



Recipes

by WMF



Smoothie van bosfruit



DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Blender 0,8 liter, 4 glazen, 250 g bevroren bosfruit, 300 ml melk of karnemelk, 50 ml halfvolle yoghurt, honing, paar blaadjes munt, handje bosbessen en bramen

ZO MAAK JE HET:

1. Doe het bosfruit in de blender en maal fijn.
2. Voeg de melk en yoghurt toe. Bepaal daarbij zelf hoe dik je de smoothie wilt hebben.
3. Wil je een wat zoetere smoothie dan kun je honing toevoegen. En munt erin is altijd lekker.
4. Verdeel de smoothie over de glazen en garneer met de bosbessen en bramen.

Groentechips met kruidenmayonaise



DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Droogoven, 1 biet, 1 wortel, 1 pastinaak, grof zeezout,
1 eidooier, 1 eetlepel witte wijnazijn, 1 eetlepel mosterd, 150 ml zonnebloemolie,
bosje bieslook, 4 takjes platte peterselie

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de biet, wortel en pastinaak en snijd in zeer dunne plakken.
2. Verdeel de plakken biet, wortel en pastinaak over de rekken, stel de droogoven in op 7 uur.
3. Controleer na 7 uur of de groenten al droog zijn. Anders geef je ze nog een uurtje extra. (Droogtijd varieert van 7 tot 9 uur en is mede afhankelijk van de dikte van de plakken groente)
4. Bestrooi de chips met wat grof zeezout.
5. Voor de mayonaise doe je de dooier, wijnazijn en mosterd in de blender.
6. Zet de blender aan en voeg druppelsgewijs de zonnebloemolie toe.
7. Snijd de kruiden fijn en roer deze door de mayonaise.

Tip: voor de chips kun je nog meer lekkere groente gebruiken. Wat dacht je van zoete aardappel, truffelaardappel, pompoen of zelfs casasve? Hoe meer verschillende kleuren hoe gaver het er uit ziet.

Tarte tatin van appeltjes



DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Keukenmachine One for All, 2 appels, 50 ml honing, sap van een
½ sinaasappel, 200 g zachte roomboter, 200 g suiker, 4 eieren, 200 g bloem

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Was de appels en snijd ze in 8 partjes.
3. Verwarm de honing in een koekenpan en bak daarin de appeltjes.
4. Leg de appelpartjes netjes in de bakvorm.
5. Voor het beslag klop je de boter en de suiker luchtig in de keukenmachine.
6. Voeg de eieren toe en daarna geleidelijk ook de bloem zodat er een egaal beslag ontstaat.
7. Giet het beslag over de appels en bak de taart in ongeveer 20 minuten gaar.

Zalm Tandoori



DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Stoomoven, 150 g rijst, 2 zalmfilets van 150 g, 1 theelepel kurkuma, ½ theelepel zout, sap en zest van ½ limoen, 1 rode peper, 1 theelepel gemberpoeder, 1 teen knoflook, ½ theelepel garam masala, ¼ theelepel komijnzaad, ½ eetlepel korianderblaadjes, ½ theelepel korianderzaad, 1 eetlepel kokosolie, 40 ml yoghurt

ZO MAAK JE HET:

1. Vul de gaarschaal met rijst en 300 ml water.
2. Selecteer het programma voor rijst en stel de kooktijd in op 30 minuten en druk op start.
3. Maak een marinade van de kurkuma, zout, sap en zest van de limoen.
4. Smeer de zalm in met de marinade en laat 5 minuten marineren.
5. Week een hele rode peper in heet water.
6. Maak in een vijzel een smeug mengsel van de gember, knoflook, peper, korianderblaadjes, korianderzaad, komijnzaad, garam masala en de kokosolie.
7. Meng de masala pasta en de yoghurt door de zalm.
8. Zet de zalm in de koelkast en laat 15 minuten marineren.

Broccoli met rijst



2 personen

DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Stoomoven, 150 g rijst, 200 g broccoli

ZO MAAK JE HET:

1. **Rijst.** Vul de gaarschaal met rijst en 300 ml water.
2. Selecteer het programma voor rijst en stel de kooktijd in op 15 minuten en druk op start.
3. **Broccoli.** Selecteer het programma voor groenten en stel de stoomtijd in op 15 minuten.
Doe de broccoli in de gaarbak en druk op start.
4. Vergeet niet ook de rijst opnieuw in te stellen.

Tip: de zalm tandoori past hier perfect bij.

Mango Smoothie



4 personen

DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® To-go Smoothie maker, 50 g mango diepvries, 1 rijpe banaan,
200 ml melk / kokosmelk, Sap van ½ limoen

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de mango samen met de banaan en kokosmelk in de beker.
2. Draai de messen erop en plaats de beker op de kop. (Alleen van toepassing als je de To-go smoothie maker gebruikt. Bij de blender zitten de messen er al in).
3. Mix het geheel tot je geen stukjes meer ziet.
4. Voeg naar eigen smaak limoensap toe.

Tagliatelle al Pesto



DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Blender 0,8 liter, 6 eetlepels pijnboompitten, 2 teentjes knoflook,
1 bos basilicum, 5 eetlepels Pecorino (geraspt), 5 eetlepels Parmezaan (geraspt),
300 ml olijfolie, peper, zout

ZO MAAK JE HET:

1. Rooster de pijnboompitten bruin in een koekenpan en leg ze op een bord om af te koelen.
2. Pel de teentjes knoflook en doe ze samen met de basilicum, kaas en peper en zout in de blender.
3. Draai het geheel fijn terwijl je de olijfolie toevoegt.

Theekoker, Chai thee



DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Thee- en Waterkoker 2in1 Vario, 3 cm gember, ½ theelepel zwarte peper,
4 tot 6 groene kardemompeulen, 1 kaneelstokje, 4 tot 6 kruidnagels, 1 steranijs,
1 liter water

ZO MAAK JE HET:

1. Doe alle ingrediënten in het Theefilter en plaats deze in de theekoker. Vul vervolgens met water.
2. Selecteer 100°C en zet de theekoker aan.

Variatie: sinaasappel, venkelzaad, Zwarte thee of suiker.

Zalm met gesmolten mozzarella



4 personen

DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Gourmetsset voor 2, 300 g zalm, in dunne plakjes gesneden,
10 cocktailtomaten (in plakjes), 150 g verse champignons (in plakjes) 1 bosje basilicum,
3 bolletjes mozzarella, 2 el olijfolie, 2 teentjes knoflook (fijngesneden)

ZO MAAK JE HET:

1. Pluk de basilicumblaadjes van de stengel en hak ze fijn.
2. Hak de knoflook fijn en snijd de mozzarellaballetjes in blokjes. Doe de blokjes in een kom en meng met de basilicum, knoflook en olijfolie, breng op smaak met peper en zout.
3. Leg de zalm in de pannen en verdeel de plakjes tomaat en champignons erover.
4. Giet het mozzarella-mengsel erover en bak in de raclette.

Tip: stappen 1 & 2 kan je gemakkelijk de avond ervoor al voorbereiden.

Heerlijk gemarineerde vleesblokjes



4 personen

DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Gourmetset voor 2, 500 g biologisch varkensvlees, 1 stuk Chinese knoflook, 2 theelepels mosterd medium heet, 2 scheutjes citroensap (vers geperst), 6 el zonnebloemolie, 1 theelepel suikerbietensiroop, 2 takjes verse rozemarijn, zout, peper

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de rozemarijn en knoflook grof.
2. Doe beide in een kom en meng met de overige ingrediënten.
3. Snijd het vlees in kleine blokjes, voeg toe aan de marinade, meng goed en laat minimaal 2 uur marineren in de koelkast.
4. Verdeel het vlees over de pannetjes en bak gaar in de gourmet.

Tip: stappen 1-3 kan je gemakkelijk de avond ervoor al voorbereiden.

Rundsvlees met mango en feta



4 personen

DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Gourmetset voor 2, 1 mango, 400 g mals runderfilet, 4 eetlepels olie, 200 g romige feta, 1 handvol oregano, zout, peper

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de mango schoon en verwijder de pit.
2. Snijd de mango pulp in dunne plakjes en de runderfilet in dunne plakjes.
3. Meng vervolgens de olie met het vlees en breng op smaak met peper en zout.
4. Bak het vlees met de marinade 3-4 minuten onder de grill van de gourmetset in je pannetje.
5. Voeg nu de mango en feta toe in het pannetje en laat gratineren.
6. Garneer naar wens met de verse oregano.

Romige warme appelschijfjes met kaneel



4 personen

DIT HEB JE NODIG:

KITCHENminis® Gourmetset voor 2, 2 appels, 200 g slagroom, 2 eierdooiers,
1 theelepel kaneel, 1 el poedersuiker

ZO MAAK JE HET:

1. Splits de eieren.
2. Meng de slagroom room met twee eierdooiers, kaneel en poedersuiker tot een romige massa.
3. Was of schil de appels en snijd in dunne plakjes. Leg ze vervolgens in waaivorm in de pannen. Giet het romige mengsel erover en bak onder de grill van de gourmet.

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief en volg onze social kanalen!
Zo blijf je altijd op de hoogte van het laatste WMF nieuws,
tafelinspiratie, handige tips en lekkere recepten.

