



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



KOOKBOEK

COMBIMAGNETRON

Gefeliciteerd met uw aankoop van de Whirlpool combimagnetron.



Algemene tips voor koken met de magnetron

- Verdeel het eten evenredig over het bord zodat de magnetron het gelijkmatig kan verwarmen.
- Snijd het eten in gelijke stukken voor een uniform kookresultaat.
- Het eten behoudt zijn sappigheid beter als dit afgedekt is tijdens het bereiden in de magnetron.
- Het meeste eten blijft doorgaren nadat de combimagnetron uitgeschakeld is. Laat het gerecht daarom altijd nog even staan om het kookproces te voltooien.
- Meestal is het nodig om te roeren tijdens het verwarmen in de magnetron. Roer altijd goed om het eten gelijkmatig te verwarmen.
- De aanbevolen bereidingstijd wordt gegeven als een tijdsbereik. Houd altijd de kortste aangegeven bereidingstijd aan en check het resultaat.
- De aanbevolen bereidingstijden voor combimagnetrons kunnen sterk uiteenlopen. De onderstaande bereidingstijden zijn een indicatie.
- **BLIJF IN DE BUURT VAN DE COMBIMAGNETRON ALS DEZE AAN STAAT.**

Iedere getalenteerde chef-kok maakt gebruik van de beste accessoires.

Ga voor meer informatie over alle accessoires van Whirlpool naar:

www.whirlpool.eu

Meegeleverde accessoires voor crisp- en stoomversies.



Crisp-plaat
Voor het snel en eenvoudig bereiden van veel bekende gerechten.



Stoompan voor magnetron
Voor een gezond, natuurlijk resultaat. Ook ideaal voor het koken van pasta en rijst.

Extra accessoires worden apart verkocht



Crisp-cakeschaal
Voor het snel en eenvoudig bereiden van veel bekende gerechten. Ideaal voor cakes en soufflés.



Houder voor babyflessen
De houder voor babyflessen kan in de magnetron worden gebruikt om babyflessen of andere flessen in te plaatsen.



Non-stick antikrasmes
Voorkomt krassen op de Crisp-plaat bij het snijden.



Deksel
Voorkomt spatten tijdens het opwarmen

Alle recepten



Pagina

5. Toast met kaas en champignons



Pagina

10. Kabeljauw met olijven



Pagina

6. Asperge- en kaassoep

7. Tomatensoep

8. Champignonsoep



Pagina

11. Gepofte aardappels

12. Ratatouille



Pagina

9. Risotto met champignons en saffraan



Pagina

13. Tomatensaus

14. Bechamelsaus

14. Gehaktsaus

15. Warme aardbeiensaus



Pagina

10. Varkensvlees met ui en paprika



Toast met kaas en champignons

1 - 2 min

3 witte boterhammen
100 g champignons in
olie, fijngesneden
20 g kaas, geraspt

Snijdt de korstjes van het brood en verdeel de fijngesneden champignons over de boterhammen.

Strooi er geraspte kaas overheen en snijd elke boterham in kwarten.

Leg het brood in een magnetronschaal en verwarm op 750 W gedurende 1-2 minuten.





Asperge- en kaassoep

4 personen | 28 -35 min

750 g verse asperges
2 uien, in dunne ringen
1 liter bouillon
3 eetlepels olijfolie
125 g roomkaas
zout
peper

Doe de olie en ui in een magnetronbestendige schaal. Verwarm zonder deksel gedurende 3-4 minuten op 750 W. Snijd de punten van de asperges en bewaar ze. Verwijder de harde uiteinden en snijd de rest van de asperges in stukken van 5 cm. Voeg aan de ui toe. Verwarm zonder deksel gedurende 5 minuten op 750 W. Voeg de bouillon toe, dek de schaal af en verwarm nog eens 15-20 minuten op 500 W. Roer af en toe om. Roer de roomkaas er doorheen en vermaal met de blender tot een glad, romig mengsel. Voeg de aspergepunten toe. Verwarm gedurende 5-6 minuten op 750 W. Breng op smaak met zout en peper.

Variatietip:

Voeg naar wens tegelijk met de aspergepunten ook twee eetlepels dille toe.





Tomatensoep

4 personen | 26 -33 min

750 g rijpe tomaten
2 eetlepels olijfolie
1 ui, in dunne ringen
1 geperst teentje knoflook
1 eetlepel tomatensaus
1 wortel, fijngesneden
500 ml groente- of
kippenbouillon
1 theelepel suiker

Snijd een kruis in het vel van de tomaten en verwarm ze in de magnetron op 750 W gedurende 6-8 minuten, tot het vel er eenvoudig af gaat. Ontvel de tomaten en snijd ze in blokjes. Doe de olie, ui en knoflook in een ondiepe magnetronbestendige schaal. Verwarm zonder deksel gedurende 3-4 minuten op 750 W. Voeg de tomatensaus, blokjes tomaat en gesneden wortel toe, dek af en verwarm nog eens 4-5 minuten op 750 W. Voeg al roerend de suiker toe. Dek af en verwarm gedurende 8-10 minuten op 750 W. Roer tot een glad, romig mengsel ontstaat. Giet de groente- of kippenbouillon er overheen en verwarm zonder deksel gedurende 5-6 minuten op 750 W.

Variatietip:

Voeg verse basilicumblaadjes en versgemalen peper toe, of maak roerei en voeg dit toe aan de soep alvorens deze te serveren.





Champignonsoep

4 personen | 18-23 min

250 g champignons,
schoongemaakt en in
plakjes gesneden
30 g boter of margarine
1 kleine ui, in dunne
ringen
1½ eetlepel bloem
250 ml melk
500 g groentebouillon
zout en peper

Smelt de boter in 1-2 minuten op 350 W in een magnetronbestendig schaalte.
Voeg de champignons en ui toe en verwarm gedurende 8-10 minuten op 750 W; roer halverwege.
Voeg de bloem toe en roer.
Voeg al roerend de bouillon toe.
Verwarm op 750 W gedurende 6-7 minuten. Roer in die tijd twee keer om; voeg de melk toe en roer. Verwarm gedurende 3-4 minuten op 750 W. Roer goed alvorens te serveren.

Variatietip: Garneer met fijngesneden verse peterselie en serveer met geroosterd brood.



Risotto met champignons en saffraan

4 personen | 25-28 min

1 kleine ui, gesnipperd
1 geperst teentje knoflook
25 g boter
30 gr gedroogde
champignons
1 enveloppe saffraan
350 gr rijst
100 ml droge witte wijn
50 g kaas, geraspt
700 g bouillon (heet)

Week de champignons in warm water, snijd ze in stukjes en meng ze met de ui en boter in een magnetronbestendige schaal; dek af en verwarm gedurende 4 minuten op 750 W. Roer halverwege om.
Voeg de rijst en de wijn toe, roer dit door en laat het geheel onafgedekt 3 minuten op 750 W verdampen.
Voeg de hete bouillon en de saffraan toe. De bouillon kan in een magnetronbestendige schaal in 5-6 minuten worden verhit. Roer het geheel door, dek de schaal af en verwarm 6-7 minuten op 750 W. Dek de schaal af en verwarm nog eens 7-8 minuten op 750 W.
Neem uit de oven, voeg de geraspte kaas toe en roer goed door. Breng op smaak met zout en peper en laat enkele minuten staan alvorens te serveren.





Varkensvlees met ui en paprika

20 - 22 min

400 g varkensvlees, in blokjes
1-2 uien
2-3 paprika's (verschillende kleuren)
2-3 eetlepels olie
1 eetlepel aardappelzetmeel
2 eetlepels water
2 eetlepels slagroom + een scheutje melk
zout
peper

Pel de uien en snijd ze in ringen, verwijder de zaadlijsten uit de paprika's en snijd deze in smalle repen. Doe het vlees, de ui en de olie in een magnetronbestendige stoofpan en roer goed door. Dek af en verwarm gedurende 10 minuten op 750 W. Voeg de paprika's toe, roer, dek af en kook nog eens 8-10 minuten op 500 W. Verlaag het vermogen als het mengsel te hard bubbelt. Meng het zetmeel met het water en giet over het vlees, dek af en verwarm nog eens 2 minuten op 750 W. Verdun de slagroom met wat melk, giet in de stoofpan, roer, dek af en laat 5-10 minuten staan alvorens te serveren.



Kabeljauw met olijven

4 personen | 17 - 19 min

500 g kabeljauwstukken
1 grote ui
2 teentjes knoflook
4 ansjovisfilets in olie
2 theelepels kappertjes
zwarte olijven
2 eetlepels olie
50 ml droge witte wijn
2 eetlepels water
3 ontvelde tomaten
verse peterselie
zout en peper

Snijd de knoflook, ui, kappertjes en ansjovis in olie fijn. Doe ze in een magnetronbestendige schaal en voeg olie en twee eetlepels water toe. Dek af en verwarm gedurende 4-5 minuten op 750 W. Voeg de kabeljauw toe, kook zonder deksel gedurende 3 minuten op 750 W. Draai de vis om, voeg de wijn toe en laat 3 minuten verdampen op 750 W. Giet de tomaten erbij. Voeg de olijven toe en een snufje zout en peper. Dek af, verlaag het vermogen naar 500 W en verwarm gedurende nog eens 7-8 minuten. Bestrooi met peterselie alvorens te serveren.



Gepofte aardappels

2 personen | 16-20 min

4 grote aardappels,
met schil (ongeveer
200-250 g per stuk)

Was de aardappels goed en prik erin met een vork. Leg ze in een magnetronbestendige schaal, dek af en verwarm gedurende 12-15 minuten op 750 W.

Draai de aardappels halverwege om. Verwarm ze vervolgens nog eens 4-5 minuten, nog steeds op 750 W.

Variatietip:

Snijd de aardappels open en vul ze met boter en zout of gesmolten kaas.





Ratatouille

4 personen | 13 - 16 min

150 g ui
300-400 g aubergines of courgettes
300 g paprika
200 g tomaten in blik
1 laurierblad
1 mespuntje tijm
1 teentje knoflook
1 eetlepel olie
zout
peper

Pel de uien en snijd ze in ringen, snijd de knoflook fijn en doe alles samen met de olie in een magnetronbestendige schaal van 2 liter. Dek de schaal af en verwarm 3 minuten op 750 W.

Was de groenten en snijd de aubergines of courgettes in blokjes, verwijder de zaadlijsten uit de paprika's en snijd deze in reepjes en doe alle groenten in de schaal. Voeg het laurierblad toe en meng alle ingrediënten goed door elkaar om de smaken samen te laten komen. Dek af en verwarm gedurende nog eens 5 minuten op 750 W.

Voeg de tomatenblokjes toe en kook nog eens 5-8 minuten zoals bovenstaand. Voeg de tijm, zout en peper toe en roer goed door.

Variatietip:

Als u van pittig houdt, kunt u rode peper en wat verkruidelde worst toevoegen.





Tomatensaus

4 personen | 11 - 13 min

50 g boter
1 middelgrote ui, in
dunne ringen
1 bol knoflook, geplet
400 gr ontvelde tomaten
75 g tomatenjam
1 theelepel aromatische
kruiden, zout, peper

Doe de boter, ui en knoflook in een schaal en verwarm
gedurende
2-3 minuten op 750 W.

Roer alle overige ingrediënten er doorheen, dek af met
magnetronfolie en prik hier meerdere gaatjes in.
Verwarm gedurende 4-5 minuten op 750 W.

Verwijder de magnetronfolie en verwarm gedurende nog eens
5 minuten op 750 W.





Bechamelsaus

4 personen | 5 - 8 min

2 eetlepels boter of
margarine
3 eetlepels bloem
4 dl melk
zout
nootmuskaat

Doe de boter in een schaal, dek af en verwarm gedurende één minuut op 750 W.

Roer de bloem door de boter, giet de melk erbij en meng goed. Verwarm zonder deksel gedurende 4-7 minuten op 750 W. Voeg het zout en de nootmuskaat toe en klop goed met een garde tot de gewenste dikte is bereikt.

Variatietip:

Vervang de melk eens door vlees-, groente- of visbouillon voor sauzen die bij vlees- of visgerechten worden geserveerd. Voeg eens twee eetlepels slagroom toe aan de saus.



Gehaktsaus

4 personen | 10-12 min

300 gr gehakt
1 ui, gesnipperd
2 eetlepels olie
400 gr tomaten in blik
½ bouillonblokje
zout

Pel de ui en snipper deze.

Doe hem in een schaal met de olie, dek af en verwarm op 500 W gedurende 2 minuten.

Voeg het gehakt toe, dek af en verwarm gedurende 2 minuten op 750 W.

Voeg de tomaten in stukjes toe met de helft van het sap, het bouillonblokje en het zout. Roer het geheel door, dek de schaal af en verwarm gedurende 6-8 minuten op 500 W.

Roer tijdens het koken af en toe. Als de saus aan het eind van de bereidingstijd te dun is, verwijder dan het deksel en verwarm tot de saus de gewenste dikte heeft.

Variatietip:

Naar wens kunt u fijngesneden wortel, bleekselderij en ui aan de saus toevoegen. Indien nodig kan de bereidingstijd verlengd worden.



Warme aardbeiensaus

2 personen | 3 - 4 min

400 g gezoete verse of
bevroren aardbeien
50 g zwartebessenjam
1 afgestreken eetlepel
aardappelzetmeel
2 eetlepels citroensap

Ontdooi bevroren aardbeien eerst in 4 minuten.
Meng alle ingrediënten in een geschikte schaal.
Verwarm zonder deksel gedurende 3-4 minuten op 750 W
of tot de saus in begint te dikken. Roer tweemaal tijdens het
verwarmen.
Serveer warm of koud.

Variatietip:

Deze saus smaakt heerlijk bij vanille-ijs.

