

**GERECHTEN
BEREID MET
DE STOOMKOKER**



Gestoomde aardappeltaart

Juf Tonia is ook van plan om te koken met de kinderen. Ik stelde haar voor om **dit recept uit het handboek bij de Braun** te stomen.

Dit heb je nodig:

- 300 g aardappelen
- 1 eetlepel griesmeel
- 1 koffielepel suiker
- 6 kleine aardbeien
- 1 eierdooier
- 1 eetlepel bloem
- snufje kaneel

Werkwijze:

1. Stoom de aardappelen 6 minuten op volle kracht in de magnetron.
2. Laat ze afkoelen.
3. Schil de aardappelen en draai door de passe-vite.
4. Voeg de eierdooier, griesmeel, bloem, suiker en kaneel toe en kneed tot een deeg.
5. Verdeel het deeg in 6 porties.
6. Druk ieder bolletje plat met je hand.
7. Leg een aardbei in het midden.
8. Vouw het deeg errond.
9. Stoom 20 minuten.

Werkwijze

- 1 Was de aardappelen
- 2 Wrijf ze droog met een schotelvod.

Kook nieuwe aardappelen eerst af.

- 3 Vul een kookpot met water.
- 4 Leg de aardappelen in het water.
- 5 Breng het water aan de kook.
- 6 Giet ze af.

Gestoomde krielaardappelen in de schil

- 1 Vul de basis van de stoomkoker tot het maximum waterniveau met koud water.
- 2 Plaats de met aardappelen gevulde stoomkorf op de lekschaal.
- 3 Strooi zout over de aardappelen. Plaats het deksel op de stoomkorf.
- 4 Steek de stekker in het stopcontact. Stel de timer in op 40 minuten.
- 5 Laat de aardappelen afkoelen.



Aardappelpuree

Werkwijze

1 Leg een oude krant op het werkblad. Schil de aardappelen met een dunschiller. Leg ze in een vergiet. Ruim het afval op. Spoel de aardappelen onder stromend water. Zet het vergiet op een bord.

2 Snijd de aardappelen in 4 stukken.

gekookte aardappelen

3 Vul een kookpot met water.

4 Doe er een koffielepel zout in.

5 Breng het water aan de kook.

6 Leg de aardappelen in het kokend water. Zet een deksel op de kookpot. Kook de aardappelen 20 minuten. Zet een vergiet in de gootsteen.

7 Giet de aardappelen in het vergiet. 8 Laat ze goed uitdampen.

Gestoomde aardappelen

3 Vul de basis van de stoomkoker tot het maximum waterniveau met koud water.

4 Plaats de met aardappelen gevulde stoomkorf op de lekschaal.

5 Strooi zout over de aardappelen. Plaats het deksel op de stoomkorf.

6 Steek de stekker in het stopcontact. Stel de timer in op 40 minuten.

7 Laat de aardappelen goed uitdampen..

Dit heb je nodig voor

5 personen:

1 kg aardappelen

2 en een halve dl melk

2 eierdooiers

25 gram boter

zout-peper-muskaatnoot



Puree

Werkwijze:

7 Meet de melk af. Breng ze aan de kook.

8 Verwarm de oven voor op 200°C.

9 Splits de eieren: tik met een ei op de rand van een potje tot er een barst in het ei is. Maak met je vinger een gat in het ei. Laat het wit van ei in het potje lopen. Zet opzij.

10 Zet een vergiet in de gootsteen. Giet de aardappelen in het vergiet.

11 Laat ze goed uitdampen.

12 Maak puree: giet de aardappelen in de passe-vite. Zet de passe-vite bovenop de kookpot. Draai de aardappelen door de passe-vite.

13 Meng ze met de kokende melk, boter en de eierdooiers. Roer zeer goed met een houten lepel tot de puree glad wordt. Breng op smaak met zout, peper en muskaatnoot.

14 Doe de puree in een ovenschaal.

Strooi er paneermeel over. Leg er hier en daar een klontje boter bovenop.

Plaats de schaal in de hete oven.

Op het laatste kan je de schaal nog even onder de grill plaatsen om een mooie bruine korst te bekomen.



GEBAKKEN MIGNONETTE BROCCOLI & VERRASSINGSAARDAPPEL

BENODIGDHEDEN VOOR 6 PERSONEN:

1,2 kg mignonette
boter
zout/peper
graanmosterd

voor de persillade :

50g broodkruim
50g boter
1 1/2 eetlepel gehakte peterselie
zout/peper
1/2 teentje knoflook

broccoli

voor de verrassingsaardappel :

9 aardappelen + 50 g boter
¼ bloemkool + 50g boter

WERKWIJZE :

Schil de aardappelen met een dunschiller.

Maak de bloemkool schoon. Was ze. Leg ze in 1 bakje van de stoomkoker. Doe er zout op.

Spoel de broccoli. Leg ze in het 2de bakje van de stoomkoker Doe er zout op

Maak broodkruim.

Maal de peterselie fijn met een moulinette.

Persillade :

Meng met een vork: 50g boter,
1/2 eetlepel gehakte peterselie, zout en
peper
en 1/2 teentje geperste knoflook onder
50g broodkruim



Stoom de aardappelen met de bloemkool 40 minuten in de stoomkoker.
Stoom 20' later de broccoli in 20 minuten gaar. Laat de broccoli in de stoomkoker staan tot je het gerecht opdiend.

Verrassingsaardappel :

Meng de aardappelen met behulp van 2 vorken met 50g boter in een grote kom
Meng de bloemkool met behulp van 2 vorken met 50g boter, zout en peper.
Meng de aardappelen en de bloemkool samen en zet opzij.



Bak de mignonetten.

Smeer de gebakken mignonetten in met graanmosterd en beleg ze met de persillade.
Laat (in de pan) mooi goudbruin kleuren onder de grill. (Niet te lang !)

Warm de verrassingsaardappel de microgolfoven.

CASTELLANI MET HAM ASPERGES & BROCCOLI

Benodigheden voor 4 personen:

250 g Castellani

600g broccoli (of 2 stuks)

170g (uitgelekt gewicht) asperges in glas.

2x120g gekookte ham

2 soeplepels boter

2x200ml room

40g Parmezaan

Werkwijze :

Verdeel de broccoli in tuiltjes. Was ze. Stoom de broccoli 20 minuten in de steamer.

Snijd de ham in reepjes van 1,25cm dik.

Breng in een pan ruim water met wat zout en 1 soeplepel olie aan de kook.

Smelt boter in 2 pannen en doe in elke pan de ham erbij.

Voeg in elke pan de room toe.

Breng het geheel aan de kook en laat ongeveer 5 minuten koken om de room wat in te dikken.

Doe er in elke pan de helft van de Parmezaanse kaas bij.

Kook de Castellani 11 minuten.

Schud de pasta in een vergiet en spoel met heet water.

Verwarm de asperges in de microgolf.

Vermeng de helft van de Castellani met de saus en de asperges.

Vermeng in de pan waar de castellani in gekookt werden, de helft van de Castellani met de saus en de broccoli.





Gebardeerd varkenshaasje met gestoomde groenten

Het is een plezier om te zien dat **everyone loves varkenshaasje à la tante Hilde Lowie**, een lekker & eenvoudig spitsuurgerecht dat in de familie geschiedenis heeft gemaakt. Ik **Snoep gezond** & geef er boontjes, spruitjes, wortelen & 1 doosje mini kroketjes voor 4 personen bij.

Dit heb je nodig voor 4 personen:

- 800 g varkenshaasje
- 10 sneden gerookt spek
- Verstegen satékruiden
- 750 g prinsessenboontjes en/of jonge wortelen (**staat respectievelijk op de eerste & tweede plaats in groenten top 5 van het eerste leerjaar heb ik gezien in "DE SCHAKEL" van juni 2008 uitgegeven door GBS SLEIDINGE.**)

of

- 1 bussel jonge wortelen & 200 g spruitjes + 25 g boter/ 50 g spekreepjes

WERKWIJZE :

1. Stoom de wortelen in het zwarte bakje van de stoomkoker en de boontjes of spruiten, 40 minuten.
2. Snijd 800 g varkenshaasje in 10 stukken
3. Wikkel een reepje gerookt spek rond elk stukje vlees.
Druk de boven- en onderkant in satékruiden.
Bak af en laat op een zacht vuurtje gaar worden.
4. Bak het spek op een hoog vuur (**zonder boter**) in de kookpot.
Smelt een klontje boter in de kookpot. Doe de spruitjes erbij. Breng op smaak met 10 draaien zout, 20 draaien peper en muskaatnoot.
5. Smelt een klontje boter. Fruit er een gesnipperd ajuintje in.
Doe er de gestoomde boontjes en/ of wortelen bij.
Breng op smaak met peper en zout

Bij varkenskotelet met spruitjes drink ik Château Moulin d'Anglade 2005 Rood, Premières Côtes de Blaye of Sangre de Toro 2005 Torres uit Catalunya, Spanje

VARKENSHAASJES à la TANTE HILDE



Voor **4 personen:**

800g varkenshaasje in 10 stukken snijden.

10 reepjes gerookt spek rond de stukken wikkelen.

De onder - en bovenkant van de stukken in **saté kruiden** drukken.

Afbakken, deksel op de pan, en op een zacht vuurtje laten gaar worden.

Saus: de jus binden en in een sauskom gieten.

Opdienen met **gestoofde aardappelen** en

750g boontjes en/of jonge wortelen die je 40 minuten stoomt in de stoomkoker.

Smelt een klontje boter. Fruit er een fijngesnipperd ajuintje in

Doe er de gestoomde boontjes en/of jonge wortelen bij.

Breng op smaak met peper en zout.

of 1 doosje mini kroketjes voor 4 personen.

Gestoomde schelperwtjes



De voorbereiding

Werkwijze :

- 1 Leg een oude krant op het werkblad.
Schil de aardappelen met een dunschiller. Leg ze in een vergiet. Ruim het afval op.
- 2 Spoel de aardappelen onder stromend water af. Zet het vergiet op een bord. Snijd de aardappelen in stukjes.
- 3 De schelperwtjes schoonmaken en wassen.
- 4 Maak de **wortelen** schoon: pak de wortelen bovenaan vast. Haal met een dunschiller van boven naar onder de schil eraf. Draai de wortel. Snijd de boven- en onderkant eraf met een mes. Snijd in schijfjes met de keukenmachine.

Benodigheden

voor 4 personen :

- 4 slavinken
 - boter
 - 200g gerookt spek in blokjes
 - 1 ui
 - 1 bos jonge wortelen
 - 250 gram schelperwtjes
 - boter
 - 1 koffielepel zout -peper
- 500 g nieuwe aardappelen

De bereiding

- 5 Vul de basis van de stoomkoker tot maximum waterniveau met koud water.
- 6 Plaats de met schelperwtjes, wortelen en aardappelen gevulde **zwarte** korf in de stoomkorf op de lekschaal.
- 7 Strooi er zout over. Plaats het deksel op de stoomkorf..
- 8 Steek de stekker in het stopcontact. Stel de timer in op 40 minuten.
- 9 Smelt 25 gram boter in een andere pan.
Laat bruinen.
- 10 Bak de slavinken aan. Laat op een zacht vuur gaar worden.
- 11 Pel de ui. Snijd de ui in grote stukken. Snipper ze fijn met de **keukenmachine**. Ruim het afval op.
- 12 Bak het spek 5 minuten in een grote kookpot.
Smelt hierbij een klontje boter. Bak hierin snel de ui totdat hij er glazig uitziet.
- 13 Voeg de gestoomde aardappelstukjes, schelperwtjes en wortelen eraan toe.
Breng op smaak met 1 koffielepel zout en 10 draaien van de pepermolen.
Roer om met een houten lepel. Zet het deksel op de kookpot .
Laat op een zacht vuur (stand 4) 10 minuutjes sudderen.
- 14 Meet een halve liter stoomvocht van de groenten af. Blus het braadvet van het vlees met een halve liter stoomvocht van de groenten.
Breng op smaak met zout en peper. Giet de jus over de groenten.

Gestoomde bloemkool met bechamelsaus

Dit heb je nodig:

1 bloemkool

Bechamelsaus

3 personen

boter	30 gram
bloem	30 gram
melk	120 ml
stoomvocht	120 ml
zout	1,8 gram
nootmuskaat	0,45 gram
peper	

Zo ga je te werk :

- 1 Maak de bloemkool schoon. Was ze.
- 2 Vul de basis van de stoomkoker tot maximum waterniveau met koud water.
- 3 Plaats de met bloemkool gevulde stoomkorf op de lekschaal.
- 4 Strooi zout over de bloemkool
Plaats het deksel op de stoomkorf..
- 5 Steek de stekker in het stopcontact.
Stel de timer in op 40 minuten.

Bechamelsaus

- 1 Zet alles klaar.
- 2 Weeg de bloem, de boter af met **de weegschaal**.
- 3 Meet de melk en het kookvocht af in een **maatbeker**.
- 4 Smelt de boter zachtjes in een **pan**. Doe er de bloem bij.
Roer met **een garde of klopper** tot dit gaat borrelen.
- 5 Roer er de melk en het kookvocht met kleine beetjes tegelijk doorheen.
Laat 1 minuutje doorkoken. Tijdens het warmen wordt de saus dikker. Blijf roeren zodat er geen klontjes komen Als de saus kookt, zet je het vuur laag en laat je de saus pruttelen tot hij dik en romig is.
- 6 Voeg peper, nootmuskaat en zout toe. Haal dan de pan van **het fornuis**.



Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



1 Zet het keukengerei klaar:

dunschiller of aspergemachine
vuilniszakje
kookpot of eierkoker
stoomkoker
kookpot
kookpot voor bain-marie
soeplepels
klopper
bord
maatbeker
zeef
kurkentrekker
citruspers

vork of aardappelstamper
keukenrobot (moulinette)
plank
broodmes/pank/kom?
grote bakpan of wokpan
sauslepel

Boodschappenlijstje

voor 4 personen:

1 kg asperges
6 eieren
1 bos peterselie/ 1 netje sjalotten
3 x 75 gram croutons
200 gram gerookte spekblokjes
3-4 personen gerookte zalm met de hand gesneden
of ganda ham
1 pakje boter / 2,5 dl room
1 fles droge witte wijn
cayennepeper/zout
1 citroen



Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



2 Hardgekookte eieren.

Kook 1 ei per persoon.

3 Gestoomde asperges

Werkwijze

1 Schil de asperges met een dunschiller: begin voorbij de top en schil naar het uiteinde toe. Breek de verharde uiteinden af.

Dit heb je nodig:
1 kg asperges
4 eieren

2 Verdeel ze over 2 stoomkorven.

3 Vul de basis van de stoomkoker tot maximum waterniveau met koud water.

4 Plaats de met asperges gevulde stoomkorf op de lekschaal.

5 Strooi zout over de asperges.

6 Plaats het deksel op de stoomkorf.

7 Steek de stekker in het stopcontact

8 Stel de timer in op 40 minuten.



Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



4 Witte wijnsaus bij de asperges

Werkwijze:

Open de fles wijn.-Snijdt met het lipje, dat zich een de zijkant bevindt, het loodje door.-Neem het loodje boven de kurk weg.-Draai de kurkentrekker in de de kurk.-Trek de kurk eruit.-Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft.

Meet de wijn af. Weeg de boter af. Vul een kookpot met water tot de kookpot voor de saus er kan in dobberen. Breng het water aan de kook.

Pel de sjalotten. Snijd elke sjalot in 6 stukken.

Smelt een halve soeplepel boter in een kleine kookpot.

Laat de stukken sjalot erin uitzweten.

Voeg 2 en een halve dl droge witte wijn toe. Laat dit sudderen tot de wijn voor de helft ingekookt is.

Zet de bovenste stoomkorf af de steamer. Meet 60 ml + ½ klp stoomvocht uit lekschaal af. Voeg 60 ml + ½ klp stoomvocht van de asperges toe. Laat inkoken. Voeg 2 en een halve dl room toe, en laat even doorkoken. Giet dit door een zeef. Kruid met cayennepeper en 6 gram zout. Bind de saus met witte maïzena express. Werk de saus op met 50 gram boter.

Pers de citroen uit. Breng de saus op smaak met 2 soeplepels citroensap. De saus mag zeker niet zuur zijn! **LAAT DE SAUS NIET MEER KOKEN !** Houd de saus warm op bain - marie.

Dit heb je nodig:
voor 4 personen:

2 + een halve sjalot
12,5 gram boter
3 dl+ 2 1/2 klp droge witte wijn
2,5 dl room
cayennepeper/6 gram zout
2 soeplepels citroensap
50 gram boter
maïzenaexpress



Asperges met witte wijnsaus en gerookte zalm of Ganda ham



Werkwijze voor de garnituur bij de asperges:

5 Mimosa van ei

Pel de eieren.

Plet 4 hard gekookte eieren met een vork of een aardappelstamper. Maal de peterselie fijn. Meng de geplette eieren met gemalen peterselie.

Dit heb je nodig:
voor 4 personen:

3 x 75 gram croutons
200 gram gerookte spekblokjes
3-4 personen gerookte zalm met de hand gesneden of ganda ham

Peterselie

6 Roosjes van gerookte zalm

7 Broodkorstjes met spek

Bak 200 gram spekblokjes zonder vetstof in een bakpan of wokpan. Doe er 3 maal 75 gram broodkorstjes bij. Laat opwarmen.

