Koken met Thermomix®

Het voelt goed om na het werk thuis te komen en in een handomdraai bolognesesaus te maken. Om te genieten van een lekkere hete soep als het buiten koud is. Om een snelle vruchtensorbet te maken op een warme dag. Om de rijstpudding van oma te reproduceren. Om indruk te maken op uw schoonmoeder met een chic nagerecht. Om niets te weten van koken en toch iets lekkers op tafel te zetten, gewoon door te koken volgens recept.
Koken met Thermomix® biedt dit allemaal, en nog veel meer. Veel plezier!

ALLES WAT U NODIG HEBT OP 1 PLAATS

Thermomix® vervangt een lange lijst van keukenapparatuur en kookgerei, zoals een timer, een hakmolen, een rasp, een deegmachine, een yoghurtmaker, een waterkoker, een specerijenmolen, een sapcentrifuge, een blender, een vijzel, een mixer, een foodprocessor, een weegschaal. Meer dan 12 functies geïntegreerd in één apparaat.

PUREREN OP SNELHEID 6–10

Bereik de perfecte textuur voor gezonde smoothies, fluweelzachte soepen of fantastische cocktails. Gebruik snelheid 6 of hoger om te pureren; een paar seconden voor een grove textuur of langer voor een gladde textuur. Verhoog de snelheid bij het mengen van warme bereidingen altijd geleidelijk.

MIXEN OP SNELHEID 3–5

Mixen met Thermomix® is eenvoudig en snel. Het duurt maar een paar seconden om een beslag of een saus te mixen.

EMULGEREN OP SNELHEID 4–5

Met Thermomix® is het maken van een perfect geëmulgeerde sladressing of mayonaise kinderspel.

STOMEN

Stoom een scala aan ingrediënten in de Varoma (Zie de tabellen op pag. 353). Stoom voedingsmiddelen op drie niveaus terwijl u een soep of stoofschotel in de mengbeker bereidt, waarbij voedingsstoffen behouden blijven voor een gezondere maaltijd.

WEGEN

De ingebouwde weegschaal is moeiteloos precies, een heerlijke ervaring voor nieuwe Thermomix®-gebruikers. Als u ingrediënten toevoegt aan de mengbeker, weegt de Thermomix® ze voor u af en gaat dan verder met het recept.

MALEN OP SNELHEID 9–10

Met de krachtige Thermomix®-motor en het kwalitatief hoogstaande mes maalt de Thermomix®– noten, granen, suiker of harde kaas tot het fijnste poeder (Zie ook de tabellen op pag. 350).

KOKEN

De Thermomix® mengbeker wordt gebruikt voor meer dan alleen mengen: hij vervangt uw roestvrijstalen steelpan, door warmte efficiënt naar de ingrediënten over te brengen. Opwarmen, verhitten, koken of sauteren: de temperatuur en snelheid zijn op de Thermomix® precies in te stellen voor het perfecte resultaat.

ROEREN OP SNELHEID TOT 1

Laat het mes van de Thermomix® de ingrediënten continu roeren om de warmte gelijkmatig te verdelen en gerechten perfect te garen, zonder een pan op het fornuis in de gaten te hoeven houden.

HETE BEREIDINGEN TUSSEN 37 °C EN 95 °C

Geïntegreerde sensoren in de mengbeker reguleren de temperatuur precies zoals u wilt. Ideaal voor lastige bereidingen zoals hollandaisesaus, om chocolade te smelten zonder te verbranden of om zelfgemaakte yoghurt te maken.

KNEDEN

De deegmodus imiteert de kneedhandelingen van een professionele bakker door het kneden met de wijzers van de klok mee af te wisselen met kneden tegen de wijzers van de klok in. Pizzadeeg kan in 2 minuten worden gekneed, zonder uw handen vuil te maken...

KLOPPEN MET DE VLINDER

U kunt snel en eenvoudig room en eiwitten opkloppen of de perfecte sabayon maken. Plaats de klopper op het mes en zet de snelheid op 2–4 (maximum).

HAKKEN OP SNELHEID 4–6

Perfect gehakte ingrediënten binnen enkele seconden: de krachtige Thermomix® hakt uien, noten, kruiden, vlees, wortels, aardappelen en nog veel meer (Zie ook de tabellen op pag. 348). Rasp 1000 g aardappelen in 5 seconden, 1000 g uien in 40 seconden. U moet het ervaren om het te geloven.

KOKEN OP UW MANIER

Er zijn twee manieren om met Thermomix® te koken: alleen of met extra hulp. Wat u ook kiest, Thermomix® geeft u de touwtjes in handen om heerlijke, verzadigende maaltijden te maken.

1

OP DE KLASSIEKE MANIER KOKEN MET THERMOMIX®: U STELT DE TIJD, DE TEMPERATUUR EN DE SNELHEID IN

Met slechts drie instellingen – tijd, temperatuur en snelheid – kan Thermomix® veel functies uitvoeren, waardoor u een recept moeiteloos op tafel zet. Wanneer u de Thermomix® op de klassieke manier gebruikt, heeft u volledige controle over uw bereiding en heeft u de vrijheid om uw eigen recepten aan te passen of te creëren.

BEGINNEN MET KOKEN

Een schone, droge mengbeker levert de beste hak- en maalresultaten, en is essentieel voor het stijfkloppen van eiwitten.

De tijd, temperatuur en snelheid staan allemaal op één scherm. De huidige instelling wordt altijd weergegeven en kan eenvoudig worden aangepast door aan de knop te draaien.

Raak de toetsen voor tijd, temperatuur of snelheid aan.

ZO GEBRUIKT U DE VERSCHILLENDE TEMPERATUREN EN SNELHEDEN

Temperaturen

Op de klassieke manier kiest u temperaturen tussen de 37°C en 120°C:

- **37–55°C:** Smelten of zachtjes verwarmen (bijv. chocolade)
- **60–80°C:** Zachtjes koken zoals in een bain-marie (ideaal voor sauzen)
- **80–95°C:** Water verhitten voor thee, melk opwarmen zonder over te koken
- **100°C:** Voor soepen en stoofpotten
- **105–115°C:** Voor suikersiroop
- **120°C:** Sauteren
- **Varoma:** Stomen

Thermomix® kan ook hogere temperaturen bereiken bij de functie 'Koken volgens recept'.

Snelheden

- **Roeren** ⚡: Roer alsof u een houten lepel gebruikt (bijv. voor risotto).
- **Snelheid 1–3:** Langzaam roeren, aardappelen stampen of zachte ingrediënten hakken (bijv. hardgekookte eieren, rauwe champignons).
- **Snelheid 4–6:** Hakken (bijv. uien, wortels), emulgeren (bijv. mayonaise, hollandaisesaus)
- **Snelheid 7–10** en **turbo:** Malen (bijv. suiker, tarwe, koffie), pureren tot een volledig gladde textuur (bijv. romige soepen, smoothies, ijs, sorbet) of harde ingrediënten hakken (bijv. gedroogde ham, harde kaas).
- **Linksomdraaien** (↺) **op lage snelheden** (⚡ tot 3) voorkomt dat delicate voedingsmiddelen stukgaan.
- **Linksomdraaien** (↺) **op snelheid 4** kan worden gebruikt om ingrediënten te raspen in plaats van ze te hakken.

Verschillende modi

Een modus is een geautomatiseerde functie waardoor Thermomix® een specifieke taak voor u kan verrichten.

Bijvoorbeeld met de **opwarmmodus** kunt u restjes langzaam opwarmen. De **klopmodus** levert altijd perfecte slagroom op, zolang u koude slagroom met minimaal 30% vet gebruikt. Gebruik de **waterkookmodus** om water te koken voor thee of melk voor uw ontbijt. U kiest de temperatuur en Thermomix® doet de rest. De **schoonmaakmodus** maakt afwassen na het eten een snel en pijnloos proces. De **weegschaal** laat u ingrediënten precies afwegen in de mengbeker of een ander bakje. **Turbo** laat de Thermomix® op de maximale snelheid pulseren. De **deegmodus** imiteert de kneedhandelingen van een professionele bakker voor brood- of pizzadeeg.

Veeg over het beginscherm voor toegang tot deze en **vele andere modi**. U vindt meer informatie over elke modus door het informatie-icoon op uw Thermomix® aan te raken.

We programmeren voortdurend **nieuwe modi** om het leven van onze klanten makkelijker te maken. Dus houd de laatste updates in de gaten!

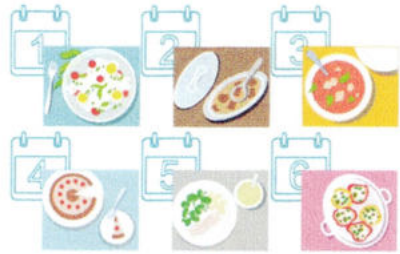
2
KOKEN VOLGENS RECEPT: VOORAF INGESTELD VOOR U

Voor nog meer gemak gebruikt u de functie 'Koken volgens recept. Selecteer een recept en volg de instructies op het scherm. Zelfs gecompliceerde gerechten worden eenvoudig met de 'Koken volgens recept'-functie en de meest onervaren koks zullen gerechten bereiden die ze nooit voor mogelijk hadden gehouden in hun eigen keukens. U zult ook op hogere temperaturen kunnen koken, bijvoorbeeld om uien te karamelliseren, vlees te bruinen of karamel te maken. Voor dit soort recepten moet u de voorgeschreven hoeveelheden van de ingrediënten gebruiken voor gegarandeerd succes. De nieuwe verhitting op hoge temperaturen biedt u een nog betere kookervaring met Thermomix®: de smaken zijn nog rijker en er zijn nieuwe kooktechnieken mogelijk.

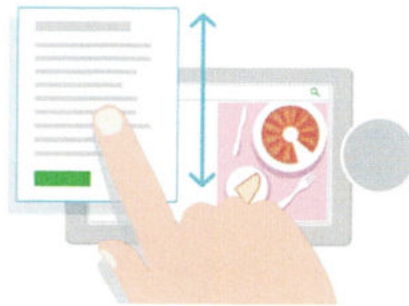
BEGINNEN MET KOKEN

Vergeet niet de maatbeker te plaatsen, tenzij anders aangegeven in het recept.

Gebruik de zoekfunctie om een recept te zoeken op naam of ingrediënt, of bekijk uw geselecteerde recepten in uw planner bij '**Mijn week**'.



Selecteer een recept en bekijk het van begin tot eind door naar beneden te scrollen, alsof u het recept uit het kookboek op een digitaal scherm leest.



U krijgt stap-voor-stap instructies te zien, zodat u precies weet wat u moet doen. Tijd en temperatuur zijn vooraf ingesteld, dus het enige wat u hoeft te doen is de ingrediënten toevoegen – laat Thermomix® ze voor u wegen – en de snelheidstoets te activeren.

Zodra u een stap heeft voltooid, tikt u op '**Volgende**' om de volgende instructies te zien.

Als u het prettiger vindt om handmatig te koken, kunt u 'Koken volgens recept' uitschakelen en de instellingen aanpassen aan uw eigen behoeften. Verander ingrediënten of pas de instellingen aan: aan u de keuze. Thermomix® kan voor u koken, maar u heeft nog steeds het laatste woord.

Zorg dat u zich houdt aan de hoeveelheden en ingrediënten in recepten met hoge temperaturen voor gegarandeerd succes.

Goed om te weten

Gebruik het spatdeksel bij het maken van recepten met hogere temperaturen om spatten te vermijden. Ook het kookmandje en de Varoma-schaal kunnen op het mengbeker deksel worden geplaatst om de stoom te laten ontsnappen. Ook kunnen beide gebruikt worden als zeef.

Leg ingrediënten in het kookmandje en de Varoma, waarbij u de ingrediënten die sneller gaar zijn (zoals vis) in de Varoma-schaal legt. **Zorg ervoor dat stoom kan circuleren:** wanneer u ingrediënten in de Varoma legt, laat dan een paar gaatjes aan de zijkant vrij.

'Met behulp van de spatel': als dit in een recept staat, plaats dan de Thermomix®-spatel door de opening in het mengbeker deksel en draai om het mengen en hakken te ondersteunen. Geen ander kookgerei mag zo worden gebruikt.

Gebruik de spatel om het hete kookmandje te verwijderen en om de mengbeker leeg te schrapen. **Na het leegmaken van de mengbeker** drukt u de spatel loodrecht tegen de zijkanten van de mengbeker om alles eruit te schrapen. De bovenkant van de spatel is zo gevormd dat hij rond het mes past.

Losmaken van ingrediënten: laat de Thermomix® na het leegmaken van de mengbeker een paar seconden op snelheid 10 draaien. Restjes worden zo tegen de zijkanten van de mengbeker geslingerd, zodat u met de spatel alles eenvoudig eruit kunt schrapen.

Om ingrediënten buiten de mengbeker te wegen, tarreer dan de weegschaal en plaats ze op het mengbeker deksel. Of plaats een schaal op het mengbeker deksel, tarreer de weegschaal en weeg de ingrediënten af in de schaal. U kunt ook ingrediënten op het mengbeker deksel wegen terwijl de Thermomix® op lage snelheid draait.

Uw eigen recepten bereiden

Iedereen kookt graag zijn eigen recepten en ook dat kan met de Thermomix®. Misschien heeft u zin om een stoofschotel uit een oud familiekookboek te maken, of de nieuwe cake die trendy is op sociale media, of een recept van vroeger. Zodra u weet hoe u tijd, temperatuur en snelheid moet combineren, is het eenvoudig. U hoeft alleen maar te oefenen met beproefde Thermomix®-recepten en te begrijpen hoe u 'een recept moet bedenken' op een Thermomix®-manier. Volg onze tips en begin met het creëren en aanpassen van uw eigen recepten.

RAADPLEEG EEN VERGELIJKBAAR THERMOMIX® RECEPT

Leer eerst uw Thermomix® beter kennen door een paar recepten uit dit boek te bereiden voordat u uw eigen recepten gaat aanpassen.

Zodra u het koken met de Thermomix® onder de knie heeft, zoek dan naar een recept dat op dezelfde manier wordt bereid als het gerecht dat u wilt maken. Gebruik het Thermomix®-recept als sjabloon.

Als de kwaliteit of kwantiteit van ingrediënten aanzienlijk anders is, pas dan de kooktijd aan. Zorg ervoor dat u de capaciteit van de mengbeker niet overschrijdt (max. 2,2 liter).

Pas de methode van het Thermomix®-recept aan de behoeften van uw recept aan. Soms kunnen twee stappen in een traditioneel recept worden bereikt in een enkele Thermomix®-stap.

Maak tot slot uw eigen recept met Thermomix®. Maak aantekeningen over wat werkt en wat nog beter kan.

Reorganiseer uw recepten om inspanningen te minimaliseren, zoals het schoonmaken van de mengbeker. Bijvoorbeeld:

- **Droog naar nat:** Begin met taken die een schone, droge mengbeker vereisen (bijv. suiker malen, kruiden hakken).
- **Koud naar warm:** Kneed een deeg, klop slagroom, meng drankjes of hak uien voordat u sauzen of soepen gaat koken.
- **Alles in één:** Voor sauzen, beslag en cakemixen kunt u de meeste ingrediënten in één keer toevoegen en een paar seconden mixen. Kook zo vaak mogelijk verschillende gerechten tegelijkertijd met behulp van het kookmandje en/of Varoma.

TIPS

- **Maal** granen, noten of suiker, rasp kaas of brood als eerste. Dit gaat het best in een schone, droge mengbeker en er is weinig tot geen schoonmaak nodig voor de volgende stap.
- **Kneed** deeg voor brood, pizza of pasta voorafgaand aan andere taken. Deze deegsoorten zijn gewoonlijk makkelijk uit de kom te halen, zodat onnodig schoonmaken kan worden voorkomen.
- **Meng** sauzen, cakebeslag, pannenkoekbeslag of biscuitdeeg in een paar seconden op snelheid 2–5. Merk op dat alle ingrediënten meestal in één keer kunnen worden gemixt.
- **Voor** het kloppen van eiwitten is een brandschone mengbeker nodig, dus begin indien mogelijk met deze taak en vergeet niet de vlinder te gebruiken.
- **Hak** groenten alvorens ze te sauteren. Het hakken van groenten samen met olijfolie kan het makkelijker of soms zelfs overbodig maken om de rand van de mengbeker schoon te schrapen.
- **Sauteer** uien of andere gehakte groenten op 120 °C voor maximale smaak, tussen de 3 en 7 minuten, afhankelijk van het watergehalte van de ingrediënten. Roer op snelheid tot 1.
- **Kook of stoof** op 90–100 °C om zo veel mogelijk voedingsstoffen te behouden. De kooktijd hangt af van de ingrediënten, dus raadpleeg een vergelijkbaar Thermomix®-recept als leidraad. Gebruik om te roeren of te mixen zonder te hakken.
- **Kook melk of room** op 90 °C om overkoken te voorkomen. Roer sauzen snel op snelheid 2–4 om klonters te voorkomen.
- **Kook/stoom ingrediënten zoals groenten, rijst, garnalen, gehaktballetjes in het kookmandje of de Varoma.** Voeg vocht toe aan de mengbeker, of kook ze tegelijkertijd met een ander gerecht in de mengbeker.

Kook uw eigen recepten met Thermomix® en deel de foto van uw familierecept op Instagram en Facebook.