

thermomix

**Welkomstgids voor
Blade Cover
(mesafdekking)
en Peeler (schiller)**

VORWERK





Welkomstgids voor Blade Cover (mesafdekking) en Peeler (schiller)

Thermomix® maakt al decennia lang het bereiden van voedsel gemakkelijker voor gezinnen over de hele wereld. Onze innovatie bracht u een mesafdekking om uw Thermomix® in een sous-videtoestel en een slowcooker te veranderen en nu gaat de Blade Cover & Peeler verder om u te helpen in uw dagelijks leven in de keuken.

De Blade Cover & Peeler heeft een geïntegreerde schilfunctie en zal u gedeeltelijk helpen bij de voorbereidingen en meer tijd vrijmaken zodat u uw aandacht op andere dingen kunt richten. Geniet ervan om thuis op de bank te ontspannen, te lezen of met de kinderen te spelen, terwijl uw maaltijd voor u wordt gekookt door de Thermomix®.

De functies die aan de Thermomix® werden toegevoegd, zullen u meer tijd geven. Sous-videkoken en slowcookingmethodes zijn perfect om maaltijden vooraf klaar te maken. Deze gerechten, die smelten in uw mond, wachten tot uw gezin of uw gasten klaar zijn om te eten en worden niet te gaar. De schilfunctie helpt u bij de bereiding zodat u uw handen vrij en schoon hebt voor andere dingen. Laat de Thermomix® de inspanning van het koken van u wegnemen.

Inleiding tot slowcooking

De weldadige geur van eten dat langzaam gegaard wordt, de rijke aroma's en de belofte van een voedzaam avondmaal is een van de gemakken van thuis.

Recepten voor langzaam gegaard voedsel zijn snel om klaar te maken en traag om te garen waardoor de druk van het bereiden van maaltijden wegvalt. Dit is vooral welkom op een drukke doordeweekse dag of in het weekend om de inspanningen van het koken voor uw favoriete mensen weg te nemen. Bereid alles van tevoren voor en begin goed op tijd aan het slowcookrecept. Als het etenstijd is, bent u helemaal niet nodig in de keuken.

Minder malse en taaiere stukken vlees smelten tot ze sappig en zacht zijn na een langzame garing in de Thermomix®. Dankzij de Blade Cover & Peeler blijven die malse hapjes intact terwijl ze zachtjes worden omgeroerd, beschermd tegen direct contact met de messen.

Traag gegaard buikspek met noedels

De kookbouillon wordt gebruikt om de noedels in te koken.

Instructies voor slowcooking (langzaam koken)



Plaats de Blade Cover & Peeler

Om een gelijkmatige garing te garanderen, snijdt u de stukken ongeveer even groot en even dik. Kruid of marineer de stukken vlees. Verwijder eventueel het vet van het vlees voor u het langzaam gaart. Het vet zal niet wegvloeien wanneer u het vlees langzaam gaart, dus is het beter om het eraf te snijden. Door het vet te verwijderen krijgt u een gezonder resultaat en het zal nog steeds lekker zijn.

Plaats de Blade Cover & Peeler in de schaal zoals te zien is in de instructies. Doe de voorbereide ingrediënten in de mengbeker en verdeel ze gelijkmatig over de Blade Cover & Peeler.

Voeg aroma's zoals specerijen, aromaten en andere ingrediënten toe wanneer u begint te koken.

Voeg vloeistof toe zoals bouillon, fond of saus om de ingrediënten te bedekken, maar niet om ze onder te dompelen.



Om een saus in te dikken in uw slowcoekrecept:

- Voeg 10 g bloem toe wanneer u begint met koken en laat het indikken tijdens het koken.
- Voeg 15 g maïsmeel dat met 15 g koud water is aangemaakt tot een pasta toe bij het einde van het kookproces. Breng het aan de kook om in te dikken.
- Roer tomatenpuree erdoor om in te dikken.
- Haal de maatbeker van het mengbeker deksel en laat de saus inkoken gedurende 10 min/Varoma/snelheid 1.



Biefstuk sous-vide

In de sous-vide modus kunt u uw biefstuk naar uw voorkeur bereiden, elke keer weer perfect.

Inleiding tot sous-vide

Sous-vide is een kookmethode waarbij voedsel in een luchtdichte zak in een waterbad bij een nauwkeurig gecontroleerde temperatuur en onder voortdurend zacht roeren wordt gekookt. Sous-videkoken is populair bij zowel chef-koks als thuis-koks over de hele wereld door de consistente, hoogwaardige resultaten. Het voedsel wordt gekookt in een verzegelde zak waardoor alle smaak- en voedingsstoffen behouden blijven.

De Thermomix® verwarmt het waterbad tot een precieze temperatuur met de Blade Cover & Peeler in de mengbeker. De gebruiker doet de ingrediënten in een voedselveilige en hittebestendige zak, sluit deze vacuüm af en plaatst de zak in de mengbeker. Het voedsel wordt door de Blade Cover & Peeler beschermd tegen rechtstreeks contact met het mes en wordt zachtjes geroerd voor een gelijkmatige garing.

De sous-videtechniek verschilt van andere technieken in die zin dat het voedsel precies dezelfde temperatuur bereikt als het water, wat precies de temperatuur is die nodig is om de structuur van het voedsel te veranderen. De precieze temperatuur wordt gedurende de gaartijd aangehouden en de ingrediënten worden zachtjes gaar. Deze zachte garing maakt de sous-videmethode ideaal voor het bereiden van temperatuurgevoelig voedsel zoals vis of steak, met zeer weinig risico op te gaar worden. De nauwkeurige temperatuurcontrole van de Thermomix® leent zich perfect voor sous-videkoken.

Instructies voor sous-videkoken

Om sous-vide voor te bereiden

wordt het voedsel in een luchtdichte zak gedaan. Er zijn twee methoden om dit te doen: ofwel met een vacuümapparaat ofwel met de wateronderdompelingsmethode. Beide methodes worden op deze pagina beschreven. Sous-videzakken zijn gemaakt van een materiaal dat veilig is om voedsel in op te warmen.

Polyethyleen boterhamzakjes zijn niet geschikt. Een middelgrote sous-videzak met een ritssluiting zou geschikt moeten zijn voor alle recepten in dit boekje. Als u graag een marinade toevoegt aan uw sous-viderecepten, kies dan voor het immersiesysteem.



Vorbereitung

Snijd de stukken ongeveer even groot en dik. Kruid het voedsel en doe het dan in de zak. Leg het voedsel zo plat mogelijk in de zak en druk er zoveel mogelijk lucht uit.

Vacuümapparaatmethode

Zorg ervoor dat het binnenste gedeelte van de zakopening schoon blijft bij het vullen zodat een goede afdichting ontstaat. Steek de opening in het vacuümapparaat volgens de instructies van de fabrikant. Bedien het vacuüm en haal de zak uit de sealer. Controleer of de afdichting gesloten is.

Wateronderdompelingsmethode

Vul een gootsteen of grote kom met water. Plaats uw voeding in een zak met een ritssluiting (zip). Laat een open ruimte in de afdichting van ongeveer 3 cm. Laat de zak met de opening naar boven in het water zakken. Het water drukt de lucht uit de zak. Ga door totdat alleen de opening van de zak nog uit het water is en sluit de zak net voordat hij onder water is volledig af.

Koken

Plaats de Blade Cover & Peeler zoals getoond in de instructies. Doe, voordat u het water verwarmt, de voorbereide en afgesloten zak(ken) in de mengbeker en bedek deze met het water (zorg ervoor dat u het maximum van 2,2 liter niet overschrijdt). Verwijder de zak(ken) en zet ze opzij terwijl u het water verwarmt.

Stel de temperatuur in die u wenst.

Zodra het water op temperatuur is, de voorbereide zak(ken) voorzichtig in de mengbeker doen en koken. Zorg ervoor dat de zakjes tijdens het koken volledig ondergedompeld blijven. Om twee zakjes tegelijk te koken dient u ervoor te zorgen dat ze allebei volledig bedekt zijn met water in de mengbeker.

We raden u aan een soortgelijk Thermomix®-recept te volgen of de hoeveelheid water en de temperaturen in de tabel te raadplegen (zie p. 26–31).



Om te serveren

Verwijder de zak(ken) voorzichtig met een tang en serveer. De meeste voedingsmiddelen zijn direct klaar om te eten. Als u het voedsel wilt dichtschroeien, dep het dan droog terwijl u de

braadpan verwarmt. Schroeit zeer snel dicht om te voorkomen dat de temperatuur van het vlees of de vis stijgt. Dichtschroeien zorgt voor een knapperige laag en een licht geroosterde smaak.



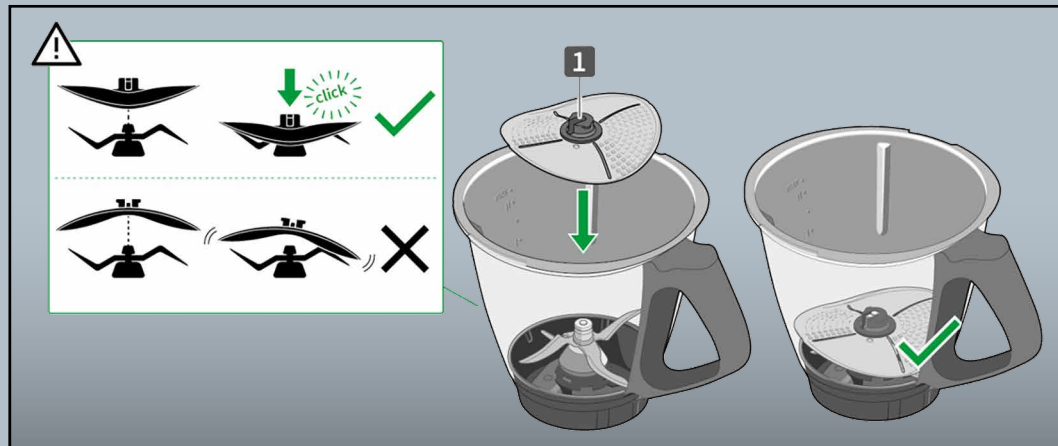
Inleiding tot de Peeler

Koken is nog aangenamer als het zonder poespas of stress gebeurt. En hier komt de Thermomix® op de proppen. Met de Peeler wordt het schillen simpel zodat u meer tijd en ruimte in de keuken overhoudt. Met de Peeler worden aardappelen, wortelen en rapen op een schone en efficiënte manier geschild, zonder handen met kloofjes of rommel op het aanrecht.

Instructies voor de Peeler

Plaats de Blade Cover & Peeler in de mengbeker en zorg ervoor dat de 2 hoogste rondingen van het accessoire direct op de 2 meest naar boven wijzende messen wordt geplaatst (zodat de 4 gleuven van de Blade Cover & Peeler zijn uitgelijnd met de 4 messen van het mengmes – zie afbeelding hieronder).

Druk de Blade Cover & Peeler naar beneden om deze op het mengmes te bevestigen. Controleer of de plaatsing correct is door het accessoire omhoog te trekken; als het enige weerstand biedt, zit het veilig, anders zal het meteen loslaten.



Voeg aan de mengbeker de benodigde hoeveelheid ongeschilde groenten toe, maar niet meer dan 800 g wortelgroenten in één keer.

Voor de beste resultaten gebruikt u groenten van gelijke grootte die door de dekselopening passen. Grotere groenten moeten misschien in stukken worden gesneden.

Voeg altijd 600 g water toe, ongeacht de hoeveelheid groenten.

Voor de TM6 plaatst u het deksel en de maatbeker en vervolgens start u de modus.

Voor de TM5 plaatst u het deksel en het kookmandje in plaats van de maatbeker en dan schilt u **4 min./snelheid 4**.



Als het schillen klaar is, spoel de geschilde groenten dan onder water om de laatste stukjes schil te verwijderen.

Om waterverspilling te voorkomen kunt u het schil- en spoelwater opvangen en hergebruiken, bijvoorbeeld voor het gieten van planten.

Opmerkingen bij de tabel voor slowcooking

- Voeg een zuur ingrediënt zoals citroensap, tomaten of azijn toe aan uw recepten om de mengbeker tegen roest te beschermen.
- De in de tabel aangegeven hoeveelheid vloeistof is een richtlijn. Slowcookingmethodes hebben niet zoveel vloeistof nodig als andere recepten omdat er niets verdampt.
- Houd u aan de maximale vulmarkering van 2,2 liter.
- Gebruik maximaal 800 g vlees.
- Zorg ervoor dat kidneybonen en andere peulvruchten veilig kunnen worden gegeten door ze eerst gedurende ten minste 10 minuten bij 100 °C te koken voordat u ze aan een slowcookingrecept toevoegt.
- Indien de ingrediënten een verschillend gewicht of verschillende dikte hebben, dienen de tijden te worden aangepast.

Traag gegaarde ananas

Zoet en hartig, een grote verscheidenheid aan verschillende ingrediënten kunnen worden gekookt in de slowcook modus. Doe inspiratie op!

Aangeraden bereidingstijd en temperatuur

	Ingrediënt	Hoeveelheid	Omvang / dikte	Richtlijn voor de hoeveelheid vloeistof	Temperatuur TM6	Tijd	Tips
Vlees	Stoof-/gehaktvlees	400 g	3 cm × 3 cm	Ong. 300 g	85 °C	7 u	Een rijke saus van runderbouillon en stout zoals Guinness zorgt voor een heerlijk smakende stoofschotel.
	Rundergehakt	600 g		Ong. 750 g	98 °C	4 u	Kook het rundvlees in een klassieke tomatensaus, een mengsel van 150 g rode wijn, 200 g runderbouillon, 400 g gehakte tomaten in blik, om er een bolognese van te maken. Dit recept is mogelijk zonder de mesafdekking.
	Rundvlees korte ribben, zonder been	800 g	in 8 stukken gesneden	Ong. 700 – 800 g	98 °C	4 u 30 min.	Heerlijk voor een klassiek stoofpotje van groenten in een mengsel van rode wijn en een rijke vleesbouillon.
	Lamsschouder	650 g	in blokjes gesneden, 4 cm × 4 cm	Ong. 450 – 500 g	98 °C	6 u	Marineer eerst in een currypasta en gebruik kokosmelk om een heerlijke lamscurry te bereiden.
	Varkenswangetjes	500 g	4 × 100 – 120 g per stuk	Ong. 1500 g	95 °C	8 u	Marineer eerst in wat olie en ui voor een sappig resultaat.
	Buikspek, met vel	600 g	in blokjes gesneden, 3 cm × 9 cm	Ong. 750 g	98 °C	4 u	Bereiden in groentebouillon. Aan het einde van de kooktijd aanbraden. Zeef de kookbouillon, voeg kruiden toe en kook er rijstnoedels in. Serveer de noedels en de bouillon met het buikspek.
	Varkensschouder, ontbeend, zonder zwaard	800 g	in blokjes gesneden, 10 cm × 10 cm	Ong. 750 g	98 °C	4 u	Marineer voor het koken voor het beste resultaat. Gebruik kippenbouillon om te koken. Pluk het vlees uit elkaar aan het einde van de bereiding en voeg het toe aan een BBQ-saus.
	Gehaktballetjes	500 g rundergehakt, 10 % vet	30 g per stuk	Ong. 800 g	98 °C	3 u	De gehaktballetjes kunnen langzaam gekookt worden in een klassieke tomatensaus, gemaakt van fijngehakte tomaten uit blik.
	Eendenbouten	2	Met vel en bot, ongeveer 800 g in totaal	Ong. 1100 g	98 °C	3 u	Breng kippenbouillon op smaak met gedroogde kersen, groenten en laurierblad voor een heerlijke, botermals gegaarde eend. Pluk de gekookte eend uit elkaar en serveer met pruimensaus.
	Kippendijen	700 – 800 g	4 × 180 g per stuk, 3 cm dik	Ong. 700 g	95 °C	3 u 30 min.	Een mengsel van rode chili, rode paprika, tomaat en kippenbouillon is een goede basis voor een stoofpotje van kippendij.
	Kippenboutjes	6		Ong. 650 g	98 °C	3 u	Een eenvoudige saus van sinaasappelsap, bouillon, honing en sojasaus maakt van kip een bijzondere tractatie.
	Kalkoenbouten, zonder vel	650 g	gesneden in blokjes 4 – 6 cm	Ong. 550 g	95 °C	3 u	Kan langzaam worden gegaard in kippenbouillon met groenten en geserveerd met gebakken champignons met spek.

Aangeraden bereidingstijd en temperatuur

	Ingrediënt	Hoeveelheid	Omvang / dikte	Richtlijn voor de hoeveelheid vloeistof	Temperatuur TM6	Tijd	Tips
Andere	Inktvistentakels	500 – 800 g	2 – 3 cm dik	Ong. 800 g	80 °C	5 u	Bedek met olijfolie voor een smaakvolle octopusconfit.
	Inktvis	500 – 800 g	in ringen gesneden plus tentakels	Ong. 800 g	80 °C	5 u	Kook langzaam in een rijke tomatensaus.
	Gedroogde witte bonen, een nacht geweekt	200 g droog gewicht		Ong. 560 g	98 °C	4 u	Laat een nacht weken en gooi het water weg. Snelkook gedurende 10 minuten vooraleer u het kookt in een rijke tomatensaus en voeg groenten toe om er een smakelijke bonenstoofschotel van te maken. Vervang de kidneybonen niet.
	Kikkererwten, een nacht geweekt	200 g droog gewicht		560 g vloeistof, groentebouillon, kruiden, olijfolie 50 ml	98 °C	4 u	Laat een nacht weken voor het koken. Kook in een rijke tomatensaus met groenten voor een smakelijk bonenstoofpotje.
	Gedroogde limabonen, een nacht geweekt	200 g droog gewicht		Ong. 560 g	98 °C	4 u	Laat een nacht weken en gooi het water weg. Snelkook gedurende 10 minuten vooraleer u het kookt in een rijke tomatensaus en voeg groenten toe om er een smakelijke bonenstoofschotel van te maken. Vervang de kidneybonen niet.
	Wortelgroenten - wortelen, uien, knolselderij, zoete aardappel	600 g	10 cm lang, Ø 2 cm	Ong. 1300 g	85 °C	2 u 30 min	Bereiden in kippen- of groentebouillon. Serveer de groenten in wat van het kookvocht en bestrooi ze met verse kruiden. De kookbouillon vormt een smakelijke basis voor soep.
	Butternut/ hokkaidopompoen	700 g	in plakjes gesneden 1 cm × 3 cm × 6 cm	Ong. 1200 g	85 °C	4 u	Stoof de pompoenstukjes in een mix van groentebouillon en misobouillon voor een smakelijk groentegerecht. Roer er voor het serveren gehakte verse kruiden door.
	Peren, rijpe maar stevige	4 peren × 180 g per stuk	hele, geschild	Ong. 1100 g	90 °C	4 u	Kook in een wijnsiroop en breng op smaak met sinaasappelschil, kaneelstokje en steranijs.
	Ananas	500 g	6 partjes, in de lengte, 2 cm dik aan de rand	Ong. 800 g	85 °C	2 u	Kook in een siroop en breng op smaak met chili en rum. Serveer de ananas met de siroop en ijs.
	Zure eetappels	4 appels	gehalveerd, met schil	Ong. 1400 g	95 °C	2 u	Kook in siroop en houd ze zo tot u klaar bent om te serveren. Lekker als ontbijt of dessert.
	Nectarines/ perziken, stevige	400 g	4, gehalveerd, met schil	Ong. 1700 g	95 °C	2 u	Kook in siroop en besprenkel met honing om te serveren.

Opmerkingen bij de tabel voor sous-vide

- Voeg 1 afgestreken eetlepel ascorbinezuur of 30 g citroensap toe aan het water om roestvorming te voorkomen.
- Doe de zakjes pas in de mengbeker als het water al de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Het opwarmen van het water duurt gemiddeld 10 – 15 minuten. De hoeveelheid water in de tabel is een referentie en hangt af van het volume van de zakken. De zakken moeten volledig met water bedekt zijn, zonder de maximale vulmarkering van de mengbeker te overschrijden (2,2 l).
- Indien de ingrediënten een verschillend gewicht of verschillende dikte hebben, dienen de tijden te worden aangepast.
- Het dichtschroeien van vlees na sous-videkoken geeft meer smaak en zorgt voor extra voedselveiligheid.

Asperges sous-vide met gepocheerde eieren

Vertrouw op de sous-vide modus om eieren perfect gepocheerd te koken voor bij uw asperges.

Aangeraden bereidingstijd en temperatuur

We raden aan om de Thermomix sous-viderecepten te gebruiken. Raadpleeg de tabel hierna voor tijden en temperaturen als u een niet-Thermomix-recept volgt.

	Ingrediënt	Hoeveelheid	Omvang / dikte	Water voor mengbeker	Aantal zakken	Temperatuur	Tijd	Stadium	Tips
Vlees	Ossenhaas / ribstuk	720 – 800 g	4 × 180 – 200 g per stuk, 2,5 – 3 cm dik	Ong. 1400 g	2	54°C	1 u 30 min.	half doorbakken	Aan het einde van het kookproces in een pan aanbraden
						60°C	1 u 30 min.	medium	
						64°C	1 u 30 min.	goed doorbakken	
	Entrecote, ontbeend	900 g	2 × 450 g per stuk, 3 – 4 cm dik (max. 14 cm lang)	Ong. 1300 g	2	58°C	2 u 15 min.	half doorbakken	Aan het einde van het kookproces in een pan aanbraden
						65°C	1 u 45 min.	medium	
						70°C	1 u 30 min.	goed doorbakken	
	Runderborst	600 – 800 g	in 2 stukken gesneden, 5 – 6 cm dik	Ong. 1400 g	2	85°C	12 uur	valt uiteen	Marineren voor het koken voor extra smaak
	Kalfsmedaillons	650 – 800 g	8 × 80 – 100 g per stuk, 2,5 cm dik	Ong. 1400 g	2	64°C	1 u 30 min.	goed doorbakken	Aan het einde van het kookproces in een pan aanbraden
	Lamskoteletjes	240 – 320 g	4 × 60 – 80 g per stuk, 2,5 cm dik	Ong. 1800 g	2	58°C	1 u 45 min.	roze	
	Varkenshaasje	500 – 700 g	1 haas in 2 stukken gesneden, Ø 5 cm	Ong. 1200 g	2	75°C	1 uur	goed doorbakken	
	Varkenskarbonaadjes	700 g	2 varkenskarbonaadjes, 3,5 cm dik	Ong. 1400 g	2	60°C	2 u 30 min.	goed doorbakken	Aan het einde van het kookproces in een pan aanbraden
	Varkenswangetjes	650 – 800 g	8 × 80 – 100 g per stuk	Ong. 1400 g	2	85°C	8 u	sappig en botermals	
	Buikspek, met vel	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g per stuk, 4,5 cm dik	Ong. 1500 g	2	80°C	7 u	sappig en botermals	
	Varkensschouder, ontbeend	800 g	in 2 stukken gesneden, 4 – 5 cm dik	Ong. 1400 g	2	85°C	12 u	valt uiteen	Marineren voor het koken voor extra smaak
	Eendenborst	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g per stuk, 2,5 – 3 cm dik	Ong. 1200 g	2	62°C	1 u 30 min.	roze	Aan het einde van het kookproces in een pan aanbraden
	Kipfilet	500 – 600 g	2 × 250 – 300 g per stuk, 2 – 3 cm dik	Ong. 1500 g	2	72°C	1 u 30 min.	goed doorbakken	Koken met vel aan en dichtschroeien aan het einde van de kooktijd of gewoon inwrijven met een mengsel van kruiden of specerijen.
	Kippendijen	700 – 750 g	4 × 180 g per stuk, 3 cm dik	Ong. 1400 g	1 – 2	75°C	1 u	goed doorbakken	Als het met vel is, dichtschroeien in een pan na het bereiden.
	Kippenboutje, met vel	600 g	4 × 150 g per stuk, 4 – 5 cm dik	Ong. 1400 g	1 – 2	75°C	1 u 15 min.	goed doorbakken	Als het met vel is, dichtschroeien in een pan na het bereiden.

Aangeraden bereidingstijd en temperatuur

	Ingrediënt	Hoeveelheid	Omvang / dikte	Water voor mengbeker	Aantal zakken	Temperatuur	Tijd	Stadium	Tips
<i>Vis/ zeevruchten</i>	Vis, magere (zeeduivel/heek)	800 g	4 × 200 g per stuk, 2 cm dik	Ong. 1400 g	2	60 °C	1 u	klaar	Vis voor sous vide-recepten moet van sashimikwaliteit zijn, d.w.z. geschikt om rauw te worden gegeten of moet gedurende ten minste 24 uur bij ten minste -20 °C zijn bevroren. Wij raden aan diepgevroren vis of zeevruchten te kopen om sous vide te koken. Ontdooien voor het bereiden.
	Vis, vette (zalm, met of zonder vel)	600 g	4 × 150 g per stuk, 3 cm dik	Ong. 1450 g	2	55 °C	45 min	medium	
	Garnalen/scampi's, gepeld, middelgroot	350 – 380 g	24 stuks van 15 g per stuk	Ong. 1500 g	2	62 °C	30 min	klaar	
	Garnalen, gepeld en ontdarmd, groot formaat	480 – 500 g	16 stuks van 30 g per stuk	Ong. 1660 g	2	70 °C	20 min	klaar	
	Inktvistentakels	500 – 800 g	2 – 2,5 cm cm dik	Ong. 1400 g	1 – 2	82 °C	7 u	sappig en mals	Gebruik verse of ontdooide octopus. Als u bevroren octopus gebruikt, krijgt u een malse textuur. Invriezen komt de octopus ten goede aangezien het vlees tijdens het ontdooien malser wordt.
<i>Eieren</i>	Gepocheerde eieren	4 – 6	eieren maat M (53 – 63 g per stuk)	Ong. 1400 g	0	72 °C	18 – 20 min	zacht eigeel	Elk ei zonder schaal gewikkeld in ingevette vershoudfolie, gesloten met keukentouw waarbij zoveel mogelijk lucht wordt verwijderd.
	Onsen-eieren (eieren in de schaal bij lage temperatuur)	6	eieren maat M (53 – 63 g per stuk)	Ong. 1850 g	0	65 °C	45 min	lopend eiwit, zacht eigeel	Leg hele eieren in het kookmandje. Na de kooktijd onmiddellijk afkoelen in een ijsbad.
<i>Groenten, wortels</i>	Wortelen	300 – 600 g	15 cm lang, Ø 2 cm	Ong. 1500 g	1 – 2	85 °C	45 min		Sauteer ze aan het einde van de kooktijd gedurende een paar minuten om ze te laten glaceren in hun eigen sappen.
	Rode bieten	600 g	Ø 4 – 5 cm per stuk	Ong. 1300 g	1	85 °C	3 u		Halveer grotere wortels

Aangeraden bereidingstijd en temperatuur

	Ingrediënt	Hoeveelheid	Omvang / dikte	Water voor mengbeker	Aantal zakken	Temperatuur	Tijd	Stadium	Tips
<i>Groenten, zachte</i>	Sperziebonen, vers	300 – 600 g	normale of platte	Ong. 1500 g	1 – 2	85 °C	45 min		Om de groenten te bereiden kruidt u ze met zout, gemalen peper en verse aromatische kruiden en voegt u olijfolie of boter toe in de zak zodat u een heerlijk bijgerecht krijgt.
	Champignons	250 g	Ø 3 – 5 cm	Ong. 1500 g	1 – 2	59 °C	1 u		
	Aubergines	320 – 360 g	2 × 160 – 180 g, elk gesneden in plakken van 1,5 – 2 cm dik	Ong. 1500 g	1 – 2	85 °C	2 u		Aan het einde van de kooktijd grillen voor een gerookt aroma.
	Asperges	500 g	Ø 1,5 cm	Ong. 1500 g	1 – 2	82 °C	15 min		Heerlijk om te serveren met sous vide-gepocheerde eieren.
<i>Fruit, hard</i>	Peren, rijpe	600 g	4 × 150 g per stuk, gehalveerd	Ong. 1600 g	2	80 °C	1 u 30 min		Voor een andere draai: kruid met kruiden en/of voeg wat drank toe zoals een zoete wijn, rum of vruchtensap. Serveer met ijs of bij pudding.
	Ananas	400 g	4 schijven × 100 g per stuk, 2 cm dik	Ong. 1500 g	1	85 °C	45 min		Zie tip voor peren, rijp.
<i>Fruit, zacht</i>	Abrikozen	300 – 350 g	3, gehalveerd, Ø 5 cm	Ong. 1400 g	1	80 °C	1 u		Zie tip voor peren, rijp.
	Bananen	400 g	4 x 100 g per stuk, Ø 3 cm	Ong. 1500 g	1	68 °C	20 min		Zie tip voor peren, rijp.

Opmerkingen bij de Peeler-tabel

- Sommige groenten kunnen niet worden geschild met behulp van de Blade Cover & Peeler, zoals gekookte of diepgevroren groenten, groenten met een dikke schil zoals zoete aardappelen of met een zeer dunne schil zoals tomaten.
- Als alternatief kan de Peeler worden gebruikt om de aardappelen lichtjes te schrobben zodat de schil behouden blijft.
- Als groenten lelijke donkere vlekken of ogen hebben, verwijder die dan voor of na het schillen.
- Gebruik bij het schillen van wortelen stukjes wortel van gelijke grootte en dikte.
- Om waterverspilling te voorkomen kunt u het schillen spoelwater opvangen en hergebruiken, bijvoorbeeld voor het gieten van planten.

Aanbevolen schiltijd en -snelheid

Ingrediënt	Totaal	Max. totaal gewicht	Omvang/dikte	Hoeveelheid water	Tijd	Snelheid
Aardappelen	Volledig geschild	800 g	Passend door deksel opening	600 g	4 min	4
Aardappelen	Geschrobd, half geschild	800 g	Passend door deksel opening	600 g	3 min	4
Nieuwe aardappelen (dunne schil)	Geschild	800 g	Passend door deksel opening	600 g	4 min	4

Colofon

Projectmanager

Edith Pouchard, *Vorwerk International*

VP Digital

Ramona Wehlig, *Vorwerk International*

Recipe Business

Margarida Ferrador, *Head of Recipe Business, Vorwerk International*

Ontwikkeling recepten

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo,
Phuong Nguyen, Britta Arnold
and Mari-Bel Giorno, *Vorwerk International*

Isabelle Phillion, Amédé Vicet, Pauline
Brunet and Bénédicte Grépinet,
Vorwerk France

Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka and
Agata Kubica, *Vorwerk Poland*

Redactieteam

Beatriz Rodriguez Diez, *Product manager Recipe & Usability, Vorwerk International*

Maria Resende, *Head culinary strategy, Vorwerk International*

Cara Hobday, *Editor director, Tasty Art, UK*

Catarina Gouveia, *Editor director, Portugal*

Irmgard Buth, *Food consultant, Germany*

Grondstoffentabellen

Cara Hobday, *Editor director, Tasty Art, UK*

Catarina Gouveia, *Editor director, Portugal*

Evelin Guder, *External Consultant, Germany*

Nutritionele waarden

Angelika Ilies, *External Consultant, Germany*

Receptfotografie

Premier Picture Films, *XYZ Studio, Lisbon*

António Nascimento, *Photographer*

Ana Trancoso, *Art Director*

Carla Cardoso, *Props Stylist*

Conceição Coelho, *Food Stylist*

Denise Costa, *Food Stylist Assistant*

Concept/Design

Lichten, *Hamburg, Germany*

Layout/Typesetting

Effizienta oHG, *Munich, Germany*

Druk

Mohn Media Mohndruck GmbH,
Germany

Uitgave/publicatie

2de uitgave, juli 2021

Uitgever

Vorwerk International & Co. KmG.

Verenastrasse 39

CH-8832 Wollerau, Switzerland

<https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/>

Copyright 2021 ligt bij Vorwerk International & Co. KmG

Tekst, ontwerp, fotografie, illustraties door Vorwerk International & Co. KmG., Zwitserland. Alle rechten voorbehouden.

Deze publicatie mag niet – geheel of gedeeltelijk – worden veeelvoudigd, opgeslagen op een opvraagsteeem, worden opgenomen of anderszins zonder de voorafgaande toestemming van Vorwerk International & Co. KmG.



