

PIZZA MET COPPA DI PARMA, PREI EN RODE UI (CRISP)

Bereidingstijd: 15 min.

Kooktijd: 11 min.

INGREDIËNTEN:

- Pizzadeeg.
- 1 el olijfolie.
- 1 potje tomatensaus.
- 2 kleine rode uien.
- 1 prei.
- 150 gram geraspte kaas.
- 1tl oregano.
- 8 plakken Coppa di Parma.

BEREIDING:

- Rol het pizzadeeg uit zodat deze past in de crisp vorm en bestrijk deze met olijfolie.
- Snij de prei en rode uien in ringetjes
- Besmeer de pizza met tomatensaus en leg de plakken Coppa di Parma op de saus.
- Gooi nu de rode ui en de gesneden prei over de pizza en doe de geraspte kaas en oregano eroverheen.
- Bak de pizza nu +/- 9-11 minuten met de crisp functie.

Serveer hier eventueel een rucola salade bij op smaak gebracht met olijfolie en Balsamicoazijn.

Eet smakelijk!

CHOCOLADE BROWNIES MET STUKJES HAZELNOOT EN PURE CHOCOLADE (CRISP)

Bereidingstijd: 5 minuten

Kooktijd: 8 minuten

INGREDIËNTEN:

- 1 pak Home made brownie's beslag.
- 50gr pure chocolade druppels.
- 50 gram hazelnoten.

BEREIDING:

- Meng het beslag zoals aangegeven op de verpakking.
- Hak de pure chocolade met een koksmees tot een redelijk fijne blokjes.
- Hak de hazelnoten tot muesli.
- Meng het beslag met de hazelnoten en de chocolade.
- Vul nu de Crisp-cakevorm met het beslag.
- Bak de brownie nu 8 minuten met de crispfunctie.

Heb je nog wat pure chocolade over, gooi dit over de brownie als hij net uit de crisp komt en smeer dit uit met een kwastje. Af laten koelen en je hebt er nog een lekkere laag chocolade overheen zitten.

(vervang eventueel de hazelnoten met, pistache of walnoten)

Eet smakelijk!

KIPPENVLEUGELTJES MET PIRI-PIRI KRUIDEN (CRISP)

Bereidingstijd: 5 minuten.

Kooktijd: 13 minuten.

INGREDIËNTEN:

- 500 gram kippenvleugeltjes
- Piri-piri kruiden
- 1 teentje knoflook
- 2el olijfolie

BEREIDING:

- Marineer de kippenvleugeltjes in de Piri-piri kruiden olijfolie en knoflook.
- Verspreid de kippenvleugeltjes over de crispschaal zonder deze in te vetten.
- Bak de kippenvleugeltjes nu in 13 minuten met de crispsfunctie.

Lekker als borrelhapje of gewoon als avondeten!

Eet smakelijk!

ASPERGES, GEKOOKTE KRIELTJES EN HAM. (STOOM)

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 9 minuten

INGREDIËNTEN:

- 500 gram asperges.
- 1 zakje ongekookte krielaardappeltjes.
- Takje verse peterselie.
- 2 dikke plakken ham.

BEREIDING:

- Schil de asperges.
- Was de krieltjes en doe er wat verse peper overheen.
- Hak de peterselie fijn.
- Neem de stoomschaal en vul deze onderin met water.
- Leg de asperges en krieltjes in het middelste bakje met daarop de ham.
- Zet het mandje in de combimagnetron en kook gaar in +/- 9 minuten.
- Gooi nu de gehakte peterselie over de aardappeltjes.

(Vervang de ham eventueel met een lekker stukje Kabeljauw of zalm)

Eet smakelijk!

ZALMMOOTJE, WASABI-FURIKAKE EN GESTOOMDE VENKEL (STOOM)

Bereidingstijd: 5 minuten.

Kooktijd: +/- 9 minuten.

INGREDIËNTEN:

- 200gr biologische zalm.
- Wasabi furikake mengsel.
- 1 st venkel.
- (witte wijn)

BEREIDING:

- Snijd de venkel in 6 stukken en snijd de kern eruit.
- Snijd de zalm door de helft en strooi er wat zeezout , zwarte peper en wasabi-furikake overheen
- Neem de stoomschaal en vul deze onderin met water (en een scheut witte wijn).
- Leg de venkel in het middelste bakje met daarop de zalm.
- Zet het mandje in de combimagnetron en kook gaar in +/- 9 minuten.

Lekker met een remoulade saus!

Eet smakelijk!

MINI APPELFLAP MET KANEEL EN ROZIJTJES (CRISP)

Bereidingstijd: 10minuten.

Kooktijd: 9 minuten.

INGREDIËNTEN:

- 4 plakjes bladerdeeg.
- 2 appels.
- Rozijntjes.
- Mespuntje kaneel.
- 50 gram suiker.
- 1 klein ei.

BEREIDING:

- Leg 4 plakjes bladerdeeg op een plank.
- Wel de rozijntjes in wat water (Baileys, Schobbelaer, donkere rum).
- Schil de appel en snijd hem in kleine blokjes.
- Meng de suiker met de kaneel (en houd een beetje achter), appel en rozijntjes.
- Leg het mengsel in het midden van het bladerdeeg en vouw het bladerdeeg dicht zoals een appelflap.
- Besmeer nu een beetje van het opgeklopte ei over de flap en gooi er nog een beetje kaneelsuiker overheen.
- Leg nu de appelflapjes op de Crispplaat.
- Bak de appelflapjes in 8/9 minuten met de Crispfunctie.

Eet Smakelijk!