

### 1# Gladde groentesoep

4 personen, voorbereidingstijd 15 minuten, bewerkingstijd 35 minuten, gebruikte toebehoren: mes.

Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 prei
- 1 grote aardappel
- 1 wortel
- 1 raap
- 1 bouillonblokje gevogelte
- 80 cl water
- Zout en peper



Schil de ui, de wortel, de aardappel en de raap. Verwijder het groene deel van de prei en verwijder het eerste blad. Snijd alle groenten in stukjes en was ze goed. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe er alle groenten, het kippenbouillonblokje, peper en zout in en voeg het water toe. Zet het programma voor **soep P2** aan gedurende **35 minuten**.

Tip: je kunt andere groenten gebruiken (courgette, tomaten, aubergine...), je hebt ongeveer 600g in stukjes gesneden groenten nodig. Je kunt de soep opdienen met enkele croutons.

### 2# Warme soep (kokosmelk met ananas)

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 8 minuten

Ingrediënten:

- 1 banaan
- 300 g ananas
- 35 cl kokosmelk
- 120 g suiker
- 15 cl water
- enkele muntblaadjes (optioneel)



Schil de banaan en snijd deze in brede schijfjes. Bereid de ananas voor: verwijder het vruchtvlees en snijd het in blokjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe er de ananas, banaan en suiker in. Giet het water en de kokosmelk erover. Zet het **dessertprogramma P4** aan gedurende 8 minuten. Houd de **P-snelheidstoets** gedurende 5 seconden ingedrukt. Serveer de soep warm of koud, bestrooid met gehakte munt.

Tip: dien deze soep op met een bolletje ananasijs.

### 3# Kippenbouillon ( kikkererwten en kip)

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 35 minuten, gebruikte toebehoren: mes en deegmes.

Ingrediënten:

- 330 g kikkererwten uit blik
- 50 g ui
- 250 g kipfilet
- 80 cl kippebouillon
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 6 blaadjes basilicum
- Zout en peper



Schil de ui en snijd deze in vier. Plaats het hakmes in de kom van de ui in de kom en druk ononderbroken op de **P-snelheidstoets** gedurende 5 seconden. Vervang het mes door de mixer en voeg de olie toe. Zet de **slow cook P1** aan gedurende 5 minuten. Voeg aan het einde van het programma de gespoelde kikkererwten en uitgelekte, gehakte kip en gehakte basilicumblaadjes toe. Giet de bouillon, zout en peper erin en zet de **slow cook P4** aan gedurende 30 minuten.

Tip: vervang kip door stevige tofu

#### 4# Linzencrème

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 35 minuten, gebruikte toebehoren: mes

Ingrediënten:

- 150 g linzen groen
- 1 ui
- 1 kleine wortel
- 80 g gerookt spek
- 1 snufje paprika
- 1 liter water
- 1 bouillonblokje

Gevogelte

- 10 cl vloeibare room
- Zout en peper



Schil de ui en de wortel en snijd ze in stukjes. Snijd het spek in blokjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Voeg de linzen, het in blokjes gesneden spek, de ui, wortel en het bouillonblokje toe. Voeg zout en peper toe en giet het water erover. Zet het programma voor**soep P2** aan gedurende 35 minuten. Voeg aan het einde van het programma de vloeibare room toe en druk ononderbroken op de **P-snelheidstoets** gedurende 10 seconden. Bestrooi met paprika bij het opdienen

## 5# Bloemkoolcrème

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 35 minuten, gebruikte toebehoren: mes

Ingrediënten:

- 450 g bloemkool
- 1 aardappel
- 60 cl water
- 1 bouillonblokje gevogelte
- Wat bieslook
- Zout en peper



Was de bloemkool. Schil en snijd de aardappel in stukjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe de bloemkool, stukjes aardappel, het water en het bouillonblokje in de kom. Voeg zout en peper toe en zet het P1-programma voor soep aan gedurende 35 minuten. Strooi peper en gehakte bieslook over de fluweelachte crème en dien op.

Tip: u kunt 1 eetlepel vloeibare room toevoegen bij het opdienen.

## 6# Minestrone

4 personen, voorbereidingstijd 15 minuten, bewerkingstijd 45 min, gebruikte toebehoren: mes en deegmes.

Ingrediënten:

- 250 g witte bonen uit blik
- 2 tomaten
- 1/2 courgette
- 1 wortel
- 100 g diepgevroren sperziebonen
- 1 ui
- 70 g schelpdieren
- 75 cl kippebouillon
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 blaadje laurier



Schil de ui en snijd deze in vier. Was de tomaten, de courgette en schil de wortel. Snijd de groenten in kleine dobbelstenen. Breek de sperziebonen in kleine stukjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe er de ui in en druk **5 seconden lang ononderbroken** op de P-snelheidstoets. Vervang het mes door de mixer Voeg groenten en olijfolie toe en zet de **slow cook P1** aan gedurende 5 minuten. Voeg de bouillon en het blaadje laurier toe en zet de **slow cook P4** aan gedurende 30 minuten. Voeg aan het einde van het programma de uitgelekte en gespoelde pasta en de bruine bonen toe en laat het op programma P4 gedurende 10 minuten sudderen. Dien onmiddellijk op.

Tip: dien minestrone op met gehakte basilicum

## 7# Tomatensoep

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 38 minuten, gebruikte toebehoren: mes

### Ingrediënten

- 700 g rijpe tomaten
- 200 g aardappelen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 60 cl water
- 1 bouillonblokje groenten
- 6 plakjes coppa
- Zout en peper



Schil de ui, het teentje knoflook en de aardappelen. Was en snijd alle groenten in stukjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot, voeg de groenten en het bouillonblokje toe en giet

het water erover. Voeg zout en peper toe en laat het programma voor **soep P1 gedurende 38 minuten werken**. Plaats aan het einde van het programma de plakjes coppa op een bord bedekt met bakpapier en zet het een tijdje onder de ovengrill. Dien de soep op met de krokante coppa.

## 8# Viscolombo

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 30 minuten, gebruikte toebehoren: mes

- 400 g kabeljauw
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalot
- 1 rode peper
- 1 courgette
- 20 cl groentebouillon
- 15 cl kokosmelk
- 2 eetlepels citroensap
- 2 eetlepels colombopoeder
- 1 snufje curry
- Zout en peper
- Wat koriander



Pel het teentje knoflook en de sjalot en snijd ze in twee. Was de courgette en snijd deze in stukjes. Snijd de peper in reepjes. Snijd de kabeljauw in stukjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe de knoflook en de sjalot in de kom en houd de **P-snelheidstoets** gedurende 5 seconden ingedrukt. Voeg het snufje curry, de groenten, de bouillon, de kokosmelk, het Colombopoeder en het citroensap toe. Voeg zout en peper toe en zet de **slow cook P4** aan gedurende 20 minuten. Voeg aan het einde van het programma de stukken vis toe en **zet de slow cook P4** opnieuw aan gedurende 10 minuten. Dien op met gehakte koriander.

### 9# Worst met linzen

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 47 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 200 g groene linzen
- 2 wortelen
- 1 ui
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 3 worsten van Montbeliard
- 75 cl water
- 1 blaadje laurier
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper

Schil de wortels en de ui. Snijd de wortels in plakjes en snij de ui grof. Snijd de worsten in dikke plakken. Plaats de mixer in de kom van de keukenrobot. Doe er de olijfolie, worsten en ui in en laat

de **slow cook P1** draaien gedurende 2 minuten. Voeg aan het einde van het programma de linzen het water, de wortelen, de tomatenpuree en het blaadje laurier toe. Voeg zout en peper toe en start en laat de **slow cook P4** draaien gedurende 45 minuten.



### 10# Ratatouille

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 40 minuten, gebruikte toebehoren: mes

- 1/2 aubergine
- 1 rode peper
- 1 tomaat
- 1/2 courgette
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 blaadje laurier
- 2 takjes tijm
- 3 eetlepels olijfolie
- Zout en peper
- 30 cl water

Schil de ui en snijd deze in vier. Pel de teentjes knoflook. Was de peper en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot.

Doe ui en knoflook in de kom en zet het programma **P-snelheid** aan gedurende 5 seconden.

Vervang het mes door

de mixer. Voeg de blokjes peper en de olijfolie toe en **laat de slow cook P1** gedurende 10 minuten draaien. Was de rest van de groenten en snijd ze in grote dobbelstenen. Doe ze in deze volgorde in de kom: tomaten, aubergines, courgette, laurier, tijm. Voeg zout en peper toe en zet

de **slow cook P4** aan gedurende 25 minuten. Zet aan het einde van het programma het toestel aan in het programma **slow cook P3** gedurende 10 minuten.



### 11# Gestoomde vis (Saffraan)

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 48 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 400 g witte vis (kabeljauw, snoekbaars, zeeduivel...)
- 1 wortel
- 1 prei
- 1 aardappel
- 1 klein glas witte wijn
- 1 theelepel < vis fumet
- 20 cl vloeibare room
- 50 cl water
- 1 stamper saffraan
- Zout en peper
- Wat bieslook



Schil de wortelen en de aardappelen. Verwijder het groene deel van de prei en de basis en verwijder vervolgens het eerste blad. Snijd de wortelen en prei in schijfjes en de aardappelen in blokjes. Plaats de mixer in de kom van de keukenrobot. Giet de witte wijn in de kom en zet de **slow cook P1 aan gedurende 3 minuten**. Voeg het water, de visbouillon en de room toe. Breng op smaak met peper en zout en voeg de groenten toe. Zet de **slow cook P4** aan gedurende 35 minuten. Snijd de vis in blokjes. Voeg aan het einde van het programma de saffraan en blokjes vis toe. Zet de **slow cook P4** aan gedurende 10 minuten. Bestrooi het geheel met gehakte bieslook om op te dienen.

#### 12# Tajine met kip

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 45 minuten, gebruikte toebehoren: mes en deegmes.

Ingrediënten:

- 400 g kipfilet
- 1 courgette
- 250 g wortelen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 200 g gespoelde en uitgelekte kikkererwten
- 50 g geschaafde amandelen
- 45 cl kippebouillon
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 snufje paprika
- 1 mespuntje korianderzaadjes
- Zout en peper
- Een paar fijngehakte korianderblaadjes



Schil de wortels, was de courgette en snijd ze in reepjes. Snijd de kip in stukjes. Schil het teentje knoflook en de ui. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe de knoflook en de ui in de kom en laat de **P-snelheid** 5 seconden draaien. Vervang het mes door de blender en voeg dan de komijn, de paprika en koriander toe. Voeg de groenten toe en giet er 25 cl bouillon over. Zet de **slow cook P1** aan gedurende 10 minuten. Voeg kip, kikkererwten en de rest van de bouillon toe. Zet de **slow cook P4** aan gedurende 35 minuten. Serveer de tajine besprenkeld met geschaafde amandelen en fijngehakte koriander.

#### 13# Groentenstoofschotel

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 35 minuten, gebruikte toebehoren: mes



Ingrediënten:

- 2 rapen
- 100 g knolselder
- 2 wortelen (rood, oranje, geel)
- 1 stengel selderij
- 100 g broccoli
- 2 sjalotten
- 15 cl kippenbouillon
- 1 takje tijm
- Zout en peper
- 30 g licht gezouten boter



Schil de sjalotten. Schil de wortelen, de selderij en de rapen. Snijd ze in stukjes. Hak de selderij en snijd de broccoli in kleine trosjes. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe de sjalotten in de kom en druk ononderbroken op de knop van **P-snelheid** gedurende 5 seconden. Voeg de bouillon, groenten en tijm toe. Breng op smaak met zout en peper en zet de **slow cook P4** aan gedurende 35 minuten. Voeg aan het einde van het programma de boter toe en meng voorzichtig.

#### 14# Quinoasalade

4 personen, voorbereidingstijd 15 minuten, bewerkingstijd 30 minuten, stand 10 minuten, gebruikte toebehoren: mes en deegmes.

Ingrediënten:

- 100 g diepgevroren bladspinazie
- 200 g quinoa
- 100 g kikkererwten uit blik
- 50 cl water

Voor de saus:

- 6 blaadjes basilicum
- 50 g sesamzaadpuree
- 10 cl water
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 100 g gedroogde tomaten
- Zout en peper



Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Plaats de sesamzaadpuree, het water, de sojasaus en de azijn in de kom. Voeg zout en peper toe en druk ononderbroken **op de P-snelheidstoets** gedurende 10 seconden. Giet de saus in een doosje en voeg de gedroogde tomaten toe. Zet het **P-snelheidsprogramma** opnieuw aan gedurende 3 seconden. Voeg de tomaten toe aan de saus en was de kom.

Plaats de mixer in de kom van de keukenrobot. Voeg de spinazie en de quinoa toe en giet het water erover. Zet de **slow cook P3** aan gedurende 30 minuten. Laat het aan het einde van het programma 10 minuten rusten in de keukenrobot met het deksel erop. Meng de spinaziequinoa met de uitgelekte kikkererwten in een kom en giet er de vinaigrette over. Serveer met fijngehakte basilicum

### 15# Groene koolsoep en kastanjes

4 personen, voorbereidingstijd 40 minuten, bewerkingstijd 25 minuten, gebruikte toebehoren: mes

Ingrediënten:

- 1 halve groene kool (ongeveer 300 g fijngehakt)
- 200 g kastanjes uit blik
- 1 wortel
- 60 cl water
- 1 bouillonblokje gevogelte
- 1 sjalot
- Zout en peper



Was en snijd de kool in reepjes. Schil en snijd de wortel in stukjes. Schil de sjalotten. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe de kool, wortelen, sjalot, kastanjes en het bouillonblokje in de kom en er giet het water over. Voeg zout en peper toe en zet het **programma voor soep P1** aan gedurende 25 minuten.

Tip: je kunt deze soep opdienen met gegrild spek.

### 16# Rijst en linzen

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 30 minuten, gebruikte toebehoren: mes en deegmes.

Ingrediënten:

- 170 g langkorrelige witte rijst
- 100 g groene linzen
- 1 ui
- 3 takjes peterselie
- 3 takjes koriander
- 1 blaadje laurier
- 1 bouillonblokje gevogelte
- 1 snufje komijn
- 80 cl water
- Zout en peper



Schil de ui en snijd deze in vier. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe de ui, de peterselie en de koriander in de kom en druk ononderbroken op de **P-snelheidsknop** gedurende 5 seconden. Vervang het mes door de mixer. Voeg er linzen, laurier, komijn en het bouillonblokje aan toe. Giet er 30 cl water over en zet de **slow cook P1** aan gedurende 10 minuten. Voeg aan het einde van het pogramma de resterende rijst en **50 cl** water toe en zet de **slow cook P4** aan gedurende 20 minuten.



### 17# Aardappelsalade met schelvis

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 42 minuten, gebruikte toebehoren: stomer.

Ingrediënten:

- 600 g aardappelen
- 400 g schelvis
- 1 theelepel graanmosterd
- 1 eetlepel wijnazijn
- 4 eetlepels koolzaadolie
- 70 cl water
- Peper
- Wat peterselie



Schil de aardappels, snijd ze in dobbelstenen, spoel ze af met water en leg ze in de stomer. Giet het water in de kom van de keukenrobot tot het maximale niveau en plaats de stomer. Zet het programma voor soep P1 aan gedurende 30 minuten. Verwijder de aardappelen en de stomer aan het einde van het programma, bewaar het kookvocht en voeg 70 cl water toe. Plaats de schelvis in de kom met water en kook de vis met de slow cook P3 gedurende 12 minuten. Laat de schelvis uitlekken en afkoelen aan het einde van het programma. Meng de mosterd met de azijn in een slakom en voeg vervolgens de olie toe. Peper. Voeg de aardappelen, de schelvis en de gehakte peterselie toe en meng.

### 18# Gekonfijte aubergines

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 50 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes.

Ingrediënten:

- 2 kleine aubergines (of één grote)
- 1 teentje knoflook
- 200 g geplette tomaten uit blik
- 1 takje tijm
- 1 theelepel kappertjes
- 10 ontpitte zwarte olijven
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 3 x een handvol rucola
- 1 theelepel suiker
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 3 eetlepels olijfolie
- Zout en peper



Was en snijd de aubergines in kleine dobbelstenen. Pel en plet de teentje knoflook. Plaats de mixer

in de kom van de keukenrobot. Doe de olijfolie, knoflook, aubergine, geplette tomaten, azijn, suiker en tijm in de kom. Voeg zout en peper toe en start het programma P2 voor sudderen gedurende 50 minuten. Voeg aan het einde van het programma de olijven, kappertjes en pijnboompitten toe. Meng en laat afkoelen. Als de gekonfijte aubergine koud is, dien deze dan op met rucola of op sneetjes toast. Besprenkel met een beetje olijfolie en laat het smaken.

### 19# Cake met feta en olijven

6 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 45 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 200 g bloem
- 3 eieren
- 10 cl melk
- 10 cl olijfolie
- 1 pakje droge gist
- 150 g feta
- 100 g groene ontpitte olijven
- 1 mespuntje gedroogde tijm
- 1 klontje boter
- Peper



Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de feta in blokjes en de olijven in stukken. Plaats de kneder/breker in de kom van de keukenrobot. Doe de bloem, de eieren, de gist, de melk en de olijfolie in de kom. Voeg de tijm en de peper toe en start het **dessertprogramma P1** gedurende 5 minuten. Meng er de olijven en de feta voorzichtig onder met een houten lepel. Beboter een cakevorm en giet het mengsel erin. Bak gedurende ongeveer 45 minuten.

### 20# Griesmeelpudding met rozijnen

6 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 15 minuten, rusten gedurende 10 minuten, gebruikte toebehoren: klopper.

Ingrediënten:

- 100 g fijn griesmeel
- 70 cl melk
- 70 g suiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 50 g rozijnen



Plaats de klopper in de kom van de keukenrobot. Giet de melk in de kom en voeg het griesmeelpoeder, de suiker en vanille toe. Zet het **dessertprogramma P3** aan gedurende 15 minuten. Laat gedurende 10 minuten rusten aan het eind van het programma en giet het mengsel dan in schaalpjes. Voeg de rozijnen toe, meng en eet lichtjes warm of koud.

### 21# Appel- en perensaus

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 20 minuten, gebruikte toebehoren: mes

Ingrediënten:

- 500 g peren
- 200g appels
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eetlepels citroensap
- 1 theelepel honing



Schil de appels en peren. Verwijder de pitjes en snijd ze in stukken. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe het fruit, de vanillesuiker, het citroensap en de honing in de kom. Zet het **dessertprogramma P4** aan gedurende 20 minuten. Houd aan het einde van de bereiding de **P-snelheidstoets** gedurende 10 seconden ingedrukt. Laat afkoelen vooraleer te proeven.

### 22# Compote van abrikozen en vanille

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 25 minuten, gebruikte toebehoren: mes

Ingrediënten:

- 700 g abrikozen
- 1 vanillestokje
- 3 eetlepels honing
- 1 eetlepel citroensap



Was en ontpit de abrikozen. Snijd ze in stukjes. Splits de vanillestok middendoor. Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe de abrikozen, de vanille, de honing en het citroensap in de kom. Zet het **dessertprogramma P4** aan gedurende 25 minuten. Laat afkoelen alvorens te proeven.

### 23# Clafoutis met abrikozen

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 30 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes.

Ingrediënten:

- 6 abrikozen
- 3 eieren
- 70 g + 1 theelepel bloem voor de bakvorm
- 30 g hazelnootpoeder
- 30 cl melk
- 30 g gesmolten boter
- + 1 hazelnoot voor de bakvorm
- 120 g bruine suiker
- 1 zakje vanillesuiker



Was de abrikozen, verwijder de pitten en snijd ze in 4. Verwarm de oven voor op 180 °C. Plaats de klopper in de kom van de keukenrobot. Voeg de eieren en de bruine suiker toe en meng op **snelheid 5** gedurende 3 minuten. Voeg het hazelnootpoeder, de bloem, de gesmolten boter en de melk toe. Zet het **dessertprogramma P1** aan gedurende 3 minuten. Beboter en een bakvorm en bestuif het bakoppervlak met bloem. Giet het deeg in de vorm en plaats er de abrikozen op. Bestrooi met vanillesuiker en bak gedurende 30 minuten, totdat de clafoutis goed bruin is. Laat afkoelen vóór het opdienen.

Tip: u kunt ingeblikte abrikozen gebruiken.

### 24# Panna cotta met mango

4 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 20 minuten, gebruikte toebehoren: mes en klopper.

Ingrediënten:

- 300 g diepgevroren mango
- 3 vellen gelatine
- 10 cl water
- 40 cl vloeibare room
- 10 cl volle melk
- 1 eetlepel
- + 40 g suiker
- 1 vanillestokje



Doe de mango, de lepel suiker en het water in de kom van de keukenrobot met het mes. Houd de **P-snelheidstoets** gedurende 10 seconden ingedrukt. Zet vervolgens het programma **slow cook P2** aan gedurende 10 minuten. Giet in een kom en laat afkoelen. Week de gelatinebladen in een kom met koud water. Plaats de klopper in de kom van de keukenrobot. Voeg de room, de melk, de suiker en de gehalveerde vanillestokjes toe. Zet het **dessertprogramma P3** aan gedurende 10 minuten. Verwijder de vanille aan het einde van het programma, voeg vervolgens de uitgelekte gelatine toe en houd de **P-snelheidstoets** gedurende 10 seconden ingedrukt. Giet de room in schaaltes, dek ze af en laat ze minstens 8 uur in de koelkast afkoelen. Serveer de panna cotta met mangocoulis.

Tip: gebruik kant-en-klare coulis (diepgevroren).

### 25# Chocoladefondue

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 5 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

- 200 g zwarte chocolade
- 15 cl vloeibare room
- 1 halve ananas
- 1 kiwi
- 1 banaan
- 200 g aardbeien



Schil en snij de ananas, kiwi en banaan in grote stukken. Zeef de aardbeien.

Plaats de mixer in de kom van de keukenrobot. Breek de chocolade in stukjes en doe ze samen met de vloeibare room in de kom. Zet het **dessertprogramma P2** aan gedurende van 5 minuten. Giet de gesmolten chocolade in een kom aan het einde van het programma en dien op met het fruit.

Tip: u kunt elk soort fruit gebruiken, maar ook marshmallows, nougat...

### 26# Pannenkoeken met wortelen

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 10 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 330 g bloem
- 50 g suiker
- 4 eieren
- 50 cl wortelsap
- 100 g honing
- 200 g kwark
- Plantaardige olie



Plaats de kneder/breker in de kom van de keukenrobot. Doe de bloem, eieren, suiker en het wortelsap in de kom. Zet het dessertprogramma P1 aan gedurende 3 minuten. Verhit een pannenkoekenpan en vet ze lichtjes in. Giet een pollepel deeg op de pan en verdeel het over het gehele oppervlak. Bak 1 tot 2 minuten per kant.

Herhaal dit tot al het deeg op is. Serveer de pannenkoeken met kwark en honing.

### 27# Yoghurtcake

6 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 45 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 1 yoghurt
- 3 yoghurtpotjes bloem
- 2 yoghurtpotjes suiker
- 1 yoghurtpotje plantaardige olie
- 3 eieren
- 1 pakje bakpoeder

Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter een bakvorm. Plaats de kneder/breker in de kom van de keukenrobot. Doe de yoghurt, de bloem, de suiker, de olie, de gist en de eieren in de kom. Zet het dessertprogramma P1 aan gedurende 2 minuten. Giet het deeg in de vorm en bak gedurende ongeveer 40 minuten.

Tip: Voeg vanille-extract of citroen- of sinaasappelschil toe aan het cakebeslag.



### 28# Bananenmuffins

Voor 6 muffins, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 12 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 200 g bloem
- 80 g suiker
- 2 eieren
- 6 cl melk
- 50 g gesmolten boter
- 1 pakje bakpoeder
- 1 banaan

Verwarm de oven voor op 180 °C. Plaats het mes/brekermes in de kom van de keukenrobot. Doe de

eieren, suiker, melk, gesmolten boter en in stukjes gesneden banaan in de kom. Zet het **dessertprogramma P1** aan gedurende 3 minuten. Voeg de bloem en gist toe en zet het **dessertprogramma P1** opnieuw aan gedurende 30 seconden.

Giet het mengsel in muffinvormpjes en bak gedurende 10 tot 12 minuten





### 29# Pannenkoekdeeg

Voor 8 pannenkoeken, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 15 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 180 g bloem
- 20 g suiker
- 20 cl melk
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 ei
- 30 g zonnebloemolie
- 1 snufje zout



Plaats de kneder/breker in de kom van de keukenrobot. Doe de bloem, de gist, het zout, de suiker

en het ei in de kom. Voeg de melk en olie toe en zet het **dessertprogramma P1** gedurende 3 minuten aan. Verhit een pannenkoekenpan of bakpan en vet ze lichtjes in. Giet er een kleine lepel deeg in als de pan goed heet is. Bak 1 tot 2 minuten per kant. Herhaal deze bewerking tot het deeg op is.

Tip: serveer de pannenkoeken met ahornsiroop.

### 30# Lichte wafels

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 10 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 20 g suiker
- 2 eieren
- 40 cl melk
- 1 snufje zout
- 50 g gesmolten boter



Plaats de kneder/breker in de kom van de keukenrobot. Doe de bloem, de gist, de vanillesuiker, de suiker, de eieren en het zout in de kom. Voeg de melk en de gesmolten boter toe en zet het **dessertprogramma P1**

aan gedurende 3 minuten. Verhit het wafelijzer en vet het lichtjes in. Giet een schep deeg in elke vorm

wanneer het ijzer het heet is Laat een paar minuten bakken tot ze goudkleurig zijn. Herhaal de bewerking met de rest van het deeg.

Tip: bewaar het deeg 2-3 dagen in de koelkast. Dien de wafels op met poedersuiker, slagroom, beleg, jam...

### 31# Roomsoezen

6 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 27 minuten, gebruikte toebehoren: klopper.

Ingrediënten:

- 2 x bladerdeeg
- 200 g suiker
- 4 eidooiers
- 1 volledig ei
- 50 cl melk
- 2 eetlepels ??
- 1 mespunt vanillepoeder
- 1 klontje boter (voor de bakvorm)
- Poedersuiker



Plaats de klopper in de kom van de keukenrobot. Doe de suiker, de eidooiers, het hele ei, de bloem en de vanille in de kom. Voeg de melk toe en zet het **dessertprogramma P3** aan gedurende 15 minuten. Verwarm de oven voor op 210 °C. Beboter kleine muffinvormpjes, bestrooi ze met bloem en bekleed ze met bladerdeeg. Giet een goede eetlepel deeg in elke vormpje en bak ongeveer 12 minuten, tot ze goudkleurig zijn. Laat afkoelen vooraleer ze uit de vorm te halen en bestrooi met poedersuiker.

### 32# Koekjes met noten

6 personen, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 12 minuten, rusten gedurende 1 uur, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten

- 180 g bloem
- 120 g bruine suiker
- 1 ei
- 120 g zachte boter
- 1 pakje bakpoeder
- 1 snufje zout
- 50 g chocoladestukjes
- 50 g noten



Plaats de kneder/breker in de kom van de keukenrobot. Voeg de noten toe en laat de **P-snelheid** gedurende 5 seconden draaien. Hou de noten aan de kant. Doe de bruine suiker, bloem, gist, zachte boter en het ei in de kom met de kneder/breker. Zet het **dessertprogramma P1** aan gedurende 3 minuten. Voeg de noten en chocoladeschilfers toe aan het einde van het programma en druk ononderbroken op de **P-snelheid** gedurende 5 seconden. Bewaar het beslag 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 170 °C aan het einde van deze tijd. Vorm balletjes van deeg en plaats ze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bak gedurende 10 tot 12 minuten tot ze lichtbruin zijn. Herhaal dit tot al het deeg op is.

### 33# Canelés

2 sets, voorbereidingstijd 10 minuten, bewerkingstijd 50 minuten, 3 uur rusten, gebruikte toebehoren: klopper en deegmes.

Voor veertien dagen  
Canelés

Ingrediënten:

- 220 g suiker
- 120 g bloem
- 60 g boter
- 50 cl melk
- 1 mespunt vanillepoeder
- 2 hele eieren
- 2 eidooiers



Plaats de klopper in de kom van de robot. Giet de melk erin en voeg de vanille toe. Zet het **dessertprogramma P3** aan gedurende 10 minuten. Giet aan het einde van het programma warme melk in een kom en voeg de in blokjes gesneden boter toe zodat deze smelt. Plaats de kneder/breker in de kom en doe er de bloem, suiker, eidooiers en hele eieren in. Zet het **dessertprogramma P1** aan gedurende 2 minuten. Voeg het mengsel van melk en boter toe aan de keukenrobot. Zet het **dessertprogramma P1** opnieuw aan gedurende 1 minuut. Bewaar het deeg tenminste 3 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 220 °C. Giet het deeg in gecanneleerde vormen en bak gedurende 10 minuten. Verlaag de oventemperatuur tot 160 °C en bak nog 40 minuten. Laat afkoelen alvorens te proeven.

### 34# Financiers

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 10 minuten, gebruikte toebehoren: deegmes

Ingrediënten:

- 90 g suiker
- 25 g bloem
- 50 g hazelnootpoeder
- 2 eiwitten
- 60 g gesmolten boter



Verwarm de oven voor op 180 °C. Plaats het mes/brekermes in de kom van de keukenrobot. Doe de bloem, de suiker, het hazelnootpoeder, de eiwitten en de gesmolten boter in de kom. Zet het **dessertprogramma P1** aan gedurende 3 minuten. Giet het deeg in vormpjes voor financiers en bak gedurende 10 tot 12 minuten.

### 35# Milkshake van aardbeien en vanille

2 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, gebruikte toebehoren: mes.

Ingrediënten:

- 250 g aardbeien
- 1 banaan
- 4 bolletjes vanille-ijs
- 20 cl melk
- 1 zakje vanillesuiker



Was de aardbeien, snij ze in stukken en in delen. Schil en snijd de banaan.

Plaats het hakmes in de kom van de keukenrobot. Doe aardbeien, de banaan, het ijs, de melk en de suiker in de kom. Meng op **Snelheid 6** gedurende 1 minuut. Druk ononderbroken **op de P-snelheidstoets** gedurende 5 seconden. Dien onmiddellijk op.

### 36# Warme chocolademelk

4 personen, voorbereidingstijd 5 minuten, bewerkingstijd 10 minuten, gebruikte toebehoren: klopper.

Ingrediënten:

- 100 g zwarte chocolade
- 40 cl melk
- 10 cl vloeibare room
- 1 zakje vanillesuiker



Plaats de klopper in de kom van de keukenrobot. Doe de in stukjes gebroken chocolade, de melk, de room en de vanillesuiker in de kom. Zet het dessertprogramma P3 aan gedurende 10 minuten. Houd de **P-snelheidstoets** gedurende 5 seconden ingedrukt. Dien onmiddellijk op.