

# PHILIPS

Multikocher  
mit Mixfunktion

Rezepte



**Inspirierende Rezepte**  
für den Multikocher mit Mixfunktion

**Idées de recettes**  
pour votre Multicuisineur-blender

**Inspirerende recepten**  
voor de Multicooker blender





# Contents

## DE

- 04 Einführung
- 05 Funktionen und Programmeinstellungen
- 08 **Suppen und Vorspeisen**
- 08 Klassische Tomatensuppe
- 10 Kürbissuppe
- 12 Süßkartoffelsuppe mit Kichererbsen
- 14 Karotten-Linsensuppe mit Curry
- 16 Zucchini-Kräutersuppe
- 18 Krabben-Bisque
- 20 Kalte Gurken-Avokadosuppe
- 22 Zwiebelchutney
- 24 Gemüse-„Poêler“
- 26 Gemüseflan
- 28 **Hauptgerichte**
- 28 Minestrone mit Gemüse
- 30 Schnelle Würstchen-Kohlsuppe
- 32 Rindfleisch-Bourguignon
- 34 Gemüse Eintopf: Ratatouille
- 36 Schälerbsen-Specksuppe
- 38 Gemüse-Kokosnuss-Curry
- 40 Chili con Carne
- 42 Paella mit Meeresfrüchten
- 44 Quinoa-Taboulé mit Süßkartoffel
- 46 Bolognesesoße
- 48 **Hausgemachte Brühen**
- 48 Hausgemachte Gemüsebrühe
- 50 Hausgemachte Hühnerbrühe
- 52 **Getränke und Desserts**
- 52 Süße Wassermelonensuppe mit Chili und Limette
- 54 Apfel-Birnen-Kompott
- 56 Sirup mit Sommerfrüchten
- 58 Schokoladencreme-Dessert
- 60 Erdnussbutter-Schokoladenfondant
- 62 Pannacotta mit Vanille und Limettenblatt
- 64 Smoothies und shakes

## FR

- 4 Introduction
- 6 Fonctions et programmes
- 8 **Soupes et entrées**
- 8 Soupe de tomates classique
- 10 Soupe de potiron
- 12 Soupe de pois chiches & patates douces
- 14 Soupe de carottes au curry
- 16 Soupe de courgettes aux herbes
- 18 Bisque de crabe
- 20 Soupe froide concombre et avocat
- 22 Chutney d'oignons
- 24 Poêlée de légumes
- 26 Flan de légumes
- 28 **Plats**
- 28 Minestrone de légumes
- 30 Recette rapide de soupe au chou à la saucisse
- 32 Bœuf bourguignon
- 34 Ratatouille
- 36 Soupe de pois cassés au bacon
- 38 Légumes au curry et à la noix de coco
- 40 Chili con carne
- 42 Paella aux fruits de mer
- 44 Taboulé de quinoa et de patate douce
- 46 Sauce bolognaise
- 48 **Bouillons maison**
- 48 Bouillon de légumes maison
- 50 Bouillon de poule maison
- 52 **Drinks & desserts**
- 52 Soupe sucrée de pastèque
- 54 Compote pomme poire
- 56 Sirop de fruits
- 58 Crème au chocolat
- 60 Fudge au beurre de cacahuètes et au chocolat
- 62 Panna cotta vanille et feuilles de citron vert
- 64 Smoothies et shakes

## NL

- 4 Introductie
- 6 Functies en programma-instellingen
- 8 **Soepen en voorgerechten**
- 8 Klassieke tomatensoep
- 10 Pompoensoep
- 12 Kikkererwtensoepp met zoete aardappel
- 14 Pittige wortelsoepp
- 16 Courgettesoepp met verse kruiden
- 18 Romige krabsoep
- 20 Koude komkommersoepp met avocado
- 22 Uienchutney
- 24 „Poêler“ van groenten
- 26 Groenteflan
- 28 **Maaltijden**
- 28 Vegetarische minestrone
- 30 Snelle koolsoep met worst
- 32 Boeuf bourguignon
- 34 Vegetarische stoofpot: ratatouille
- 36 Erwtensoepp met bacon
- 38 Vegetarische kokoscurry
- 40 Chili con carne
- 42 Paëlla met zeevruchten
- 44 Quinoa tabouleh
- 46 Bolognesesaus
- 48 **Zelfgemaakte bouillon**
- 48 Zelfgemaakte groentebouillon
- 50 Zelfgemaakte kippenbouillon
- 52 **Drankjes en nagerechten**
- 52 Watermeloensoep met chilipeper en limoen
- 54 Compote van appel en peer
- 56 Zomerse vruchtensiroop
- 58 Chocoladedessert
- 60 Fudge met pindakaas en chocolade
- 62 Panna cotta met vanille en limoenblad
- 64 Smoothies en shakes

## Einführung

**DE**

### Kochen und Mixen in einem Arbeitsgang

Ihr Multikocher mit Mixfunktion ist ein multifunktionales Kochgerät, mit dem Sie eine große Auswahl an Gerichten mit einer Reihe an Kochtechniken, wie Sautieren, Braten, Kochen und Schmoren, zubereiten können. Bereiten Sie alles im selben Kocheinsatz zu, um Suppen, Smoothies und Getränke zu kreieren. Pürierte Suppen und viele andere Rezepte können Sie mit einem der automatischen Programme in nur einem Arbeitsgang zubereiten. Ihr Multikocher mit Mixfunktion unterstützt Sie jeden Tag beim Kochen von köstlichen, gesunden Gerichten.

### Eine große Auswahl an Gerichten zubereiten

Dieses Buch enthält eine Vielzahl an einfachen Rezepten mit aufregenden Variationen. Viele Klassiker und einige exotische Rezepte zeigen Ihnen, wie Sie ganz einfach hausgemachte Suppen, Smoothies, Currys, Eintöpfe oder sogar Kuchen und Desserts für das Mittagessen, Abendessen oder für zwischendurch zubereiten können. Hoffentlich können wir Sie zum Ausprobieren von eigenen Rezepten inspirieren, und wir möchten sicher gehen, dass Sie das Beste aus Ihrem ProCooker herausholen!

## Introduction

**FR**

### Un seul appareil pour mixer et cuire

Grâce à votre multicuiseur-blender (Bibi), préparez une grande variété de plats rissolés, frits, cuits dans l'eau bouillante ou mijotés. Mélangez et mixez vos soupes, smoothies, boissons et pâtes à gâteau dans le même récipient. Réalisez des soupes veloutées et d'autres recettes en une seule opération, à l'aide des programmes automatiques. Votre multicuiseur-blender est un outil fabuleux qui vous permettra de concocter au quotidien des plats sains et savoureux.

### Une grande variété de plats à réaliser simplement

Ce livret contient des recettes basiques et des variantes tout aussi savoureuses. Grâce à ces recettes classiques et exotiques, découvrez comment réaliser facilement des soupes, smoothies, plats au curry et plats mijotés, gâteaux et desserts, pour vous régaler à tous les repas. Nous espérons que ce livret vous donnera envie de créer vos propres recettes, le but étant que vous utilisiez le multicuiseur-blender au maximum de ses possibilités!

## Introductie

**NL**

### Koken en mengen in één

Uw Multicooker blender is een multifunctioneel kookapparaat waarmee u een grote variëteit aan maaltijden kunt bereiden door middel van diverse kooktechnieken, zoals sauteren, bakken, koken en stoven. Mix en meng in dezelfde pan en maak soepen, smoothies en drankjes. Maak gepureerde soepen en andere recepten in één keer met een van de automatische programma's. Met uw Multicooker blender bereidt u elke dag heerlijke, gezonde maaltijden.

### Een scala aan maaltijden in een handomdraai

Dit boek biedt een scala aan eenvoudige recepten met spannende variaties. Aan de hand van klassieke en soms exotische recepten maakt u gemakkelijk zelf soepen, smoothies, curry's en stoofschotels, of zelfs taarten en nagerechten voor lunch, diner of gewoon tussendoor. Graag inspireren wij u om uw eigen recepten uit te proberen en volop te profiteren van alle mogelijkheden van uw Multicooker blender!

## Funktionen und Programmeinstellungen

**DE**

Der Multikocher mit Mixfunktion bietet eine umfangreiche Auswahl an wichtigen Kochtechniken, die manuell oder mittels automatischer Programme ausgeführt werden können. Das Gerät enthält eine MasterCook-Technologie mit 3D-Kochplatte, einen praktischen geneigten Topf mit einer asymmetrischen Klinge zum Mixen und eine digitale Benutzeroberfläche mit verschiedenen Programmeinstellungen.

### MasterCook-Technologie und 3D-Kochplatte

Das Gerät verfügt über integrierte Temperatursensoren zur genauen Steuerung der Energie und der Kochzeit des Programms. Die 3D-Kochplatte hat ein einzigartiges gerundetes Design mit drei Schichten, das eine gleichmäßigere Wärmeverteilung als eine flache Platte mit nur einer Schicht bietet.

### Geneigter Multikocher und asymmetrische Klinge

Der Multikocher ist geneigt, damit Sie beim Braten im Kocheinsatz einfacher rühren können. Außerdem verbessert die geneigte Form zusammen mit der asymmetrischen Klinge die Effizienz beim Mixen und Pürieren.

### Digitale Benutzeroberfläche

Zum Start des Kochvorgangs können Sie eines der voreingestellten Programme für heiße und kalte Gerichte auswählen. Die Temperatur und die Dauer werden angezeigt, um Sie durch den Kochvorgang zu leiten.

### Gehäuse aus doppeltem Edelstahl

Zur Verbesserung der Energieeffizienz verfügt das Gerät über ein Gehäuse mit zwei Schichten. Der innere Kocheinsatz ist spülmaschinenfest und kann mit den einrastbaren Griffen leicht entfernt werden.

## Fonctions & programmes

**FR**

Afin de vous permettre de réaliser une grande variété de plats, le multicuiseur-blender prend en charge les principaux modes de cuisson et combine un mode manuel et des programmes automatiques. L'appareil est équipé d'une technologie MasterCook avec une cuve chauffante 3D, inclinée avec des lames asymétriques et d'une interface utilisateur numérique avec plusieurs programmes.

### Technologie MasterCook et cuve chauffante 3D

L'appareil est doté de capteur thermique intégrés pour maîtriser avec précision la puissance et le temps de cuisson des programmes. La cuve chauffante 3D est de forme ronde et constituée de trois couches pour une meilleure répartition de la chaleur sur toute sa surface par rapport à une plaque dotée d'une seule couche.

### Cuve inclinée et lames asymétriques

La cuve est inclinée pour vous permettre de remuer plus facilement en mode Frîre et, combinée à des lames asymétriques, elle permet de mélanger et mixer plus efficacement.

### Interface utilisateur numérique

Pour lancer la cuisson, vous pouvez choisir l'un des programmes prédéfinis de recettes chaudes et froides. La température et le temps de cuisson sont affichés pour vous guider tout au long de la cuisson.

### Double revêtement en inox

Afin d'améliorer l'efficacité énergétique de l'appareil, celui-ci est doté d'un double revêtement. Équipée de poignées avec clic de verrouillage, la cuve peut être retirée facilement et peut être mise au lave-vaisselle.

## Functies en programma-instellingen

**NL**

De Multicooker blender biedt tal van belangrijke kooktechnieken die u handmatig kunt instellen of met behulp van automatische programma's. Het apparaat bevat MasterCook-technologie met een 3D-verwarmingsplaat, een handige gekantelde pan met asymmetrische mengmessen en een digitale gebruikersinterface met verschillende programma-instellingen.

### MasterCook-technologie en 3D-verwarmingsplaat

Het apparaat heeft een ingebouwde temperatuursensor om de intensiteit en de kooktijd van de programma's te controleren. De 3D-verwarmingsplaat heeft een unieke 3-laagse ronde vorm, waardoor de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld dan op een enkele vlakke plaat.

### Gekantelde pan en asymmetrische messen

De pan wordt gekanteld, zodat u tijdens het bakken gemakkelijker kunt roeren. Bovendien maakt de gekantelde vorm het mixen en mengen in combinatie met de asymmetrische messen eenvoudiger.

### Digitale gebruikersinterface

Om te beginnen kunt u een van de vooraf gedefinieerde programma's kiezen voor warme en koude gerechten. Temperatuur en tijd worden weergegeven om u door het bereidingsproces te begeleiden.

### Dubbele roestvrijstalen behuizing

Het apparaat is voorzien van een energiezuinige, dubbellaagse behuizing. De binnenpan is vaatwasmachinebestendig en kan gemakkelijk worden uitgenomen met de 'earlock'-handgrepen.



## DE

**Anzeige und Programmeinstellungen**  
Zum Start des Kochvorgangs können Sie eines der voreingestellten Programme für heiße und kalte Gerichte auswählen. Die Temperatur und die Dauer werden angezeigt, um Sie durch den Kochvorgang zu leiten.

## FR

**Affichage et programmes**  
Pour lancer la cuisson, vous pouvez choisir l'un des programmes prédéfinis de recettes chaudes et froides. La température et le temps de cuisson sont affichés pour vous guider tout au long de la cuisson.

## NL

**Display en programma-instellingen**  
Om te beginnen kunt u één van de vooraf gedefinieerde programma's voor warme en koude gerechten kiezen. Temperatuur en tijd worden weergegeven om u door het bereidingsproces te begeleiden.



## DE

### Braten im Kocheinsatz

Mit 140 °C zum Weichkochen von Zwiebeln und Knoblauch sowie mit 170 °C zum Anbräunen von Fleisch und Geflügel erzielen Sie mit Ihren Zutaten den optimalen Geschmack, bevor Sie die flüssigen Zutaten zur Zubereitung einer Suppe, Brühe oder eines Eintopfs hinzugeben.

*Die Version HR2206/80 verfügt sogar über vier Einstellungen zum Braten wodurch Sie manuell schmelzen und köcheln können.*



### Pürierte Suppen

Das Programm kocht und püriert Suppen in einem Arbeitsgang. Geben Sie einfach einige frische Zutaten hinzu, die Rezepte unterstützen Sie dabei.



### Suppen als Mahlzeit

Dieses Programm kocht ohne Pürieren herzhaftere Suppen mit gesunden Zutaten.



### Cremesuppen

Das Programm köchelt sanft und mischt Suppen automatisch mit cremigen Zutaten, die sonst bei höheren Temperaturen verkochen würden.



### Körnergerichte

Ein Reis- oder Quinoa-Gericht. Probieren Sie auch Buchweizenmehl und andere Körner als Basis für eine vollwertige Mahlzeit aus.



### Currys, Eintöpfe, Brühe

Die Einstellung für Eintöpfe stellt sicher, dass Ihre Zutaten innerhalb der ausgewählten Zeitdauer köcheln.

Hausgemachte Brühe ist viel gesünder und köstlicher als Brühwürfel. Wählen Sie frische Zutaten aus, und das Gerät stellt sicher, dass sie ihren Geschmack entfalten und über eine ausgewählte Zeitdauer köcheln können.



### Smoothie

Frische Früchte und leckere Flüssigkeiten werden zu einem Smoothie gemischt.



### Pulsfunktion

Mit dem Puls-Programm können Sie manuell mixen.



### Easy-Clean (nur Version HR2206/80)

Mit etwas Reinigungsmittel und Wasser reinigen Sie den inneren Kocheinsatz automatisch.



## FR

### Frire

Deux températures sont disponibles : 140 °C pour faire revenir oignons et ail, et 170 °C pour faire dorer viandes et volailles. Ce mode de cuisson est préconisé si vous souhaitez donner encore plus de goût à vos aliments avant d'ajouter les ingrédients liquides pour réaliser soupes, bouillons ou ragoûts.

*Le modèle HR2208/80 dispose même de 4 réglages de températures pour manuellement faire fondre et mijoter si vous le souhaitez.*



### Velouté

Ajoutez quelques ingrédients frais dans la cuve en vous aidant des recettes de soupes fournies dans ce livret, sélectionnez ce programme et Bibi se charge de cuire et mixer le tout.



### Soupe consistante

Ce programme cuit vos ingrédients sans les mixer pour une soupe complète à base de produits sains.



### Soupe à base de lait

Le lait et la crème supportent mal les températures de cuisson élevées. Ce programme cuit lentement et doucement les ingrédients avant de les mixer automatiquement pour des veloutés réussis.



### Céréales

Réalisez des plats complets à base de riz, quinoa, sarrasin ou autres céréales.



### Mijoter et bouillon maison

Le mode de cuisson Mijoter vous permet de laisser mijoter tranquillement vos ingrédients le temps indiqué. N'hésitez pas à faire vous-même vos bouillons pour un résultat bien plus sain et savoureux que les bouillons de cube tout prêts. Choisissez vos ingrédients frais et Bibi se charge de les faire mijoter le temps nécessaire pour dégager toutes leurs saveurs.



### Smoothie

Réalisez des smoothies à base de fruits frais et de jus savoureux.



### Fonction Pulse

Le programme Pulse permet d'utiliser la fonction de mixage en mode manuel.



### Fonction Easy-clean (uniquement sur les modèles HR2206/80)

La cuve de Bibi est nettoyée automatiquement. Il vous suffit d'ajouter d'eau.



## NL

### Bakken in de pan

U kunt op 140 graden uien en knoflook smoren of op 170 graden vlees en gevogelte aanbraden, zodat u de beste smaak uit de ingrediënten haalt voordat u de vloeistoffen toevoegt om een soep, bouillon of stoofpot te bereiden.

*Versie HR2206/80 heeft zelfs 4 bakinstellingen om handmatig te smoren en te sudderen.*



### Gepureerde soepen

Met het programma kookt en pureert u soep in één keer. U hoeft alleen maar verse ingrediënten toe te voegen en de recepten helpen u op weg.



### Maaltijdsoepen

Met dit programma bereidt u zonder te pureren stevige, goed gevulde soepen vol gezonde ingrediënten.



### Romige soepen

Met dit programma smooit u zachtjes soepen met romige ingrediënten die automatisch worden gepureerd, zonder dat te hoge temperaturen de structuur bedreigen.



### Granen

Gerechten met rijst of quinoa - of probeer eens boekweit of andere granen als basis voor een complete maaltijd.



### Stoofschotels en zelfgemaakte bouillon

De instelling voor stoven zorgt ervoor dat de ingrediënten zachtjes pruttelen gedurende de ingestelde tijd.

Zelfgemaakte bouillon is veel gezonder en smakelijker dan bouillon van blokjes. Kies verse ingrediënten en het apparaat zorgt ervoor dat ze hun volle aroma afstaan aan de bouillon gedurende de ingestelde tijd.



### Smoothie

Vers fruit en heerlijke sappen worden vermengd tot een smoothie.



### Pulse programma

Met het pulse-programma kunt u handmatig mengen.



### Easy-clean (alleen versie HR2206/80)

Met water reinigt u automatisch de binnenpan.



## Klassische Tomatensuppe

Um das Geschmackserlebnis dieser Suppe zu verfeinern, braten Sie einige Zutaten im Kocheinsatz, bevor Sie die Flüssigkeit hinzugeben und das automatische Programm auswählen. Geben Sie für eine schnelle Variante einfach die Zutaten hinzu, und springen Sie zu Schritt 5.

### Zutaten für 6

2 tbsp. olive oil  
1 stalk celery  
1 medium onion  
2 cloves garlic  
1 red bull pepper  
1 medium carrot  
30 g. tomato puree  
3 tbsp. balsamic vinegar  
600 tomatoes (fresh, chopped or can)  
0.8 liter of vegetable stock  
1 handful of fresh basil leaves  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Zubereitung

1. Die Zwiebeln und den Sellerie fein hacken sowie den Knoblauch zerhacken. Die Karotte und die rote Paprika in kleine, 2 cm große Würfel schneiden. Beiseite stellen.
2. Die Einstellung für Braten (140°C) auswählen. Wenn der Kocheinsatz heiß ist, Öl und die gehackten Zwiebeln, den Sellerie und den zerhackten Knoblauch hinzugeben. Gelegentlich umrühren und ca. 5 Minuten braten lassen. Die Karotte und die rote Paprika hinzugeben und weitere 5 Minuten braten lassen.
3. Den Kocheinsatz mit Balsamico-Essig ablöschen. Tomatenmark, gehackte Tomaten, Gemüsebrühe und Basilikum hinzugeben.
4. Den Deckel schließen. Das Programm für pürierte Suppen auswählen und auf "Start" drücken.
5. Wenn die Suppe fertig ist, den Deckel öffnen, würzen und in Schalen servieren.

## Soupe de tomates classique

Pour sublimer les saveurs de cette soupe, commencez par faire revenir quelques ingrédients avant d'ajouter le bouillon et de sélectionner le programme automatique. Pour une version rapide de cette recette, ajoutez les ingrédients et passez directement à l'étape 4.

### Ingédients pour 6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 branche de céleri  
1 oignon moyen  
2 gousses d'ail  
1 poivron rouge  
1 carotte moyenne  
30 g de purée de tomates  
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
600 g de tomates (fraîches, concassées ou en conserve)  
800 ml de bouillon de légumes  
1 poignée de feuilles de basilic frais  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez finement l'oignon, le céleri et l'ail. Coupez la carotte et le poivron en petits dés de 2 cm.
2. Sélectionnez le programme Frire (140 °C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile et les oignons, le céleri et l'ail hachés. Laissez revenir environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez la carotte et le poivron et laissez rissoler 5 minutes de plus.
3. Déglacez avec le vinaigre balsamique. Ajoutez la purée de tomates, les tomates concassées, le bouillon de légumes et le basilic.
4. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme Velouté et appuyez sur Start.
5. À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.

### Idées de garniture

Ajoutez sur le dessus de chaque bol une cuillerée de crème, des feuilles de basilic frais et du poivre noir moulu.

## Klassieke tomatensoep

Om de smaak van de soep te verrijken, bakt u enkele ingrediënten aan voordat u de vloeistof toevoegt en voordat u het automatische programma kiest. Voor een snelle versie voegt u de ingrediënten toe en gaat u verder met stap 4.

### Ingrediënten voor 6

2 eetlepels olijfolie  
1 stengel bleekselderij  
1 middelgrote ui  
2 teentjes knoflook  
1 rode paprika  
1 middelgrote wortel  
30 g tomatenpuree  
3 eetlepels balsamicoazijn  
600 g tomaten (vers, fijngehakt of uit blik)  
0,8 liter groentebouillon  
1 handvol verse basilicumblaadjes  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de ui, de bleekselderij en de knoflook fijn. Snijd de wortel en rode paprika in blokjes van 2 cm.
2. Kies de bakinstelling (140 °C). Wanneer de temperatuur bereikt is, voegt u de olie en de gehakte ui, bleekselderij en knoflook toe. Roer af en toe en laat ongeveer 5 minuten fruiten. Voeg de wortel en rode paprika toe en roerbak nog 5 minuten.
3. Deglaceer met balsamico-azijn en voeg de tomatenpuree, gehakte tomaten, groentebouillon en basilicumblaadjes toe.
4. Sluit het deksel, kies het programma voor gepureerde soep en kies start.
5. Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met zout en peper en serveer.

### Garneertips

Werk de soep af met een schepje slagroom, verse basilicumblaadjes en gemalen zwarte peper.





## Kürbissuppe

Kürbis ist eine großartige Basis für eine pürierte Suppe. Peppen Sie dieses Gericht mit Gewürzen wie frischem Ingwer oder einer gemahlenen Gewürzmischung oder Currypaste auf.

### Zutaten für 6

550 g. pumpkin  
250 g. potato  
1 liter vegetable stock  
ground black pepper, to taste  
sea salt, to taste

### Zubereitung

1. Den Kürbis und die Kartoffeln in 2-3 cm große Stücke schneiden und in den ProCooker geben.
2. Den Deckel schließen und die Funktion für pürierte Suppen auswählen. Drücken Sie anschließend auf "Start".
3. Wenn die Suppe fertig ist, den Deckel öffnen, würzen und in Schalen servieren.

### Ideen für Variationen

Die Kartoffeln durch 100 g Kastanien und 1 Zweig Rosmarin (die Blätter verwenden) ersetzen.

100 ml Kokosnusscreme und frischen Ingwer (ca. 2,5 cm große Stücke, grob gehackt) hinzugeben.

## Soupe de potiron

Le potiron est un ingrédient de base idéal pour les veloutés de légumes. Sublimez cette soupe en ajoutant des épices comme du gingembre frais, un mélange d'épices moulues ou de la pâte de curry.

### Ingrédients pour 6

550 g de potiron  
250 g de pommes de terre  
1 litre de bouillon de légumes  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez le potiron et les pommes de terre en morceaux de 2 à 3 cm et versez-les dans le Multicuisineur-blender avec le bouillon. Même pas besoin de l'éplucher!
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Velouté. Appuyez ensuite sur Start.
3. À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.

### Variantes

Remplacez les pommes de terre par 100 g de châtaignes et 1 brin de romarin (utilisez les feuilles).

Ajoutez 100 ml de crème de noix de coco et un morceau de gingembre frais de 2 ou 3 cm, haché grossièrement.

## Pompoensoep

Pompoen is een uitstekende basis voor een gepureerde soep. Geef dit gerecht extra pit met kruiden zoals verse gember, een mengsel van gemalen kruiden of een currypasta.

### Ingrediënten voor 6

550 g pompoen  
250 g aardappelen  
1 liter groentebouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd de pompoen en de aardappel in stukjes van 2-3 cm en doe ze in de Multicooker blender met de bouillon. Het is niet nodig om de pompoen te schillen.
2. Sluit het deksel, kies de functie voor gepureerde soep en druk op start.
3. Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met zout en peper en serveer de soep in kommen.

### Variatietips

Vervang de aardappel door 100 gram kastanjes en 1 takje rozemarijn (gebruik alleen de blaadjes).  
Voeg 100 ml kokosmelk en verse gember (een stukje van 2,5 cm, grof gehakt) toe.





## Karottensuppe mit Curry

Linsen sind ideal, wenn Sie dicke, cremige Suppen mit proteinreichen vegetarischen Zutaten mögen. Sie können alle Linsen verwenden, die gelben und roten sind für ein optimales Ergebnis am besten geeignet.

### Zutaten für 6

1 mittelgroße rote Zwiebel (fein gehackt)  
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)  
2 EL Gewürze (siehe Tipp \*)  
650 g Karotten (gehackt)  
1,2 l Gemüsebrühe  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken  
Garnitur: 100 ml Joghurt

### Zubereitung

1. Verwenden Sie die Funktion Braten (140°C), um die Gewürze anzurösten. Den Kocheinsatz erhitzen, die Gewürze hinzugeben und rühren, bis die Gewürze ihren Geschmack entfalten und etwas rauchen. Nach Belieben einen Esslöffel mit Gewürzen zum Garnieren aufheben.
2. Öl, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und 5 Minuten lang braten, dabei regelmäßig umrühren.
3. Abgesehen vom Joghurt die restlichen Zutaten hinzugeben, den Deckel schließen und die Pürier-Funktion auswählen.
4. Wenn die Suppe fertig ist, den Deckel öffnen, würzen und in Schalen servieren.
5. Mit einem Schuss Joghurt und darauf gewürztes Öl garnieren.

### \*) Ideen für Gewürze

Empfohlene Gewürzmischung: Fenchelsamen, Koriandersamen, Kümmelsamen und eine gehackte kleine, getrocknete Chilischote.

## Soupe de carottes au curry

Le fait de faire griller les épices amplifie les saveurs de cette soupe, mais vous pouvez aussi passer l'étape "rissoler" et utiliser directement le programme Velouté pour réaliser cette recette.

### Ingrédients pour 6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon rouge moyen  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe d'épices (voir idées ci-dessous\*)  
650 g de carottes  
1 litre de bouillon de légumes  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût  
Accompagnement : 10 cl de yaourt

### Mode de préparation

1. Hachez finement l'oignon et l'ail. Coupez les carottes en morceaux de 2 à 3 cm.
2. Utilisez le programme Frire (140 °C) pour faire dorer les épices. Une fois la température atteinte, ajoutez les épices et remuez jusqu'à ce que les épices aient libéré leurs arômes et soient légèrement fumées.
3. Ajoutez l'huile, l'oignon et l'ail et faites revenir pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
4. Ajoutez le reste des ingrédients à l'exception du yaourt, fermez le couvercle et sélectionnez le programme Velouté.
5. À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.
6. Versez du yaourt et de l'huile piquante sur le dessus en spirale.

### \*) Idée d'assaisonnement

Mélange d'épices suggéré : graines de fenouil, graines de coriandre, graines de cumin et un petit piment rouge séché haché.

## Pittige wortelsoep

Door het roosteren van de specerijen krijgt de soep extra smaak, maar u kunt deze stap ook overslaan en het gepureerde soep-programma meteen gebruiken om deze soep te bereiden.

### Ingrediënten voor 6

2 eetlepels olijfolie  
1 middelgrote rode ui  
2 teentjes knoflook  
2 eetlepels specerijen (zie tip \*)  
650 g wortel  
1 liter groentebouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak  
Garnering: 100 ml yoghurt

### Bereiding

1. Hak de ui en knoflook fijn. Snijd de wortel in stukken van 2-3 cm.
2. Gebruik de bakfunctie (140 °C) om de specerijen droog te roosteren. Wanneer de temperatuur bereikt is, voeg de specerijen toe en roer totdat het aroma vrijkomt en de specerijen een beetje gaan roken. U kunt een eetlepel van de specerijen achterhouden voor de garnering.
3. Voeg de olie, ui en knoflook toe en bak gedurende 5 minuten, roer regelmatig om.
4. Doe de rest van de ingrediënten behalve de yoghurt in het apparaat, sluit het deksel en kies het gepureerde soep-programma.
5. Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met peper en zout en serveer de soep in kommen.
6. Schenk een scheutje yoghurt en wat gekruide olie op de soep. Serveer met geroosterd naanbrood of chapati.

### \*) Tips voor specerijen

Aanbevolen specerijenmengsel: venkelzaad, korianderzaad, komijnzaad en een fijngehakt gedroogd pepertje. U kunt ook een kant en klare currypasta gebruiken.





## Kichererbsen-Süßkartoffelsuppe

Kartoffeln und Kichererbsen sind hervorragende, geschmacksintensive Eindickmittel, die gut zu vielen Gewürz- und Kräuterkombinationen passen. Erweitern Sie die Grundrezepte mit Ihren Lieblingskombinationen.

### Zutaten für 6

400 g Kichererbsen (Dose)  
300 g Süßkartoffeln  
1/2 rote Paprika  
1 l Gemüsebrühe  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung

1. Die rote Paprika und die Süßkartoffeln grob zerhacken und zum Rest der Zutaten im Gerät geben.
2. Den Deckel schließen und die Funktion für pürierte Suppen auswählen. Drücken Sie anschließend auf "Start".
3. Wenn die Suppe fertig ist, den Deckel öffnen, würzen und in Schalen servieren.

### Der Schärfekick!

#### Mit Curry:

2 EL einer Mischung aus gemahlenem Koriander, Kümmel, Fenchelsamen und Currypulver hinzugeben

#### Der Frischekick:

2 TL Sesampaste, 1 TL Chillypulver, den Saft von 1 Limette sowie 5 Zweige frische Korianderblätter (oder Petersilie) hinzugeben

## Soupe de pois chiches et de patates douces

La patate douce et les pois chiches sont deux épaississants savoureux qui se marient très bien avec de nombreux mélanges d'herbes et d'épices. Sublimez la recette basique en choisissant vos préférés.

### Ingédients pour 6

400 g de pois chiches (en boîte)  
300 g de patates douces  
1/2 poivron rouge  
1 litre de bouillon de légumes  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez grossièrement le poivron rouge et les patates douces et ajoutez le reste des ingrédients dans la cuve de Bibi.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Velouté. Appuyez ensuite sur Start.
3. À la fin du programme, ouvrez le couvercle, assaisonnez à votre goût et servez dans des bols.

### Epicez-moi ça!

#### Curry :

Ajoutez 2 cuillères à soupe d'un mélange d'épices à base de coriandre, cumin, graines de fenouil et curry en poudre.

#### COUP DE FOUET :

Ajoutez 2 c. à c. de pâte de sésame, 1 c. à c. de chili en poudre, le jus d'un citron vert, 5 brins de coriandre (ou persil).

## Kikkererwtensoep met zoete aardappel

Aardappelen en kikkererwten zijn allebei geweldig lekkere verdikkingsmiddelen die prima combineren met tal van specerijen en kruiden. Voeg gerust uw eigen favoriete ingrediënten toe aan dit basisrecept.

### Ingrediënten voor 6

400 g kikkererwten (blik)  
300 g zoete aardappelen  
1/2 rode paprika  
1 liter groentebouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de rode paprika en de zoete aardappel grof en doe ze met de rest van de ingrediënten in het apparaat.
2. Sluit het deksel, kies het programma voor gepureerde soep en druk op start.
3. Open het deksel als de soep klaar is, breng op smaak met zout en peper en serveer de soep in kommen.

### Maak het pittiger:

#### Curry:

Voeg 2 eetlepels met een combinatie van gemalen koriander, komijn, venkelzaad en kerriepoeder toe.

#### Verfrissende kick:

Voeg 2 theelepels sesampasta, 1 theelepel chilipoeder, sap van 1 limoen, 5 stengels verse korianderblaadjes (of peterselie) toe.





## Zucchini-Kräutersuppe

Zucchini enthalten mehr Wasser als beispielsweise Wurzelgemüse. Das bedeutet für die Zubereitung dieser Suppe mehr Gemüse und weniger Brühe.

### Zutaten für 6

2 Frühlingszwiebeln  
800 g Zucchini  
50 g Rucolasalat  
1 Bündel frische Kräuter (Estragon, Basilikum, Petersilie, Salbei)  
2 EL gemahlener Kreuzkümmel  
0,6 l Wasser  
50 ml Frischkäse  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung:

1. Die Zucchini in 3 cm große Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln und die Kräuter grob hacken, damit sie mit den restlichen Zutaten, abgesehen vom Frischkäse, in das Gerät passen.
2. Den Deckel schließen. Das Pürrier-Programm auswählen und auf "Start" drücken.
3. Wenn die Suppe fertig ist, nach Belieben abschmecken.
4. Mit einem Klecks Frischkäse verfeinern.

### Lust Auf Käse?

Sie können zur Suppe auch einen aromatischen Käse wie Gorgonzola oder Roquefort hinzugeben. Geben Sie 200 g hinzu. Mischen Sie ihn manuell mit der Pulsfunktion in die fertige Suppe.

## Soupe de courgettes aux herbes

Les courgettes sont très riches en eau. Elles en contiennent plus que les légumes racines, par exemple. Les soupes à base de courgettes nécessitent donc moins de bouillon et plus de légumes.

### Ingrédients pour 6

2 petits oignons de printemps  
800 g de courgettes  
50 g de roquette  
1 mélange de plantes aromatiques (estragon, basilic, persil et sauge)  
2 cuillères à café de cumin moulu  
600 ml d'eau  
50 ml de fromage frais  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez les courgettes en morceaux de 3 cm. Hachez grossièrement les herbes aromatiques. Versez le tout dans la cuve de Bibi et ajoutez le reste des ingrédients à l'exception du fromage frais.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme Velouté et appuyez sur Start.
3. Une fois le programme terminé, goûtez et rectifiez l'assaisonnement à votre goût.
4. Ajoutez sur le dessus une généreuse cuillerée de fromage à la crème.

### Pour les amateurs de fromages forts

Pour ceux qui aiment les fromages au goût plus prononcé, vous pouvez ajouter du gorgonzola ou du roquefort. Une fois la soupe terminée, ajoutez 200 g du fromage de votre choix et mixez le tout en mode manuel avec le programme pulse.

## Courgettesoep met verse kruiden

Courgettes bevatten meer water dan bijvoorbeeld wortelgroenten. Dit betekent meer groenten en minder bouillon om deze soep te bereiden.

### Ingrediënten voor 6

2 lente-uitjes  
800 g courgette  
50 g rucola  
1 bosje verse kruiden (dragon, basilicum, peterselie, salie)  
2 theelepels gemalen komijn  
0,6 liter water  
50 ml roomkaas  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd de courgette in stukken van 3 cm en de kruiden grof, zodat ze in het apparaat passen. Stop deze samen met de rest van de ingrediënten, behalve de roomkaas, in het apparaat.
2. Sluit het deksel, kies het programma voor gepureerde soep en druk op start.
3. Proef de soep als deze klaar is en breng op smaak met peper en zout.
4. Maak de soep af met een lepeltje roomkaas

### Kaas variatie

U kunt een rijk smakende kaas aan de soep toevoegen, zoals gorgonzola of roquefort. Voeg 200 g toe en meng de kaas met de pulse-knop door de soep.





## Krabben-Bisque

Kochen Sie diese Cremesuppe ganz besonders vorsichtig mit dem Programm für Cremesuppen, damit die Sahne nicht verkocht.

### Zutaten für 6

300 g Krebsfleisch (oder Imitat)  
3 Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Chili-Pulver  
1 EL Estragonblätter (oder Petersilie, gehackt)  
800 ml Brühe (Fisch/Meeresfrüchte)  
300 ml Sahne  
3 EL Zitronensaft  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung:

1. Das Krebsfleisch und die Frühlingszwiebeln grob hacken. Die Knoblauchzehen zerdrücken.
2. Alle Zutaten in das Gerät geben und das Programm für Cremesuppen auswählen.
3. Wenn die Suppe fertig ist, in Schalen geben und mit gemahlenem schwarzem Pfeffer und Estragon garnieren.

### Schrimp-Bisque

Anstelle von Krebsfleisch können Sie für diese Suppe auch Schrimps oder andere Meeresfrüchte verwenden.

## Bisque de crabe

Cette soupe doit être cuite tout doucement pour éviter une surcuisson de la crème. Utilisez pour ce faire le programme Soupe à base de lait.

### Ingédients pour 6

300 g de chair de crabe (ou surimi)  
200 g maïs  
3 oignons de printemps  
2 gousses d'ail  
1 cuillère à café de chili en poudre  
1 cuillère à soupe de feuilles d'estragon (ou persil) hachées  
+ quelques feuilles pour la garniture  
800 ml de bouillon (poisson/fruits de mer)  
300 ml de crème  
3 cuillères à soupe de jus de citron  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez grossièrement la chair de crabe et les oignons. Écrasez les gousses d'ail.
2. Versez tous les ingrédients dans la cuve et sélectionnez le programme Soupe à base de lait.
3. Une fois le programme terminé, versez dans des bols et saupoudrez de poivre noir moulu et d'estragon.

### Bisque de crevettes

Vous pouvez réaliser cette bisque avec des crevettes ou d'autres fruits de mer.

## Romige krabsoep

Kook deze soep extra zacht met het programma voor romige soep, zodat de room niet gaat schiften.

### Ingrediënten voor 6

300 g krab (of imitatiekrab)  
3 lente-uitjes  
200 g maïs  
2 teentjes knoflook  
1 theelepel chilipoeder  
1 eetlepel dragonblaadjes (of peterselie, fijngehakt)  
+ extra voor garnering  
800 ml bouillon (vis/zeevruchten)  
300 ml room  
3 eetlepels citroensap  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de krab en de lente-uitjes grof. Kneus de knoflook.
2. Doe alle ingrediënten in het apparaat en kies het roomsoepprogramma.
3. Schenk de soep in kommen als deze klaar is en garner met gemalen zwarte peper en dragon.

### Romige garnalensoep

In plaats van krab kunt u ook garnalen of andere zeevruchten voor deze soep gebruiken.





## Kalte Gurken- Avokadosuppe

Im Sommer ist eine kalte Suppe angenehmer als eine warme. Mit der Smoothie-Einstellung bereiten Sie kalte Suppen blitzschnell zu.

### Zutaten für 6

3 EL Olivenöl  
2 Gurken (600 g)  
3 EL Limettensaft (oder Zitronensaft)  
700 ml Gemüsebrühe  
3 Zweige frische Petersilie (oder Koriander)  
3 Avokados (reif)  
200 ml Joghurt  
200 g weicher Ziegenkäse  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung:

1. Die Gurken schälen, längs vierteln und in 3 cm große Stücke schneiden. Sie können etwas Haut übrig lassen, wenn Sie eine besonders helle Farbe wünschen.
2. Die Avokados längs halbieren. Die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Fleisch entnehmen.
3. Alle Zutaten in das Gerät geben und das Smoothie-Programm auswählen.
4. Direkt servieren oder für später im Kühlschrank kühlen.

## Soupe froide de concombre et d'avocat

En été, il est plus agréable de déguster une soupe froide qu'une soupe chaude. Grâce au mode Smoothie, préparez des soupes froides en un rien de temps.

### Ingrédients pour 6

3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 concombres (600 g)  
3 cuillères à soupe de jus de citron vert (ou jaune)  
700 ml de bouillon de légumes  
3 branches de persil frais (ou de coriandre)  
3 avocats (mûrs)  
200 cl de yaourt  
200 g de chèvre mi-frais  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Épluchez et coupez le concombre dans la longueur, puis en morceaux de 3 cm. Vous pouvez laisser une partie de la peau pour que votre soupe ait une couleur plus prononcée.
2. Coupez les avocats en deux dans le sens de la longueur, enlevez le noyau avec une cuillère et récupérez la chair.
3. Versez tous les ingrédients dans la cuve et sélectionnez le programme Smoothie.
4. Servez directement ou placez la soupe au réfrigérateur pour la déguster plus tard.

## Koude komkommer- soep met avocado

In de zomer smaakt een gekoelde soep vaak beter dan een warme soep. Met de smoothiefunctie bereidt u in een handomdraai koude soepen.

### Ingrediënten voor 6

3 eetlepels olijfolie  
2 komkommers (600 g)  
3 eetlepels limoen- of citroensap  
700 ml groentebouillon  
3 takjes verse peterselie (of koriander)  
3 rijpe avocado's  
200 ml yoghurt  
200 g zachte geitenkaas  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Schil de komkommer, snijd in de lengte in vieren en vervolgens in stukjes van 3 cm. Voor een extra frisse kleur kunt u een deel van de schil laten zitten.
2. Snijd de avocado's in de lengte in tweeën, verwijder de pit met een lepel en schep het vruchtvlees uit de schil.
3. Doe alle ingrediënten in het apparaat en kies het smoothie-programma.
4. Serveer direct of bewaar in de koelkast voor later gebruik.





## Karamellisiertes Chutney mit roten Zwiebeln

Chutney mit Zwiebeln ist eine ideale Ergänzung zu einer Käseplatte, als Beilage, auf einer Pizza oder in einer Quiche.

### Zutaten für 4-6

2 EL Olivenöl  
6 mittelgroße rote Zwiebeln  
1 rote Chilischote  
1 TL Senfsamen  
2 Lorbeerblätter  
50 ml Balsamico-Essig  
2 EL Zucker

### Zubereitung:

- Die Zwiebeln und die Chilischote dünn schneiden und das Programm zum Braten (140 °C) verwenden, um sie zusammen mit etwas Öl und den Lorbeerblättern 20 Minuten lang zu braten.
- Wenn die Zwiebeln dunkler und klebrig werden, Zucker und Essig hinzugeben. Das Programm für Eintöpfe auswählen und die Zwiebeln 15 Minuten lang köcheln lassen, bis sie gar sind.

### Indische Version

Ein kleines Stück Tamarinde (Paste) bei Schritt 2 hinzugeben.

### Zwiebelsuppe

Die karamellisierten Zwiebeln bilden eine ideale Basis für eine Suppe. Bei Schritt 2 einfach 1,5 Liter Brühe zur Zwiebelmischung hinzugeben und den Zucker weglassen.

## Chutney d'oignons rouges caramélisés

Le chutney d'oignons est parfait sur une pizza ou sur une quiche, pour accompagner un plateau de fromages ou un plat de résistance.

### Ingédients pour 4-6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
6 oignons rouges moyens  
1 piment rouge  
1 cuillère à café de graines de moutarde  
2 feuilles de laurier  
50 ml de vinaigre balsamique  
2 cuillères à soupe de sucre

### Mode de préparation

- Émincez finement les oignons et le piment et utilisez le programme Frire (140 °C) pour les faire revenir dans un peu d'huile d'olive avec les feuilles de laurier et les graines de moutarde pendant 20 minutes. Remuez de temps en temps pour éviter qu'ils accrochent au fond.
- Une fois que les oignons commencent à brunir et à devenir gluants, ajoutez le sucre et le vinaigre. Sélectionnez le programme Mijoter et laissez les oignons mijoter pendant 15 minutes. C'est prêt !

### Touche indienne

Ajoutez une noisette de tamarin (pâte) lors de l'étape 2.

### Soupe à l'oignon

Les oignons caramélisés font une excellente base pour une soupe. Il vous suffit d'ajouter 1,5 litre de bouillon au mélange des oignons lors de l'étape 2 et de ne pas incorporer le sucre.

## Chutney van gekarameliseerde rode ui

Uienchutney smaakt geweldig bij een kaasplateau, als bijgerecht, op een pizza of in een quiche.

### Ingrediënten voor 4-6

2 eetlepels olijfolie  
6 middelgrote rode uien  
1 rode peper  
1 theelepel mosterdzaad  
2 laurierblaadjes  
50 ml balsamicoazijn  
2 eetlepels suiker

### Bereiding

- Snij de uien en peper in dunne plakjes. Kies het bakprogramma (140 °C) en bak de uien en peper met de laurierblaadjes en het mosterdzaad 20 minuten in een beetje olijfolie. Roer geregeld om aanbakken te voorkomen.
- Als de uien donkerder en kleverig worden, voegt u de suiker en de azijn toe. Kies het stoofprogramma en laat de ui in 15 minuten zachtjes gaar stoven.

### Indiase twist

Voeg in stap 2 een klein stukje tamarinde (pasta) toe.

### Uiensoep

De gekarameliseerde uien vormen een uitstekende basis voor een soep. Voeg 1,5 liter bouillon aan het uimengsel toe bij stap 2 en laat de suiker weg.





## Gemüse-“Poêler”

Mit dieser Technik wird das Gemüse geröstet und anschließend im eigenen Saft geschmort. Damit kommt dessen natürlicher Zucker zum Vorschein.

### Zutaten für 3-4

300 g Zucchini  
200 g Karotten  
250 g Champignons  
Olivenöl zum Braten  
50 ml Crème Fraîche  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung:

1. Die Zucchini, Karotten und Champignons grob zerhacken.
2. Die Einstellung zum Braten (140 °C) verwenden. Wenn die Pfanne heiß ist, etwas Olivenöl in die Pfanne geben und 5 Minuten lang braten. Gelegentlich umrühren.
3. Das Gerät ausschalten, den Deckel schließen und bei noch warmer Pfanne 10 Minuten lang stehen lassen.
4. 2 EL Wasser sowie Crème Fraîche und Gewürze hinzugeben, mit einem Holzlöffel umrühren. Zum Eindicken köcheln lassen, bis die gewünschte Soßenkonsistenz erreicht ist.
5. Als Vorspeise in Teller oder in einer Schüssel als Beilage servieren.

### Leckere Beigaben

Sie können Speck, Kichererbsen und frischen Spinat hinzugeben. Kräuterideen: 1 EL gehackten Rosmarin oder Thymian beim Braten hinzugeben; mit Dill oder Basilikum als Garnierung abrunden.

## Poêlée de légumes

Cette technique permet de rôtir puis de braiser les légumes dans leur propre jus, pour faire ressortir leurs sucres naturels.

### Ingrédients pour 3-4

300 g de courgettes  
200 g de carottes  
250 g de champignons  
huile d'olive (pour la cuisson)  
50 ml de crème fraîche  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez grossièrement les courgettes, les carottes et les champignons.
2. Utilisez le programme Frire (140°C). Une fois la température atteinte, ajoutez un peu d'huile d'olive et faites sauter les légumes pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
3. Éteignez Bibi, couvrez et laissez encore mijoter 10 minutes dans la cuve encore chaude.
4. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, la crème fraîche et assaisonnez. Remuez avec une cuillère en bois. Laissez réduire jusqu'à ce que la sauce ait la bonne consistance.
5. Servez dans une assiette en guise d'entrée ou dans un bol en guise d'accompagnement.

### Idées gourmandes

Vous pouvez ajouter du bacon, des pois chiches et des épinards frais.  
Herbes aromatiques : ajoutez une cuillère à soupe de romarin ou thym haché pendant la cuisson ; ajoutez de l'aneth ou du basilic sur le dessus en garniture une fois le plat dressé.

## “Poêler” van groenten

Met deze techniek worden de groenten geroosterd en vervolgens in hun eigen vocht gesmoord. De natuurlijke suikers komen zo vrij.

### Ingrediënten voor 3-4

300 g courgette  
200 g wortel  
250 g champignons  
olijfolie (voor het bakken)  
50 ml crème fraîche  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de courgette, worteltjes en champignons grof.
2. Kies de bakinstelling (140 °C). Wanneer de temperatuur is bereikt, voegt u een beetje olijfolie en de gehakte groenten toe; roerbak gedurende 5 minuten.
3. Schakel het apparaat uit, sluit het deksel en laat 10 minuten staan terwijl de binnenpan nog warm is.
4. Voeg 2 eetlepels water, de crème fraîche, peper en zout toe en roer met een houten lepel. Laat nog even inkoken totdat de saus de juiste dikte heeft.
5. Serveer op een bordje als voorgerecht of in een schaal als bijgerecht.

### Smakelijke toevoegingen

U kunt bacon, kikkererwten en verse spinazie toevoegen.  
Kruidentips: voeg een eetlepel gehakte rozemarijn of tijm toe tijdens het bakken; bestrooi het gerecht voor het serveren met dille of basilicum.





## Gemüseflan

Bei diesem Rezept wird die Funktion zum Mixen für die Zubereitung eines Teigs verwendet, der geschmortes Gemüse enthält.

### Zutaten für 6

250 g grüner Spargel  
1 rote Paprika  
50 g Butter  
6 Eier  
900 ml Milch  
200 g weicher Ziegenkäse  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Eine Prise Meersalz

### Zubereitung:

1. Gemüse grob schneiden und die Einstellung Braten verwenden, um das Gemüse 10 Minuten lang in leicht erhitztem Pflanzenöl anzubraten.
2. In dieser Reihenfolge hinzugeben: Butter, Milch, Ziegenkäse, Eier, Mehl.
3. Den Deckel schließen und das manuelle Mixen zum Mischen und Schneiden der Zutaten zu einem Teig verwenden.
4. Den Teig in eine Ofenform gießen und den Flan in einem vorgeheizten Ofen 30 Minuten lang (oder bis er fest ist) bei 160 °C backen.

## Flan de légumes

Cette recette utilise la fonction mixeur pour préparer une pâte qui inclut les légumes rôtis.

### Ingédients pour 6

250 g d'asperges vertes  
1 poivron rouge  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
50 g de beurre  
6 œufs  
900 ml de lait  
200 g de fromage râpé  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Une pincée de sel de mer

### Mode de préparation

1. Coupez grossièrement les légumes et utilisez le programme Frire (140 °C) pour faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes.
2. Ajoutez dans cet ordre : le beurre, le lait, le fromage et les œufs.
3. Couvrez et utilisez le programme mixeur en mode manuel pour mélanger et mixer les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.
4. Versez la pâte dans un plat et enfournez le flan dans un four préchauffé. Laissez cuire pendant environ 30 minutes à 160 °C, jusqu'à ce que le flan ait une bonne consistance.

## Groenteflan

Voor dit recept gebruikt u het pulse programma om een beslag te maken waarin de geroosterde groenten worden opgenomen.

### Ingrediënten voor 6

250 g groene asperges  
1 rode paprika  
2 eetlepels olijfolie  
50 g boter  
6 eieren  
900 ml melk  
200 g geraspte kaas  
gemalen zwarte peper naar smaak  
snufje zeezout

### Bereiding

1. Snijd de groenten in grove stukken. Kies het programma voor bakken (140 °C) en smoor de groenten 10 minuten in olijfolie.
2. Voeg de ingrediënten in deze volgorde toe: boter, melk, geitenkaas, eieren, bloem.
3. Sluit het deksel en gebruik het pulse-programma om de ingrediënten tot een beslag te mengen.
4. Schenk het beslag in een ovenschaal en bak de flan 30 minuten (of totdat de flan stevig is) in een voorverwarmde oven op 160 °C.





## Minestrone mit Gemüse

Bei einer Ministrone werden die Zutaten fertig gekocht, während die Brühe die frei gewordenen Aromen aufnimmt.

### Zutaten für 4-6

2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel (fein gehackt)  
2 Stangen Sellerie (fein gehackt)  
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)  
1 Karotte (150 g)  
200 g grüne Bohnen  
100 g Kidneybohnen  
100 g Kirschtomaten, halbiert  
1 l Gemüsebrühe  
175 g Nudeln (Hörnchen)  
3 Zweige frische Basilikumblätter  
50 g Parmesan, gerieben  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

1. Die Karotte in 1-2 cm kleine Würfel schneiden. Beiseite stellen.
2. Die grünen Bohnen waschen, den Kopf und das Ende abschneiden und die Bohnen dann in 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Wählen Sie die Einstellung für das Braten aus. Wenn der Kocheinsatz heiß ist, Öl und die Zwiebeln, den Sellerie und den Knoblauch hinzugeben. Gelegentlich umrühren und 5 Minuten braten lassen. Die Karotte hinzugeben und weitere 5 Minuten braten lassen.
4. Die restlichen Zutaten hinzugeben, den Deckel schließen und das Programm für Suppen als Mahlzeit auswählen.
5. Wenn das Programm durchgelaufen ist, die Ministrone in Schüsseln aufteilen und mit geriebenem Käse, frischen Basilikumblättern und gemahlenem Pfeffer nach Belieben garnieren.

### Alternativen zu Nudeln

Ersetzen Sie die Nudeln durch 175 g Reis: den Reis (Langkorn) zuerst waschen und dann mit der Karotte bei Schritt 3 hinzugeben.

## Minestrone de légumes

Pour cette recette de minestrone, Bibi cuit les ingrédients à point, tandis que le bouillon absorbe les arômes qu'ils libèrent.

### Ingédients pour 4-6

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon  
2 branches de céleri  
1 gousse d'ail  
1 carotte (150 g)  
200 g de haricots verts  
100 g de haricots rouges  
100 g de tomates cerises  
1 litre de bouillon de légumes  
175 g de pâtes (coudes)  
3 brins de basilic frais (feuilles)  
50 g de parmesan râpé  
Poivre noir moulu, à votre convenance

### Mode de préparation

1. Hachez d'abord finement l'oignon, le céleri et l'ail. Coupez la carotte et le poivron en petits dés de 1-2 cm.
2. Lavez les haricots verts, équeutez-les et coupez-les en morceaux de 4 cm de long. Coupez les tomates cerises en deux.
3. Sélectionnez le programme Frire (140 °C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile, puis l'oignon, le céleri et l'ail hachés. Faites revenir environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez la carotte et laissez rissoler 5 minutes de plus.
4. Ajoutez le reste des ingrédients, couvrez et sélectionnez le programme Soupe consistante.
5. À la fin du programme, répartissez la soupe dans des bols et saupoudrez de parmesan râpé, de feuilles de basilic et de poivre noir moulu à votre goût.

### À la place des pâtes

Remplacez les pâtes par 175 g de riz : lavez le riz (long grain), puis ajoutez-le à l'étape 3 avec la carotte.

## Vegetarische minestrone

In een minestrone worden de ingrediënten gaargekookt terwijl de bouillon alle vrijkomende aroma's absorbeert.

### Ingrediënten voor 4-6

2 eetlepels olijfolie  
1 ui  
2 stengels bleekselderij  
1 teentje knoflook  
1 wortel (150 g)  
200 g sperziebonen  
100 g kidneybonen  
100 g kerstomaatjes  
1 liter groentebouillon  
175 g pasta (elleboogjes)  
3 takjes verse basilicumblaadjes  
50 g Parmezaanse kaas, geraspt  
gemalen zwarte peper naar smaak

### Bereiding

1. Hak eerst de ui, de bleekselderij en de knoflook fijn. Snijd de wortel in blokjes van 1-2 cm. Zet weg.
2. Was de sperziebonen, snijd aan boven- en onderkant een puntje af en snijd de boontjes in stukken van 4 cm. Snijd de kerstomaatjes doormidden.
3. Kies het programma voor bakken (140 °C). Wanneer de temperatuur bereikt is, voegt u de olie en de gehakte ui, bleekselderij en knoflook toe. Roer af en toe en laat ongeveer 5 minuten fruiten. Voeg de wortel toe en bak nog 5 minuten.
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe, sluit het deksel en kies het maaltijdsoepprogramma.
5. Wanneer het programma klaar is, schenkt u de soep in kommen. Bestrooi met geraspte kaas, verse basilicumblaadjes en gemalen zwarte peper naar smaak.

### Pasta alternatief

Vervang de pasta door 175 g rijst: was de rijst (lange korrel) eerst en voeg samen met de wortel toe bij stap 3.





## Schnelle Würst-Kohlsuppe

Eine herzerwärmende Suppe für den Winter. Die Würstchen geben viel Geschmack in die Brühe ab. Sie können diese Suppe mit der Einstellung für Eintöpfe auch eine Stunde lang langsam kochen, um das Geschmackserlebnis zu verstärken.

### Zutaten für 4-6

300 g Würstchen  
150 g Kohl (grün)  
200 g Kartoffeln  
200 g Butterbohnen (Dose)  
1 l Brühe (Rind/Huhn/Gemüse)  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung:

1. Den Kohl fein hacken. Die Würstchen in 1 cm große Stücke schneiden. Die Kartoffeln in kleine Würfel (2 cm) schneiden.
2. Alle Zutaten in das Gerät geben.
3. Den Deckel schließen und das Programm für Suppen als Mahlzeit auswählen.

### Vegetarische variante

Ersetzen Sie die Würstchen durch eine gleiche Menge an sonnengetrockneten Tomaten und Artischockenherzen (aus einer Dose).

## Recette rapide de soupe au chou à la saucisse

Une soupe réconfortante pour les soirs d'hiver. Les saucisses libèrent beaucoup d'arômes dans le bouillon. Vous pouvez également choisir le mode Mijoter pour faire cuire cette soupe lentement pendant une heure et sublimer ses saveurs.

### Ingédients pour 4-6

300 g de saucisses  
150 g de chou (vert)  
200 g de pommes de terre  
200 g de haricots beurre (en boîte)  
1 litre de bouillon (bœuf, poule ou légumes)  
Poivre noir moulu, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez menu le chou. Coupez les saucisses en rondelles de 1 cm. Coupez les pommes de terre en petits dés (2 cm).
2. Ajoutez tous les ingrédients dans la cuve.
3. Couvrez et sélectionnez le programme Soupe consistante.

### Variante végétarienne

Remplacez les saucisses par une quantité équivalente de tomates séchées et de cœurs d'artichauts (en boîte).

## Snelle koolsoep met worst

Een verwarmende soep voor de winter. De worst geeft veel smaak aan de bouillon. U kunt deze soep ook met de stoofinstelling langzaam een uur laten trekken om de smaken te intensiveren.

### Ingrediënten voor 4-6

300 g worst  
150 g groene kool  
200 g aardappelen  
200 g limabonen (blik)  
1 l bouillon (rund, kip of groente)  
gemalen zwarte peper naar smaak

### Bereiding

1. Hak de kool fijn. Snijd de worst in plakjes van 1 cm. Snijd de aardappel in blokjes (2 cm).
2. Doe alle ingrediënten in het apparaat.
3. Sluit het deksel en kies het maaltijdsoepprogramma.

### Vegetarische versie

Vervang de worst door een gelijke hoeveelheid zongedroogde tomaten en artisjokhartten (uit blik).





## Rindfleisch-Bourguignon

Eine Rindfleisch-Bourguignon braucht Zeit, aber das Warten lohnt sich. Essen Sie dieses ausgezeichnete Gericht mit gekochten Kartoffeln, Reis oder einem Baguette.

### Zutaten für 4-5

Olivenöl zum Braten  
800 g Rindfleisch  
50 g normales Mehl  
100 g Speck (Streifen)  
6 kleine Schalotten  
2 Knoblauchzehen, ungeschält  
200 g Karotten  
20 g konzentriertes Tomatenmark  
4 EL Balsamico-Essig  
2 Lorbeerblätter  
2 Thymianzweige  
0,7 l Hühner- oder Rinderbrühe  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung:

- Das Rindfleisch vorbereiten: in 4 cm große Würfel schneiden, mit Mehl bestäuben und beiseite stellen.
- Die Einstellung zum Braten auswählen und den Kocheinsatz erhitzen. Öl hinzugeben und den Speck, den Knoblauch und die Schalotten 2-3 Minuten lang braten und dann aus der Pfanne nehmen.
- Das Rindfleisch in 3-4 Portionen braten, bis es braun wird. Die Pfanne nach der letzten Portion mit Balsamico-Essig und einigen Esslöffeln Wasser ablöschen und das Mehl, das im Kocheinsatz klebt, mit einem Holzspatel entfernen.
- Das gesamte Fleisch zurück in den Kocheinsatz legen und die restlichen Zutaten hinzugeben. Die Einstellung für Eintöpfe auswählen und 2 Stunden lang schmoren lassen.
- Prüfen, ob das Fleisch zart ist, oder eine weitere Stunde schmoren lassen.

## Bœuf bourguignon

Le bœuf bourguignon exige une longue cuisson, mais le jeu en vaut la chandelle. Dégustez ce plat copieux avec des pommes de terre ou du riz cuisiné ou des pâtes.

### Ingédients pour 4-5

Huile d'olive (pour la cuisson)  
800 g de bœuf à bouillir  
100 g de bacon (en tranches)  
6 petites échalotes  
2 gousses d'ail non épluchées  
200 g de carottes  
20 g de concentré de tomates  
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
2 feuilles de laurier  
2 branches de thym  
700 ml de bouillon de poule ou de bœuf  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

- Préparez le bœuf : coupez-le en morceaux de 4 cm.
- Sélectionnez le programme Frire (140°C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile et faites revenir le bacon, l'ail et l'échalote pendant 2 à 3 minutes, puis retirez le tout de la cuve.
- Sélectionnez le programme Frire (170°C). Faites revenir le bœuf par petites quantités jusqu'à ce qu'il soit bien doré en le retirant ensuite chaque fois de la cuve.
- Remettez toute la viande dans la cuve et ajoutez le reste des ingrédients. Sélectionnez le mode Mijoter et laissez mijoter pendant 2 heures.
- La viande doit être tendre. Vérifiez la cuisson et laissez cuire une heure de plus si besoin.

## Boeuf bourguignon

Boeuf bourguignon kost wat tijd, maar het is het wachten waard. Eet dit verrukkelijke gerecht met gekookte aardappelen, rijst of stokbrood.

### Ingrediënten voor 4-5

olijfolie (voor het bakken)  
800 g stoofvlees (rond)  
100 g bacon (repen)  
6 kleine sjalotjes  
2 teentjes knoflook, ongepeld  
200 g wortel  
20 g geconcentreerde tomatenpuree  
4 eetlepels balsamicoazijn  
2 laurierblaadjes  
2 takjes tijm  
0,7 liter kippen- of runderbouillon  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd het rundvlees in stukken van 4 cm.
2. Kies het programma voor bakken (140°C) en wacht tot de temperatuur bereikt is. Voeg olie toe en bak bacon, knoflook en sjalot gedurende 2-3 minuten. Haal uit de pan.
3. Kies het programma voor bakken (170°C). Braad het vlees in 3-4 porties bruin.
4. Doe het vlees weer in de pan en voeg de rest van de ingrediënten toe. Kies de stoofinstelling en laat 2 uur stoven.
5. Controleer of het vlees mals is; zo niet, stoof nog een uur.





## Ratatouille

Dieser klassische Gemüseeintopf kocht in seinem eigenen Saft, bis die Auberginen gut durch sind. Das Ergebnis kann sofort warm oder später gekühlt gegessen werden.

### Zutaten für 4-5

Olivenöl zum Braten  
2 Auberginen  
1 Zucchini, gehackt  
3 Knoblauchzehen, ungeschält  
3 EL Essig (Balsamico)  
400 g Tomaten (frisch, gehackt/Dose)  
1 Handvoll schwarze Oliven (kernlos)  
50 g Mandeln  
1 EL Kapern  
1 Handvoll frischer Basilikum (Blätter)  
Natives Olivenöl extra  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung:

1. Die Auberginen in 2 cm große Würfel schneiden.
2. Die Einstellung zum Braten (140 °C) verwenden, um den Knoblauch und die Auberginenstücke in ca. 3 EL Olivenöl zu braten. Ungefähr 10 Minuten lang braten lassen, regelmäßig umrühren.
3. Mit Essig ablöschen und die Tomaten sowie die restlichen Zutaten hinzugeben.
4. Den Deckel schließen und die Einstellung für Eintöpfe (30 Minuten) auswählen.
5. Wenn das Ratatouille fertig ist, etwas Olivenöl extra (2 bis 3 EL) hinzugeben und mit gemahlenem schwarzen Pfeffer und Meersalz abschmecken.

### Nudelsoße

Dieses Ratatouille ist auch hervorragend als Nudelsoße geeignet, aber Sie können es auch mit einem guten Weißbrot (Ciabatta/Baguette) servieren.

## Ratatouille

Ce mijoté de légumes est une recette incontournable. Les légumes cuisent dans leur jus jusqu'à ce que les aubergines soient bien cuites. Ce plat peut se déguster aussi bien chaud que froid.

### Ingédients pour 4-5

Huile d'olive (pour la cuisson)  
2 aubergines  
1 courgette  
3 gousses d'ail (non épluchées)  
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
400 g de tomates (fraîches ou en boîte)  
1 poignée d'olives noires (dénoyautées)  
50 g d'amandes  
1 cuillère à soupe de câpres  
1 poignée de feuilles de basilic frais  
Huile d'olive extra vierge  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Coupez les aubergines en dés de 2 cm.
2. Sélectionnez le programme Frire (140 °C) pour faire revenir l'ail et l'aubergine dans environ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites revenir pendant environ 10 minutes, en remuant régulièrement. Pendant ce temps, coupez les courgettes en dés de 2 cm et coupez grossièrement les tomates.
3. Déglacez avec du vinaigre et ajoutez les tomates et le reste des ingrédients.
4. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (30 minutes).
5. À la fin du programme, versez un peu d'huile d'olive (2 à 3 cuillères à soupe), salez et poivrez à votre goût.

### Sauce pour pâtes

La ratatouille est également une excellente sauce pour pâtes. Elle peut aussi être servie avec un pain blanc de qualité (ciabatta, baguette, etc.).

## Ratatouille

Bij deze klassieke vegetarische stoofschotel koken de groenten in hun eigen vocht gaar. Het resultaat kan direct warm worden gegeten, of afgekoeld op een later tijdstip.

### Ingrediënten voor 4-5

olijfolie (voor het bakken)  
2 aubergines  
1 courgette  
3 teentjes knoflook, ongepeld  
3 eetlepels azijn (balsamico)  
400 g tomaten (vers of uit blik)  
1 handje zwarte olijven (zonder pit)  
50 g amandelen  
1 eetlepel kappertjes  
1 handje verse basilicumblaadjes  
extra vierge olijfolie  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snijd de aubergines in blokjes van 2 cm.
2. Kies de bakfunctie (140 °C) en bak de knoflook en stukjes aubergine ongeveer 10 minuten in 3 eetlepels olijfolie. Roer regelmatig. Snijd intussen de courgette in blokjes van 2 cm. Hak de tomaten grof.
3. Deglaceer met de azijn en voeg de tomaten en de rest van de ingrediënten toe.
4. Sluit het deksel en kies de stoofinstelling (30 minuten).
5. Schenk als het programma klaar is een beetje extra olijfolie (2-3 eetl.) over het gerecht en breng het geheel op smaak met gemalen zwarte peper en zeezout.

### Pastasaus

De ratatouille is ook geweldig als saus voor pasta, maar u kunt het gerecht ook serveren met een goed stuk wit brood (ciabatta of stokbrood).





## Schälerbsen- und Specksuppe

Diese Suppe wärmt Sie in der kalten Jahreszeit auf.

### Zutaten für 6

300 g Schälerbsen  
1 Stange Lauch, gewaschen  
1 Zwiebel (mittel)  
150 g Kartoffeln  
1 große (Winter)karotte, 200 g  
150 g Speckscheiben  
100 Selleriewurzeln  
2 Lorbeerblätter  
1 l Brühe (Huhn/Gemüse/Fleisch)  
1 Bündel Sellerieblätter  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung:

1. Die Zwiebel fein hacken und den Lauch schneiden. Die Kartoffeln und die Selleriewurzeln in 1-2 cm große Würfel schneiden. Den Speck in kleine Stücke schneiden. Die Zutaten zusammen mit den restlichen Zutaten, abgesehen von den Sellerieblättern, in das Gerät geben.
2. Den Deckel schließen und die Einstellung für Eintöpfe (1 Stunde) auswählen.
3. Die Lorbeerblätter mit einem Schaumlöffel entfernen.

### Langsame Variante mit intensiverem Geschmack

Sie können ein großes Stück Speck und Schweinekoteletts hinzugeben und langsam in der Suppe köcheln lassen. Die Flüssigkeit nimmt den Geschmack auf, und das Fleisch wird gleichzeitig gekocht.

## Soupe de pois cassés au bacon

Rien de tel que cette soupe pour vous réchauffer en hiver.

### Ingédients pour 6

300 g de pois cassés  
1 poireau, lavé  
1 oignon (moyen)  
150 g de pommes de terre  
1 grosse carotte (200 g)  
150 g de bacon en tranches  
100 g de céleri-rave  
2 feuilles de laurier  
1 litre de bouillon (poule/légumes/viande)  
1 bouquet de feuilles de céleri  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez finement l'oignon et coupez le poireau en rondelles. Coupez les pommes de terre et le céleri-rave en dés de 1 à 2 cm. Coupez le bacon en petits morceaux. Ajoutez le tout dans la cuve avec le reste des ingrédients
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (60 minutes).
3. Retirez les feuilles de laurier à l'aide d'une écumoire.

### Cuisson lente pour une recette encore plus savoureuse

Vous pouvez mettre à mijoter un gros morceau de bacon et des côtelettes de porc dans la soupe. Le bouillon absorbera les arômes et la viande cuira en même temps.

## Erwtensoep met bacon

Hoe koud het ook is, deze soep houdt u warm van binnen.

### Ingrediënten voor 6

300 g spliterwten  
1 prei, gewassen  
1 ui (middelgroot)  
150 g aardappelen  
1 grote (winter)wortel, 200 g  
150 g bacon, in plakjes  
100 g knolselderij  
2 laurierblaadjes  
1 l bouillon (kip/groente/vlees)  
1 bosje bladselderij  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Snipper de ui en snijd de prei in ringen. Snijd de aardappel en de knolselderij in blokjes van 1-2 cm. Snijd de bacon in kleine stukjes. Doe alle ingrediënten in het apparaat.
2. Sluit het deksel en kies het programma voor stoven (60 minuten).
3. Verwijder de laurierblaadjes met een schuimschaan.

### Langzame versie voor nog meer smaak

U kunt ook een groot stuk spek en varkenskarbonaden langzaam laten meestoven in de soep. De bouillon absorbeert de smaken en het vlees wordt tegelijkertijd gegaard.





## Gemüsecurry

Die Gewürzkombinationen für ein Curry sind endlos. Probieren Sie die Gewürze in diesem Rezept aus, oder verwenden Sie Ihre persönliche Gewürzmischung und Lieblings-Geschmacksrichtungen. Schmoren Sie einige leckere Zutaten in Kokosmilch, während Sie Reis als Beilage zubereiten.

### Zutaten für 4

2 EL Öl (pflanzlich)  
1 Zwiebel (gehackt)  
1 Knoblauchzehe (gehackt)  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Kreuzkümmel  
Frischer Ingwer, 2-3 cm große Stücke (fein gehackt)  
1 grüne Paprika  
300 g Blumenkohl  
1 rote Chilischote (gehackt)  
1 EL Tomatenmark  
400 ml Kokosmilch  
2 EL Zitronensaft  
50 g Nüsse (Cashew)  
1 EL Sojasoße

### Zubereitung:

1. Die Einstellung zum Braten in der Pfanne verwenden und warten, bis die Pfanne heiß ist. Danach 2 EL Pflanzenöl in die Pfanne geben.
2. Den gehackten Knoblauch, den gehackten Ingwer und die gehackten Zwiebeln sowie die Gewürze hinzugeben. Etwa 5 Minuten lang braten lassen. Gelegentlich umrühren. Währenddessen das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die restlichen Zutaten hinzugeben, gut umrühren und den Deckel schließen.
4. Die Funktion für Eintöpfe (15 Minuten) auswählen und das Curry fertig kochen.
5. Mit Reis servieren.

## Légumes au curry

Les mélanges d'épices possibles pour réaliser un curry sont infinis. Essayez cette recette avec les épices proposées ici ou vos propres mélanges et créations. Faites mijoter de bons ingrédients dans du lait de noix de coco et faites cuire en parallèle du riz en accompagnement.

### Ingrédients pour 4

2 cuillères à soupe d'huile (végétale)  
1 oignon (haché)  
1 gousse d'ail (hachée)  
1 cuillère à café de graines de fenouil  
1 cuillère à café de graines de cumin  
1 morceau de gingembre frais de 2 à 3 cm, haché finement  
1 poivron vert  
300 g de chou-fleur  
1 piment rouge (haché)  
1 cuillère à soupe de concentré de tomates  
400 ml de lait de coco  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
50 g de noix de cajou  
1 cuillère à soupe de sauce soja

### Mode de préparation

1. Utilisez le programme Frire (140 °C). Une fois la température atteinte, versez-y 2 cuillères à soupe d'huile végétale.
2. Ajoutez l'ail, le gingembre et l'oignon hachés et les épices. Faites revenir pendant environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Pendant ce temps, lavez les légumes et coupez-les en petits morceaux.
3. Ajoutez le reste des ingrédients, mélangez bien et fermez le couvercle.
4. Sélectionnez le programme Mijoter et laissez cuire 15 minutes. Votre curry est prêt !
5. Servez avec du riz.

## Vegetarische kokos-curry

De kruidencombinaties voor een curry zijn eindeloos. Probeer de specerijen uit dit recept of gebruik uw persoonlijke mengsel van kruiden en smaakmakers. Stoof enkele lekkere ingrediënten in kokosmelk terwijl u rijst kookt als bijgerecht.

### Ingrediënten voor 4-6

2 eetlepels olie (plantaardig)  
1 ui (gesnipperd)  
1 teentje knoflook (fijngehakt)  
1 theelepel venkelzaad  
1 theelepel komijnzaad  
verse gember, stukje van 2 à 3 cm (fijngehakt)  
1 groene paprika  
300 g bloemkool  
1 rode Spaanse peper (gehakt)  
1 eetlepel tomatenpuree  
400 ml kokosmelk  
2 eetlepels citroensap  
50 g cashewnoten  
1 eetlepel sojasaus

### Bereiding

1. Kies het programma voor bakken (140 °C). Wacht tot de temperatuur bereikt is en schenk 2 eetlepels plantaardige olie in de pan.
2. Voeg de fijngehakte knoflook, gember, ui en kruiden toe. Bak ongeveer 5 minuten. Roer af en toe. Was intussen de groenten en snijd ze in hapklare stukken.
3. Voeg de rest van de ingrediënten toe, roer goed om en sluit het deksel.
4. Kies het programma voor stoven (15 minuten) en wacht tot de curry klaar is.
5. Serveer met rijst.





## Chili con carne

Bei diesem weltweit berühmten traditionellen Gericht wird das Rindfleisch weich gekocht, während sich der Geschmack langsam entfaltet. Das Gericht schmeckt sogar noch besser, wenn Sie es am folgenden Tag essen.

### Zutaten für 4-6

2 Knoblauchzehen (fein gehackt)  
2 EL Öl (pflanzlich)  
2 mittelgroße Zwiebeln (fein gehackt)  
2 Stangen Sellerie (fein gehackt)  
1 TL Kümmel (gemahlen)  
1 TL süßes Chilipulver  
1 TL Cayennepfeffer  
2 kleine rote Chilischoten  
600 g rote Kidneybohnen (Dose)  
2 EL Tomatenmark  
600 g Tomaten (Dose)  
300 g Hackfleisch  
2 EL Balsamico-Essig  
8 Zweige frische Korianderblätter (gehackt)  
1 Limette  
Eine großzügige Prise Meersalz  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung:

- Das Programm zum Braten (140 °C) verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, die gehackten Zutaten mit den Gewürzen in 2 EL Öl braten. Gelegentlich umrühren, bis die Zwiebeln nach ca. 5 Minuten weich sind.
- Die getrockneten Dosenbohnen, die Tomaten und das Hackfleisch hinzugeben. Außerdem das Tomatenmark den Balsamico-Essig und 200 ML Wasser hinzugeben.
- Den Deckel schließen und das Programm für Eintöpfe auswählen. 1 Stunde lang schmoren lassen.
- Wenn das Chili con Carne fertig ist, abschmecken, den Limettensaft hineinpressen und mit den gehackten Korianderblättern bestreuen
- Mit Reis oder Brot servieren.

## Chili con carne

Le chili con carne fait partie de ces plats copieux connus à travers le monde. Le bœuf est cuit doucement et tous les arômes se dégagent lentement. Ce plat est encore meilleur le lendemain.

### Ingrédients pour 4-6

2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe d'huile (végétale)  
2 oignons moyens  
2 branches de céleri  
1 cuillère à café de cumin (moulu)  
1 cuillère à café de piment doux  
1 cuillère à café de poivre de Cayenne  
2 petits piments rouges  
600 g de haricots rouges (boîte)  
2 cuillères à soupe de concentré de tomates  
600 g de tomates (boîte)  
300 g de bœuf haché  
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
8 branches de coriandre (feuilles)  
1 citron vert  
Une grosse pincée de sel de mer  
Poivre noir moulu, à votre convenance

### Mode de préparation

- Hachez finement les oignons, l'ail, le céleri et les piments.
- Utilisez le mode Frire (140 °C). Une fois la température de cuisson atteinte, faites revenir les ingrédients hachés avec les épices dans 2 cuillères à soupe d'huile. Remuez de temps en temps pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient ramollis.
- Ajoutez les haricots et les tomates en boîte égouttés et la viande émincée. Ajoutez également le concentré de tomates, le vinaigre balsamique et 200 ml d'eau.
- Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (60 minutes).
- Une fois la cuisson terminée, salez et poivrez, arrosez de jus de citron vert et parsemez de feuilles de coriandre hachées.
- Accompagnez ce plat de riz ou de pain.

## Chili con carne

Een van 's werelds bekendste troostgerechten. Het vlees gaat zacht terwijl de smaken zich langzaam ontwikkelen. Het gerecht smaakt nog beter als u het de volgende dag eet.

### Ingrediënten voor 4-6

2 teentjes knoflook  
2 eetlepels olie (plantaardig)  
2 middelgrote uien  
2 stengels bleekselderij  
1 theelepel komijn (gemalen)  
1 theelepel zoete chilipoeder  
1 theelepel cayennepeper  
2 kleine rode pepers  
600 g rode kidneybonen (blik)  
2 eetlepels tomatenpuree  
600 g tomaten (blik)  
300 g gehakt  
2 eetlepels balsamicoazijn  
8 takjes verse korianderblaadjes (gehakt)  
1 limoen  
flinke mespunt zeezout  
gemalen zwarte peper naar smaak

### Bereiding

- Hak uien, knoflook, bleekselderij en pepers fijn.
- Kies de bakfunctie (140 °C). Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, fruit u de fijngehakte ingrediënten met de specerijen ongeveer 5 minuten in 2 eetlepels olie, totdat de ui glazig wordt. Roer af en toe.
- Voeg de uitgelekte bonen, de tomaten en het gehakt toe. Voeg ook de tomatenpuree, de balsamicoazijn en 200 ml water toe.
- Sluit het deksel en kies het programma voor stoven (60 minuten).
- Breng op smaak met zout en peper, voeg een beetje limoensap toe en bestrooi met de gehakte korianderblaadjes.
- Serveer met rijst of brood.





## Paella mit Meeresfrüchten

Verwenden Sie Arborio-Reis oder eine andere Rundkornart, die eine längere Kochzeit als normaler Reis hat und die Flüssigkeit und den Geschmack aufnimmt

### Zutaten für 4

2 EL Olivenöl  
100 g Chorizo  
1 kleine Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
50 g rote Paprika  
300 g Reis (Rundkorn, Arborio)  
750 ml Brühe (Huhn)  
2 Messerspitzen Safran  
150 bis 200 g Hähnchen (Schenkel)  
150 g Garnelen  
100 g Tintenfisch  
250 g Muscheln  
100 g Erbsen (gefroren oder frisch)  
5 Zweige frische Petersilie  
1 Zitrone  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung

1. Das Programm zum Braten (140 °C) verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Chorizo 5 Minuten lang in etwas Olivenöl braten. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und braten, bis alles weich ist.
2. Den Reis, die Brühe, den Safran, die Hähnchenschenkel und die rote Paprika hinzugeben.
3. Den Deckel schließen und das Körner-Programm auswählen.
4. Wenn das Programm durchgelaufen ist, die Garnelen, den Tintenfisch, die Muscheln und die Erbsen hinzugeben. Den Deckel schließen und das Programm für Eintöpfe (15 Minuten) für den letzten Kochabschnitt auswählen.
5. Mit Zitronenspalten servieren.

## Paella aux fruits de mer

Pour réaliser une bonne paella, il faut acheter beaucoup d'ingrédients, mais le jeu en vaut la chandelle. Utilisez du riz Arborio ou un autre riz à grains courts. Il met en effet plus de temps à cuire et à s'imprégner des liquides et saveurs par rapport à un riz classique.

### Ingédients pour 4

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
100 g de chorizo  
1 petit oignon  
2 gousses d'ail  
50 g de poivron rouge  
300 g de riz (Arborio)  
0,75 litre de bouillon (de poule)  
2 pincées de safran  
150 à 200 g de poulet (cuisses)  
150 g de crevettes  
100 g d'encornets  
250 g de moules  
100 g de petits pois (surgelés ou frais)  
5 brins de persil frais (haché)  
1 citron  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Utilisez le mode Frirre (140 °C). Une fois la température atteinte, faites revenir le chorizo pendant 5 minutes dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon et l'ail et laissez rissoler jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
2. Ajoutez le riz, le bouillon, le safran, les cuisses de poulet et le poivron rouge.
3. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Céréales.
4. À la fin du programme, ajoutez les crevettes, les encornets, les moules et les petits pois. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (15 minutes) pour la dernière partie de la cuisson.
5. Agrémentez le plat de quelques quartiers de citron sur le dessus et le persil frais.

## Paëlla met zeevruchten

Een smakelijke paëlla bevat veel ingrediënten, maar het eindresultaat is zeker de moeite waard. Gebruik Arborio-rijst of een andere rijst met korte, ronde korrel. Deze rijst heeft meer tijd nodig dan gewone rijst om te garen en de vloeistof en aroma's te absorberen.

### Ingrediënten voor 4

2 eetlepels olijfolie  
100 g chorizo  
1 kleine ui  
2 teentjes knoflook  
50 g rode paprika  
300 g rijst (risottorijst, Arborio)  
750 ml bouillon (kip)  
2 mespuntjes saffraan  
150 - 200 g kippendijen  
150 g garnalen  
100 g inktvis  
250 g mosselen  
100 g doperwtten (vers of diepvries)  
5 takjes verse peterselie  
1 citroen  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Kies de bakfunctie (140 °C). Als de juiste temperatuur is bereikt, bakt u de chorizo 5 minuten in een beetje olijfolie. Voeg de ui en de knoflook toe en roerbak totdat ze zacht zijn.
2. Voeg de rijst, de bouillon, de kippendijen en de rode paprika toe.
3. Sluit het deksel en kies het programma voor granen.
4. Wanneer het programma klaar is, voegt u de garnalen, de inktvis, de mosselen en de erwten toe. Sluit het deksel en kies het stoofprogramma (15 minuten) voor het laatste gedeelte van de bereiding.
5. Serveer met partjes citroen.





## Quinoa-Taboulé mit Süßkartoffel

Quinoa ist eine tolle Alternative zu Reis oder Nudeln. Die Konsistenz bietet einen angenehmen Biss, der Geschmack ist raffiniert und wird sogar noch besser, wenn Sie sie in einer Brühe mit Gewürzen und Kräutern kochen.

### Zutaten für 4

2 EL Olivenöl  
1 rote Zwiebel (oder Schalotten)  
250 g Süßkartoffeln (oder Kürbis)  
1 EL Fenchelsamen  
250 g Quinoa  
1 Zweig Rosmarin (Blätter)  
3 EL Balsamico-Essig  
700 ml Brühe (Gemüse)  
50 g Cashewnüsse  
250 g Kirschtomaten (halbiert)  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung

1. Die Zwiebel fein hacken und den Kohl in dünne Streifen schneiden.
2. Das Programm zum Braten (140 °C) verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, das Olivenöl hinzugeben und die Zwiebel und den Kohl mit den Fenchelsamen ca. 5 Minuten lang braten. Währenddessen die Süßkartoffeln in 1-2 cm große Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Als letztes die Quinoa und die Cashewnüsse hinzugeben und ca. 1-2 Minuten lang braten.
3. Die Pfanne mit Balsamico-Essig ablöschen, bis er aufgenommen wurde, und anschließend die Brühe und den Rosmarin hinzugeben.
4. Den Deckel schließen und das Körner-Programm auswählen.
5. Wenn die Quinoa fertig ist, mit den Kirschtomaten garnieren und servieren.

## Taboulé de quinoa et de patate douce

Le quinoa est une excellente alternative au riz et aux pâtes. Il offre une texture ferme, une saveur subtile et est encore meilleur cuit dans un bouillon agrémenté d'épices et d'herbes aromatiques.

### Ingrédients pour 4

2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 oignon rouge (ou quelques échalotes)  
250 g de patates douces (ou potiron)  
1 cuillère à soupe de graines de fenouil  
250 g de quinoa  
1 brin de romarin (feuilles)  
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
700 ml de bouillon de légumes  
50 g de noix de cajou  
250 g de tomates cerises, coupez  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

1. Hachez menu l'oignon.
2. Utilisez le programme Frire (140 °C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon avec les graines de fenouil pendant environ 5 minutes. Coupez les patates douces en dés de 1 à 2 cm et versez-les. Ajoutez enfin le quinoa et les noix de cajou et laissez cuire encore 1 à 2 minutes.
3. Déglacez avec le vinaigre balsamique jusqu'à absorption totale, puis ajoutez le bouillon et le romarin.
4. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Céréales.
5. Une fois la cuisson terminée, servez le quinoa avec les tomates cerises.

## Quinoa tabouleh met zoete aardappel

Quinoa is een geweldig alternatief voor rijst of pasta. De textuur heeft een lekkere bite, de smaak is subtiel en wordt zelfs nog beter als u het kookt in een bouillon met kruiden en specerijen.

### Ingrediënten voor 4

2 eetlepels olijfolie  
1 rode ui (of sjalotjes)  
250 g zoete aardappel (of pompoen)  
1 eetlepel venkelzaad  
250 g quinoa  
1 takje rozemarijn (blaadjes)  
3 eetlepels balsamicoazijn  
700 ml bouillon (groente)  
50 g cashewnoten  
250 g kerstomaatjes, gehalveerd  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

1. Hak de ui fijn.
2. Kies de bakfunctie (140 °C). Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, voegt u de olijfolie toe en fruit u de ui, de kool en het venkelzaad ongeveer 5 minuten. Snijd intussen de zoete aardappel in stukjes van 1-2 cm en doe de stukjes in de pan. Voeg ten slotte de quinoa en de cashewnoten toe en bak nog 1 à 2 minuten.
3. Deglaceer de pan met balsamicoazijn totdat de azijn is geabsorbeerd en voeg vervolgens de bouillon en rozemarijn toe.
4. Sluit het deksel en kies het graanprogramma.
5. Serveer de quinoa met de halve kerstomaatjes bovenop.





## Bolognesesoße

Sie können diese Soße in 30 Minuten zubereiten, aber das optimale Ergebnis erreichen Sie, wenn Sie sie ein oder zwei Stunden lang köcheln lassen. Genießen Sie sie mit Ihren Lieblingsnudeln.

### Zutaten für 6

Olivenöl zum Braten  
1 Zwiebel (fein gehackt)  
2 Stangen Stangensellerie (fein gehackt)  
2 kleine Karotten  
1 rote Paprika  
150 g Pancetta  
400 g Rinderhack  
50 g Tomatenmark  
500 ml Tomaten (passiert)  
250 ml Rinderbrühe  
1 EL Rosmarinblätter (frisch)  
schwarzer Pfeffer zum Abschmecken  
Meersalz zum Abschmecken

### Zubereitung

- Die Einstellung zum Braten (140 °C) auswählen und etwas Olivenöl in die Pfanne geben. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Zwiebel, den Sellerie und die Karotten 10 Minuten lang braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die Einstellung zum Braten mit 170 °C auswählen und den Pancetta und das Rinderhack hinzugeben und braten, bis beides braun wird. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben.
- Den Deckel schließen und das Programm für Eintöpfe auswählen. Die Soße kann bereits nach 15 Minuten genossen werden, allerdings erzielen Sie ein besonders leckeres Ergebnis, wenn Sie 1-2 Stunden auswählen. Das Fleisch wird dann sehr weich, und der Geschmack entfaltet sich noch stärker.

## Sauce bolognaise

Cette sauce peut être réalisée en 30 minutes, mais le résultat est encore meilleur si vous la laissez mijoter pendant une heure ou deux. À déguster avec vos pâtes préférées !

### Ingédients pour 6

Huile d'olive (pour la cuisson)  
1 oignon (finement haché)  
2 branches de céleri (finement hachées)  
2 petites carottes  
1 poivron rouge  
150 g de pancetta  
400 g de bœuf haché  
50 ml de purée de tomates  
500 g de tomates (passées au chinois)  
250 ml de bouillon de bœuf  
1 cuillère à soupe de feuilles de romarin (frais)  
Poivre noir moulu, à votre convenance  
Sel de mer, à votre goût

### Mode de préparation

- Sélectionnez le programme Frire (140 °C) et ajoutez un peu d'huile d'olive dans la cuve. Une fois que la cuve est chaude, faites revenir l'oignon, le céleri et les carottes pendant 10 minutes. Versez dans un bol et réservez.
- Sélectionnez le mode Frire (170 °C) et ajoutez la pancetta et le bœuf pour les faire dorer. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients.
- Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter. La sauce peut être dégustée au bout de 15 minutes de cuisson, mais pour un résultat encore plus savoureux, optez pour un temps de cuisson d'une à deux heures. La viande sera plus tendre et les saveurs seront sublimes.

## Bolognesesaus

U kunt deze saus in 30 minuten maken, maar u bereikt het beste resultaat als u de saus een uur of 2 rustig laat pruttelen. Geniet ervan met uw favoriete pasta.

### Ingrediënten voor 6

olijfolie (voor het bakken)  
1 ui (fijngehakt)  
2 stengels bleekselderij (fijngehakt)  
2 worteltjes  
1 rode paprika  
150 g pancetta  
400 g rundergehakt  
50 g tomatenpuree  
500 ml tomaten (gezeefd)  
250 ml runderbouillon  
1 eetlepel rozemarijnblaadjes (vers)  
gemalen zwarte peper naar smaak  
zeezout naar smaak

### Bereiding

- Kies het programma voor bakken in de pan (140 °C) en schenk een beetje olijfolie in de pan. Als de olie heet is, fruit u de ui, de bleekselderij en de worteltjes 10 minuten. Haal uit de pan en zet weg.
- Kies het programma voor bakken in de pan (170 °C) en bak de pancetta en het gehakt bruin. Voeg vervolgens de rest van de ingrediënten toe.
- Sluit het deksel en kies het stoofprogramma. De saus is na 15 minuten goed eetbaar, maar een stoofduur van 1 à 2 uur zorgt voor een veel smaakvoller resultaat. Het vlees wordt zeer zacht en het aroma is veel rijker.





## Hausgemachte Gemüsebrühe

Eine Brühe frisch zuzubereiten wirkt angesichts fertiger Alternativen zum Kaufen sehr aufwendig. Allerdings ist die Zubereitung einer hausgemachten Brühe gar nicht so schwierig, und das Ergebnis ist viel leckerer und gesünder.

### Zutaten für 1,2 Liter

2 mittelgroße Zwiebeln  
2 große Karotten (300 g)  
2 bis 3 Selleriestangen  
4 Thymianzweige  
1 Stange Lauch, gewaschen, geschnitten  
1 Lorbeerblatt  
1 Bund Petersilie  
8 bis 10 ganze Pfefferkörner  
1,2 Liter Wasser

### Zubereitung

1. Die Zutaten waschen und fein hacken. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller geben sie ihren Geschmack in das Wasser ab.
2. Alle Zutaten in die Pfanne mit Wasser geben und die Einstellung für Eintöpfe für 1 Stunde auswählen.
3. Wenn die Brühe fertig ist, die Flüssigkeit abgießen und die Brühe für Suppen oder Soßen verwenden.

### Noch mehr Geschmack:

Braten Sie das Gemüse zuerst in Pflanzenöl, bevor Sie kaltes Wasser hinzugeben und mit dem Programm für Eintöpfe fortfahren, um der Brühe einen noch intensiveren Geschmack zu verleihen.

## Bouillon de légumes maison

Faire soi-même son bouillon peut être perçu comme une perte de temps puisqu'il existe dans le commerce des cubes de bouillon tout prêts. Mais les bouillons maison ne sont vraiment pas si compliqués à faire et le résultat est bien plus savoureux et sain.

### Ingrédients pour 1,2 litres

2 oignons moyens  
2 grosses carottes (300 g)  
2 ou 3 branches de céleri  
4 branches de thym  
1 poireau, lavé et coupé  
1 feuille de laurier  
1 bouquet de persil  
8 à 10 grains de poivre entiers  
1,2 litres d'eau

### Mode de préparation

1. Lavez les ingrédients et hachez-les finement. Plus vous couperez des morceaux fins, plus ils libéreront rapidement leurs arômes dans l'eau.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans la cuve avec l'eau et sélectionnez le mode Mijoter avec un temps de cuisson d'une heure.
3. À la fin du programme, filtrez le bouillon. Vous pourrez l'utiliser pour vos soupes et sauces.

### Pour encore plus de saveurs :

Faites revenir les légumes dans un peu d'huile végétale avant d'ajouter l'eau froide. Utilisez ensuite le programme Mijoter pour que votre bouillon ait le temps de s'imprégner de toutes les saveurs.

## Zelfgemaakte groentebouillon

Het lijkt een hoop gedoe om zelf bouillon te maken als u ook kant en klare alternatieven kunt kopen, maar zelfgemaakte bouillon is echt niet zo moeilijk om te maken en het resultaat is veel smakelijker en gezonder.

### Ingrediënten voor 1,2 liter

2 middelgrote uien  
2 grote wortels (300 g)  
2-3 stengels bleekselderij  
4 takjes tijm  
1 prei, gewassen en gesneden  
1 laurierblaadje  
1 bosje peterselie  
8-10 hele peperkorrels  
1,2 liter water

### Bereiding

1. Was de ingrediënten en hak ze fijn. Hoe kleiner u snijdt, hoe sneller de smaken aan het water worden afgegeven.
2. Doe alle ingrediënten in de pan met het water en kies de stoofinstelling (60 minuten).
3. Zeef het mengsel hierna en gebruik de bouillon voor soep of sauzen.

### Zo krijgt bouillon meer smaak:

Bak de groenten eerst in plantaardige olie voordat u koud water toevoegt en kies dan het stoofprogramma. De bouillon krijgt zo een rijkere smaak.





## Hausgemachte Hühnerbrühe

Eine hausgemachte Hühnerbrühe ist vermutlich die beste Medizin gegen eine Erkältung. Verwenden Sie sie in Suppen und Risottos, oder trinken Sie sie einfach aus einer Tasse.

Zutaten für 1.2 liter

- 1 Hähnchenteile
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Karotten
- 1 Selleriestange
- 1 Zwiebel (mittel)
- 2 Thymianzweige
- 2 Lorbeerblätter
- 8 bis 10 schwarze Pfefferkörner
- 1.2 Liter Wasser

### Zubereitung

1. Mit einem Messer oder einer Küchenschere die Hähnchenteile zerkleinern, sodass diese in das Gerät passen. Die Zwiebel, den Sellerie und die Karotten grob hacken.
2. Das Programm zum Braten (140 °C) auswählen und warten, bis der Kocheinsatz erhitzt ist. Das Olivenöl hinzugeben und das Hühnerklein ca. 5-8 Minuten lang bräunen.
3. Den Thymian, die Lorbeerblätter sowie die Pfefferkörner hinzugeben und das Wasser hineingießen. Unter Umständen festklebende gebräunte Teile mit einem Holzlöffel vom Boden abkratzen.
4. Den Deckel schließen und die Einstellung für Eintöpfe (90 Minuten) auswählen.
5. Die Brühe abgießen, wenn sie fertig ist.

### Aufbewahrungstipp

Die Brühe kann in einem Behälter im Kühlschrank ca. 3 Tage lang oder in der Tiefkühltruhe ca. 1 Monat lang aufbewahrt werden.

## Bouillon de poule maison

Le bouillon de poule est certainement le remède de grand-mère le plus efficace en cas de rhume. Utilisez-le dans vos soupes, risottos ou dégustez-le tel quel dans une tasse ou un bol.

Ingédients pour 1.2 litres

- 1 carcasse de poulet
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de carottes
- 1 branche de céleri
- 1 oignon (moyen)
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 8 à 10 grains de poivre noir
- 1.2 litres d'eau

### Mode de préparation

1. Découpez la carcasse du poulet avec un couteau ou des ciseaux adaptés pour obtenir des morceaux qui tiennent dans Bibi. Hachez grossièrement l'oignon, le céleri et la carotte.
2. Sélectionnez le programme Frire (140°C). Une fois la température atteinte, ajoutez l'huile d'olive et faites dorer la carcasse pendant environ 5 à 8 minutes.
3. Ajoutez le thym, la feuille de laurier, les grains de poivre et l'eau. Grattez avec une cuillère en bois les morceaux de poulet qui auraient pu accrocher au fond de la cuve.
4. Fermez le couvercle et sélectionnez le mode Mijoter et un temps de cuisson de 90 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, filtrez le bouillon.

### Conseil de conservation

Stocké dans un récipient hermétique, le bouillon se conserve environ 3 jours au réfrigérateur et 1 mois au congélateur.

## Zelfgemaakte kippenbouillon

Zelfgemaakte kippenbouillon is waarschijnlijk het beste medicijn tegen verkoudheid. Drink de bouillon zo op of gebruik deze als bouillon/basis/toevoeging van soep of risotto.

Ingrediënten voor 1.2 liter

- 1 kipkarkas
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 g wortel
- 1 stengel bleekselderij
- 1 ui (middelgroot)
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 8-10 zwarte peperkorrels
- 1.2 liter water

### Bereiding

1. Verdeel met een mes of keukenschaar het karkas in stukken, zodat deze in het apparaat passen. Hak de ui, bleekselderij en wortel grof.
2. Kies het programma voor bakken in de pan (140°C) en wacht tot de temperatuur is bereikt. Voeg de olijfolie toe en laat het karkas in ongeveer 5-8 minuten bruinen.
3. Voeg tijm, laurier en peperkorrels toe en schenk het water erbij. Schraap met een houten lepel eventuele stukjes aangebakken kip van de bodem.
4. Sluit het deksel en selecteer de stoofinstelling (90 minuten).
5. Zeef hierna de bouillon.

### Bewaartip

U kunt de bouillon ongeveer 3 dagen in de koelkast bewaren of 1 maand in de vriezer.





## Süße Wassermelonensuppe mit Chili und Limette

Eine kalte Suppe ist ideal für ein Abendessen an einem Sommerabend. Chili und Limette sorgen für eine besondere Erfrischung

### Zutaten für 8

200 ml Wasser (gekocht)  
2 EL Basilikum (Blätter)  
4 EL brauner Zucker  
2 Limetten (Saft und Schale)  
1,5 kg Wassermelone  
1 Chilischote (Thai, Jalapeño, Lombok)  
Eine großzügige Prise Meersalz

### Zubereitung

1. Zunächst die Limettenschale, den Zucker und das Salz in einem Glas mit kochendem Wasser tränken.
2. Die Samen aus der Chilischote entfernen und die Schote dann grob hacken.
3. Die Haut von der Melone entfernen und das Fleisch in große Stücke schneiden. Anschließend zusammen mit der Chilischote, dem durchgezogenen Wasser, dem Limettensaft und dem Basilikum in das Gerät geben.
4. Den Deckel schließen und die Smoothie-Funktion verwenden, um die süße Suppe zuzubereiten. Wenn die Suppe fertig ist, vor dem Servieren im Kühlschrank abkühlen. Die Suppe sollte gekühlt, aber nicht zu kalt sein, damit der Geschmack voll zur Geltung kommt.

## Soupe sucrée de pastèque au piment et au citron vert

Rien de mieux qu'une soupe froide pour les soirs d'été. Cette recette au piment et au citron vert est des plus rafraîchissantes.

### Ingrédients pour 8

200 ml d'eau (bouillie)  
2 cuillères à soupe de feuilles de basilic  
4 cuillères à soupe de sucre roux  
2 citrons verts (jus et zeste)  
1,5 kg de pastèque  
1 piment rouge (thai, jalapeño ou lombok)  
Une grosse pincée de sel de mer

### Mode de préparation

1. Commencez par infuser le zeste du citron vert, le sucre et le sel dans un verre d'eau bouillie.
2. Enlevez les graines du piment et hachez-le grossièrement.
3. Retirez la chair de la pastèque et coupez-la en gros morceaux. Versez-la dans la cuve avec le piment, l'eau infusée, le jus de citron vert et le basilic.
4. Fermez le couvercle et utilisez le programme Smoothie. Une fois le programme terminé, placez au réfrigérateur avant de servir.

## Zoete watermeloensoep met chilipeper en limoen

Een koude soep is ideaal voor een zomers diner. De peper en limoen maken de soep extra verfrissend.

### Ingrediënten voor 8

200 ml gekookt water  
2 eetlepels basilicumblaadjes  
4 eetlepels bruine suiker  
2 limoenen (sap en geraspte schil)  
1,5 kg watermeloen  
1 rode peper (Thaise, Jalapeño of Lombok)  
flinke mespunt zeezout

### Bereiding

1. Laat als eerste limoenrasp, suiker en zout trekken in een glas gekookt water.
2. Verwijder de zaadjes van de peper en hak deze grof.
3. Verwijder de schil van de watermeloen en snijd het vruchtvlees in grote stukken. Stop de stukken in het apparaat samen met de peper, het water, het limoensap en de basilicumblaadjes.
4. Sluit het deksel en gebruik het programma voor smoothie voor het bereiden van de zoete soep. Laat de soep daarna in de koelkast afkoelen. Serveer gekoeld.





## Apfel-Birnen-Kompott

Ein schnelles, blitzschnell zubereitetes Dessert. Probieren Sie Früchte der Saison aus, und süßen Sie ganz nach Belieben.

### Zutaten für 6

600 g Äpfel  
600 g Birnen  
Saft von einer 1/2 Zitrone  
3-4 EL Zucker  
1/2 TL Zimt

### Zubereitung

1. Die Äpfel und Birnen in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Zimt mischen.
2. Den Deckel schließen und die Funktion für Eintöpfe (15 Minuten) auswählen, dann auf "Start" drücken.
3. Warm oder gekühlt mit Joghurt oder auf Eiscreme oder Pfannkuchen servieren.

### Sommervariante Mit Erdbeeren Und Rhabarber

Ersetzen Sie die Äpfel und Birnen durch eine gleiche Menge an Rhabarber und Erdbeeren.

## Compote pomme poire

Un dessert rapide à faire. Adaptez cette recette en fonction des fruits de saison et ajoutez plus ou moins de sucre selon vos préférences.

### Ingédients pour 6

600 g de pommes  
600 g de poires  
Jus d'1/2 citron  
3 à 4 cuillères à soupe de sucre  
1/2 cuillère à café de cannelle

### Mode de préparation

1. Coupez les pommes et les poires en morceaux. Incorporez le jus de citron, le sucre et la cannelle et mélangez.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoter (15 min), puis appuyez sur Start.
3. Servez chaud ou froid, avec du yaourt, de la crème glacée ou des pancakes.

### Compote d'été : fraise et rhabarber

Remplacez les pommes et les poires par une quantité équivalente de rhabarber et de fraises.

## Compote van appel en peer

Een snel nagerecht, klaar in een handomdraai. Gebruik fruit van het seizoen en voeg indien gewenst meer zoetstof toe.

### Ingrediënten voor 6

600 g appel  
600 g peer  
sap van 1/2 citroen  
3-4 eetlepels suiker  
1/2 theelepel kaneel

### Bereiding

1. Snijd de appels en peren in hapklare stukken. Meng het fruit met citroensap, suiker en kaneel.
2. Sluit het deksel, kies het programma voor stoven (15 min.) en druk daarna op start.
3. Serveer warm of koud met yoghurt, ijs of pannenkoeken.

### Zomerse versie met rabarber en aardbeien

Vervang de appels en peren door een gelijke hoeveelheid rabarber en aardbeien.





## Sirup mit Sommerfrüchten

Dieser Sirup wird ohne zusätzlichen Zucker zubereitet und enthält Stevia, eine natürliche Zuckeralternative, sowie die natürliche Süße der Früchte. Sie können den Sirup für kohlenstoffhaltige Getränke oder auf Desserts verwenden.

### Ingredients

600 g Erdbeeren  
600 g Blaubeeren  
15 g Stevia  
Saft einer Zitrone

### Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen und deren Strunk entfernen. Die Blaubeeren ebenfalls waschen und zu den restlichen Zutaten im Gerät hinzugeben.
2. Den Deckel schließen und das Programm für Eintöpfe (15 Minuten) auswählen. Auf "Start" drücken.
3. Wenn die Früchte fertig sind, die Smoothie-Funktion auswählen und die Früchte in einen Sirup zubereiten.

### Fruchtige, Kohlenstoffhaltige Getränke

Kombinieren Sie 1/3 des Fruchtirsups mit 2/3 kohlenstoffhaltigem Wasser.

## Sirop de fruits

Ce sirop est sans sucres ajoutés. Il contient du stevia, un édulcorant naturel, et le fructose des fruits. Vous pouvez utiliser ce sirop comme base pour vos sodas ou le verser sur vos desserts.

### Ingrédients

600 g de fraises  
600 g de myrtilles  
15 g de stevia  
Jus d'un citron

### Mode de préparation

1. Lavez et équeutez les fraises. Lavez les myrtilles. Versez le tout dans la cuve avec le reste des ingrédients.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez la fonction Mijoter (15 min), puis appuyez sur Start.
3. Une fois le programme terminé, sélectionnez la fonction Smoothie et mixez les fruits en sirop.

### Sodas fruités

Mélangez 1/3 de sirop de fruits avec 2/3 d'eau gazeuse.

## Zomerse vruchtensiroop

Bij deze siroop wordt geen suiker toegevoegd, maar stevia: een natuurlijk alternatief voor suiker dat past bij de natuurlijke zoetheid van de vruchten. U kunt de siroop gebruiken in bruisende vruchtendrankjes of in nagerechten.

### Ingrediënten

600 g aardbeien  
600 g bosbessen  
15 g stevia  
sap van 1 citroen

### Bereiding

1. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Was ook de bosbessen en doe ze met de rest van de ingrediënten in het apparaat.
2. Sluit het deksel en kies het stoofprogramma (15 min.). Druk op start.
3. Kies daarna de smoothiefunctie om de siroop te maken.

### Bruisende vruchtendrankjes

Combineer 1/3 van de vruchtensiroop met 2/3 koolzuurhoudend water.





## Schokoladencreme-Dessert

Dieser Schokoladenpudding kann mit der Einstellung für Eintöpfe zubereitet werden. Beachten Sie, dass Sie den Pudding im Voraus zubereiten müssen, da sich der Pudding eine Weile im Kühlschrank setzen muss.

### Zutaten für 8

Zutaten  
1 l Milch  
2 Eigelb  
3 EL Speisestärke  
50 g weißer Feinzucker (oder Honig)  
250 g Schokolade, gehackt  
Eine Prise (Meer)salz

### Zubereitung

- 2 EL Milch mit dem Eigelb und der Speisestärke in einer Schüssel mischen.
- Das Gerät einschalten und die Einstellung zum Braten (140) auswählen. Die restliche Milch in die Pfanne gießen und erwärmen.
- Wenn die Milch warm ist und blubbert, die gehackte Schokolade hinzugeben und umrühren, bis sie geschmolzen ist.
- Die Eigelbmischung, den Zucker und eine Prise Salz hineinrühren. Gut umrühren, bis eine gute Mischung erreicht ist und die Milch dicker wird. Etwa 2 Minuten lang köcheln lassen.
- Das Gerät ausschalten, die Pfanne vom Gerät entfernen und die Schokoladenmischung in kleine Förmchen gießen.
- Abkühlen lassen und anschließend vor dem Servieren mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank kühlen.

\*) For HR2206 only: Use 100 °C for easier handling

## Crème au chocolat

Vous pouvez utiliser la fonction Mijoter pour réaliser ce dessert au chocolat. Notez que vous devrez le préparer à l'avance, car il doit rester un certain temps au réfrigérateur pour se figer.

### Ingrédients pour 8

1 litre de lait  
2 jaunes d'œufs  
3 cuillères à soupe de farine de maïs  
50 g de sucre blanc fin  
250 g de chocolat, coupé en morceaux  
Une pincée de sel de mer

### Mode de préparation

- Mélangez dans un bol 2 cuillères à soupe de lait avec les jaunes d'œufs et la farine de maïs.
- Allumez Bibi et sélectionnez le programme Frire (140 °C). Versez le reste du lait dans la cuve et faites-le chauffer.
- Dès qu'il commence à frémir, ajoutez le chocolat en morceaux et remuez jusqu'à dissolution complète.
- Incorporez le jaune d'œuf, le sucre et la pincée de sel dans le mélange. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Le lait commence à s'épaissir. Laissez frémir encore 2 minutes.
- Éteignez Bibi, sortez sa cuve et versez le mélange chocolaté dans de petits ramequins.
- Laissez refroidir un peu, puis placez-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.

### À la place du sucre

Vous pouvez sans problème remplacer le sucre de cette recette par du miel ou du sirop d'agave. Vous pouvez aussi essayer le stevia.

\*) Uniquement pour HR2206: Utilisez à une température de 100°C pour faciliter la manipulation

## Romig chocoladedessert

Deze chocoladepudding kan worden gemaakt met de stooftent. Vergeet niet dat u dit gerecht van tevoren moet bereiden, omdat de pudding tijd nodig heeft om op te stijven in de koelkast.

### Ingrediënten voor 8

Ingrediënten  
1 liter melk  
2 eidooiers  
3 eetlepels maïsmeel  
50 g fijne witte suiker  
250 g chocolade, gehakt  
Snufje (zee)zout

### Bereiding

- Meng 5 eetlepels melk met de eidooiers en het maïsmeel in een kom.
- Schakel het apparaat in en kies het programma voor bakken (140 °C). Schenk de rest van de melk in de pan en verwarm de melk.
- Wanneer de melk warm is en begint te borrelen, voegt u de gehakte chocolade toe en roert u totdat de chocolade is gesmolten.
- Roer nu het eidooiermengsel, de suiker en een snufje zout erdoor. Blijf roeren totdat alles goed is vermengd en de melk dikker wordt. Laat nog 2 minuten zachtjes pruttelen.
- Schakel het apparaat uit, haal de pan uit het apparaat en schenk het chocolademengsel in kleine schaalpjes.
- Laat afkoelen en zet de schaalpjes ten minste 2 uur in de koelkast voordat u het dessert serveert.

### Gezond alternatief voor suiker

De suiker in dit recept kan gemakkelijk worden vervangen door honing of agavesiroop. U kunt ook stevia proberen.

\*) Alleen voor HR2206: Gebruik 100 C voor eenvoudiger hanteren





## Erdnussbutter-Schokoladenfondant

*Soft, sweet and rich, the mix is heated then cooled to form a solid smooth texture.*

### Zutaten für 8-10

200 Erdnussbutter  
200 ml Kokosnussbutter  
50 ml süßen Sirup (Honig, Agave, Ahorn)  
1/4 TL Meersalz  
50 g Nüsse (Walnüsse)  
100 g Schokoladensplitter

### Zubereitung

1. Einen hitzebeständigen, quadratischen Behälter vorbereiten: mit Backpapier auslegen.
2. Das Programm zum Braten (140°C\*) verwenden, um die Erdnussbutter, die Kokosnussbutter und den süßen Sirup zu kochen. Umrühren, wenn die Mischung blubbert und dicker wird. 5 Minuten lang kochen.
3. Das Gerät ausschalten und die Mischung abkühlen lassen, gelegentlich umrühren. Nach 10 Minuten ist die Mischung kalt genug, um die Nüsse, die Schokolade und das Meersalz hinzuzugeben.
4. Den Kocheinsatz entnehmen und die Mischung in den vorbereiteten Behälter gießen/schöpfen.
5. Die Mischung in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 2 Stunden können Sie das Fondant in kleine Portionen schneiden. Sie können das Fondant in einem luftdichten Behälter 1 Woche lang im Kühlschrank aufbewahren.

\*) Nur für HR2206: Benütze 100 °C für leichteren Handhabung

## Fudge au beurre de cacahuètes et au chocolat

*Velouté et moelleux, le mélange est chauffé puis refroidi donnant une texture onctueuse et ferme.*

### Ingédients pour 8-10

200 g de beurre de cacahuètes  
200 ml de beurre de noix de coco  
50 ml de sirop sucré (miel, agave, érable)  
1/4 cuillère à café de sel de mer  
50 g de noix  
100 g de pépites de chocolat

### Mode de préparation

1. Préparez un moule à four carré et recouvrez-le de papier sulfurisé.
2. Utilisez le programme Frire (140°C\*) pour faire fondre le beurre de cacahuètes, le beurre de noix de coco et le sirop. Remuez dès que le mélange frémit. Il va s'épaissir. Laissez cuire 5 minutes.
3. Éteignez Bibi et laissez le mélange refroidir en continuant à remuer de temps en temps. Au bout de 10 minutes, vous pouvez ajouter les noix, le chocolat et le sel.
4. Retirez la cuve de Bibi avec précaution et versez le mélange dans le moule à l'aide d'une cuillère.
5. Laissez reposer au réfrigérateur 2 heures. Vous pourrez ensuite couper le fudge en plusieurs parts. Le fudge peut se conserver au frigo dans un récipient hermétique pendant une semaine.

\*) Uniquement pour HR2206: Utilisez à une température de 100°C pour faciliter la manipulation

## Fudge met pindakaas en chocolade

*Zacht, zoet en vol van smaak, de ingrediënten worden verwarmt en daarna afgekoeld tot een vaste romige textuur.*

### Ingrediënten voor 8-10

200 g pindakaas  
200 ml kokosboter  
50 ml zoete siroop (honing, agave, ahorn)  
1/4 theelepel zeezout  
50 g walnoten  
100 g chocoladestukjes

### Bereiding

1. Bekleed een vierkante hittebestendige vorm met bakpapier.
2. Kies de bakfunctie (140°C\*) om de pindakaas, de kokosboter en de zoete siroop te verwarmen. Roer het mengsel als het gaat borrelen en begint in te dikken. Laat deze 5 minuten koken.
3. Schakel het apparaat uit en laat het mengsel afkoelen, roer nu en dan om. Na 10 minuten is het mengsel voldoende afgekoeld om de noten, de chocolade en het zeezout toe te voegen.
4. Haal de pan voorzichtig uit het apparaat en schenk / schep het mengsel in de met bakpapier beklede vorm.
5. Laat het mengsel afkoelen. Na ongeveer 2 uur kunt u de fudge in porties verdelen. U kunt de fudge in een luchtdicht bakje 1 week in de koelkast bewaren.

\*) Alleen voor HR2206: Gebruik 100 C voor eenvoudiger hanteren





## Vanille-Pannacotta mit Limettenblatt

Sie können 500 ml Joghurt in die Mischung rühren, bevor Sie sie in den Behälter zum Abkühlen gießen.

### Zutaten für 10

500 ml Sahne  
500 ml Milch  
50 Zucker (fein)  
1 frische Vanilleschote  
4-6 Limettenblätter  
2 TL (4 g) Agar-Agar  
Zusätzlich: rote Früchte zum Garnieren  
500 ML Yoghurt

### Zubereitung

- Alle Zutaten in den Kocheinsatz geben und das Programm zum Braten (140 °C\*) auswählen.
- Wenn die Flüssigkeit kocht, gelegentlich umrühren. Nach ca. 5 Minuten Kochzeit das Gerät ausschalten und die Flüssigkeit einige Minuten abkühlen lassen.
- Gläser mit kaltem Wasser abwaschen. Innen nicht trocknen, dadurch kann die Pannacotta vor dem Servieren besser herausgenommen werden.
- Den Joghurt in der Innentopf hinzugeben, den Deckel schließen und für 30 Sekunden Puls benutzen. Die Mischung in die Tassen gießen.
- Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.
- Die Pannacotta schmeckt wunderbar mit roten Sommerfrüchten.

### Veganische Variante

Agar-Agar ist eine tolle vegetarische Alternative zu Gelatine. Die Milchprodukte durch Soja ersetzen.

\*) Nur für HR2206: Benütze 100 °C für leichteren Handhabung

## Panna cotta vanille et citron vert

Rajouter du yaourt dans la panna cotta tiède donne un résultat encore plus onctueux.

### Ingédients pour 10

500 ml de crème  
500 ml de lait  
50 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille fraîche  
4 à 6 feuilles de citron vert  
2 cuillères à café (4 g) de agar agar  
500 ml de yaourt  
Supplément : fruits rouges pour décorer

### Mode de préparation

- Versez tous les ingrédients dans la cuve de Bibi et sélectionnez le programme Frire (140 °C\*).
- Dès que la préparation bout, remuez de temps en temps. Après 5 minutes d'ébullition, vous pouvez éteindre Bibi et laisser le mélange refroidir quelques minutes.
- Rincez des verrines à l'eau froide. N'essayez pas l'intérieur, cela facilitera le démoulage de la panna cotta avant le dressage.
- Versez le yaourt dans la cuve, fermez le couvercle et battez pendant 30 secondes. Versez le mélange dans les tasses.
- Laissez reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.
- Vous pouvez servir la panna cotta dans les verrines ou les démouler.

### Variante pour les végétaliens

L'agar-agar est un bon substitut de la gélatine pour les végétaliens. Remplacez le lait, yaourt et la crème par du soja ou un autre lait qui n'est pas d'origine animale pour en faire une recette 100 % végétalienne.

\*) Uniquement pour HR2206: Utilisez à une température de 100°C pour faciliter la manipulation

## Panna cotta met vanille en limoenblad

Door yoghurt in the verwarmde panna cotta te mixen geeft een extra zacht resultaat.

### Ingrediënten voor 10

500 ml room  
500 ml melk  
50 g (basterd)suiker  
1 vers vanillestokje  
4-6 limoenblaadjes  
2 theelepels (4 g) agar agar  
500 ml yoghurt  
Extra: rood fruit om te garneren

### Bereiding

- Doe alle ingrediënten in de pan van het apparaat en kies de bakfunctie (140 °C\*).
- Roer af en toe wanneer de vloeistof gaat koken. Na ongeveer 5 minuten koken kunt u het apparaat uitschakelen en een paar minuten laten afkoelen.
- Spoel bekertjes om met koud water. Droog de binnenkant niet af, dan krijgt u de panna cotta's gemakkelijker uit de vorm.
- Voeg de yoghurt in de binnenste pot, sluit het deksel en pulseer gedurende 30 seconden. Giet het mengsel in de cups.
- Laat de puddinkjes ten minste 2 uur afkoelen alvorens ze te serveren.
- U kunt de panna cotta's in de vorm of uit de vorm serveren. Rood zomerfruit smaakt er heerlijk bij.

### Veganistische versie

Agar agar is een geweldige vegetarisch alternatief voor gelatine. Vervang de melk en de room door sojamelk of een andere niet-zuivel melk om het gerecht volledig veganistisch te maken.

\*) Alleen voor HR2206: Gebruik 100 C voor eenvoudiger hanteren





## Smoothies & shakes

Smoothies sind eine Mischung aus fruchtigen, wasserhaltigen Zutaten und Verdickungsmitteln. Probieren Sie eine der vorgeschlagenen Kombinationen aus, oder bereiten Sie Ihre eigene Mischung zu.

Zutaten für 4

### Smoothie Mit Grünem Salat

500 ml Orangensaft  
500 g Mango  
300 g Bananen  
1 Handvoll grüne Kopfsalatblätter

### Erdbeer-Joghurt-Smoothie

500 ml Ananassaft  
500 g Erdbeeren  
300 ml Joghurt  
1 EL Chia-Samen

### Bananenshake

650 ml Milch  
400 g Bananen  
Vanille-Eis  
3 Kugeln (150 ml)

### Zubereitung

1. Die Früchte in große Stücke schneiden und alle Zutaten in das Gerät geben.
2. Den Deckel schließen und das Smoothie-Programm auswählen.



## Smoothies et shakes

Les smoothies sont à base de fruits mixés, d'une consistance ni trop épaisse ni trop liquide. Essayez les associations proposées ou créez vos propres mélanges.

Ingédients pour 8

### Smoothie salade verte

500 ml de jus d'orange  
500 g de mangue  
300 g de bananes  
1 poignée de feuilles de laitue verte

### Smoothie fraise-yaourt

500 ml de jus d'ananas  
500 g de fraises  
300 ml de yaourt  
1 cuillère à soupe de graines de chia

### Milkshake banane

650 ml de lait  
400 g de bananes  
glace à la vanille  
3 boules (150 ml)

### Mode de préparation

1. Coupez les fruits en gros morceaux et versez tous les ingrédients dans la cuve.
2. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme Smoothie. Appuyez sur Start.



## Smoothies & shakes

Smoothies zijn een combinatie van fruitige, waterrijke ingrediënten en bindmiddelen. Probeer een van de voorgestelde combinaties of bedenk een eigen mix.

Ingrediënten voor 8

### Groene saladesmoothie

500 ml sinaasappelsap  
500 g mango  
300 g bananen  
1 handje groene sla

### Aardbeïensmoothie met yoghurt

500 ml ananassap  
500 g aardbeien  
300 ml yoghurt  
1 eetlepel chiazaad

### Bananenshake

650 ml melk  
400 g bananen  
Vanille-ijs  
3 porties (150 ml)

### Bereiding

1. Snijd het fruit in stukken en doe alle ingrediënten in het apparaat.
2. Sluit het deksel en kies het smoothieprogramma. Druk op start.







© 2015 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved. Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V. (Royal Philips) or their respective owners.

Document order number: 4241 210 20111

You can find more information about your appliance in the user manual, or online at [philips.com/support](http://philips.com/support)

For more recipes, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)