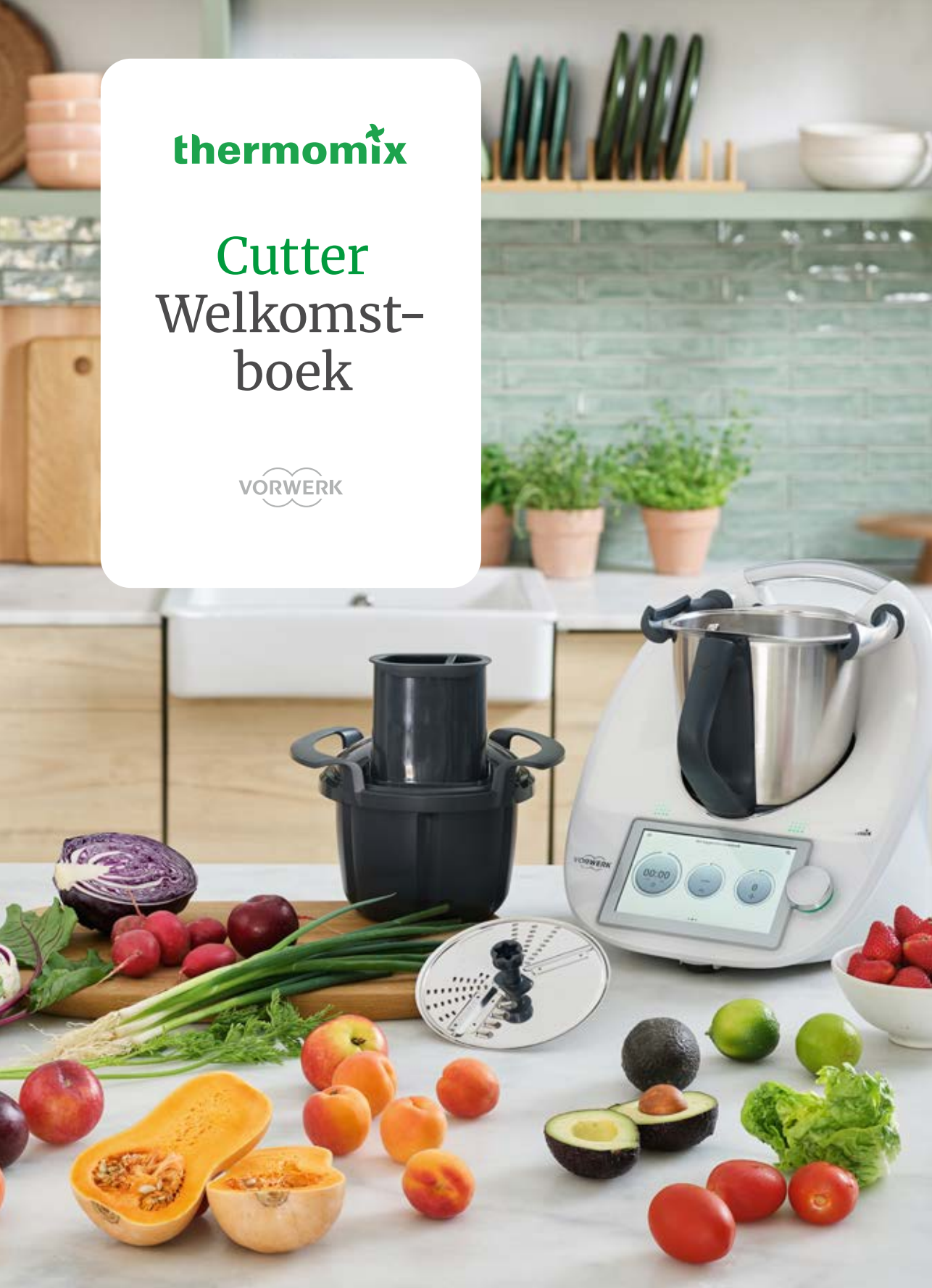
thermomix

Cutter Welkomst-boek

VORWERK



Inhouds-opgave

05 **Inleiding**

06 **Haal meer uit je Thermomix®**

08 **Wat zit er in de doos? Leer je Thermomix® Cutter kennen**
09 Onderdelen van de Thermomix® Cutter
10 Wat de snijschijf kan doen

12 **Klaar om te beginnen: hoe de Thermomix® Cutter gebruiken**
12 Montage
14 Demontage
14 Reiniging
16 Hoe de Thermomix® Cutter gebruiken in de Thermomix® TM6 of TM5

18 **Toptips voor professionele resultaten**
19 Goed om te weten
22 Een gids voor het snijden van ingrediënten

38 **Recepten voor alledag, ter inspiratie**

50 **Laten we gaan koken**

Koude recepten
52 Grated carrot salad
54 Koken met de Thermomix® Cutter
56 Komkommersalade met een dressing met dille en zure room
58 Buddha-bowl met kip

Warme recepten
62 Aardappelgratin
64 Vegetarische pizza
66 Pannenkoeken van geraspte aardappel
69 Galette met ratatouille

Inspiratie voor iets zoets
72 Carpaccio van ananas met roze sorbet
74 Appeltaart

Inleiding

Thermomix® maakt voedselbereiding gemakkelijk

en het Thermomix® Cutter-accessoire zal je gerechten indrukwekkend maken en ontzettend eenvoudig. De Thermomix® Cutter zal nauwkeurig en efficiënt snijden en raspen voor geweldige resultaten. Nu kan je genieten van het snijden en raspen van veel verschillende ingrediënten en zo smaak en textuur geven aan een grote verscheidenheid van gerechten. Maak imponerende salades, mooie desserts en een compleet gamma van zoete en hartige gerechten.

Dit boek geeft je aanwijzingen voor het dagelijks gebruik van de Cutter en praktische instructies voor de montage, evenals uitstekende tips voor professionele resultaten.
Wij hebben hier een selectie van volledig gepubliceerde recepten opgenomen. Er is ook een groeiende verzameling recepten op Cookidoo® om je te helpen een hele nieuwe look en feel aan je maaltijden te geven. Tijdbesparend, efficiënt, veelzijdig, gebruiksvriendelijk, een andere en aantrekkelijke manier om gezonde gerechten aan je gezin te presenteren: de mogelijkheden om creatief te zijn, zijn eindeloos met de Thermomix® Cutter.

Haal nog meer uit je Thermomix®

Thermomix® denkt er altijd over na hoe je je leven in de keuken kunt vereenvoudigen. De Thermomix® Cutter is de perfecte aanvulling op je Thermomix® om je ingrediënten in plakjes te snijden en te raspen. Je zal nog sneller koken, met indrukwekkender resultaten. De Thermomix® Cutter zorgt voor een gemakkelijkere voedselbereiding door zijn belangrijkste voordelen:

- **Veelzijdige en unieke schijf – 4 verschillende snijwijzen met één enkele schijf.**
  De Thermomix®-snijschijf is één enkele schijf die op 4 verschillende manieren snijdt: dunne ~~plakjes~~, dikke plakken, fijn geraspt en grof geraspt. De schijf is compact en kan netjes en veilig opgeborgen worden in het mesdeksel.

- **Bespaart tijd in de keuken.**
  De Thermomix® Cutter is veelzijdig genoeg voor dagelijks gebruik. Het maakt de bereiding van groenten en fruit snel en gemakkelijk zodat je geen tijd en moeite meer moet besteden aan het gebruik van snijplank en mes. Het bereiden van mooi gesneden ingrediënten gaat nu sneller en gemakkelijker. Dit draagt bij aan de toch al geweldige efficiëntie van de Thermomix®.

- **Gelijkmatig gesneden stukken die gelijkmatig gaar worden.**
  De Thermomix® Cutter snijdt je groenten in gelijkmatige stukken voor geweldige resultaten en gelijkmatige garing.

- **Behaalt moeiteloos indrukwekkende resultaten met nauwkeurige sneden.**
  De Thermomix® Cutter heeft een vlijmscherpe snijrand die nauwkeurig snijdt. Dit snijwerk geeft zelfs de eenvoudigste gerechten, zoals een fruitsla of gestoomde wortelen, een prachtig eindresultaat.

- **Laat schaal van de Thermomix® schoon achter en klaar om te gebruiken.**
  De Thermomix® Cutter is ontworpen met moeiteloos koken in gedachten. Het cuttermandje bevindt zich in de mengbeker van Thermomix®. De mengbeker blijft schoon en klaar voor gebruik wanneer het mandje en de aandrijfas verwijderd worden.

- **Presenteert gezond eten mooier.**
  De Thermomix® Cutter verrijkt je maaltijden met meer groenten en fruit ziet er geweldig uit. Bereid aantrekkelijke, gezonde gerechten die zelfs je kinderen lekker zullen vinden.

Zie **Buddha-bowl met kip** recept op pagina 58

Wat zit er in de doos?
Leer je Thermomix® Cutter kennen

De Thermomix® Cutter bestaat uit vijf onderdelen (zie foto hieronder). Alle Thermomix-producten en hun onderdelen zijn hoogwaardig en duurzaam en zijn gebouwd om lang mee te gaan. De snijschijf is gemaakt van hoogwaardig staal voor snel snijden en korte voorbereidingstijden en elk onderdeel is zorgvuldig ontworpen en getest door onze ingenieurs om je het beste resultaat te geven. Hier beschrijven we elk onderdeel van de Cutter en wat elk onderdeel kan doen.

Deksel van de Cutter
Het deksel van de Cutter bedekt de schijf en de vergrendelarmen sluiten zich er omheen. Er is een brede en een smalle invoeropening om verschillende maten fruit, groenten of andere producten op hun plaats te houden.

Aandrukker
Door de aandrukker zachtjes en gelijkmatig naar beneden te duwen, worden de ingrediënten precies gesneden.

Snijschijf
Een tweezijdige snijschijf van hoogwaardig staal waarvan de sterke en scherpe messen een grote verscheidenheid aan ingrediënten snijden. Kant 1 is voor het snijden in plakken en kant 2 voor het raspen.

Mandje van de Cutter
Het mandje van de Cutter heeft twee handvatten en is gemakkelijk te gebruiken. Het biedt plaats aan ongeveer 800 gram gesneden of geraspte producten. Het heeft een afgeronde bodem om sappen van de ingrediënten op te vangen.

Aandrijfas
De aandrijfas zit boven het mes van de mengbeker en sluit aan op de snijschijf.

Wat de snijschijf kan doen

Kant 1

is gegraveerd met **plakjesvormen** (dunne en dikke) en heeft een **donkere centrale naaf**.

Een 4-in-1 hulpmiddel dat gemakkelijk te gebruiken is. Gebruik de normale of rotatie met de klok mee om dikke plakken pruimtomaat en courgette te bekomen voor de Galette met ratatouille (p. 69) of dik geraspte wortelen in de Buddha-bowl met kip (p. 58). Gebruik de omgekeerde rotatie om dun gesneden kool te krijgen voor een Koolsalade (p. 54) of dun geraspte knolselderij voor een Knolselderremoulade (p. 40): één schijf voor vier verschillende snitten om je kookkunsten te verrijken.

Kant 2

is gegraveerd met stroken die **geraspte ingrediënten** voorstellen (dunne en dikke) en heeft een **lichte centrale naaf**.

Plaats de schijf op de aandrijfas met de kant die je wil gebruiken naar boven gericht. Volg de instructies voor het in elkaar zetten, en maak je klaar voor een moeiteloze bereiding.

Klaar om te beginnen: hoe de Thermomix® Cutter gebruiken

De Thermomix® Cutter bereidt je ingrediënten voor je met een draai aan de keuzeschakelaar. Je kan vertrouwen op de Thermomix® Cutter want hij is gemakkelijk te gebruiken en gemakkelijk schoon te maken.

Montage

1 Zorg voor je de Thermomix® Cutter monteert dat de mengbeker volledig en correct in de Thermomix® TM6 of TM5 geplaatst is en dat hij leeg is.

2 Plaats de aandrijfas op het mes van de Thermomix® in de mengbeker en zorg ervoor dat hij correct geplaatst is. De basis van de as moet op het midden van het mes gemonteerd worden en de as moet verticaal blijven.

3 Plaats het mandje van de Cutter op de aandrijfas. De as moet door het centrale gat van het mandje komen.

4 Houd de snijschijf altijd vast bij de centrale naaf vast want de schijf zelf is heel scherp. Plaats het op de aandrijfas met de kant die je wilt gebruiken naar boven (zie p. 10–11).

5 Plaats het deksel van de Cutter op het mandje van de Cutter. De vergrendelingsarmen vergrendelen het deksel van de Cutter op zijn plaats wanneer de motor geactiveerd wordt.

6 Steek de ingrediënten door de invoeropening.

7 Gebruik de aandrukker om de ingrediënten voorzichtig door de invoeropening naar beneden te duwen op de snijschijf.

In plakjes snijden of raspen, dun of dik. Ga aan de slag en wees creatief met de Thermomix® Cutter.

Demontage

De aandrukker klikt op zijn plaats aan het einde van het raspen of snijden. Dit houdt het op zijn plaats terwijl je het deksel verwijdert.

Om de bediening te vergemakkelijken, blijft de schijf binnenin het deksel wanneer het deksel wordt opgetild zodat de ingrediënten in het mandje van de Cutter gemakkelijk verwijderd kunnen worden.

Als je klaar bent, verwijder je gewoon het mandje van de Cutter en de as. Dat is alles! De mengbeker is schoon en klaar om te gebruiken.

Reiniging

Houd de Cutter altijd vast aan de centrale plastic naaf om te voorkomen dat je de scherpe randen aanraakt. Wanneer fruit of groenten in de Cutter gesneden of geraspt zijn, is een snelle reiniging onder stromend water voldoende voor de onderdelen.

Gebruik wat afwasmiddel wanneer een intensievere reiniging nodig is, bijvoorbeeld wanneer kaas in plakjes gesneden is of geraspt. Gebruik voor de snijschijf een afwasborstel en reinig onder stromend water. Vermijd de scherpe snijranden.

De Thermomix® Cutter is geschikt voor de vaatwasmachine. Haal alle onderdelen uit elkaar en plaats ze bij voorkeur in het bovenste rek van de vaatwasmachine. De snijschijf kan in de vaatwasmachine gereinigd worden, maar als je hem met de hand reinigt, zullen de hoogwaardige messen langer scherp blijven. Laat de snijschijf niet weken om oxidatie te voorkomen.

Sommige ingrediënten die rijk zijn aan bètacaroteen, zoals wortelen, kunnen hardnekkige vlekken veroorzaken op zowel de stalen als de plastic onderdelen van de Cutter. Om deze vlekken efficiënt te verwijderen zonder de schijf te beschadigen, wrijf je de onderdelen met vlekken in met plantaardige olie met een watje of wat keukenpapier, en was je ze daarna gewoon met water en afwasmiddel. Zorg er altijd voor dat je de schijf bij de plastic naaf vasthoudt wanneer je dit doet. Gebruik geen bleekmiddel om de onderdelen van de Cutter te reinigen.

Hoe de Thermomix® Cutter gebruiken in de Thermomix® TM6 of TM5

Nu je vertrouwd bent met alle onderdelen van de Thermomix® Cutter, ben je klaar om te beginnen met het snijden en raspen van je favoriete ingrediënten. Je zal merken dat de Thermomix® Cutter gemakkelijk te gebruiken is, of je nu een Guided Cooking-recept volgt of manueel kookt. De Thermomix® Cutter is compatibel met zowel de Thermomix® TM6 als de TM5 en recepten voor beide versies van de Thermomix® zijn beschikbaar op Cookidoo®.

Zie hier hoe de Cutter te gebruiken in elk toestel.

In de Thermomix® TM6

Veeg over het startscherm om toegang te krijgen tot de twee modi, Raspen (grating) en Snijden (slicing). Denk eraan dat je verdere uitleg voor elk kunt vinden door het informatiepictogram op je Thermomix® aan te raken. Belangrijk: het soort snede hangt af van de juiste kant van de schijf naar boven, niet van de gekozen modus.

In elke stand kan je kiezen of je dun of dik gesneden wilt. Draai gewoon aan de keuzeknop om een van de opties te kiezen en de modus wordt gestart. Plaats het ingrediënt in de invoeropening en druk het zachtjes aan met de aandrukker. Druk op de keuzeknop om de modus te stoppen wanneer je klaar bent met het in plakken snijden of raspen of, wanneer de modus na 1 minuut automatisch stopt, controleer het mandje en maak het leeg, indien nodig, voordat je verdergaat.

In Thermomix® TM5

Let op: stel de tijd altijd in op maximaal 1 minuut om te voorkomen dat het mandje te vol wordt en gebruik altijd snelheid 4.

Voor dikke plakken of dik geraspt stel je een maximumtijd van **1 minuut** in en draai je de keuzeknop op **snelheid 4**. Steek het ingrediënt in de invoeropening en drukt het zachtjes met de aandrukker naar beneden. Druk op de keuzeknop om te stoppen wanneer je klaar bent met het in plakken snijden of raspen of, wanneer de Thermomix® na de ingestelde tijd van 1 minuut stopt, controleer het mandje en maak het leeg, indien nodig, voordat je verdergaat.

Voor dunne plakjes of fijn geraspt stel je een maximumtijd van **1 minuut** in, kies je voor omgekeerde rotatie en draai je de keuzeknop op **snelheid 4**. Plaats het ingrediënt in de invoeropening en druk het ingrediënt zachtjes aan met de aandrukker. Druk op de keuzeknop om te stoppen wanneer je klaar bent met het in plakken snijden of raspen of, wanneer de Thermomix® na de ingestelde tijd van 1 minuut stopt, controleer het mandje en maak het leeg, indien nodig, voordat je verdergaat.

Als de ingrediënten licht en klein zijn, zoals champignons of aardbeien, of wanneer een precieze plaatsing van het ingrediënt nodig is voor nauwkeurige resultaten, zoals uienschijfjes, plaats je de ingrediënten eerst in de invoeropening, houd je ze vast met de aandrukker en start je daarna de motor. Druk zachtjes en gelijkmatig voor gelijkmatige sneden.

Om de beste resultaten met je Thermomix® Cutter te behalen, volg je altijd de Guided Cooking-instructies in de recepten op Cookidoo®.

Toptips voor professionele resultaten

In de cutter kunnen *de meest uiteenlopende ingrediënten* gesneden of geraspt worden: groenten, knolgewassen, fruit of harde kaassoorten (bijv. Parmezaanse kaas), zodat je snel, eenvoudig en nauwkeurig je eigen pizzatoppings, fruitsla, gratins en vele andere gerechten kunt maken. Rechtstreeks uit onze keukens bij Thermomix® volgen hier onze tips voor gegarandeerd succes met de Cutter.

Goed om te weten

DUN OF DIK? ONZE AANBEVELINGEN

- **Voor perfect gelijkmatige plakjes** leid je de ingrediënten door de invoeropening met een vaste en zachte aanraking van de aandrukker.
- **Rauwe ingrediënten** kunnen naar eigen smaak dun of dik worden gesneden, hoewel je bij sommige harde of vezelrijke ingrediënten, zoals rode biet of knolselderij, een mooier resultaat krijgt als je ze dun snijdt.
- **Om te voorkomen dat ze hun vorm verliezen door het koken en uitdrogen in de oven,** moet je de ingrediënten die je gaat koken dik snijden of raspen, tenzij je een bepaald resultaat wilt zoals in de oven gebakken chips. In dit geval snijd je de wortelgroenten in dunne plakjes zodat ze in de oven langzaam kunnen drogen.

INGREDIËNTENTIPS

- **Gekookte en bevroren ingrediënten** zijn niet geschikt om met de Thermomix® Cutter gesneden of geraspt te worden (met uitzondering van gekookte rode biet).
- **Voor een perfect snijresultaat** moet je bij het kopen van je ingrediënten **kiezen voor klein fruit en kleine groenten** die in de invoeropening passen.
- **Om kleine ingrediënten** zoals champignons of aardbeien **gelijkmatig in plakjes te snijden**, stapel je de ingrediënten in de invoeropening, houd je ze vast met de aandrukker en start je de motor. Als je klaar bent, stop dan de motor en herhaal dit met de tweede lading ingrediënten.

Snijd grotere ingrediënten zoals een **butternutpompoen** in kleine stukken.

- **Grotere ingrediënten**, zoals butternutpompoen, aubergine of knolselderij, moeten worden bijgesneden om in de invoeropening te passen

- **Fruit en groenten** moeten rijp zijn, maar stevig aanvoelen. Dit is vooral van belang voor zachtere ingrediënten, bijv. tomaten (gebruik alleen pruimtomaten die in hun geheel door de invoeropening passen), avocado of mango.

- **Voor halve maantjes van lange groenten**, zoals aubergines, kies je voor kleine maten en snijd je ze met een mes in de lengte doormidden. Plaats de helften rechtop in het brede gedeelte van de invoeropening. Het is niet mogelijk om lange groenten in de lengte doormidden te snijden in de Thermomix® Cutter.

- **Sappige ingrediënten** (bijv. meloenen, tomaten, kiwi) zijn alleen geschikt om dik te worden gesneden. Raspen in om het even welke dikte of dun snijden zal niet goed werken.

- **Gerookte worst**, salami of kabanos (Poolse worst) bijvoorbeeld zijn geschikt om in plakken gesneden te worden. Verse en gekookte worsten zijn echter te zacht om er mooie plakken van te krijgen.

- **Snijd de uiteinden van smalle ingrediënten zoals selderijstengels, prei, lente-uitjes en wortelen bij.** Snij alle sperziebonen op dezelfde lengte en leg ze in een bosje in de invoeropening.

- **Sommige ingrediënten kunnen prima in plakjes worden gesneden, maar niet geraspt** (bladgroenten, paprika's, venkel, tomaten en de meeste fruitsoorten, met uitzondering van appels).

- **Kies het smalle of brede gedeelte van de invoeropening**, afhankelijk van de grootte van uw ingrediënten.

ALTIJD VOORBEREID

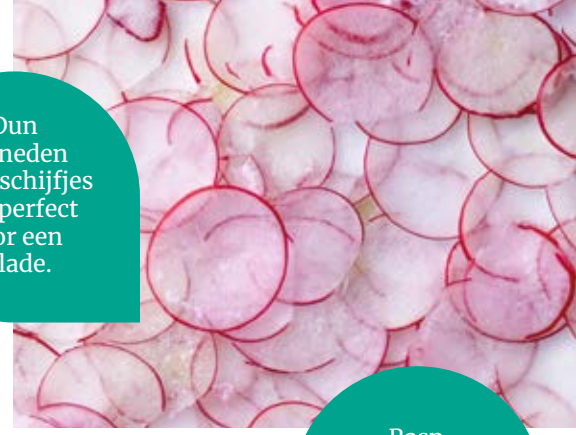
- **Snijd Parmezaanse kaas in dunne plakjes** om schaafsel te maken voor gebruik op salades of om soep te garneren.

- Snijd groenten in dikke plakjes en **vries ze in voor gebraad, soepen of stoofschotels**.

- **Vries groente-afsnijdsels of restjes** van de snijschijf, het deksel en het mandje in om later te gebruiken in bouillons of soepen.

- **In porties snijden of raspen** zorgt voor een beter eindresultaat en voorkomt dat het mandje van de Cutter overvol raakt. Weeg alle ingrediënten af voordat je begint met snijden of raspen om je tijd optimaal te benutten. Denk eraan dat het mandje ongeveer 800 g gesneden of geraspt fruit of groenten kan bevatten.

- Als je **verschillende soorten ingrediënten moet snijden en raspen** en om te voorkomen dat je de schijf verschillende keren moet draaien, snijd je eerst alle ingrediënten aan dezelfde kant van de schijf voordat je de schijf naar de andere kant draait.



Dun gesneden radijsschijfjes zijn perfect voor een salade.

Rasp aardappelen dun om galettes klaar te maken.

Dik geraspte wortelen zijn ideaal voor soepen en roerbakgerechten.

Snijd dikke plakken van verschillende soorten fruit en maak heerlijke fruitschotels.

Een gids voor het snijden van ingrediënten

De Thermomix® Cutter snijdt en raspt snel en gemakkelijk een breed scala aan groenten, fruit en andere ingrediënten voor al je creaties. Kies voor een goed resultaat altijd rijpe, maar stevig aanvoelende tomaten (vooral tomaten, avocado's of mango's), anders kunnen ze worden geplet in plaats van gesneden.

Groenten, vers en knapperig

Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Aardappelen	Snijd de aardappelen in tweeën of snijd ze bij als ze te dik zijn om in de invoeropening te passen.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening. Krieltjes kunnen verticaal of horizontaal geplaatst worden.
Aubergine	In de lengte doormidden of in vieren gesneden.	Dikke plakken	Plaats rechtop in het brede deel van de invoeropening. Voor ronde plakken zijn de dunne Aziatische aubergines perfect.
Champignons	Gebruik champignons van gelijke grootte die in het smalle gedeelte van de invoeropening passen. Verwijder het steeltje en maak de champignons schoon om vuil te verwijderen. Als de champignons te groot zijn voor de smalle invoeropening, stapel er dan verschillende op dezelfde plaats in het brede deel van de invoeropening.	Dunne en dikke plakken	Vul de invoeropening met meerdere verticaal gestapelde champignons alvorens de motor te starten (zie afbeelding p. 29). Gebruik de aandrukker zonder druk uit te oefenen om de plakken dik en regelmatig te snijden.
Chinese kool	In partjes gesneden die in het brede deel van de invoeropening passen ~~Of~~ rol bladeren op om rechtop in de ~~invoerslang~~ te plaatsen.	Dikke plakken	Plaats de opgerolde bladeren of partjes in het brede deel van de invoeropening om gesneden te worden (zie afbeelding p. 27).
Courgette	Snijd het uiteinde van de courgette bij zodat de courgette de schijf raakt.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats rechtop in het brede deel van de invoeropening.
Gemberwortel	Te vezelachtig en zal scheuren. Harde draden zullen verstrikt geraken in de snijschijf.	Niet aangeraden	Hak gember in mengbeker of snijd manueel in schijven.

Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Groene sla	Verwijder het dikste gedeelte (nerf) van de sla. Snijd kleinere slaharten in partjes of helften. Rol de bladeren van grotere slasoorten zoals Romaine op en snijd ijsbergsla in reepjes.	Dikke plakken	Plaats rechtop in de invoeropening.
Groenten zoals boerenkool, witte kool	Verwijder het dikste gedeelte van elk partje om reepjes te krijgen en geen gesneden nerf. Rol de grotere bladeren strak op en snijd de kern in partjes.	Dunne en dikke plakken	Plaats rechtop in de invoeropening (zie afbeelding p. 27).
Knolselderij/ koolrabi	Geschild, in partjes gesneden die in het brede deel van de invoeropening passen.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening (zie afbeelding p. 26).
Komkommer	Snijd het uiteinde van de komkommer bij zodat de komkommer de schijf raakt.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats rechtop in het brede deel van de invoeropening.
Lente-uien	Alleen de stijve delen, niet de losse donkergroene toppen.	Dikke plakken	Plaats 3–4 lente-uitjes rechtop in het smalle deel van de invoeropening.
Paksoi	Kies kleine paksoi. Snijd in tweeën of in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen.	Dikke plakken	Plaats rechtop in het brede deel van de invoeropening.
Paprika's	Snijd paprika's in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen. Verwijder de zaden en vliezen.	Dikke plakken	Plaats 2–3 partjes tegelijk in het brede deel van de invoeropening zodat ze niet opzij kunnen schuiven (zie afbeelding p. 29).
Pastinaak	Hele, geschilde of geschrapte.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats rechtop in de invoeropening. Meer dan één pastinaak kan samen worden gesneden, rechtopstaand naast elkaar.

▸ Groenten, vers en knapperig

Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Pompoen	Snijd in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Prei	Alleen de stijve delen, niet de losse donkergroene toppen.	Dikke plakken	Plaats rechtop in het smalle of brede deel van de invoeropening (zie afbeelding p. 28). Meer dan één prei kan samen in schijven gesneden worden, rechtopstaand naast elkaar.
Radijsjes	Hele	Dunne en dikke plakken Grof geraspt	Als de radijzen te dik zijn om in het smalle deel te passen, stapel er dan een aantal in het brede deel van de invoeropening en gebruik de aandrukker. Lange radijzen moeten verticaal in het smalle deel van de invoeropening gestoken worden.
Rapen	Geschild of geschrapt. Snijd in tweeën of in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Rode biet	Rauwe of gekookte bieten, gewassen en indien nodig bijgesneden. Snijd grote rode bieten in de lengte doormidden of in vieren.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats rode bieten in het brede deel van de invoeropening.
Rode kool	Snijd in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen en verwijder de harde nerf.	Dunne en dikke plakken	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Selderij	Alleen de stengel.	Dikke en dunne plakken	Plaats 4–5 stengels bij elkaar in de invoeropening.
Sjalotten	Hele of in tweeën gesneden	Dunne en dikke plakken	Plaats verticaal in het brede of smalle deel van de invoeropening.

Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Sperziebonen	Snijd de uiteinden bij zodat ze allemaal dezelfde lengte hebben.	Dikke plakken	Plaats een klein bundeltje sperziebonen dat in het smalle deel van de invoeropening past.
Spruitjes	Hele.	Dunne en dikke plakken	Vul de invoeropening met spruitjes vooraleer de motor te starten.
Uien	Snijd grotere uien in de helft of verticaal in 3 partjes.	Dunne en dikke plakken en grof geraspt	Plaats elke uienhelft zo verticaal mogelijk om gelijkmatige plakjes te verkrijgen, start de Thermomix® en druk lichtjes aan met de aandrukker (zie afbeelding p. 28).
Venkel	In partjes of in helften gesneden die in het brede deel van de invoeropening passen.	Dunne en dikke plakken	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening (zie afbeelding p. 26).
Witte kool	Snijd in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen (verwijder de hardere middenste nerf).	Dunne en dikke plakken	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Witte rammenas	Schrob de rammenas gewoon.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats rechtop in het brede deel van de invoeropening.
Wortels	Hele, geschilde of geschrapte.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Om in schijven te snijden, rechtop in de invoeropening plaatsen. Meer dan één wortel kan samen in schijven gesneden worden, rechtopstaand naast elkaar.
Zoete aardappel	Geschild of geschrapt. Indien nodig de partjes bijsnijden zodat ze in het brede gedeelte van de invoeropening passen.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Witte kool	Snijd in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen (verwijder het harde gedeelte).	Dunne en dikke plakken	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening.

Knolselderij

Snijd in partjes en leg ze in het brede deel van de invoeropening. Gebruik elke snede van de snijschijf.

Venkel

Snijd in partjes of helften die in het brede deel van de invoeropening passen en snijd dik of dun.

Groenten, bijv. kool

Verwijder het dikste gedeelte, rol grote buitenbladeren strak op en snijd de kern in helften of partjes die in het brede gedeelte van de invoeropening passen.

Snijd de rol in tweeën en draai hem goed vast alvorens hem rechtop in de invoeropening te plaatsen. Snijd dun of dik.

Prei

Plaats rechtop in het smalle of brede gedeelte van de invoeropening. Meer dan één prei kan samen in plakjes gesneden worden, rechtopstaand naast elkaar in het brede gedeelte van de invoeropening.

Uien

Snijd de uien in tweeën of in 3 partjes en plaats ze verticaal in het brede gedeelte van de invoeropening voor dikke en dunne partjes.

Paprika's

Snijd de paprika's in partjes, verwijder zaad en vliezen en steek 2–3 partjes tegelijk verticaal in het brede deel van de invoeropening.

Champignons

Vul de invoeropening met meerdere verticaal gestapelde champignons alvorens de motor te starten en gebruik de aandrukker zonder druk uit te oefenen.

Fruit, rijp maar stevig

Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Aardbeien	Gebruik stevige aardbeien. Hele en zonder groene blaadjes of aanzet.	Dikke plakken	Stapel verticaal in het smalle deel van de invoeropening of horizontaal in het brede deel van de invoeropening en leid voorzichtig met de aandrukker voor een mooi resultaat.
Ananas	Geschild en verticaal gesneden in 4 of 6 partjes (ca. 200 g per stuk).	Dikke plakken	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Appel	Geschild of ongeschild, in tweeën gesneden, in vieren of in partjes. Rijp maar stevig.	Dunne en dikke plakken Fijn en grof geraspt	Snij appels van verschillende grootte doormidden, in partjes of in kwarten zodat ze in de invoeropening passen. Snijd de uiteinden van de kwartjes en partjes bij indien nodig. Voor een halvemaanvorm plaats je de helften verticaal in het brede deel van de invoeropening of 2–3 kwarten of partjes horizontaal in het brede deel van de invoeropening (zie afbeeldingen p. 33)
Avocado	Geschild, ontdaan van de pit en in de lengte gehalveerd. Gebruik alleen stevige avocado's.	Dikke plakken	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening voor de vorm van een halve maan.
Banaan	Hele, geschilde, stevige, niet te rijp.	Dikke plakken	Plaats rechtop in het smalle deel van de invoeropening.
Citroen	Alleen kleine citroenen die in het brede deel van de invoeropening passen. Ongeschilde, hele. De schil moet stevig zijn.	Dikke plakken	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Kiwi	Geschilde of ongeschilde, hele. Rijp maar stevig	Dikke plakken	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening.

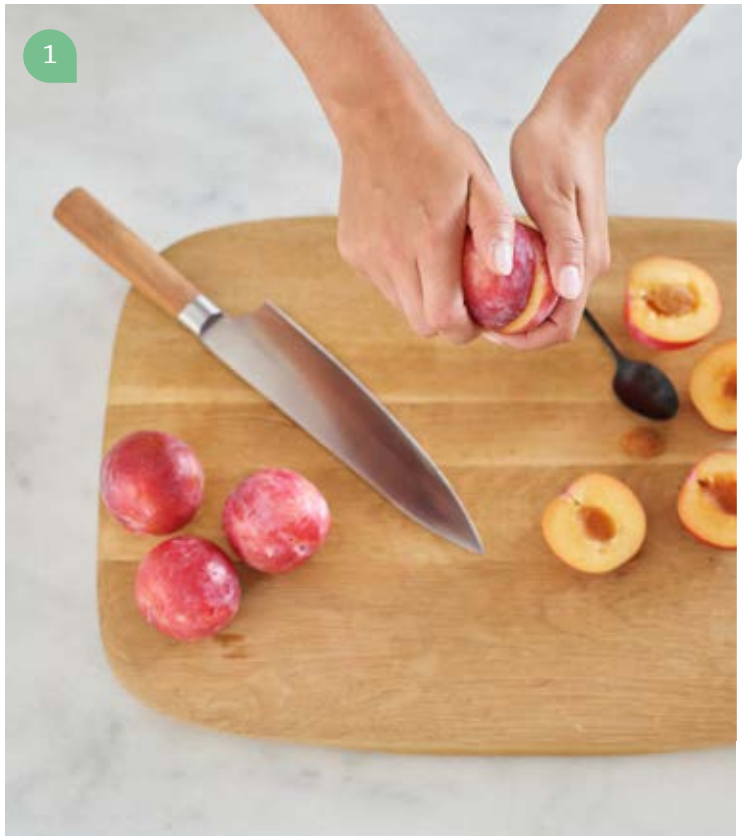
Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Limoen	Ongeschilde, hele. De schil moet stevig zijn.	Dikke plakken	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Meloen	Geschild, zonder pitten en in partjes gesneden die in het brede deel van de invoeropening passen.	Dikke plakken	Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening.
Nectarine	Gebruik stevige fruitsoorten, in tweeën gesneden of in partjes en met de pit verwijderd. Om de pit te verwijderen, snijd je met een scherp mes de nectarines langs het steeltje en rond de pit in. Draai elke helft in tegengestelde richting om te scheiden en verwijder dan de pit met behulp van een theelepel. Als de pit te vast zit, snij dan twee grote plakken die tot aan de pit gaan (zie afbeeldingen p. 34).	Dikke plakken	Voor de halvemaanvorm plaats je de helften verticaal in het brede deel van de invoeropening of 2–3 kwarten of partjes horizontaal in het brede deel van de invoeropening.
Peer	Gebruik stevige fruitsoorten, in tweeën gesneden of in partjes.	Dikke plakken Grof geraspt	Voor de halvemaanvorm plaats je de helften verticaal in het brede deel van de invoeropening of 2–3 kwarten of partjes horizontaal in het brede deel van de invoeropening.
Perzik	Gebruik stevige fruitsoorten. Snijd in tweeën of in partjes en met de pit verwijderd. Om de pit te verwijderen, snijd je met een scherp mes de perziken langs het steeltje en rond de pit in. Draai elke helft in tegengestelde richting om te scheiden en verwijder dan de pit met behulp van een theelepel. Als de pit te vast zit, snij dan twee grote plakken die tot aan de pit gaan.	Dikke plakken	Voor de halvemaanvorm plaats je de helften verticaal in het brede deel van de invoeropening of 2–3 kwarten of partjes horizontaal in het brede deel van de invoeropening.

▸ Fruit, rijp maar stevig

Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Pruim	Gebruik stevige fruitsoorten. Snijd in tweeën en met de pit verwijderd. Om de pit te verwijderen, snijd je met een scherp mes de pruimen langs het steeltje en rond de pit in. Draai elke helft in tegengestelde richting om te scheiden en verwijder dan de pit met behulp van een theelepel. Als de pit te vast zit, snij dan twee grote plakken die tot aan de pit gaan (zie afbeelding p. 34).	Dikke plakken	Voor de halvemaanvorm plaats je de helften verticaal in het brede deel van de invoeropening of 2–3 kwarten of partjes horizontaal in het brede deel van de invoeropening.
Sinaasappel	Te groot om in zijn geheel in de invoeropening te passen. Als ze doormidden worden gesneden, blijven de plakken niet goed bij elkaar. Het beste resultaat wordt verkregen met een stevige sinaasappel.	Indien gebruikt, alleen dikke plakken.	Het beste resultaat is met de hand gesneden.
Tomaat	Gebruik alleen stevige pruimtomaten die in hun geheel door het brede gedeelte van de invoeropening passen.	Dikke plakken	Plaats verticaal in het brede deel van de invoeropening (zie afbeelding p. 36).
Watermeloen	Geschild en gesneden in partjes die in het brede deel van de invoeropening passen.	Dikke plakken	Plaats één partje verticaal in het brede deel van de invoeropening.

Appels

1. **Middelgrote en kleine appels**
   Voor halve maantjes snijd je de kleine appels verticaal doormidden en de middelgrote in vieren. Snijd de uiteinden bij zodat ze horizontaal in het brede gedeelte van de invoeropening passen.
2. **Kleine appels**
   Voor halve maantjes doormidden snijden en verticaal in het brede deel van de invoeropening steken
3. **Middelgrote appels**
   Voor halve maantjes snijd in vieren, snijd de uiteinden bij en steek 2–3 kwartjes, horizontaal in het brede deel van de invoeropening.
4. **Grote appels**
   Snij in vieren en plaats verticaal in de invoeropening. Perfect voor fruitsalades.



Pruimen, nectarines of perziken

1. Om de pit te verwijderen, snijd je met een scherp mes de nectarines, pruimen en perziken langs het steeltje en rond de pit in. Draai elke helft in tegengestelde richting om te scheiden en verwijder dan de pit met behulp van een theelepel.
2. Als de pit te vast zit, snij dan twee grote plakken die tot aan de pit gaan.
3. Als de twee helften klein genoeg zijn, plaats ze dan samen in de invoeropening. Snijd de onderkant bij zodat ze volledig op de snijschijf rusten voordat je de motor laat draaien.

Avocado

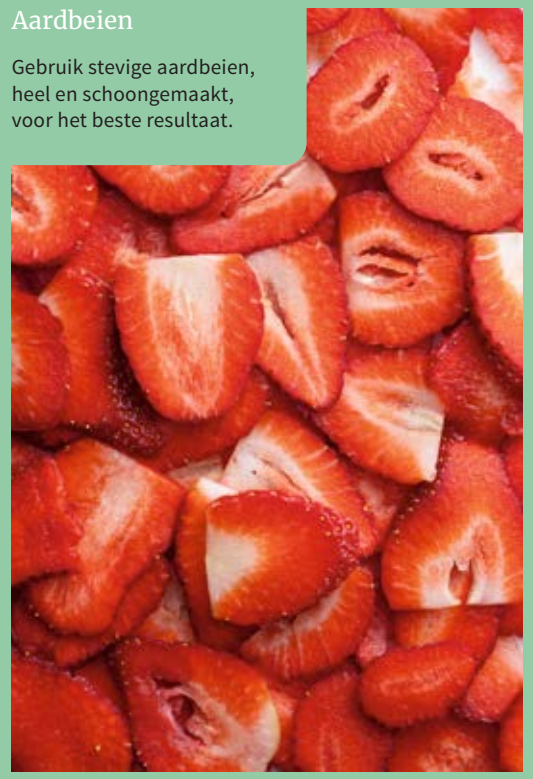
Rijp maar stevig, geschild, ontdaan van pit en in de lengte gehalveerd. Steek verticaal in het brede deel van de invoeropening en snijd dik.

Kiwi

Gebruik rijpe maar stevige kiwi's, geschild of ongeschild, die in hun geheel in het brede gedeelte van de invoeropening passen.

Aardbeien

Gebruik stevige aardbeien, heel en schoongemaakt, voor het beste resultaat.



Ananas

Geschild en verticaal in 4 of 6 partjes gesneden (ca. 200 g per stuk). Plaats één partje per keer verticaal in het brede deel van de invoeropening.

Tomaten

Plaats hele pruimtomaten verticaal in het brede deel van de invoeropening en druk de aandrukker naar beneden terwijl je de tomaten in plakken snijdt.

Andere ingrediënten

Ingrediënt	Beschrijving	Soort snit	Tips
Chocolade	Het zou de snijschijf kunnen blokkeren.	Niet aangeraden	Gebruik een scherp mes of een dunschiller om schaafsel te maken.
Eieren, hard-gekookt	De eieren zullen aan de schijf blijven plakken en niet goed snijden.	Niet aangeraden	Met de hand in plakjes te snijden.
Harde kazen, zoals Parmezaanse kaas	Zorg ervoor dat de kaas lichtjes koud is.	Dikke en dunne schijven Fijn en grof geraspt	Plaats rechtop in het smalle of brede gedeelte van de invoeropening.

Harde kazen

Plaats verticaal in het smalle of brede gedeelte van de invoeropening. Gebruik elke snede van de snijschijf.

Recepten voor alledag, ter inspiratie

Een heel nieuw repertoire van gerechten is nu mogelijk met de Thermomix® Cutter. Er zijn recepten te vinden op Cookidoo® waar je nu mee kunt beginnen. Salades, voorgerechten, soepen, hoofdgerechten, broden, desserts...
Laat je inspireren door deze recepten in de Thermomix® te creëren of gebruik ze als uitgangspunt voor je eigen recepten.

Knolselderremoulade

Knolselderremoulade is een smakelijk en goedkoop bijgerecht voor bij allerlei hoofdgerechten of als licht voorgerecht.

5 min | 10 min

4 porties

Eenvoudig

Per portie: 82 kcal

Knolselderij, zelfgemaakte mayonnaise

Rodebietcarpaccio

Carpaccio is een methode om dunne plakjes snijden, voor een maximale smaak. Hier worden dunne plakjes rode biet bedekt met geraspte courgette en mozzarella voor een indrukwekkend, eenvoudig gerecht.

15 min | 20 min

4 porties

Eenvoudig

Per portie: 68 kcal

Rode biet, courgette, mozzarella

Venkel-, selderij- en groeneappelsalade

Snijd venkel, selderij en groene appel in je Thermomix® Cutter en werk af met een zachte yoghurt- en Dijonmosterddressing. Dat is het! Een eenvoudige en makkelijke frisse salade klaar in minder dan 15 minuten als licht voorgerecht.

10 min | 15 min

4 porties

Eenvoudig

Per portie: 54 kcal

Venkel, selderij, groene appel, dille, mosterd, yoghurt

15 min | 15 min

4 porties

Eenvoudig

Per portie: 328 kcal

Peer, witlofsla, blauwe kaas, hazelnoten

Salade met peer, blauwe kaas en hazelnoten

Snijd peren en witlofsla in plakjes met de Thermomix® Cutter en maak indruk op je vrienden met deze bevredigende en smakelijke salade. Peer en blauwe kaas is een populaire en klassieke combinatie van smaken om te serveren als voorgerecht of lichte lunch voor een indrukwekkend gemakkelijk gerecht.

1 uur 5 min | 1 uur 45 min

4 porties

Eenvoudig

Per portie: 25 kcal

Aardappelen, bieten, zoete aardappelen, pastinaak

In de oven gebakken groentechips

Een gezonde en knapperige snack die je thuis kunt maken met je Thermomix® Cutter. Dunne plakjes wortelgroente worden in de oven gedroogd voor een geweldig resultaat. Bewaren in afgesloten potten.

Rösti op Berner wijze

Dit smakelijke gerecht is gemakkelijk te bereiden in de Thermomix® Cutter. Rasp de aardappelen in enkele minuten en kook dit hartige bijgerecht. Ideaal om te serveren bij een buffet, diner of brunch.

10 min | 40 min

4 porties

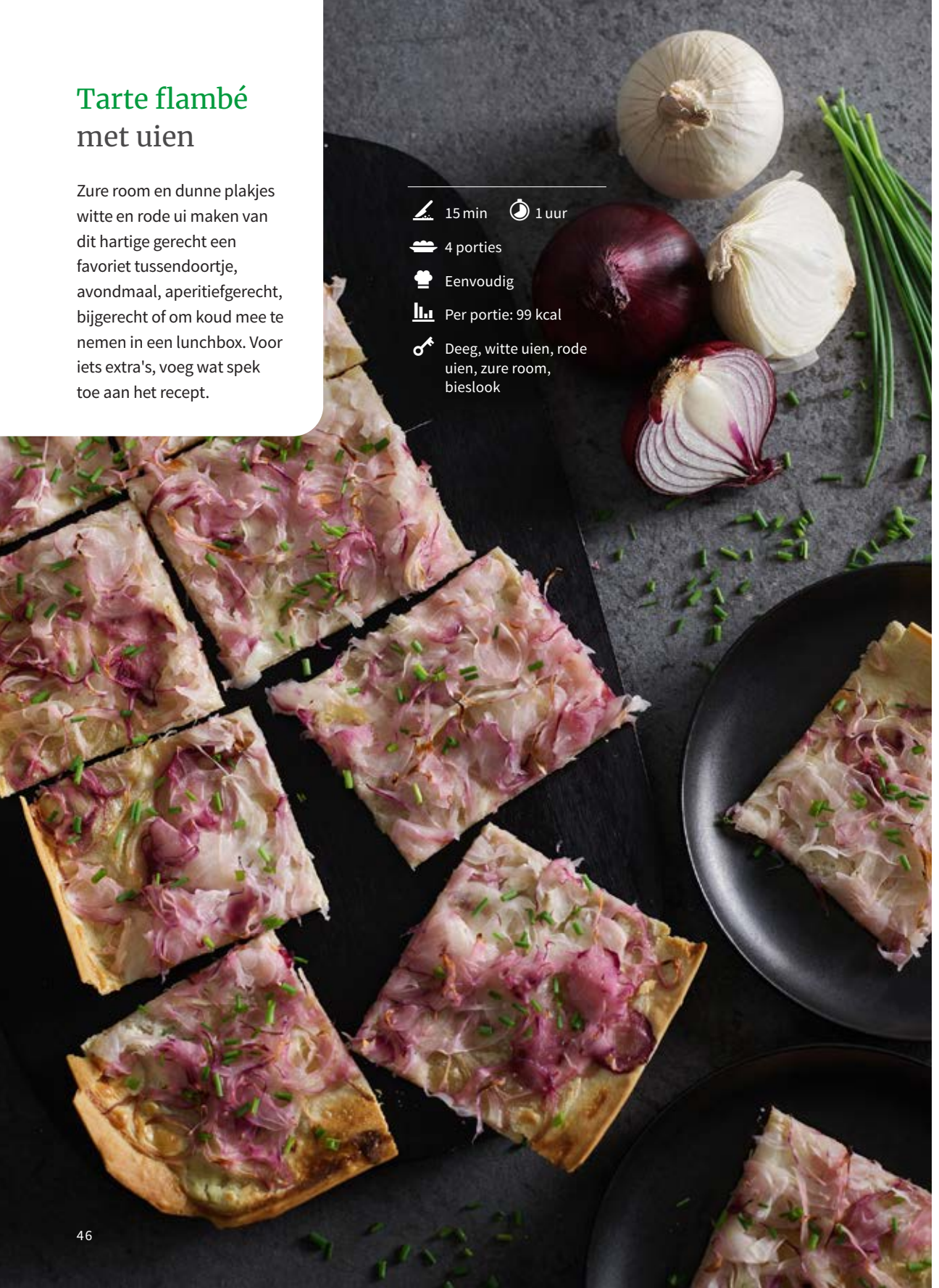
Eenvoudig

Per portie: 500 kcal

Aardappelen, spek

Tarte flambé
met uien

Zure room en dunne plakjes witte en rode ui maken van dit hartige gerecht een favoriet tussendoortje, avondmaal, aperitiefgerecht, bijgerecht of om koud mee te nemen in een lunchbox. Voor iets extra's, voeg wat spek toe aan het recept.



15 min | 1 uur

4 porties

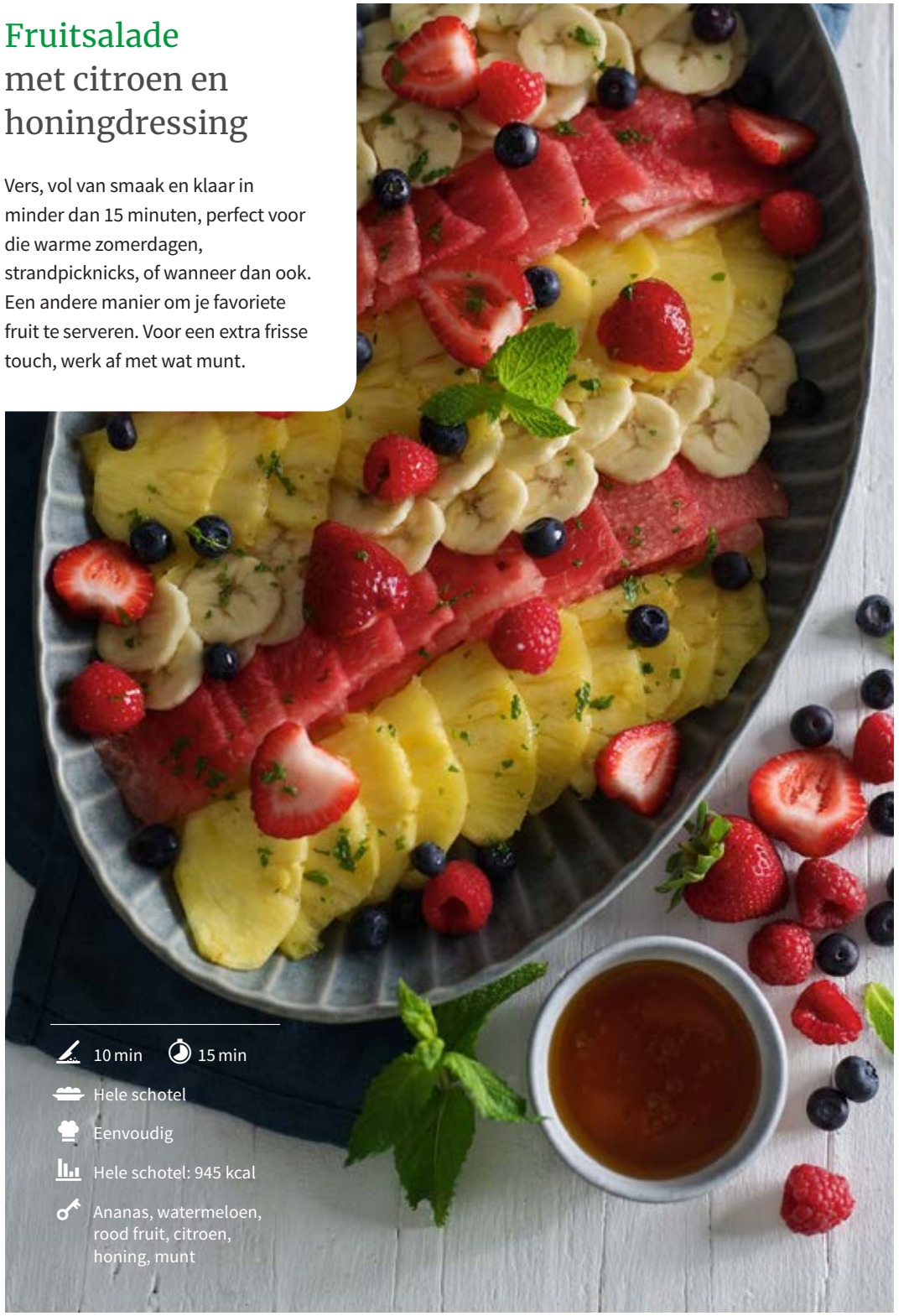
Eenvoudig

Per portie: 99 kcal

Deeg, witte uien, rode uien, zure room, bieslook

Fruitsalade
met citroen en honingdressing

Vers, vol van smaak en klaar in minder dan 15 minuten, perfect voor die warme zomerdagen, strandpicknicks, of wanneer dan ook. Een andere manier om je favoriete fruit te serveren. Voor een extra frisse touch, werk af met wat munt.



10 min | 15 min

Hele schotel

Eenvoudig

Hele schotel: 945 kcal

Ananas, watermeloen, rood fruit, citroen, honing, munt

Bevroren ‘yoghurt bark’

Een gezond dessert, een verfrissend tussendoortje of een zomerse traktatie, ideaal voor jezelf en voor je kinderen. Voor een andere twist voeg je wat gehakte noten of granola toe voordat je het invriest.

10 min · 6 uur

6 porties

Eenvoudig

Per portie: 23 kcal

Aardbeien, Griekse yoghurt

Pruimenclafoutis

Snijd pruimen in een paar seconden in dikke plakjes en maak een indrukwekkend zomers nagerecht. Serveer warm met een bolletje ijs.

35 min · 1 uur 15 min

6 porties

Eenvoudig

Per portie: 244 kcal

Pruimen, vanille, room, eieren

Laten we gaan koken

De Thermomix® Cutter is de perfecte aanvulling op je Thermomix®. Laten we beginnen met koken!

Bereid aantrekkelijke, gezonde gerechten die zelfs de allerkleinsten lekker zullen vinden.

Geraspte-
wortelsalade

10 min | 10 min | eenvoudig | 4 porties

Ingrediënten

600 g wortelen
25 g sjalotten, gehalveerd
5 g verse peterselie
40 g zonnebloemolie
25 g azijn
20 g citroensap
10 g mosterd
3 snuifjes zout
3 snuifjes gemalen peper

Handige items
Saladekom

Per portie:
Eiwit 2 g /
Koolhydraten 8 g / Vet 10 g
Energie 602 kJ / 144 kcal

Voorbereiding

1. Zet een kom op het deksel van de mengbeker, weeg er de wortels in en zet opzij.
2. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter en plaats vervolgens de snijschijf met kant 2 (raspen) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de wortelen in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en rasp **1 min/ /snelheid 4**. Ga verder met de resterende wortelen. Breng over naar een saladekom en zet opzij. Verwijder de Thermomix Cutter en de as.
3. Doe sjalot, peterselie, olie, azijn, citroensap, mosterd, zout en peper in de mengbeker en mix vervolgens **15 sec/snelheid 5**. Giet de saus over de wortelen en roer om te vermengen. Zet in de koelkast tot je klaar bent om op te dienen.

Tips

- Voor een dik geraspte wortelsalade, rasp je **1 min/snelheid 4** (niet omgekeerd)
- Dit is een zeer veelzijdige begeleidende salade, het hele jaar door.

Variaties

- Pas de vinaigrette aan je smaak aan door verschillende soorten olie in hun geheel of gedeeltelijk te gebruiken: olijf-, walnoot-, koolzaad-, hazelnoot-, sesam-, lijnzaadolie...
- Gebruik azijn met verschillende smaken of zoetheid: framboos, sherry, witte of rode balsamico, wijn...

Koolsalade
met de Thermomix® Cutter

10 min | 10 min | eenvoudig | 4 porties

Ingrediënten

200 g witte kool, dikste deel van de kern verwijderd, in 1–2 partjes gesneden die door de invoeropening passen
120 g rode ui, verticaal gehalveerd (ongeveer 1 ui) (optioneel)
150 g wortelen, uiteinden verwijderd
100 g groene appel, ongeschild en ontdaan van pitten, in partjes gesneden die door de invoeropening passen
½ theelepel zout, naar smaak
2 snuifjes gemalen peper, naar smaak
4 eetlepels mayonnaise, naar smaak

Handige items
Saladekom

Per portie:
Eiwit 1 g / Koolhydraten 8 g / Vet 13 g
Energie 682 kJ / 163 kcal

Voorbereiding

1. Zet een kom op het deksel van de Thermomix mengbeker en weeg er witte kool, rode ui, wortelen en appel in. Zet opzij.
2. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter en plaats vervolgens de snijschijf met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de koolpartjes in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd **30 sec/ /snelheid 4** in plakjes. Doe over in een slakom en roer om de plakjes te scheiden.
3. Plaats het mandje van de Cutter en de schijf terug op de as met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de halve uien verticaal in het brede gedeelte van de invoeropening. Plats de aandrukker en snijd **30 sec/ /snelheid 4** in plakjes.
4. Verwijder het deksel van de cutter, draai de schijf om met kant 2 (raspen) naar boven. Plaats het deksel van de Cutter en steek de wortelen in de invoeropening. Plaats de aandrukker en rasp **30 sec/ /snelheid 4**.
5. Steek de appelpartjes door de invoeropening, plaats de aandrukker en rasp **30 sec/snelheid 4**. Doe over in een slakom met kool. Verwijder de Thermomix Cutter en de as.
6. Voeg zout, gemalen peper en mayonaise toe aan de slakom, meng goed en bewaar in de koelkast tot je gaat serveren.

Tip

- Serveer de koolsla bij een barbecue of als bijgerecht bij 'fish and chips', varkenskoteletten of kip.

Variatie

- Dit is een zeer veelzijdig recept. Verander de hoeveelheden ingrediënten naar smaak.

Komkommersalade met een dressing van dille en zure room

10 min | 10 min | eenvoudig | 4 porties

Ingrediënten

4–5 komkommers, glad, uiteinden verwijderd, al dan niet geschild (ca. 800 g)
200–250 g zure room of Griekse yoghurt
1–2 theelepels zout
1 bosje verse, met een schaar geknipte dille of 4 eetlepels gedroogde dille
1 theelepel gemalen peper (optioneel)
1 eetlepel ciderazijn (optioneel)
1 theelepel suiker (optioneel)

Handige items
Saladekom

Per portie:
Eiwit 5 g / Koolhydraten 9 g / Vet 5g
Energie 451 kJ / 108 kcal

Voorbereiding

1. Zet een kom op het deksel van de Thermomix mengbeker en weeg er de komkommers in. Zet opzij.
2. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter en plaats vervolgens de snijschijf met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de ene komkommer na de andere in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **1 min/ /snelheid** 4 in plakjes. Breng de komkommerschijfjes over naar een saladekom. Verwijder de Thermomix Cutter en de as.
3. Doe de zure room, zout, dille, peper, ciderazijn en suiker in de mengbeker en mix **30 sec/snelheid 3**. Voeg de dressing toe aan de komkommersalade, roer om te mengen en serveer direct.

Tips

- Burpless-komkommers zijn de lange, Engelse komkommers met een verminderde bitterheid. Ze zijn makkelijker te verteren.
- Serveer onmiddellijk om te voorkomen dat de komkommer water loslaat en de dressing zijn smaak en textuur verliest.

Buddha-bowl
met kip

35 min | 1 u | gemiddeld | 4 porties

Ingrediënten

Gekookte rijst
1000 g water
1 theelepel zout
20 g olijfolie of boter
250 g parboiled rijst

Geplukte kip
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepels geroosterde sesamolie of olijfolie
250 g kippenborsten, zonder vel en zonder been, in lange repen gesneden (3 cm dik)

Groenten
120 g wortelen
160 g little gem sla (1–2 slaharten), gewassen en gedroogd, gehalveerd zodat ze door de invoeropening passen
180–200 g stevige pruimtomaten die in hun geheel door de invoeropening passen
200 g komkommer, al dan niet geschild, uiteinden verwijderd
100 g rode ui, verticaal gehalveerd (½–1 ui)
200 g stevige avocado, geschild en gehalveerd of in vieren gesneden

Vervolg op pagina 60 ►

Voorbereiding

Gekookte rijst

1. Doe het water, 1 theelepel zout en de olijfolie in de mengbeker. Plaats het kookmandje, weeg de rijst af, meng goed met de spatel en kook **20 min/100 °C/snelheid 4**. Verwijder het kookmandje met behulp van de spatel, spoel af onder koud water, verdeel de rijst over 4 kommen en zet opzij om volledig af te koelen. Leeg en spoel de mengbeker.

Geplukte kip

2. Doe sojasaus, sesamolie en kipfiletreepjes in de mengbeker en kook **8 min/100 °C/↺/snelheid 0,5**. Breng het kookvocht over in een kleine kom en zet opzij.
3. Versnipper de kip gedurende **4 sec/↺/snelheid 4**. Breng over naar een kom en zet opzij.

Groenten

4. Zet een kom op het deksel van de Thermomix mengbeker en weeg er de wortelen, little gem sla, pruimtomaten, komkommer, rode ui en avocado in.
5. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter en plaats vervolgens de snijschijf met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de sla verticaal in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **1 min/snelheid 4** terwijl je de aandrukker zachtjes indrukt. Als de invoer leeg is, druk je op de keuzeschakelaar om te stoppen. Herhaal dit met de overgebleven sla en schik dan op de afgekoelde rijst zodat een zesde van het oppervlak bedekt is. Voeg de geplukte kip toe naast de sla om nog een zesde van het oppervlak te bedekken.
6. Plaats het mandje van de Cutter en de schijf terug op de as met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de halve uien verticaal de een boven de andere in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **30 sec/↺/snelheid 4** in plakjes. Schik in de kommen naast de kip.

Vervolg op pagina 60 ►

Yoghurt- en koriandersaus
7 takjes verse koriander, alleen de blaadjes, plus één extra voor garnering
½ theelepel zout
3 snuifjes gemalen peper
250 g gewone yoghurt, ongezoet
100 g mayonaise
4 eetlepels geroosterde ongezouten cashewnoten

Handige items
Kleine kom,
4 kommen (Ø 17 cm)

Per portie:
Eiwit 27 g /
Koolhydraten 62 g / Vet 47g
Energie 3350 kJ / 800 kcal

7. Plaats het mandje van de Cutter en de schijf terug op de as met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de hele tomaten verticaal één voor één in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **30 sec/snelheid 4** in plakjes terwijl je de aandrukker zachtjes indrukt. Als de invoer leeg is, druk je op de keuzeschakelaar om te stoppen. Herhaal dit met de overgebleven tomaten en schik de schijfjes in de schaaltjes naast de ui.
8. Plaats het mandje van de Cutter en de schijf terug op de as met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de komkommer verticaal in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd in dikke plakjes gedurende **30 sec/snelheid 4**. Schik de plakjes in de schaaltjes naast de tomaten.
9. Plaats het mandje van de Cutter en de schijf terug op de as met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de avocadohelften of -kwartjes één voor één in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **30 sec/snelheid 4** in dikke plakjes terwijl je de aandrukker zachtjes indrukt. Als de invoer leeg is, druk je op de keuzeschakelaar om te stoppen. Herhaal met de rest van de avocado. Zet de avocadoplakjes opzij
10. Plaats het mandje van de Cutter en de schijf terug op de as met kant 2 (raspen) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek de wortelen in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en rasp grof gedurende **30 sec/snelheid 4**. Schep de geraspte wortelen in de schaaltjes tussen de komkommer en de sla. Leg de avocadoplakjes in het midden van de schaal en zet opzij. Verwijder de Thermomix Cutter en de as.

Yoghurt- en koriandersaus

11. Doe het opzij gehouden kookvocht van de kip, de korianderblaadjes, ½ theelepel zout, gemalen peper, yoghurt en mayonaise in de mengbeker en mix gedurende **15 sec/snelheid 4**. Giet een lepel saus over elke kom en doe de resterende saus in een kleine kom. Bestrooi met cashewnoten en korianderblaadjes en serveer de buddha-bowls met de overgebleven saus ernaast.

Tips

- De wortel kan indien gewenst dun geraspt worden. Om dit te doen, selecteer je gewoon linksomdraaien.
- Zorg ervoor dat de avocado vrij stevig is zodat hij in mooie schijfjes kan gesneden worden.

Variaties

- Vervang cashewnoten door amandelen.
- Voor een notenvrij gerecht laat je de noten weg.
- Voor een vegetarische variant kan je de kip vervangen door bijvoorbeeld rode biet of venkel.
- Voor een feestmaaltijd verdubbel je gewoon het recept en vul je de kommen op dezelfde manier. Voor het beste resultaat kook je de kip in twee porties.

Aardappel-gratin

25 min | 1 u 10 min | eenvoudig | 8 porties

Ingrediënten

1200 g aardappelen, in stukken gesneden die door de invoeropening passen
100 g Gruyèrekaas, in stukken gesneden (3 cm)
1 knoflookteentje
400–500 g room, min. 30 % vet
1 theelepel zout
1 snuifje gemalen peper
1 snuifje gemalen nootmuskaat

Handige items
Bakvorm (35 cm × 25 cm)

Per portie:
Eiwit 8 g / Koolhydraten 26 g / Vet 20 g
Energie 1327 kJ / 317 kcal

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Zet een kom op het deksel van de mengbeker, weeg er de aardappelen in en zet opzij.
3. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter en plaats vervolgens de snijschijf met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en steek een aardappel per keer in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd dan gedurende **1 min/snelheid 4** terwijl je de aandrukker zachtjes indrukt. Wanneer de helft van de hoeveelheid aardappelen gesneden is, druk je op de keuzeschakelaar om te stoppen, verwijder je de Thermomix Cutter en de as en leeg je het mandje in een ovenschaal (35 cm × 25 cm). Plaats het mandje van de Cutter en de schijf terug op de as met kant 1 (snijden) naar boven en herhaal dit proces met de resterende aardappelen. Verwijder de Thermomix Cutter en de as en breng de aardappelschijfjes vervolgens over in de ovenschaal en verdeel gelijkmatig.
4. Doe de Gruyèrekaas in de mengbeker en rasp gedurende **3 sec/snelheid 7**. Breng over naar een kom en zet opzij.
5. Doe de knoflookteentjes in de mengbeker en hak gedurende **5 sec/snelheid 5**. Schraap met behulp van de spatel de zijkanten van de mengbeker naar beneden.
6. Voeg room, zout, zwarte peper en nootmuskaat toe en roer gedurende **10 sec/snelheid 3**. Giet het mengsel over de aardappelen in de ovenschaal, bestrooi met geraspte kaas en bak gedurende 45 minuten (200 °C). Warm opdienen.

Tip

- Dit is een heerlijk bijgerecht voor geroosterd of gegrild vlees.

Variaties

- De authentieke gratin dauphinois, uit de streek die in Frankrijk "Dauphiné" wordt genoemd, wordt gemaakt met room en niet met kaas. Voor een iets lichtere versie vervang je een deel van de room door melk. De textuur en de smaak zullen echter heel anders zijn.
- De Gruyèrekaas kan worden vervangen door Emmentaler of een andere harde kaas.

Vegetarische pizza

25 min | 1 u 40 min | eenvoudig | 4 porties

Ingrediënten

Pizzadeeg
30 g extra vierge olijfolie, plus extra om in te vetten
220 g water, kamertemperatuur
1 theelepel suiker
20 g verse gist, verkruimeld of 2 theelepels gedroogde instantgist (8 g)
400 g broodbloem
1 theelepel zout

Topping en afwerking
100 g gele paprika, in 1–2 partjes gesneden, zaadlijsten en vliezen verwijderd
100 g rode paprika, in 1–2 partjes gesneden, zaadlijsten en vliezen verwijderd
80 g verse witte champignons, heel, steel verwijderd
120 g rode ui, geschild en verticaal gehalveerd
100 g courgette, ongeschild en het uiteinde verwijderd
200 g gehakte tomaten in blik
200 g geraspte mozzarella of geraspte kaas, voor pizza (zie tip)
2–3 snuifjes zout, naar smaak
2–3 snuifjes gemalen peper, naar smaak

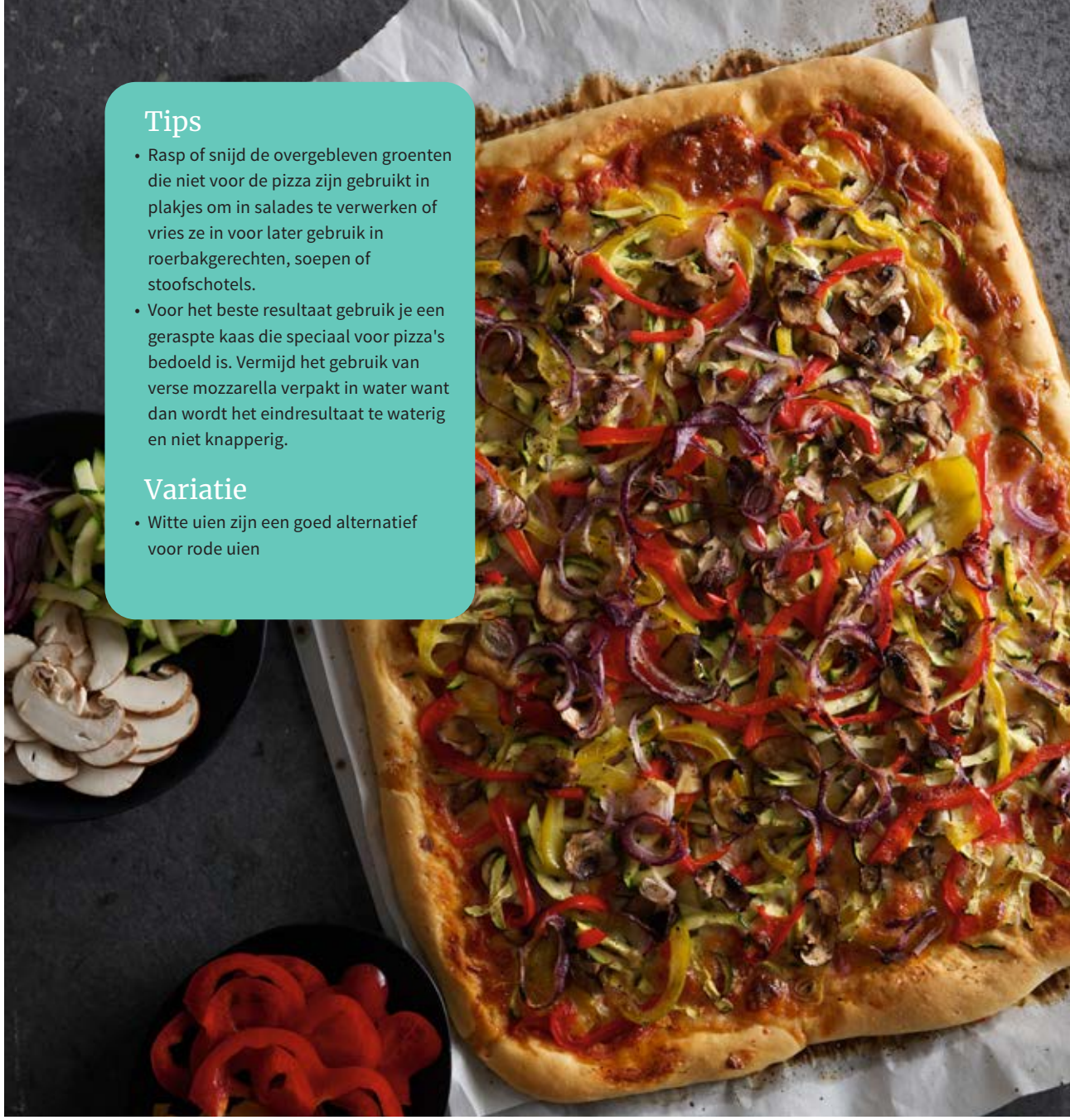
Voorbereiding

Pizzadeeg

1. Vet een grote kom lichtjes in en zet opzij. Doe water, suiker en gist in de mengbeker en mix vervolgens gedurende **20 sec/snelheid 2**.
2. Voeg broodmeel, extra vierge olijfolie en zout toe en kneed het **deeg /2 min**. Breng het deeg over in de voorbereide kom en vorm er een bal van. Dek af met vershoudfolie of een vochtige theedoek en laat rijzen tot de massa verdubbeld is (ongeveer 1 uur).
3. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat (ca. 40 cm × 35 cm) met bakpapier of vet de bakplaat in met olijfolie en zet opzij.

Topping en afwerking

4. Zet een kom op het deksel van de Thermomix mengbeker en weeg de gele en rode paprika's, champignons, ui en courgette af en zet opzij.
5. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter en plaats vervolgens de snijschijf met kant 1 (snijden) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter. Plaats 2 paprikapartjes verticaal in het brede deel van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **1 min/snelheid 4** in plakjes terwijl je de aandrukker zachtjes indrukt. Herhaal dit tot alle paprikapartjes gesneden zijn.
6. Plaats de champignons in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd in plakjes gedurende **30 sec/snelheid 4**.
7. Steek de helften rode ui verticaal in het brede gedeelte van de invoeropening, plaats de aandrukker en snijd gedurende **30 sec/snelheid 4** in plakjes.
8. Verwijder het deksel van de cutter, draai de schijf om met kant 2 (raspen) naar boven. Plaats het deksel van de Cutter, steek de courgette in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en rasp gedurende **30 sec/snelheid 4**. Verwijder de Thermomix Cutter en de as.



Tips

- Rasp of snijd de overgebleven groenten die niet voor de pizza zijn gebruikt in plakjes om in salades te verwerken of vries ze in voor later gebruik in roerbakgerechten, soepen of stoofschotels.
- Voor het beste resultaat gebruik je een geraspte kaas die speciaal voor pizza's bedoeld is. Vermijd het gebruik van verse mozzarella verpakt in water want dan wordt het eindresultaat te waterig en niet knapperig.

Variatie

- Witte uien zijn een goed alternatief voor rode uien

Handige items
Grote kom, vershoudfolie of theedoek, bakplaat (40 cm × 35 cm), bakpapier, kom

Per portie:
Eiwit 24 g / Koolhydraten 74 g / Vet 20 g
Energie 2496 kJ / 596 kcal

9. Breng het deeg over op de voorbereide bakplaat en geef het vorm door het voorzichtig uit te rekken en met de vingertoppen in de randen te drukken tot het de bakplaat vult.
10. Verdeel gehakte tomaten en mozzarella over het deeg, verdeel er gesneden en geraspte groenten over en bestrooi met zout en zwarte peper. Bak de pizza gedurende 20 minuten (200 °C). Warm opdienen.

Pannenkoeken
van geraspte aardappel

35 min | 35 min | eenvoudig | 4 porties

Ingrediënten

750 g bloemige aardappelen, in stukjes gesneden die door de invoeropening passen
100 g ui, gehalveerd
1–2 knoflookteentjes (optioneel)
70 g tarwebloem, plus extra
2 eieren (53–63 g per stuk)
1–1½ theelepel(s) zout
¼-½ theelepel gemalen peper
frituurolie
200 g zure room
bloemsuiker, om te strooien

Handige items
Koekenpan met antiaanbaklaag, papieren handdoek

Per portie (1 pannenkoek):
Eiwit 11 g / Koolhydraten 46 g / Vet 20 g
Energie 1758 kJ / 420 kcal

Voorbereiding

1. Zet een kom op het deksel van de mengbeker, weeg de aardappelen en uien af, voeg de teentjes knoflook toe en zet opzij.
1. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter en plaats vervolgens de snijschijf met kant 2 (raspen) naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter, steek de aardappelen één voor één in het brede gedeelte van de invoeropening. Plaats de aandrukker en rasp gedurende **1 min/snelheid 4**.
1. Steek de uihelften verticaal in het brede gedeelte van de invoeropening, plaats de aandrukker en rasp gedurende **1 min/snelheid 4**. Ga dan verder met knoflooktenen. Verwijder de Thermomix Cutter en de as. Doe de geraspte groenten over in de mengbeker.
1. Voeg bloem, eieren, zout en peper toe aan de mengbeker en mix **20 sec/↺/snelheid 4**.
1. Controleer de consistentie: de aardappelen moeten bedekt zijn met eimengsel en het eimengsel mag niet van de lepel druipen als ze worden opgetild. Als het mengsel te dun is, voeg dan 1–1½ el bloem toe en roer **7 sec/↺/snelheid 4**. Breng over naar een kom en zet opzij.
1. Verhit een koekenpan met anti-aanbaklaag en giet er een dun laagje olie in. Doe, als de olie heet is, voorzichtig 1–2 eetlepels mengsel per aardappelkoekje in de koekenpan en druk het mengsel met een lepel plat tot een pannenkoek (ca. Ø 8 cm). Bak de pannenkoeken aan beide kanten goudbruin en krokant (ca. 3 minuten), laat overtollige olie op keukenpapier uitlekken. Serveer de geraspte aardappelpannenkoeken onmiddellijk met zure room en bestrooid met bloemsuiker.

Vervolg op pagina 68 ►

► Pannenkoeken van geraspte aardappel, *vervolg*

Tips

- Vervang room door yoghurt.
- Als je nieuwe aardappelen gebruikt, kan het zijn dat je meer bloem moet toevoegen om de juiste consistentie te krijgen.
- Alvorens de pannenkoeken te bakken, kan je het mengsel opnieuw laten uitlekken, hetzij met behulp van een zeef, hetzij door het op te vangen met een lepel.
- Gooi het mengsel dat niet onmiddellijk gebakken wordt weg en bewaar het niet. Dit is om de voedselveiligheid te garanderen, vanwege het rauwe ei. Gebakken pannenkoeken kunnen maximaal 2 dagen in de koelkast bewaard worden.

Stap 6

Ratatouille-galette

40 min | 1 u 30 min | gemiddeld | 8 porties

Ingrediënten

Bladerdeeg
150 g ongezouten boter, in stukken (1–2 cm), gekoeld
300 g bloem, en meer om te bestuiven
90 g koud water, en meer voor het deeg
½ theelepel zout

Topping
350 g courgettes, ongeschild, uiteinden verwijderd
350 g pruimtomaten, heel (zie tip)
190 g gedroogde tomaten in olie, uitgelekt (1 pot van 250 ml)
30 g water
10 g verse bieslook, met een schaar in kleine stukjes geknipt
½ theelepel zout, en meer om bij te kruiden
bloem, om te bestuiven
1 snuifje gemalen peper
60 g geraspte Parmezaanse kaas
melk, om te bestrijken
10 verse basilicumblaadjes

Handige items
Vershoudfolie, bakpapier, bakplaat, deegroller, deegborstel

Per portie:
Eiwit 9 g / Koolhydraten 31 g / Vet 30 g
Energie 1786 kJ / 428 kcal

Voorbereiding

Bladerdeeg

1. Plaats de gekoelde boter, bloem, water en zout de mengbeker en mix **20 sec/snelheid 6**. Als de inhoud niet tot een deeg is gevormd, voeg dan tot 1 el meer water toe en mix opnieuw **20 sec/snelheid 6**. Breng het deeg over op een licht bebloemd werkvlak of een siliconen bakmat en maak een bal van het deeg. Wikkel in huishoudfolie en plaats in de koelkast om 20 minuten te rusten. Reinig en droog de mengbeker.

Topping

2. Plaats een kom op het deksel van de mengbeker en weeg er courgettes en pruimtomaten in af en zet opzij.
3. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter met kant 1 (snijden) van de snijschijf naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en plaats de courgette in het brede deel van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **1 min/snelheid 4**. Herhaal dit met de overige courgettes. Doe over in een kom en zet opzij.
4. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter terug in positie met kant 1 (snijden) van de snijschijf naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en plaats 1 tomaat verticaal in het brede deel van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **30 sec/snelheid 4**, terwijl je de drukker zachtjes naar beneden drukt. Ga door met het snijden van de overige tomaten, één voor één. Verwijder de Thermomix Cutter en as.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C.
6. Doe uitgelekte gedroogde tomaten, water, bieslook en ½ theelepel zout in de mengbeker en mix **30 sec/snelheid 3**. Schraap met behulp van de spatel de zijkanten van de mengbeker naar beneden en mix nogmaals **30 sec/snelheid 3**.

Vervolg op pagina 70 ►

7. Breng het deeg over op een licht met bloem bestoven werkvlak of bakpapier (40 cm × 40 cm) en rol het uit tot een cirkel (ongeveer O 35 cm en 5 mm dik). Breng het deeg over op een grote bakplaat (40 cm × 40 cm) (zie tip).
8. Verdeel het mengsel van gedroogde tomaten over het deeg en laat aan elke zijde een rand van 4 cm over. Begin aan de buitenkant en schik de plakjes tomaat en courgette in cirkels, waarbij 1 plakje tomaat wordt afgewisseld met 2–3 plakjes courgette en deze elkaar overlappen. Bestrooi met zout en peper.
9. Vouw het deeg over de rand en plooi om een korst te vormen. Bestrooi de groenten met geraspte Parmezaanse kaas, bestrijk de deegrand met melk en bak 25 minuten (200 °C) of tot het deeg mooi goudkleurig is. Laat 5–10 minuten afkoelen en dien op met basilicumblaadjes.

Tips

- Als de courgettes die je gebruikt te dik zijn om door de invoeropening te passen, snijd ze dan bij om ze smaller te maken zodat ze passen. Als ze dun zijn, voer dan twee of meer courgettes verticaal door de invoeropening.
- Gebruik voor dit recept pruimtomaten die minder sappig zijn dan andere tomaten. Het deeg zal krokant blijven na het bakken.
- Als de bakplaat minder dan 40 cm breed is, laat het deeg dan over de rand van het papier hangen terwijl je het deeg garneert. Zorg er bij het vouwen in stap 9 voor dat de galette op de bakplaat past.

Variaties

- Met deze hoeveelheid deeg maak je 4 individuele taartjes. Om dit te doen, snijd in stap 1 de bal in porties van gelijke grootte en gewicht en rol je ze vervolgens elk in een schijf (Ø 15 cm). Ga op dezelfde manier te werk om te garneren.

Carpaccio van ananas met roze sorbet

20 min | 20 min | eenvoudig | 8 porties

Ingrediënten

Roze sorbet
150 g suiker
10 g vers geperst citroensap
75 g rijpe banaan, in stukjes gesneden
500 g bevroren aardbeien, zonder kroontjes

Carpaccio van ananas
1 verse ananas, verticaal in 4–6 partjes gesneden (elk ca. 200 g), kern verwijderd
verse muntblaadjes

Handige items
Diepvriesdoos, ijslepel

Per portie:
Eiwit 1 g / Koolhydraten 39 g / Vet 0.4 g
Energie 757 kJ / 181 kcal

Voorbereiding

Roze sorbet

1. Plaats de suiker in de mengbeker en mix **10 sec/snelheid 10**.
2. Voeg de citroensap en banaan toe en mix **10 sec/snelheid 5**. Schraap met behulp van de spatel de zijkanten van de mengbeker naar beneden.
3. Voeg de bevroren aardbeien toe en mix met behulp van de spatel **1 min 30 sec/snelheid 10**. Breng over in een diepvriesdoos, sluit deze en plaats in de vriezer. Ga ondertussen verder met het recept.

Carpaccio van ananas

4. Zet een kom op deksel van mengbeker, weeg er de ananaspartjes in af en zet opzij.
5. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter in positie met kant 1 (snijden) van de snijschijf naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en plaats 1 ananaspartje in het brede deel van de invoeropening. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **1 min/snelheid 4**, terwijl je de aandrukker zachtjes naar beneden drukt. Wanneer de invoeropening leeg is, druk op de selectieknop om te stoppen. Herhaal tot alle partjes gesneden zijn. Verwijder de Thermomix Cutter en de as.
6. Verdeel de ananasschijfjes over 4–6 serveerborden en schik ze in een enkele laag in rozet, beginnend bij het buitenste deel van het bord. Serveer met een bolletje roze sorbet en werk af met een paar muntblaadjes.

Tips

- Voeg voor een romiger consistentie 1 eiwit toe in stap 2.
- Als je geen ijslepel hebt, gebruik dan twee lepels om een quenelle te maken.
- Dit is een ideaal verfrissend zomerdessert.

Variatie

- Vervang naargelang het seizoen de bevroren aardbeien door bevroren frambozen.

Appeltaart

30 min | 1 u | eenvoudig | 8 sneetje

Ingrediënten

Deeg
75 g ongezouten boter, gekoeld en in stukjes gesneden, en meer om in te vetten
170 g bloem, en meer om te bestuiven
1 snuifje zout
½ theelepel zelfgemaakte vanillesuiker of ¼ theelepel natuurlijk vanille-extract
50 g water

Topping
1000 g appels (bijv. Reinette, Granny Smith, Braeburn, Pink Lady, Pippin, Gravenstein), (zie tip)
30 g suiker
10 g boter

Handige items
Losse taartvorm (Ø 24 cm), deegroller

Per sneetje:
Eiwit 2 g / Koolhydraten 33 g / Vet 10 g
Energie 1002 kJ / 239 kcal

Voorbereiding

Deeg

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een taartvorm (Ø 24 cm) in en bestuif met bloem (zie tip) en zet opzij.
2. Doe boter, bloem, 1 snufje zout, ½ theelepel vanillesuiker en water in de mengbeker en mix **20 sec/snelheid 4**. Breng het deeg over op een licht bebloemd werkvlak en rol het uit met een deegroller. Bekleed de voorbereide bakvorm met het deeg en zet het opzij in de koelkast.

Topping

3. Plaats een kom op het deksel van de mengbeker en weeg de appels erin af en zet opzij. Schil de appels, halveer ze of snijd ze in vieren (zie tip) en verwijder het klokhuis en de pitten.
4. Plaats de as en het mandje van de Thermomix Cutter in positie met kant 1 (snijden) van de snijschijf naar boven gericht. Plaats het deksel van de Cutter en plaats de appelhelften verticaal, of horizontaal als je kwarten gebruikt, in het brede deel van de invoeropening, waarbij je ze allemaal zo rechtop mogelijk houdt. Plaats de aandrukker en snijd gedurende **1 min/snelheid 4** terwijl je de aandrukker zachtjes naar beneden duwt. Wanneer de invoeropening leeg is, druk op de selectieknop om te stoppen. Herhaal tot alle stukjes appel gesneden zijn. Verwijder de Thermomix Cutter en de as.
5. Schik de appelschijfjes in een mooi patroon op het deeg. Bestrooi met suiker en kleine stukjes boter. Bak 30–35 minuten (200 °C) of tot de appels goudkleurig zijn. Serveer warm of koud.

Tips

- Voor een mooie taart, snijd gelijkmatige stukken. Dat doe je door grote appels in 4 stukken en kleinere in helften te snijden die horizontaal door de invoeropening passen. Snijd indien nodig de randen bij.
- Voor een knapperig deeg, plaats de bakplaat in de oven tijdens het voorverwarmen voor dat je taart erop plaatst. Het deeg zal onmiddellijk dichtgaan en knapperig bakken.
- Als je taartvorm geen losse bodem heeft, serveer de taart dan in de taartvorm zelf.
- Bij warm weer kan het nodig zijn het deeg te koelen voordat het wordt uitgerold, en een of twee keer tijdens het uitrollen.

Variaties

- Voeg een dun laagje appelcompote toe tussen het deeg en de appelschijfjes.
- Bestrooi na het bakken met gemalen kaneel.
- Om de taart een beetje glans te geven, bestrijk met 2 el verwarmde appelgelei zodra je de taart uit de oven haalt.
- Voor een glutenvrije versie, vervang de bloem door glutenvrij meel.

VORWERK