

**THER
MO
MIX
365**



Claudia Allemeersch

**THER
MO
MIX
365**



WAAROM DIT BOEK?

Het ‘*Thermomixboek*’, de ‘*Thermomixbijbel*’, het ‘*Ons Kookboek van de Thermomix*’; ik heb het boek tijdens het schrijven elke keer anders genoemd. Uiteindelijk kreeg het boek de titel *Thermomix 365*. Omdat de Thermomix elke dag kan worden gebruikt en helemaal nooit de kast in moet.

Met dit boek wil ik de Thermomixbezitter aansporen om veel, heel veel met de Thermomix te koken. Het hele jaar rond, 365 dagen per jaar dus, en 366 dagen tijdens schrikkeljaren.

Veel vriendinnen en kennissen die reeds in het bezit zijn van een Thermomix zijn dolenthousiast over deze alleskunner, maar als ik dan even vraag wat ze met de Thermomix klaarmaken, dan is het antwoord bijna steeds: ‘Wel, soep, hé!’

Dit boek is een van de moeilijkste, maar daarentegen ook een van de leukste projecten waaraan ik ooit heb gewerkt. Ik ben ten volle gaan experimenteren met de Thermomix, en niet zelden was ik verwonderd en onder de indruk van het resultaat. Een mooi voorbeeld ervan is het maken van brooddeeg. De kneedfunctie van de Thermomix heb ik

eigenlijk pas ontdekt door dit boek te schrijven. Jan Van Wassenhove heeft mij enorm geholpen om de juiste recepturen samen te stellen voor de verschillende brooddegen. Toen het brood uit de oven kwam was ik apetrots op het resultaat!

Ik heb dikwijls de hulp ingeroepen van mijn vriendinnen Martine en Wendy, die enthousiast de recepten uittestten die reeds waren uitgeschreven. Ook zij waren telkens weer gefascineerd door de mogelijkheden van de Thermomix. En dat was nu exact wat ik wilde bereiken met dit boek: dat de lezer durft te experimenteren met de Thermomix en daarbij alle mogelijkheden van het toestel verkent en gebruikt. En met wat oefening en ervaring zet je zo je eigen favoriete recepten om naar de Thermomix.

Het zou me plezier doen als dit boek je kan aanzetten om de Thermomix niet meer weg te stoppen in de kast, maar te beschouwen als een dagelijks kookmaatje. En als je de Thermomix jaar in jaar uit, 365 dagen lang gebruikt, dan ben ik volledig geslaagd in mijn opzet!

Claudia



WAT JE MOET WETEN VOOR JE AAN DIT BOEK BEGINT

- Hoewel de **recepten** in dit boek geschreven voor en getest zijn met de TM5, zijn ze ook en zonder enig probleem klaar te maken met de TM31, het vorige model. Let wel: als we in dit boek sauteren, gebeurt dit bij een temperatuur van 120 °C. Bij de TM31 is de maximale temperatuur echter 100 °C. Daar moet je de varoma inschakelen om die hogere temperatuur te bereiken.
- Omdat het niet altijd mogelijk is om per gram te wegen bij de TM31, gebruik ik in de **Ingrediëntenlijst** afgestreeken eetlepels, koffielepels en theelepels – precies alsof je de lepels met een mes hebt afgestreeken. Een theelepel zout weegt 2 gram, een koffielepel 5 gram, en een eetlepel 15 gram.
- De **instellingen** van het toestel worden telkens in dezelfde volgorde gegeven: tijd/temperatuur/snelheid. Als er geen temperatuur moet ingesteld worden, dan wordt dit als volgt aangeduid in de instellingen: tijd/-/snelheid.
- Na de functie '**hakken**' is het aangeraden om de inhoud van de mengbeker naar beneden te spatelen vooraleer de volgende bewerking te doen. Om de recepten niet te overladen met telkens dezelfde instructie, heb ik dit weggelaten in het boek.
- Verschillende **recepten** verwijzen voor een ingrediënt naar een ander recept in dit boek. Het staat je natuurlijk vrij om deze ingrediënten, zoals bladerdeeg of vanille-suiker, zelf met de Thermomix te maken, of voor een kant-en-klare oplossing te kiezen.
- In de recepten geef ik dikwijls de **instructie 'zet apart'**. Dit wil ook zeggen dat de mengbeker gereinigd en teruggeplaatst moet worden in de Thermomix vooraleer naar de volgende stap te gaan. Met de aanschaf van een tweede beker, wat ik ten zeerste aanraad, kan je veel tijd uitsparen.
- De hoeveelheden **kruiden en specerijen** in de recepten zijn slechts indicaties. Je kan die naar smaak aanpassen. Idem voor de **oventemperaturen**. Elke oven is verschillend. Leer je oven kennen en pas aan waar nodig.
- **Let op** bij het openmaken van de varoma na het stomen. Gebruik ovenwanten en lees zeker recept 058 Stomen in de Thermomix.
- Het is nodig om regelmatig de **messen** van de Thermomix te slijpen. Dit kan op een zeer eenvoudige manier: maal 250 gram suikerklontjes in de mengbeker! Je messen zijn vlijmscherp én je hebt een voorraad poedersuiker!
- Het indrukwekkend **mixvermogen** van de Thermomix plaatst het toestel boven alle andere. De gouden regel bij het mixen is: begin steeds op de laagste snelheid en drijf die geleidelijk op tot het maximum.
- De **boter** die in de recepten gebruikt wordt, is koude boter uit de koelkast.
- De inhoud van het **maatbekertje** in het deksel is 100 gram vloeistof.



DANKWOORD

Mijn eerste woord van dank gaat uit naar Jan Van Wassenhove van Koken met Jan in Oudenaarde. Hij heeft mij als het ware ondergedompeld in de wereld van de Thermomix. Keer op keer stond ik versteld van de mogelijkheden van het toestel. En met de technische ervaring van Jan kon ik mijn eigen recepten helemaal vertalen naar de Thermomix. Dank je wel, Jan!

Zonder het vertrouwen van uitgeverij Lannoo met hun jarenlange expertise in het uitgeven van kookboeken, was dit boek er niet gekomen. Dank je wel, Heidi en Johan!

Bedankt, Best Advice, voor de jarenlange samenwerking, voor jullie creatieve en innovatieve inbreng met heel veel aandacht voor een precies uitgekozen vormgeving. Dank je wel, Stefan!

Altijd in de aanslag met het fototoestel en op het juiste moment de juiste klik om weer een van die prachtige beelden vast te leggen. Dit keer was het weer een huzarenstukje waarbij de ene foto de andere opvolgde. Thx, Heikki!

Verder ben ik ook heel veel dank verschuldigd aan Edward! Wat een geluk dat iemand met zo'n passie voor food en taal, en ervaring met de Thermomix alle recepten en teksten met de nodige precisie heeft gecorrigeerd. Bedankt, Edward!

Zonder de hulp van Wendy en Tine was ik er niet in geslaagd om de deadline tijdig te halen. Hun enthousiasme trok mij telkens weer over de streep om ermee door te gaan. We hebben 'samen' mijn einddoel gehaald! Dank je wel, Wendy en Tine!

Het allerlaatste woord van dank gaat naar mijn gezin: om de voorwaardelijke steun die ik van jullie krijg om al mijn dromen te verwezenlijken. Thanks, Kurt, Sophie-Anne en Antoine!

**IN
HO
UD**

- 001 Cantuccini of cantucci of biscotti di prato 16
- 002 Advocaat 19
- 003 Bearnaisesaus 20
- 004 Granola 20
- 005 Soepje van graantjesmosterd en gerookte paling 22
- 006 Driekoningentaart 22
- 007 Eieren in de thermomix 25
- 008 Risotto basisrecept 29
- 009 Blanke botersaus of beurre blanc 29
- 010 Paling in 't groen 30
- 011 Amuse van avocado en zalmtartaar 30
- 012 Wentelteefjes met blauwebessencoulis 33
- 013 Soep van gele paprika en curry 33
- 014 Plattekaaswafeltjes met zelfgemaakte poedersuiker en dadelstroop 34
- 015 Kalkoenrolletjes met rozemarijnaardappeltjes 35
- 016 Quinoasalade 37
- 017 Crema catalana met anijskoekjes 37
- 018 Rode mul met sinaasappelboter en zuiderse stoemp 39
- 019 Groentepuree basisrecept 39
- 020 Stoofpotje van kabeljauw 41
- 021 Haveremoutpannenkoekjes 41
- 022 Gevulde savooikoolbladeren 42
- 023 Coq au vin 42
- 024 Berlijnse bollen 45
- 025 Aardappelbouillon met garnaaltjes en olijfolie 45
- 026 Koolraapsoep 46
- 027 Broodpudding 46
- 028 Vanille- en chocoladepudding 46
- 029 Rillettes van varken 48
- 030 Appelmoes 49
- 031 Eiwitschuim of meringue 50
- 032 Alles over het brood in de Thermomix 55
- 033 Pannenkoeken 59
- 034 Ribollita 60
- 035 Flan van krab 63
- 036 Bechamelsaus 63
- 037 Zeetong met paksoi en puree van broccoli 64
- 038 Stampptot 64
- 039 Gevulde kiprolletjes 67
- 040 Rijstpap 67
- 041 Velouté van mosseltjes met curry en chorizo 68
- 042 Chili con carne 69
- 043 Ham- en kaassoetsjes 70
- 044 Tomatencompote 70
- 045 Chocoladetruffels 71
- 046 Yoghurtgebak met ananas en amandelen 73
- 047 Banketbakkersroom (crème pâtissière) 73
- 048 Tartiflette 75
- 049 Kruidig kipgehaktbroodje 75
- 050 Kruidige rodekool met peperkoek 76
- 051 Gevulde sint-jakobsschelpen 76
- 052 Roerdeecake 78
- 053 Millefeuille 79
- 054 Authentieke tomatensoep met balletjes 80
- 055 Lotte met basilicumolie 83
- 056 Pastinaak-appelcrème 83
- 057 Mousselinesaus 84
- 058 Kaaskroketteren 84
- 059 Sachertorte 87
- 060 Zeebrasem in een paprikasoepje met venkel 88
- 061 Indische curry met grietfilet 88
- 062 Zanddeeg 90
- 063 Mayonaise in de Thermomix 91
- 064 Pasta alle vongole 97
- 065 Kip zoetzure tomaat 98
- 066 Groene asperges met eitjes, kappertjes en mousselinesaus 98
- 067 Glühwein 100
- 068 Salade zalouk 100
- 069 Sint-jakobsvruchten met een crème van asperges 101
- 070 Vincentiustaart 103
- 071 Taboulé met groene kruiden 103
- 072 Briochebrood 105
- 073 Currysous 105
- 074 Erwtensoepp met kingkrab 107
- 075 Koffie-whiskylikeur 107
- 076 Lamsnavarin 108
- 077 Brandade 111
- 078 Normandische appeltaart 111
- 079 Bloemkoolgratin 112
- 080 Ratatouille 112
- 081 Cannelloni 115
- 082 Kruimeldeeg 115
- 083 Ganzenleverterrinen 116
- 084 Milkshake basisbereiding 117
- 085 Burritos 118
- 086 Salsa van tomaten 118
- 087 Mediterraanse vermicelli 120
- 088 Kalfsfricassee 121
- 089 Warme amandeltaartjes 123
- 090 Mascarponeartaartjes 123
- 091 Salades 125

- 092 Pickles 127
- 093 Bladerdeeg 128
- 094 Mosseltjes met saffraan en dragon 128
- 095 Moussaka 130
- 096 Quiche lorraine 132
- 097 Crumble met appel en dadels 133
- 098 Muffins met blauwe bessen en hazelnoten 134
- 099 Pasta al pomodoro 135
- 100 Groentebouillonpasta 137
- 101 Provençaalse saus 137
- 102 Samengestelde boters 138
- 103 Mascarponecake 140
- 104 Kippenhaasjes in sausje van stiltonkaas 140
- 105 Cranberrybrood 140
- 106 Grieks gebak of baklava 143
- 107 Plattekaastaart 143
- 108 Maltaisesaus 143
- 109 Bisque van gamba's 145
- 110 Zoete eierkoekjes met appel 145
- 111 Zoetzuur sausje 146
- 112 Macaroni met kaas en ham 146
- 113 Ciabatta 149
- 114 Panna cotta van bloemkool en geitenkaas 149
- 115 Kokosrotsjes 149
- 116 Goulash 151
- 117 Sandwiches 151
- 118 Asperges met vers gepelde garnalen en dijonaïsesaus 152
- 119 Trifle met sinaasappel 155
- 120 Patatas bravas 155
- 121 Kruidenolies 157
- 122 Kreukeltjes in bouillon 158
- 123 Soezendeeg of branddeeg 158
- 124 Vitello tonnato 159
- 125 Italiaans kruidenbrood 161
- 126 Leverpastei 161
- 127 Passata 162
- 128 Ossobuco 162
- 129 Couscous van bloemkool 164
- 130 Chocolademousse 164
- 131 Clafoutis 165
- 132 Dressing 166
- 133 Bruschetta 167
- 134 Cremolata 168
- 135 Gnocci 168
- 136 Waterkerssoep 168
- 137 Chocolaatjes met studentenhaver 170
- 138 Roggecrackers 170
- 139 Pain perdu jardin 171
- 140 Fruitspreads 172
- 141 Wafels 173
- 142 Sabayon 173
- 143 Tomatenmarinade 174
- 144 Pizzadeeg 174
- 145 Groentebeignets 174
- 146 Inktvis met piment d'Espelette 177
- 147 Bloody Mary 177
- 148 Flan bresilienne 178
- 148 Crème brûlée van ganzenlever 178
- 150 Maaltijdsoep 181
- 151 Rabarberscones 181
- 152 Dilleroomsaus 181
- 153 Gestoomde hele artisjok 182
- 154 Sabayon van Italiaanse koffie 182
- 155 Aperitiefscones met kaas, ui en olijven 182
- 156 Rouille 184
- 157 Vinaigrette 184
- 158 Stomen in de Thermomix 186
- 159 Chowder 189
- 160 Kiphamburger 191
- 161 Amaretticake 191
- 162 Tomatenbroodjes 192
- 163 Crème van pijnboompitten 192
- 164 Paté van varken 194
- 165 Venkelsoep met chorizo 197
- 166 Abrikozenbrood 197
- 167 Madeleines 198
- 168 Amandelbolletjes 199
- 169 Frambozencoulis 199
- 170 Bavarois 200
- 171 Crostini 200
- 172 Dame blanche 202
- 173 Bouillabaisse 202
- 174 Kipnuggets 202
- 175 Edamame 205
- 176 Rillettes van sardientjes 205
- 177 Île flottante 206
- 178 Peperkoek 206
- 179 Sangria 209
- 180 Gyros 209
- 181 Minestrone 211
- 182 Citroentaart 211
- 183 Gazpacho 213
- 184 Café glacé 213
- 185 Soep van kropsla 214
- 186 Salade van gedopte erwtjes, lardo, feta en munt 214
- 187 Ijs, sorbet en granité 215
- 188 Bolognesesaus 218
- 189 Softijs 218

- 190 Taktouka 219
- 191 Limoncello 220
- 192 Gevulde forel met citroen en groene kruiden 220
- 193 Taart van kerstomaatjes 223
- 194 Soepje van honingmeloen 223
- 195 Curryworst 224
- 196 Panna cotta met aardbeien en amandelen 224
- 197 Confituurtaart 227
- 198 Tarte tatin 227
- 199 Kokossoepje met appel 227
- 200 Summercocktail 228
- 201 Scheermesjes met tomatencompote 228
- 202 Cannelés 231
- 203 Scampi diabolique 231
- 204 Yoghurt 232
- 205 Custard 232
- 206 Kikkerbiljetjes in de room 232
- 207 Kaasfondue 234
- 208 Kaasstengels met tijm 234
- 209 Paella 235
- 210 Lamsvlees met kruidenkorst 236
- 211 Gevulde puntpaprika 236
- 212 Alles over confituur, gelei, chutney en relish 240
- 213 Zonnevis met pistousaus 246
- 214 Focaccia 247
- 215 Aardappelstoemp met tomaat, courgette en pastis 249
- 216 Ketchup 249
- 217 Perentaart met frangipane en pistachenoten 251
- 218 Chips van rode biet 251
- 219 Appelbeignets 252
- 220 Zoetzure sjalotten 252
- 221 Mojito 252
- 222 Moules marinières 255
- 223 Witloof in ham en kaassaus 255
- 224 Poffertjes 256
- 225 Profiterolles 256
- 226 Appelflappen 256
- 227 Mirlitongebak 258
- 228 Wittewijnsaus-Bercysaus 258
- 229 Cake van verse erwten 259
- 230 Flan caramel 260
- 231 Mint iced tea 261
- 232 Tomatade 261
- 233 Ijskoud soepje van Noilly Prat 262
- 234 Tiramisu Baileys 263
- 235 Fregola sarda met crème van geitenkaas 263
- 236 Zweedse balletjes 265
- 237 Haveremoutpap Thermomix 266
- 238 Zout-kruidenmixen 266
- 239 Venkelpuree met bloedsinaasappel 268
- 240 Kwarkballetjes 268
- 241 Zeebaars met tomatensaus 269
- 242 Barbecuesaus 270
- 243 Aligot 270
- 244 Chocopasta 271
- 245 Oliebollen 271
- 246 Tapenades 272
- 247 Waterzooi met kip 275
- 248 Plattekaastaart met ananas 275
- 249 Lasagne 276
- 250 Warme punch 276
- 251 Harira (Marrokaanse soep) 277
- 252 Chocolademoeleux 279
- 253 Champignonroomsaus 279
- 254 Paté en croûte 281
- 255 Linzencurry met munt 281
- 256 Rabarberpudding 282
- 257 Nasi goreng 282
- 258 Mantecados 283
- 259 Varkenshaasje met mosterdsaus 284
- 260 Vol-au-vent 284
- 261 Karnemelkpap 287
- 262 Karamelfudge 287
- 263 Bananenbrood 288
- 264 Tiramisu van kruidnootjes 288
- 265 Citrussaus 291
- 266 Ragout van Limousin 291
- 267 Frozen margarita 291
- 268 Rucola pesto 292
- 269 Mosterd 292
- 270 Mulligatawnysoep 295
- 271 Marinades 295
- 272 Pijnboompittentaart 297
- 273 Rozijnenbrood 297
- 274 Karnemelkstovers met papsaus en een gepocheerd eitje 298
- 275 Knolselderijsoep met scheermesjes 299
- 276 Compote van tomaten met geitenkaas 300
- 277 Kip tikka masala 300
- 278 Verse kruidenkaas 302
- 279 Gemarmerde cake 303
- 280 Churros 304
- 281 Visfumet 305
- 282 Maderasaus 305
- 283 Tonijnmousse met port 307
- 284 Bereiden van granen in de Thermomix 307

- 285 Tempurabeslag 308
- 286 Wortelsoep met gerookte heilbot 308
- 287 Witte bonen op Provençaalse wijze 311
- 288 Koffiemousse 311
- 289 Gestoomde sint-jakobsvruchten met peterseliecrumble 313
- 290 Verse vijgen met crumble van kletskoppendeeg, vanillesaus en munt 313
- 291 Hazelnootgebak 314
- 292 Walnoot-amarettotaart 314
- 293 Aubergine zoetzuur 315
- 294 Warme appeltaart 316
- 295 Gehaktballetjes in tomatensaus 316
- 296 Brownies 318
- 297 Rijsttaart 318
- 298 Suikerdeeg 319
- 299 Gestoomde peren met chocoladesaus 319
- 300 Daiquiri van ananas met muntijs 320
- 301 Gratin van braambessen 320
- 302 Gestoomde groentespaghetti's 322
- 303 IJstaart met speculaas 322
- 304 Walnotenbrood 324
- 305 Schuim van witte chocolade 324
- 306 Crème anglaise 326
- 307 Fruit- en groentepapjes voor de baby 326
- 308 Asperges à la flamande 329
- 309 Uientaart 329
- 310 Flan van ganzenlever 330
- 311 Sappen, smoothies en shakes 331
- 312 Pitabrood 333
- 313 Franse uiensoep 333
- 314 Pompoensoep met crunch van nootjes 334
- 315 Hummus van edamame 334
- 316 Aardpeersoep 334
- 317 Gevulde peertjes 336
- 318 Sauce vièrge 337
- 319 Notentulband 337
- 320 Kletskoppen 338
- 321 Bordelaisesaus 338
- 322 Speculaaspasta 338
- 323 Speltbrood 338
- 324 Eierkoeken 340
- 325 Havermoutbrood 340
- 326 Parfait van chocolade en hazelnoten 341
- 327 Penne all'arrabiata 342
- 328 Hummus van kikkererwten 342
- 329 Rode mul met ratatouillemayonaise 342
- 330 Samosa's 344
- 331 Marsepein 345
- 332 Currystoofpotje met kip en rijst 347
- 333 Klaaskoeken 348
- 334 Pastadeeg 349
- 335 Aardappelen in de Thermomix 350
- 336 Tongrolletjes met sabayon van saffraan 352
- 337 Apfelstrudel 355
- 338 Veenbessensaus 355
- 339 Rozijnenbollen 355
- 340 Speculaas 356
- 341 Currysoepje met kip 356
- 342 Bloemkoolsoep met gedroogde ham 358
- 343 Sabayon van rode paprika 358
- 344 Tuiles à l'orange 359
- 345 Kastanjevelouté 360
- 346 Zwitserse rol met confituur en kokos 360
- 347 Courgette-koolrabisoep 362
- 348 Groenepepersaus 362
- 349 Appelfondant 362
- 350 Carpaccio van sint-jakobsvruchten met crème van aardpeer 365
- 351 Croissants 365
- 352 Soep van pastinaak en gember 365
- 353 Kaiserschmarrn 367
- 354 Champignonsoep met peterseliecoulis 367
- 355 Chocoladesoufflé met coulis van mango 369
- 356 Crème van passievruchten met crumble 369
- 357 Opgerold kerstbrood 370
- 358 Opgevulde tomaten 371
- 359 Garam masala 373
- 360 Gegratineerde mosselen 373
- 361 Pommme moscovite 374
- 362 Crème van kastanjes en Italiaanse koekjes 374
- 363 Gerookte forelmousse 376
- 364 Parfait met Triple Sec 377
- 365 Tomatenfondue met scarmoza en kreeft 378



**REC
EP
TEN**

001

CANTUCCINI OF CANTUCCI OF BISCOTTI DI PRATO

HARDE AMANDELKOEKJES GEDRENKT IN VIN SANTO

INGREDIËNTEN:

2 steranijs | 2 kruidnagel | 1 kaneelstokje | 6 kardemompeulen | 1 sinaasappel | 1 citroen | 320 g zelfrijzende bloem | 200 g suiker | snufje zout | 1 vanillestokje | 3 eieren | 220 g ongepelde, ongezouten amandelen

BEREIDING:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Doe de steranijs, kruidnagel, kaneel en kardemompitten in de mengbeker en maal fijn 2 min./-/snel 10. Zet apart.
- Rasp de schil van de sinaasappel en de citroen en voeg toe aan de specerijen.
- Voeg hierbij de bloem, suiker, snufje zout, vanillemerg, de hele eieren en kneed tot een stevig deeg 2 min./-/kneefunctie.
- Voeg de amandelen toe en kneed nogmaals 30 sec./-/kneefunctie.
- Verdeel het deeg in 2 gelijke delen op een houten plank en vorm 2 rollen met de hand.
- Leg de rollen op boterpapier en bak gedurende 30 minuten af in de voorverwarmde oven of tot ze goudbruin zijn.
- Laat even afkoelen.
- Snijd het deeg met een scherp broodmes in schuine plakjes van ongeveer 1 cm dik.
- Bak opnieuw 10 minuten in de voorverwarmde oven tot het snijvlak droog is en goudgeel gebakken is.
- Serveer de koekjes met Vin Santo.

TIP:

- Naast de amandelen kunnen ook pistachenoten toegevoegd worden.
- Het is zeer belangrijk om de koekjes een tweede keer te bakken zodat ze hard en droog zijn.
- Vin Santo is een zoete wijn waarin de koekjes gedrenkt worden om op te eten. Deze wijn kan perfect vervangen worden door espresso.
- Lekkere afsluiter van een Italiaans diner!
- Antonio Mattei produceerde het koekje in 1858 voor het eerst in zijn Biscottificio in Prato, een stadje gelegen in Toscane. Het winkeltje bestaat nog steeds!





002

ADVOCAAT

INGREDIËNTEN VOOR 1 LITER ADVOCAAT:

12 eidooiers | 20 g vanillesuiker | 330 g suiker | 410 g gecondenseerde melk | 150 g pure alcohol van minimum 94%

BEREIDING:

- Doe de eidooiers samen met de beide suikers en de gecondenseerde melk in de mengbeker en verwarm 8 min./85 °C/snel 4. Giet de alcohol tijdens de laatste minuut in een dun straaltje door de dekselopening.
- Laat onmiddellijk afkoelen.
- Verdeel over gesteriliseerde potjes of flesjes en bewaar.

TIP:

- *Met de Thermomix kan een constante temperatuur aangehouden worden zodat de eieren binden maar niet schiften. Na het bindingsproces moet de advocaat direct worden afgekoeld zodat de eidooiers niet verder garen.*
- *De alcohol kan vervangen worden door brandewijn of wodka en mag pas op het allerlaatste moment toegevoegd worden om schiften en verdampen te voorkomen.*
- *Controleer altijd of alle suiker volledig is opgelost vooraleer de alcohol toe te voegen. Is dit niet het geval, verwarm dan nog een minuut extra.*
- *De pure alcohol zorgt ervoor dat de advocaat tot een jaar houdbaar blijft.*

MASCARPONEDESSERTJE MET ADVOCAAT

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

25 g fondantchocolade | 250 g volle room 40% | 30 g suiker | 250 g mascarpone | 150 g advocaat | rasp van sinaasappelschil

BEREIDING:

- Rasp de chocolade 4 sec./-/snel 7. Zet apart en reinig de beker grondig.
- Plaats de vlinder op het mes en voeg de room en de suiker toe. Klop 20 sec./-/snel 3.
- Voeg de mascarpone, de advocaat en sinaasappelschil

toe en meng 20 sec./-/snel 1.

- Verdeel over schaaltjes en garneer met geraspte chocolade en extra rasp van sinaasappelschil.

TIP:

- *Bij het opkloppen van room tot slagroom is de tijd afhankelijk van het vetgehalte van de room. Hoe hoger het vetgehalte, des te sneller de room stijf wordt. Ook de massa is van belang. Gebruik minimum 250 g slagroom voor een goed resultaat.*

WE MAKEN ZELF VANILLESUIKER

INGREDIËNTEN:

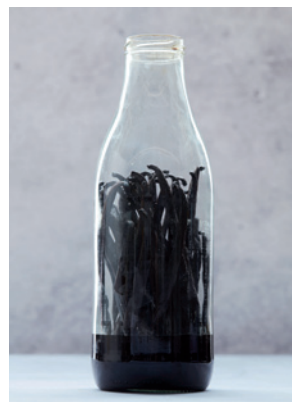
1 vanillestokje | 200 g suiker

BEREIDING:

- Doe de suiker samen met het gesplitste vanillestokje in een bokaal en laat enkele dagen staan.
- Doe in de mengbeker en mix 15 sec./-/snel 10.
- Bewaar in een afsluitbare bokaal.

TIP:

- *Vanillestokjes drogen heel vlug uit. Wil je ze langer vochtig bewaren, doe ze dan in een fles met een brede opening, giet er 1 cm donkere rum in en sluit de fles af. Zo drogen de vanillestokjes niet uit en hebben ze een bijkomende lekkere smaak. (Zie foto)*
- *Chocolade rasp je beter in volumes van 200 g en bewaar je in een afsluitbare doos. Zorg ervoor dat de chocolade bij het raspen goed koud is. Leg ze eventueel even in de diepvriezer. Rasp grof 4 à 5 sec./-/snel 7 of rasp fijn 8 sec./-/snel 8. (Zie foto)*



www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Concept: Claudia Allemeersch en Stefan Doutreluingne

Tekst en recepten: Claudia Allemeersch

Advies Thermomix: Jan Vanwassenhove

Fotografie: Heikki Verdurme

Grafische vormgeving: Studio Lannoo

Opmaak: Anouchka Vierstraete voor Best Advice

Coördinatie: Stefan Doutreluingne

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact nemen met onze redactie:

redactielifestyle@lannoo.com

© Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2018

D/2018/45/419 – NUR 440

ISBN: 978 94 014 5077 5

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.