



multicuiseur
multicooker
43 prog.

Moulinex®

Moulinex®

multicuiseur 43 programmes
multicooker 43 programs



français 01
nederlands 17
english 33



Entrées

Page 3

Macédoine de légumes

Salade d'épinards

Salade de riz

Page 4

Flocons d'avoine aux framboises et bananes

Soupe de vermicelles

Plats

Page 5

Petits pois au jambon cru

Macaroni à la bolognaise

Page 6

Spaghetti à la carbonara

Paëlla aux fruits de mer

Légumes à la vapeur

Page 7

Caviar d'aubergines

Boulettes à la sauce tomate

Filet de porc à l'ananas

Page 8

Poulet aux amandes

Agneau aux aubergines

Gambas à l'ail

Page 9

Lotte à la crème

Bar braisé

Saumon à la crème

Desserts

Page 10

Riz au poulet et champignons

Sauté de poulet Thaï aux cacahuètes

Page 11

Curry de poulet Thaï

Soupe miso Coréenne

Page 12

Ragoût de navets et ses côtelettes d'agneau

Soupe de lentilles

Purée de carottes

Page 13

Légumes sautés

Pommes de terre rissolées aux champignons et aux oignons

Page 14

Gratin de pommes de terre

Saumon à la vapeur avec glaçage rose

Page 15

Risotto aux champignons forestiers

Soupe de nouilles Taïwanaise au bœuf braisé

Tableau des modes et des temps de cuisson*

PROGRAMMES	Automatique (28)	Manuel (15)	Type d'aliments	Durée de Cuisson		Départ différé		Température (°C)		Position du couvercle		Maintien au chaud
				Durée par défaut	Plage	Réglage par tranches de : (en min)	Plage	Réglage (min)	Par défaut	Plage (°C)	Fermé	Ouvert
FOUR	4	2	Légumes	35 min	5min - 4h	5	Durée de cuisson - jusqu'à 24h	5	140 °C	140/ 160 °C	*	*
			Poisson	20 min					160 °C			
			Volailles	40 min					160 °C			
			Viande	50 min					160 °C			
WOK/SAUTÉ	4	2	Légumes	12 min	5 min - 1h30	1	-	Non	160 °C	140/ 160 °C	*	*
			Poisson	10 min								
			Volailles	15 min								
			Viande	20 min								
DÉCONGÉLATION	4		Légumes	50 min	10 min - 4h	5	-	-	70 °C	-	*	-
			Poisson	1 h 50								
			Volailles	85 min								
			Viande	3 h								
MIJOTÉR	4	3	Légumes	60 min	20 min - 9h	5	Durée de cuisson - jusqu'à 24h	5	100 °C	80/100/120 °C	*	*
			Poisson	25 min								
			Volailles	1h30								
			Viande	2h								
VAPEUR	4		Légumes	35 min	5 min - 3h	5	-	-	100 °C	-	*	*
			Poisson	25 min								
			Volailles	45 min								
			Viande	55 min								
RIZ	1		-	Automatique	Automatique	-			Automatique	-	*	*
RISOTTO	1		-	Automatique	Automatique	-			Automatique	-	*	*
PÂTES LEVÉES	1		-	1h	10 min - 6h	5			40 °C	-	*	
PORRIDGE	1		-	25 min	5 min - 2h	5			100 °C	-	*	*
MENU BÉBÉ	1		-	45 min	5 min - 2h	5			100 °C	-	*	1h max
DESSERTS	3		-	45 min	5 min - 2h	5			160 °C	100/130/160 °C	*	
YAOURTS **	1		-	8 h	1h - 12h	15			40 °C	-	*	
SOUPIES	1		-	45 min	10 min - 4h	10			100 °C	-	*	*
PÂTES	1		-	10 min	3 min - 3h	1			100 °C	-	*	*
RÉCHAUFFER	1		-	25 min	5 min - 1h				100 °C	-	*	*
MAINTIEN AU CHAUD	1		-	-					75 °C	-	*	*
FAVORIS	3		-	30 min	5 min - 9h				100°C	40/50/150/160 °C	*	*

*Le temps de cuisson peut être affecté par l'altitude, la température des aliments et par d'autres facteurs indépendants de la volonté du fabricant. Au besoin, vous pouvez augmenter le temps de cuisson de vos aliments. Si vous augmentez ou diminuez la quantité d'ingrédients, le temps de cuisson doit être ajusté en fonction.

**Pour la fabrication du yaourt, vous devez utiliser des récipients en verre allant au four.

Macédoine de légumes



- 3 pommes de terre coupées en dés
- 2 carottes coupées en dés
 - 3 œufs
- 100g de petits pois cuits
- 2 boîtes de thon à l'huile
- 2 c. à s. de mayonnaise
- Paprika doux en poudre
 - Poivre
 - Sel

- 1 Mettre les pommes de terre et les carottes dans la cuve en les recouvrant complètement d'eau.
- 2 Sélectionner le programme VAPEUR et régler le temps de cuisson sur 30 minutes.
- 3 Après 20 minutes de cuisson, ajouter les œufs dans le panier vapeur et laisser cuire 10 minutes. Une fois le programme de cuisson terminé, laisser refroidir.
- 4 Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et disposer les œufs écalés et coupés en 2 par-dessus.



Salade d'épinards

- 1 Mettre les lardons dans la cuve. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et cuire pendant 12 minutes.
- 2 Ajouter dans l'ordre les pignons, les raisins secs et les épinards après 10 minutes de cuisson. Cuire jusqu'à ce que les épinards soient réduits de moitié (environ 2 minutes).
- 3 Ajouter un peu de vinaigre. Saler et poivrer.

- 300g d'épinards frais
- 3 mesures de lardons de poitrine fumée
- ¼ de mesure de pignons
 - ¼ de mesure de raisins secs
 - 2 c. à s. de vinaigre de vin
 - Poivre
 - Sel

- 2 mesures de riz
- 2 mesures d'eau
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de vinaigre
- 150g de maïs en conserve
- 200g de tomates coupées en dés
- 150g de poivrons rouges coupés en dés
- 1 avocat coupé en dés
- 1 petit oignon haché
 - Poivre
 - Sel

Salade de riz

- 1 Mettre le riz, l'eau et 1 c. à s. d'huile dans la cuve. Sélectionner le programme RIZ.
- 2 Préparer dans un saladier le maïs avec les tomates, les poivrons rouges, l'avocat et l'oignon. Lorsque la cuisson du riz est terminée, rincer avec de l'eau fraîche.
- 3 Mélanger le riz avec les autres ingrédients et assaisonner avec du sel, du poivre, le vinaigre et le reste d'huile d'olive.



Flocons d'avoine aux framboises et bananes

- 150g flocons d'avoine
 - 600ml de lait
 - 1 banane tranchée
- 1 poignée de framboises



Soupe de vermicelles

- 1 L de bouillon de volaille
 - ¼ de poulet
- 1 mesure de vermicelles
 - 1 oignon haché
- 1 carotte coupée en dés
 - 1 blanc de poireau coupé en dés
 - Poivre
 - Sel



Petits pois au jambon cru



- 800g de petits pois surgelés
- 150g de jambon cru coupé en dés
- 1 oignon blanc haché
 - ½ mesure d'huile
- 20g de beurre (facultatif en fin de cuisson)
 - Poivre
 - Sel

- 1 Mettre le jambon, l'oignon, l'huile, le sel et le poivre dans la cuve. Lancer le programme WOK/SAUTÉ pendant 10 minutes.
- 2 Ajouter les petits pois dans le multicuiseur. Sélectionner le programme VAPEUR et régler le temps de cuisson sur 10 minutes.
- 3 À la fin de la cuisson, ajouter le beurre et mélanger.

Macaroni à la bolognaise



- 350g de macaroni cuits
- 150g de viande hachée de bœuf
- 1 oignon finement haché
 - 50g de fromage râpé
- 3 mesures de sauce tomate
 - Un filet d'huile d'olive
 - Origan
 - Poivre
 - Sel

- 1 Mettre l'huile d'olive, l'oignon, la viande hachée et l'origan dans la cuve. Saler et poivrer, sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et remuer de temps en temps pendant 10 minutes.
- 2 Ajouter la sauce tomate, remuer. Incorporer les macaronis, mélanger et lancer le programme PÂTES pendant 20 minutes. Fermer le couvercle.
- 3 Servir les pâtes avec du fromage râpé.

Spaghetti à la carbonara



- 350 g de spaghetti cassés en deux
- 6 mesures d'eau
- 200g de poitrine de porc fumée en petits dés
- 3 mesures de crème liquide
- 50g de parmesan râpé
 - Poivre noir
 - Sel

- 1 Mettre les spaghettis, l'eau, les dés de poitrine, le sel, le poivre et la crème dans la cuve.
- 2 Sélectionner le programme PÂTES et régler le temps de cuisson de 25 à 30 minutes. Laisser cuire avec le couvercle ouvert en remuant de temps en temps.
- 3 Servir avec du parmesan.



Paëlla aux fruits de mer



- 1 Mettre l'huile, les moules, les crevettes dans la cuve. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et cuire 10 minutes.
- 2 Ajouter le riz, le safran, les petits pois, le piment et le bouillon de légumes et lancer le programme RIZ. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.



- 150g de moules fraîches et nettoyées
- 6 crevettes entières
- 100g de petits pois
 - 2 mesures de riz
- 1 c. à s. de paprika doux
- 5-6 filaments de safran
 - 3 mesures de bouillon de légumes
 - Piment fort
 - Huile
 - Sel



Légumes à la vapeur

- 2 pommes de terre coupées en rondelles
- 2 carottes coupées en rondelles
- 1 courgette coupée en rondelles
- 350g de brocolis en petits bouquets
- 100g de haricots verts coupés en morceaux
- 2 mesures d'eau
 - Sel

- 1 Mettre tous les légumes dans le panier vapeur.
- 2 Verser l'eau dans la cuve. Mettre en place le panier vapeur. Sélectionner le programme VAPEUR et cuire jusqu'à la fin du programme (35 minutes).



Caviar d'aubergines



- 3 aubergines coupées en cubes
 - Romarin
- ¼ de mesure d'huile d'olive
 - 1 mesure d'eau
- 2 gousses d'ail écrasées
 - Poivre
 - Sel



- 1 Mettre tous les ingrédients dans la cuve. Sélectionner le programme VAPEUR et faire cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les aubergines soient tendres.
- 2 Mixer le tout et servir froid sur des toasts grillés.



Boulettes à la sauce tomate

- 500g de boulettes de boeuf ou d'agneau haché
- 300g de champignons émincés
- 1 oignon haché
- 1 mesure d'huile d'olive
- 1 mesure d'eau
- ¼ de mesure de vin blanc
- 2 mesures de sauce tomate
- Feuilles de laurier
- Sel



- 1 Mettre tous les ingrédients dans la cuve. Sélectionner le programme MIJOTER et cuire pendant 60 minutes. Remuer de temps en temps.
- 2 Saupoudrer de persil haché avant de servir.



Filet de porc à l'ananas

- 500g de filet de porc émincé finement
- 350g de tranches d'ananas au sirop coupées en quartiers (réserver le jus)
- 1 oignon émincé
- ½ mesure d'huile
- ¼ de mesure de bouillon de poulet
- Poivre
- Sel



- 1 Mélanger tous les ingrédients avec le jus réservé et verser dans la cuve. Saler et poivrer.
- 2 Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et cuire pendant 20 à 30 minutes en remuant de temps en temps.

Poulet aux amandes

- 2 filets de poulet coupés en morceaux
- 200g d'amandes sans peau grillées
- 1 poivron rouge coupé en dés
- ¼ de mesure d'huile
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 oignons hachés



x4



15 min



x4

1 h 30 min

- 1 Mettre tous les ingrédients dans la cuve. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et régler le temps de cuisson sur 15 minutes.

Agneau aux aubergines

- ½ aubergine coupée en dés
- 500g d'agneau coupé en cubes
- ¼ de mesure d'huile
- 2 oignons hachés
- 4 mesures de sauce tomate
- 100ml d'eau
- Poivre noir
- Sel



x4



12 min



Gambas à l'ail

- 16 crevettes crues décortiquées avec têtes
- 2 gousses d'ail finement hachées
- Un trait de jus de citron
- ¼ de mesure d'huile
- Persil
- Sel

- 1 Placer les crevettes crues dans la cuve avec l'ail, le persil, le sel, le citron et l'huile. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et régler le temps de cuisson sur 12 minutes.

- 2 Une fois la cuisson terminée, mélanger le tout pour obtenir un résultat homogène.

Lotte à la crème

- 4 morceaux de lotte
- 1 mesure de vin blanc
 - Romarin
 - 1 c à s d'huile
 - 1 oignon émincé
 - 1 carotte coupée en fines rondelles
 - ¼ mesure d'eau
 - ¼ mesure de crème fraîche
 - Poivre
 - Sel



- 1 Mettre tous les ingrédients sauf la lotte dans la cuve. Sélectionner le programme VAPEUR et régler le temps de cuisson sur 45 minutes.
- 2 Après 30 minutes de cuisson, mettre le poisson assaisonné dans le panier vapeur et le placer dans la cuve. Laisser cuire jusqu'à la fin du programme.
- 3 Servir la lotte nappée de sauce.



25 min

Bar braisé

- 1 kg de filets de bar avec peau
- ¼ de mesure d'huile
 - 2 gousses d'ail coupées en lamelles
- ½ mesure de vin blanc
- 1 pincée de persil haché
 - Jus de citron
- 2 oignons émincés
- 2 tomates pelées et concassées
- Sel



Saumon à la crème

- 4 pavés de saumon
 - Un filet d'huile
 - Aneth hachée
- 1 mesure de crème liquide
 - Poivre
 - Sel



- 1 Verser l'huile dans la cuve et placer les pavés de saumon. Ajouter un peu d'aneth. Saler et poivrer. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et régler le temps de cuisson sur 10 minutes. Cuire le saumon des deux côtés.
- 2 Rajouter la crème et lancer le programme FOUR pendant 5 minutes.

- 300g de riz rincé et égoutté
- 5 champignons noirs chinois séchés coupés en tranches et trempés 20 minutes dans l'eau chaude
- 200g de blanc de poulet
- 1 c. à s. de vin blanc
- 2 c. à s. de sauce soja légère
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- ½ oignon finement émincé
- Poivre
- Sel
- 3 mesures d'eau

Riz au poulet et champignons



- 1 Assaisonner généreusement le poulet de vin. Saler, poivrer et laisser mariner pendant 10 minutes.
- 2 Mettre les oignons et l'huile dans la cuve. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ and régler le temps de cuisson sur 10 minutes. Faire revenir 3 minutes, puis quand l'oignon commence à se ramollir, ajouter les champignons et laisser cuire 5 minutes.
- 3 Ajouter le poulet. Remuer pendant les 2 minutes restantes, retirer le poulet et le mettre de côté dans un plat.
- 4 Mettre le riz et verser de l'eau dans la cuve. Placer le poulet, l'oignon et les champignons sur le riz. Verser la sauce soja. Lancer le programme RIZ.



- 250g de filet de poulet coupé en dés
- 300g de nouilles de riz déshydratées
- 6 mesures d'eau
- 60g de pousses d'épinard (facultatif)
- 1 carotte râpée
- 75g de cacahuètes grillées grossièrement hachées
- 2 citrons, 1 en jus et 1 coupé en lamelles
- 1 oignon, finement coupé
- 2 gousses d'ail finement émincées
- 80ml d'huile végétale
- 2 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. de pâte à curry rouge Thaï
- 2 c. à s. de sauce de poisson

Sauté de poulet Thaï aux cacahuètes



- 1 Mélanger le poulet et la pâte à curry rouge dans un bol.
- 2 Ajouter les nouilles et verser l'eau dans la cuve. Sélectionner le programme PATES et laisser cuire pendant 8 à 10 minutes à couvercle ouvert. Égoutter.
- 3 Ajouter la moitié d'huile et le poulet, remuer. Lancer le programme WOK/SAUTÉ and régler le temps de cuisson sur 13 minutes. Cuire le poulet pendant 5 minutes, puis mettre de côté.
- 4 Verser l'huile restante, ajouter l'oignon, l'ail et remuer pendant 5 minutes. Ajouter les carottes, le sucre, la sauce de poisson, le jus de citron et remuer jusqu'à la fin du programme.
- 5 Remettre le poulet dans la cuve, sélectionner le programme MIJOTER and régler le temps de cuisson sur 5 minutes. Ajouter les nouilles, les épinards, les cacahuètes une fois la cuisson terminée et mélanger le tout. Servir avec les lamelles de citron.



Curry de poulet Thaï

- 500g de blanc de poulet, coupé en morceaux
- 400g lait de coco léger
- 1 moitié de courgette, coupée en tranches
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en lamelles
 - 1 carotte coupée en morceaux
 - 1 oignon coupé en quatre puis en deux
 - 1 c. à s. de pâte à curry rouge Thaï
 - 1 c. à s. de féculle de maïs
- 2 c. à s. de coriandre fraîche ciselée
- 2 c. à c. d'huile d'olive

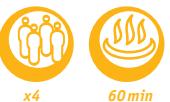


- 1 Verser l'huile et ajouter les morceaux de poulet. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et régler le temps de cuisson sur 10 minutes. Remuer.
- 2 Après 5 minutes de cuisson, incorporer la pâte à curry, la courgette, le poivron, la carotte et l'oignon. Remuer de temps en temps.
- 3 Dissoudre la féculle de maïs dans le lait de coco, puis verser dans la cuve. Lancer le programme MIJOTER pendant 15 minutes. Ajouter la coriandre avant de servir.



Soupe miso Coréenne

- 400g de bœuf (bouilli avec du poivre pendant 1h)
- 150g de tofu mou coupé en morceaux
- 20g de champignons frais
 - ½ courgette coupée en cubes
 - 1 patate épluchée et coupée en dés
 - ½ oignon, émincé
- 3 c. à s. de denjang (pâte d'haricots caillé Coréenne)
 - 1 c. à s. de pâte à l'ail
 - ½ c. à s. de granules de dashi (bouillon de poisson)
 - ½ c. à s. de gochujang (pâte à piment fort Coréenne)
- 3 mesures d'eau



- 1 Verser l'eau et toutes les sauces dans la cuve, mélanger. Sélectionner le programme SOUPES et régler le temps de cuisson sur 60 minutes. Porter à ébullition.
- 2 Incorporer le bœuf, les courgettes, les pommes de terre, les champignons et les oignons. Laisser cuire pendant 40 minutes.
- 3 Ajouter le tofu et cuire pendant 10 minutes (jusqu'à ce que le tofu soit gonflé et que les légumes deviennent tendres).



- 1 kg de mouton désossé coupé en dés de 1 cm
- 2 oignons moyens émincés
- 4 raves pelées et coupées
 - 4 carottes épluchées et coupées en morceaux
- 2 c. à s. d'huile végétale
 - ½ c. à c. de sel
 - ½ c. à c. de poivre
 - 2 c. à s. de persil frais ciselé
- 500ml d'eau

Ragoût de navets et ses côtelettes d'agneau

- 1 Verser l'huile dans la cuve. Ajouter les dés de mouton. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ  et cuire pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
- 2 Ajouter tous les légumes et verser l'eau. Lancer le programme SOUPES  et régler la cuisson sur 1 heure et 30 minutes.
- 3 Saler et poivrer. Incorporer le persil avant de servir.



30 min

Soupe de lentilles

- 1 Placer tous les ingrédients dans la cuve. Sélectionner le programme SOUPES  et régler le temps de cuisson sur 30 minutes.
- 2 Mixer la soupe dans un bol en fin de cuisson pour obtenir une texture homogène.

- 150g de lentilles rouges
- 1 oignon finement émincé
 - 1 gousse d'ail haché
 - 1 c. à s. de curry
- 1 c. à c. de coriandre
 - 900 ml d'eau
 - Sel
 - Poivre

Purée de carottes

- 800g de carottes coupées en dés
- 2 pommes de terre coupées en dés
 - 800ml d'eau
 - 100ml de lait
 - 5g de beurre
 - Sel



45 min



Légumes sautés

- 500g d'aubergines coupées en tranches
- 150g de poivrons émincés
- 200g de tomates émincées
 - 100g de sauce tomate
 - 150g de carottes
- 150g d'oignons émincés
- 3 c. à s. d'huile végétale
 - 3 gousses d'ail épluchées et hachées
- ½ c. à s. de coriandre fraîche hachée
 - Sel
 - Poivre



- 1 Mettre tous les ingrédients dans la cuve et mélanger.
- 2 Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et régler le temps de cuisson entre 25 et 30 minutes.

Pommes de terre rissolées aux champignons et aux oignons

- 4 grosses pommes de terre émincées
 - 1 oignon émincé
- 300g de champignons émincés
- 4 c. à s. d'huile végétale
 - Piment rouge émincé
 - Ail
 - Sel



Gratin de pommes de terre

- 1 cuillère de beurre
- 50g Gruyère, d'Edam ou de fromage suisse râpé
- 1 gousse d'ail hachée
 - 30cl de crème
- 7-8 pommes de terre épluchées coupées en fines tranches
 - ¼ c. à c. de noix de muscade
 - Sel
 - Poivre noir



- 1 Graisser l'intérieur de la cuve avec du beurre.
- 2 Mélanger l'ail, la crème, la muscade, sel et poivre. Disposer les tranches de pommes de terre en couches dans la cuve en alternant avec le mélange de crème et le fromage. Terminer par une couche de crème.
- 3 Sélectionner le programme FOUR et faire cuire pendant 40 minutes.

Saumon à la vapeur avec glaçage rose

- 500g de darnes de saumon
- 20cl d'eau
 - Sel
 - Poivre
 - 1 citron
- 1 feuille de laitue (Pour la garniture)
- Pour le glaçage:
 - 1 gousse d'ail hachée
 - 1 c. à s. de sauce de soja
 - 1 c. à s. de sauce hoisin
 - 5cl de ketchup



- 1 Presser le citron sur les darnes de saumon et assaisonner avec du sel et du poivre. Disposer le poisson dans le panier vapeur du multicuiseur.
- 2 Verser l'eau dans la cuve et mettre le panier vapeur en place.
- 3 Sélectionner le programme VAPEUR et faire cuire pendant 20 minutes.
- 4 Pour préparer le glaçage: mélanger la sauce soja, la sauce hoisin, le ketchup et l'ail. Napper le saumon du glaçage et servir sur une feuille de laitue.

Vous pouvez remplacer la sauce hoisin par la sauce teriyaki

- 300g de champignons frais (ou surgelés) coupés en petits dés
- 300g de riz pour risotto
- 1l de bouillon de légumes
 - 1 oignon coupé en petits dés
 - 1 gousse d'ail finement hachée
 - 7cl de vin blanc sec (facultatif)
 - 50g de parmesan
 - 50g de beurre
 - 2 c. à s. d'huile végétale
 - 2 brins de thym
 - Sel
 - Poivre noir finement moulu

Risotto aux champignons forestiers

- 1 Verser l'huile d'olive dans la cuve. Ajouter l'oignon, l'ail et le riz. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et laisser cuire pendant 12 minutes. Verser le vin et attendre qu'il s'évapore. Ajouter les champignons et le bouillon.
- 2 Lancer le programme RISOTTO. Une fois la cuisson terminée, ajouter le beurre, le sel et le poivre (au goût) dans le risotto.
- 3 Saupoudrer de parmesan et garnir de thym pour servir.

Nous vous recommandons d'utiliser un riz rond, de type Arborio ou Carnaroli pour le risotto.



- 500g de jarret de bœuf, coupé en morceaux
 - 450g de nouilles chinoises pré cuites
- 1 tomate sans peau et grossièrement émincée
 - 2 échalotes émincées
- 4 gousses d'ail émincées
 - 1 c. à c. de gingembre frais, haché
 - 1 badiane entier (anis étoilé)
 - 2 c. à s. d'huile
- 2 c. à s. de sauce soja
 - 3 c. à s. de cassonade ou de sucre roux
- 500ml d'eau

Soupe de nouilles Taïwanaise au bœuf braisé

- 1 Mettre les morceaux de bœuf, la tomate et les échalotes dans la cuve, puis verser l'huile. Sélectionner le programme WOK/SAUTÉ et régler le temps de cuisson sur 5 minutes.
- 2 Ajouter l'alcool de riz, la sauce soja, l'eau, le sucre et la tomate. Lancer le programme SOUPES et faire cuire pendant 1 heure et 30 minutes. Retirer l'anis étoilé une fois la cuisson terminée.
- 3 Faire bouillir de l'eau dans une casserole avant la fin de cuisson de la viande et cuire les nouilles pendant 2 minutes.
- 4 Mettre les nouilles dans un bol. Ajouter le bœuf sur le dessus et verser une louche de sauce.



Moelleux au chocolat

- 250g de chocolat noir à pâtisserie
- 150g de beurre
 - 6 œufs
- 200g de sucre glace
 - 80g de farine
- Papier de cuisson graissé avec du beurre



- 1 Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie avec le beurre. Puis, mélanger à la spatule.
- 2 Battre les œufs avec le sucre glace dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu. Verser la farine en une fois et mélanger délicatement.
- 3 Disposer le papier de cuisson graissé dans la cuve. Répartir le mélange dans le fond de la cuve. Sélectionner le programme DESSERTS et régler le temps de cuisson sur 45 minutes.



40 min

Cheesecake aux myrtilles

- 80cl de lait entier ou demi-écrémé
- 1 sachet de ferment lactique spécial yaourtière
 - 2 mesures d'eau
 - 2 cuillères à café de lait en poudre



Yaourt

- 1 Mettre le lait, les ferments lactiques, l'eau et le lait en poudre dans le récipient. Mélanger l'ensemble
- 2 Sélectionner le programme YAOURTS et laisser cuire pendant 10h.
- 3 Après la fin de la cuisson, mettre les yaourts 2 heures dans le réfrigérateur.

Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le lait si vous utilisez du lait ultra-pasteurisé. Si vous utilisez du lait entier ou pasteurisé, vous devez le faire bouillir puis le laisser refroidir à température ambiante. Vous pouvez utiliser des fermentes lyophilisées.



- 125g de biscuits écrasés
 - 70g de beurre ramolli
 - 300g de fromage à tartiner
 - 1 yaourt au citron
 - 1 mesure de sucre
 - 1 c. à s. de farine
 - Zeste d'un citron
 - 3 œufs
 - 100g de confiture de myrtilles
 - Papier de cuisson graissé avec du beurre



Voorgerechten Hoofdgerechten

Page 19

Groentemacedoine

Spinaziesalade

Rijstsalade

Page 20

Havermoutvlokken met frambozen en banaan

Vermicellisoep

Page 21

Erwtjes met rauwe ham

Macaroni bolognaise

Page 22

Spaghetti carbonara

Paella met zeevruchten

Gestoomde groenten

Page 23

Auberginekaviaar

Balletjes in tomatensaus

Varkenshaasje met ananas

Page 24

Kip met amandelen

Lamsvlees met aubergines

Gamba's met look

Page 25

Zeeduivel met room

Gesmoerde zeebaars

Zalm met room

Page 26

Rijst met kip en champignons

Gewokte kip op Thaise wijze met pinda's

Page 27

Thaise curry van kip

Koreaanse misosoep

Page 28

Ragout van raapjes en lamskoteletjes

Linzensoep

Wortelpuree

Page 29

Roerbakgroenten

Gebakken aardappelen met champignons en uien

Page 30

Aardappelgratin

Gestoomde zalm met roze glazuur

Page 31

Risotto met bospaddenstoelen

Taiwanese noedelsoep met gesmoord rundvlees

Desserten

Page 32

Chocolademoelleux

Cheesecake met blauwe bosbessen

Yoghurt

Tabel met temperatuurstanden en kooktijden*

PROGRAMMA'S	Auto-matisch (28)	Handmatig (15)	Soort voedsel	Kooktijd		Uitgestelde start		Temp (°C)		Positie van deksel		Warm houden
				Standaard Tijd	Bereik	instelling (min)	Bereik	instelling (min)	Standaard	Bereik	Dicht	
BAKKEN	4	2	Groente	35 min	5 min - 4 u	5 op 5	Kooktijd - 24 u	5 op 5	140 °C	140/160 °C	*	*
			Vis	20 min					160 °C			
			Gevogelte	40 min					160 °C			
			Vlees	50 min					160 °C			
WOKKEN/SAUTEREN	4	2	Groente	12 min	5 min - 1 u 30	1 op 1	-	Nee	160 °C	140/160 °C	*	*
			Vis	10 min							*	
			Gevogelte	15 min							*	
			Vlees	20 min							*	
ONTDOOIJEN	4		Groente	50 min	10 min - 4 u	5 op 5	-	-	70 °C	-	*	*
			Vis	1 u 50							*	
			Gevogelte	85 min							*	
			Vlees	3 u							*	
STOVEN/ LANGZAAM GAREN	4	3	Groente	60 min	20 min - 9 u	5 op 5	-	5 op 5	100 °C	80/100/120 °C	*	*
			Vis	25 min							*	
			Gevogelte	1 u 30							*	
			Vlees	2 u							*	
STOMEN	4		Groente	35 min	5 min - 3 u	5 op 5	-	5 op 5	100 °C	-	*	*
			Vis	25 min							*	
			Gevogelte	45 min							*	
			Vlees	55 min							*	
RIJST/GRAANPRODUCTEN	1		-	Automatisch	Automatisch	-					*	*
PILAV/RISOTTO	1		-	Automatisch	Automatisch	-					*	*
BROOD RIJZEN	1		-	1 u	10 min - 6 u	5 op 5					*	*
PORRIDGE	1		-	25 min	5 min - 2 u	5 op 5					*	*
BABYVOEDING	1		-	45 min	5 min - 2 u	5 op 5					*	1 u max
DESSERT	3	-	45 min	5 min - 2 u	5 op 5				160 °C	100/130/160 °C	*	
YOGHURT **	1	-	8 u	1 u - 12 u	15 op 15				40 °C	-	*	
SOEPEN / KOKEN	1	-	45 min	10 min - 4 u	10 op 10				100 °C	-	*	*
PÂTES	1	-	10 min	3 min - 3 u	1 op 1				100 °C	-	*	*
OPWARMEN	1	-	25 min	5 min - 1 u					100 °C	-	*	*
WARM HOUDEN	1	-	-	-					75 °C	-	*	*
DIY	3	-	30 min	5 min - 9 u					100°C	40/50/150/160 °C	*	*

*De kooktijd kan worden beïnvloed door hoogte, voedseltemperatuur en andere factoren buiten de controle van de fabrikant. Indien nodig, kunt u altijd de kooktijd voor uw voedsel verlengen. Als de hoeveelheid ingrediënten wordt verhoogd/verlaagd, moet de kooktijd worden verlengd of verkort.

**Gebruik voor het maken van yoghurt ovenbestendige glazen potten.

Groentemacedoine

- 3 aardappelen, in blokjes gesneden
 - 2 wortelen, in blokjes gesneden
 - 3 eieren
- 100 g gekookte erwjes
- 2 blikjes tonijn in olie
- 2 eetlepels mayonaise
- Mild paprikapoeder
 - Peper
 - Zout



x4 12 min

Spinaziesalade

- 1 Doe de spekblokjes in de kuip. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en bak gedurende 12 minuten.
- 2 Voeg vervolgens na 10 minuten bakken de pijnboompitten, rozijnen en spinazie toe. Laat garen tot de spinazie tot de helft geslonken is (ongeveer 2 minuten).
- 3 Voeg wat azijn toe. Breng op smaak met zout en peper.

- 300 g verse spinazie
- 3 maten gerookte spekblokjes
- ¼ maat pijnboompitten
 - ¼ maat rozijnen
- 2 eetlepels wijnazijn
 - Peper
 - Zout

- 2 maten rijst
- 2 maten water
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels azijn
- 150 g maïs uit blik
- 200 g tomaten, in blokjes gesneden
- 150 g rode paprika, in blokjes gesneden
 - 1 avocado, in blokjes gesneden
 - 1 kleine ui, fijngesneden
 - Peper
 - Zout

Rijstsalade

- 1 Doe de rijst en het water samen met 1 eetlepel olie in de kuip. Kies het programma RIZ (RIJST).
- 2 Doe de maïs, de tomaten, de rode paprika, de avocado en de ui samen in een slakom. Wanneer de rijst gaar is, spoelen onder koud water.
- 3 Meng de rijst met de andere ingrediënten en breng op smaak met zout, peper, de azijn en de rest van de olijfolie.



x4 Automatisch

Havermoutvlokken met frambozen en banaan



- **150 g havermoutvlokken**
 - 600 ml melk
 - 1 banaan in schijfjes
 - een handvol frambozen



Vermicellisoep



- **1 l gevogeltebouillon**
 - ¼ kip
 - 1 maat vermicelli
 - 1 ui, fijngesneden
 - 1 wortel, in blokjes gesneden
 - 1 preiwit, in blokjes gesneden
 - Peper
 - Zout



Erwtjes met rauwe ham



- **800 g diepvrieserwtjes**
 - 150 g rauwe ham, in blokjes gesneden
- **1 witte ui, fijngesneden**
 - ½ maat olie
- **20 g boter (naar wens, aan het eind van de bereiding)**
 - Peper
 - Zout

- 1 Doe de ham, de ui, de olie, het zout en de peper in de kuip. Start het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en bak gedurende 10 minuten.
- 2 Voeg de erwten toe aan de multicooker. 2 Kies het programma VAPEUR (STOMEN) en stel de bereidingsijd in op 10 minuten.
- 3 Voeg aan het eind van de bereiding de boter toe en meng.



Macaroni bolognaisé



- **350 g gekookte macaroni**
 - 150 g rundergehakt
 - 1 ui, fijngesneden
 - 50 g geraspte kaas
- **3 maten tomatensaus**
- **Een scheutje olijfolie**
 - Oregano
 - Peper
 - Zout

- 1 Doe de olijfolie, de ui, het gehakt en de oregano in de kuip. Kruid met zout en peper en kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN). Roer af en toe gedurende 10 minuten.
- 2 Voeg de tomatensaus toe en roer. Voeg de macaroni toe en start het programma PÂTES voor 10 tot 15 minuten. Sluit het deksel.
- 3 Dien de PÂTES op met geraspte kaas.



Spaghetti carbonara

- 175 g spaghetti, in tweeën gebroken
 - 3 maten water
 - 100 g gerookte varkensspekblokjes
 - 3 maten vloeibare room
 - 50 g geraspte parmezaan
 - Zwarte peper
 - Zout

- 1 Doe de spaghetti, het water, de spekblokjes, het zout, de peper en de helft van de room in de kuip.
- 2 Kies het programma PÂTES en stel de bereidingstijd in op 20 minuten. Laat de ingrediënten koken zonder deksel en roer ze regelmatig om.
- 3 Dien op met parmezaan.



x2 20 + 10 min



10 min +
Automatisch

Paella met zeevruchten

- 1 Doe de olie, de mosselen en de gamba's in de kuip. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en bak gedurende 10 minuten.
- 2 Voeg de rijst, de saffraan, de erwten, het pepertje en de groenteboillon toe en start het programma RIZ (RIJST). Laat tot het eind van het programma garen.

- 150 g verse en schoongemaakte mosselen
- 6 hele gamba's
- 100 g erwten
- 2 maten rijst
- 1 eetlepel milde paprika
- 5-6 saffraandraadjes
- 3 maten groenteboillon
 - Pikant pepertje
 - Olie
 - Zout



Gestoomde groenten

- 2 aardappelen, in schijfjes gesneden
 - 2 wortelen, in schijfjes gesneden
 - 1 courgette, in schijfjes gesneden
 - 350 g broccoliroosjes
- 100 g prinsessenbonen, in stukken gesneden
 - 2 maten water
 - Zout

- 1 Doe alle groenten in het stoommandje.
- 2 Giet het water in de kuip. Plaats het stoommandje in de kuip. Kies het programma VAPEUR (STOMEN) en laat tot het eind van het programma garen (35 minuten).



x4 35 min



Auberginekaviaar

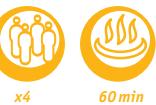
- 3 aubergines, in blokjes gesneden
 - Rozemarijn
 - $\frac{1}{4}$ maat olijfolie
 - 1 maat water
 - 2 geplette teenntjes look
 - Peper
 - Zout

- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip. Kies het programma VAPEUR (STOMEN)  en laat gedurende 30 minuten garen of tot de aubergines gaar zijn.
- 2 Mix het geheel en dien koud op, op geroosterd brood.



Balletjes in tomatensaus

- 500 g runder- of lamsgehaktbaljetjes
 - 300 g champignons, fijngesneden
 - 1 ui, fijngesneden
 - 1 maat olijfolie
 - 1 maat water
 - ¼ maat witte wijn
 - 2 maten tomatensaus
 - Laurierblaadjes
 - Zout



- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip. 2 Kies het programma MIJOTER (STOVEN) en bak gedurende 60 minuten. Roer af en toe.
- 2 Bestrooi met fijngesneden peterselie voor het opdienen.

Varkenshaasje met ananas

- 500 g varkenshaasje, fijngesneden
 - 350 g ananasschijven op siroop, in kwartjes gesneden (bevatten het sap)
 - 1 gesnipperde ui
 - $\frac{1}{2}$ maat olie
 - $\frac{1}{4}$ maat kippenbuillon
 - Peper
 - Zout

- 1 Snijd de ananasschijven in vieren en houd het sap apart.
- 2 Meng alle ingrediënten met het opzij gezette sap en giet alles in de kuip. Breng op smaak met zout en peper.
- 3 Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN)  en bak gedurende 20 tot 30 minuten. Af en toe roeren.



Kip met amandelen

- 2 kippenfilets, in stukken
 - 200 g ontvelde en geroosterde amandelen
 - 1 rode paprika, in blokjes gesneden
 - $\frac{1}{4}$ maat olie
 - 1 maat water
 - 3 teentjes look, fijngesneden
 - 2 gesnipperde uien



- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip. Kies het programma VAPEUR (STOMEN)  en stel de bereidingsijd in op 15 minuten.
- 2 Zeer warm opdienen.



Lamsulees met aubergines



- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip. Kies het programma MIJOTER (STOVEN)  en stel de bereidingsijd in op 1 uur 30 minuten.

- $\frac{1}{2}$ aubergine, in blokjes gesneden
- 500 g lamsvlees, in blokjes gesneden
 - $\frac{1}{4}$ maat olie
- 2 gesnipperde uien
- 4 maten tomatensaus
 - 100 ml water
 - Zwarre peper
 - Zout

Gamba's met look

- 16 rauwe gepelde gamba's met kop
- 2 fijngehakte teentjes look
 - Een beetje citroensap
 - $\frac{1}{4}$ maat olie
 - Peterselie
 - Zout

- 1 Doe de rauwe gamba's in de kuip met de look, de peterselie, het zout, de citroen en de olie. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN)  en stel de bereidingsijd in op 12 minuten.
- 2 Meng alles goed zodra de bereiding ten einde is voor een homogeen resultaat.



Zeeduivel met room

- 4 stukken zeeduivel
 - 1 maat witte wijn
 - Rozemarijn
 - 1 eetlepel olie
 - 1 gesnijde ui
 - 1 wortel, in fijne schijfjes gesneden
 - ¼ maat water
- ¼ maat verse room
 - Peper
 - Zout



- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip, behalve de zeeduivel. 2 Kies het programma VAPEUR (STOMEN) en stel de bereidingstijd in op 45 minuten.
- 2 Leg na 30 minuten bereidingstijd de gekruide vis in het stoommandje en plaats het in de kuip. Laat tot het einde van het programma garen.
- 3 Dien de zeeduivel op met de saus eroverheen.



25 min

Gesmoorde zeebaars

- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip. Kies het programma VAPEUR (STOMEN) en stel de bereidingstijd in op 25 minuten.
- 2 Aan het einde van de bereiding naar smaak bijkruiden.



- 1 kg zeebaarsfilet met vel
- ¼ maat olie
- 2 teenjes look, in schijfjes
- ½ maat witte wijn
- 1 snufje Peterselie, fijngesneden
- Citroensap
- 2 gesnijde uiën
- 2 tomaten, ontveld en in stukjes gesneden
- Zout



Zalm met room

- 4 zalmmoten
- Een scheutje olie
- Fijngemalen dille
- 1 maat vloeibare room
 - Peper
 - Zout

- 1 Giet de olie in de kuip en leg de zalmmoten erin. Voeg wat dille toe. Breng op smaak met peper en zout. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en stel de bereidingstijd in op 10 minuten. Bak de zalm aan beide zijden.
- 2 Voeg de room toe en start het programma FOUR (BAKKEN) voor 5 minuten.



- 300 g gespoelde en uitgelekte rijst
- 5 gedroogde zwarte Chinese champignons, in schijfjes gesneden en 20 minuten geweekt in warm water
 - 200 g kippenwit
 - 1 eetlepel witte wijn
- 2 eetlepels lichte sojasaus
 - 1 eetlepel olijfolie
 - ½ ui, fijngesnippert
 - Peper
 - Zout
 - 3 maten water

Rijst met kip en champignons



- 1 Giet een flinke scheut wijn over de kip. Kruid met zout en peper en laat 10 minuten marineren.
- 2 Doe de uien en de olie in de kuip. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en stel de bereidingstijd in op 10 minuten. Fruit de ui gedurende 3 minuten en voeg daarna, wanneer deze glazig begint te worden, de champignons toe. Laat 5 minuten bakken.
- 3 Voeg de kip toe. Roer tijdens de 2 overige minuten, haal de kip eruit en leg ze apart op een bord.
- 4 Doe de uien in de kuip en giet er water bij. Leg de kip, de ui en de champignons op de rijst. Giet er de sojasaus bij. Start het programma RIZ (RIJST).



- 250 g kippenfilet, in blokjes gesneden
 - 300 g gedroogde rijstnoedels
 - 6 maten water
- 60 g spinaziescheuten (naar wens)
 - 1 geraspte wortel
- 75 g geroosterde pinda's, in grove stukken
- 2 citroenen, 1 geperst en 1 in schijfjes
 - 1 ui, fijngesneden
 - 2 fijngehakte teenjes look
 - 80 ml plantaardige olie
 - 2 eetlepels suiker
 - 2 eetlepel Thaise rode curtypasta
 - 2 eetlepels vissaus

Gewokte kip op Thaise wijze met pinda's



- 1 Meng de kip met de rode curryPÂTESin een kom.
- 2 Doe de noedels in de kuip en giet er water bij. Kies het programma PASTA en laat 8 tot 10 minuten koken zonder deksel. Laat uitlekken.
- 3 Voeg de helft van de olie en de kip toe en roer. Start het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en stel de bereidingstijd in op 13 minuten. Bak de kip gedurende 5 minuten en leg ze dan apart.
- 4 Giet de rest van de olie in de kuip en voeg de ui en de look toe. Roer 5 minuten om. Voeg de wortelen, de suiker, de vissaus en het citroensap toe en roer om tot aan het einde van het programma.
- 5 Doe de kip opnieuw in de kuip en kies het programma MIJOTER (STOVEN) . Stel de bereidingstijd in op 5 minuten. Voeg de noedels, de spinazie en de pinda's toe aan het eind van de bereiding en meng het geheel. Dien op met schijfjes citroen.



- 500 g kippenwit, in blokjes gesneden
- 400 g lichte kokosmelk
- Een halve courgette, in schijfjes
 - 1 rode paprika, zonder zaadlijst en in reepjes gesneden
 - 1 wortel, in blokjes gesneden
- 1 ui, in vieren en daarna in tweeën gesneden
 - 1 eetlepel Thaise rode curtypasta
- 1 eetlepel maïszetmeel
 - 2 eetlepels fijngehakte verse koriander
 - 2 theelepels olijfolie

Thaise curry van kip



- 1 Doe de olie en de stukjes kip in de kuip. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en stel de bereidingsijd in op 10 minuten. Roer om.
- 2 Voeg na 5 minuten de curtypasta, de courgette, de paprika, de wortel en de ui toe. Roer af en toe.
- 3 Los het maïszetmeel op in de kokosmelk en giet het in de kuip. Start het programma MIJOTER (STOVEN) voor 15 minuten. Voeg de koriander toe voor opdienen.



- 400 g rundvlees (1 uur gekookt met peper)
- 150 g malse tofou, in stukken gesneden
- 20 g verse champignons
 - ½ courgette, in blokjes gesneden
 - 1 geschildde aardappel, in blokjes gesneden
 - ½ ui, fijngesnippert
 - 3 eetlepels doenjang (Koreaanse gfermenteerde sojabonenpasta)
 - 1 eetlepel lookpasta
- ½ eetlepel dashikorrels (visbouillon)
 - ½ eetlepel gochujang (pikante Koreaanse pepertjespasta)
 - 3 maten water

Koreaanse misosoep



- 1 Giet het water en alle sauzen in de kuip en meng. 2 Kies het programma SOUPES (SOOPEN) en stel de bereidingsijd in op 60 minuten. Breng aan de kook.
- 2 Voeg het rundvlees, de courgettes, de aardappelen, de champignons en de ui toe. Laat 40 minuten garen.
- 3 Voeg de tofou toe en laat 10 minuten garen (tot de tofou opzwelt en de groenten beetgaar worden).



- 1 kg schapenvlees, zonder been, in blokjes van 1 cm gesneden
- 2 fijngesnipperde middelgrote uien
- 4 raapjes, geschilfd en in stukken gesneden
- 4 wortelen, geschilfd en in stukken gesneden
- 2 eetlepels plantaardige olie
- ½ theelepel zout
- ½ theelepel peper
- 2 eetlepels verse fijngehakte peterselie
- 500 ml water

Ragout van raapjes en lamskoteletjes



- 1 Giet de olie in de kuip. Voeg de schapenblokjes toe. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en bak gedurende 5 minuten. Af en toe roeren.
- 2 Voeg de groenten toe en giet het water erbij. Start het programma SOUPES (SOOPEN) en stel de bereidingsstijd in op 1 uur 30 minuten.
- 3 Breng op smaak met zout en peper. Voeg de peterselie net voor het opdienen toe.



Linzensoep

- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip. 2 Kies het programma SOUPES (SOOPEN) en stel de bereidingsstijd in op 30 minuten.
- 2 Mix de soep aan het eind van de bereiding in een kom voor een homogene textuur.

- 150 g rode linzen
- 1 ui, fijngesnippert
- 1 fijngehakt teentje look
- 1 eetlepel curry
- 1 eetlepel koriander
- 900 ml water
- Zout
- Peper

Wortelpuree



- 1 Schil de wortelen en de aardappelen en snijd ze in stukjes.
- 2 Doe alle ingrediënten in de kuip en voeg het water toe. Kies het programma MENU BÉBÉ (BABYVOEDING) en stel de bereidingsstijd in op 45 minuten.
- 3 Giet het water in de kuip aan het eind van de bereiding weg. Mix het wortel/aardappelmengsel 3 minuten in een keukenrobot of een blender en voeg de melk en de boter toe.



Roerbakgroenten

- 500 g aubergines, in schijven
 - 150 g paprika, fijngesneden
- 200 g tomaten, in stukjes
 - 100 g tomatensaus
 - 150 g wortelen
- 150 g uien, fijngesneden
 - 3 eetlepels plantaardige olie
- 3 gepelde en fijngesneden teentjes look
 - ½ eetlepel verse fijngesneden koriander
 - Zout
 - Peper



x4



25 min

- 1 Doe alle ingrediënten in de kuip en meng.
- 2 Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en stel de bereidingsijd in tussen 25 en 30 minuten.



Gebakken aardappelen met champignons en uien

- 4 grote aardappelen, in stukken
 - 1 gesnipperde ui
- 300 g champignons, fijngesneden
 - 4 eetlepels plantaardige olie
 - Rood pepertje, fijngesneden
 - Look
 - Zout



x4



20 min

- 1 Doe de plantaardige olie en alle ingrediënten in de kuip.
- 2 Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en bak gedurende 20 minuten.



Aardappelgratin

- 1 eetlepel boter
- 50 g gruyère, edammer of gerasppte Zwitserse kaas
- 1 fijngehakt teenje look
 - 30 cl room
- 7-8 aardappelen in dunne plakjes gesneden
- ¼ theelepel nootmuskaat
 - Zout
 - Zwarte peper



- 1 Vet de binnenkant van de kuip in met boter.
- 2 Meng de look, de room, de nootmuskaat, het zout en de peper. Schik de plakjes aardappel in lagen in de kuip en wissel de lagen af met het mengsel van room en kaas. Werk af met een laag room.
- 3 Kies het programma FOUR (OVEN) en bak gedurende 40 minuten.



Gestoomde zalm met roze glazuur

- 500 g zalmsteaks
 - 20 cl water
 - Zout
 - Peper
 - 1 citroen
 - 1 blaadje sla (als garnituur)
- Voor het glazuur:
- 1 fijngehakt teenje look
 - 1 eetlepel sojasaus
 - 1 eetlepel hoisisaus
 - 5 cl ketchup



- 1 Pers de citroen over de zalmsteaks en kruid met zout en peper. Schik de vis in het stoommandje van de multicooker.
- 2 Giet het water in de kuip en plaats het stoommandje erin.
- 3 Kies het programma VAPEUR (STOMEN) en gaar gedurende 20 minuten.
- 4 Voor het glazuur de sojasaus mengen met de hoisisaus, de ketchup en de look. Overgiet de zalm met het glazuur en dien op, op een blaadje sla.

U kunt de hoisisaus vervangen door teriyakisaus



- 300 g verse champignons (of diepvries), in kleine stukjes
- 300 g risottorijst
- 1 l groentebouillon
- 1 ui, in blokjes gesneden
- 1 fijngehakt teentje look
- 7 cl droge witte wijn (naar wens)
- 50 g parmezaan
- 50 g boter
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 2 takjes tijm
- Zout
- Fijngemalen zwarte peper

Risotto met bospaddenstoelen



- 1 Giet de olijfolie in de kuip. Voeg de ui, de look en de rijst toe. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en gaar gedurende 12 minuten. Giet de wijn erbij en laat deze verdampen. Voeg de champignons en de bouillon toe.
- 2 Start het programma RISOTTO. Zodra de bereiding ten einde is, de boter, het zout en de peper (naar smaak) toevoegen.
- 3 Bestrooi met parmezaan, werk af met de takjes tijm en dien op.

Wij raden u aan rijst met een ronde korrel te gebruiken, zoals arborio- of carnarolirijst



- 500 g runderschenkel, in stukken gesneden
- 450 g voorgekookte Chinese noedels
- 1 tomaat, ontveld en in grote stukken gesneden
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 4 teentjes look, fijngesneden
- 1 theelepel fijngehakte verse gember
- 1 steranijs
- 2 eetlepels olie
- 2 eetlepels rijstalcohol
- 2 eetlepels sojasaus
- 3 eetlepels bruine of rieten suiker
- 500 ml water

Taiwaneze noedelsoep met gesmoord rundvlees



- 1 Doe de stukjes rundvlees, de tomaat en de sjalotten in de kuip en voeg de olie toe. Kies het programma WOK/SAUTÉ (WOKKEN/SAUTEREN) en stel de bereidingsijd in op 5 minuten.
- 2 Voeg de rijstalcohol, de sojasaus, het water, de suiker en de tomaat toe. Start het programma SOUPES (SOOPEN) en laat 1 uur 30 minuten koken. Haal de steranijs uit de soep zodra de bereiding ten einde is.
- 3 Breng in een pan water aan de kook alvorens het vlees helemaal gaar is en kook de noedels 2 minuten.
- 4 Doe de noedels in een kom. Leg het rundvlees erbovenop en giet met een pollepel saus over het geheel.



Chocolademoelleux



- 250 g pure banketbakkerschocolade
 - 150 g boter
 - 6 eieren
- 200 g poedersuiker
 - 80 g bloem
- Met boter ingevet bakpapier

- 1 Breek de chocolade in stukken en laat au bain-marie smelten met de boter. Meng met een spatel.
- 2 Klof de eieren met de poedersuiker in een slakom tot een witte massa. Voeg de gesmolten chocolade/boter toe. Voeg de bloem in één keer toe en roer voorzichtig.
- 3 Leg het ingevette bakpapier in de kuip. Verdeel het mengsel over de bodem van de kuip. Kies het programma DESSERTS en stel de bereidingstijd in op 45 minuten.

Gebruik voor het maken van Chocolademoelleux ovenbestendige glazen potten.



Cheesecake met blauwe bosbessen

- 125 g verkruimelde koekjes
 - 70 g zachte boter
 - 300 g verse kaas
- 1 yoghurt met citroen
 - 1 maat suiker
 - 1 eetlepel bloem
 - zeste van 1 citroen
 - 3 eieren
- 100 g bosbessenjam
 - Met boter ingevet bakpapier

- 1 Leg het ingevette bakpapier in de kuip. Vermeng de verkruimelde koekjes en de boter tot een homogene massa. Giet de massa over het bakpapier en verdeel het mengsel goed over de bodem van de kuip.
- 2 Klof de eiwitten stijf in een slakom. Zet opzij.
- 3 Meng de kaas, de eierdooiers, de yoghurt, de suiker, de helft van de citroenschil en de bloem in een andere kom. Voeg de eiwitten toe en meng. Giet het mengsel in de kuip, bovenop de koekjesbereiding. Kies het programma DESSERTS en stel de bereidingstijd in op 40 minuten.
- 4 Giet het mengsel in de kuip, bovenop de koekjesbereiding. Kies het programma DESSERTS en stel de bereidingstijd in op 40 minuten.
- 5 Laat afkoelen en haal het gebak uit de vorm. Besmeer met bosbessenjam.



Yoghurt



- 1 Doe de melk, de melkfermenten, het water en de melkpoeder in de kom. Meng alles.
- 2 Kies het programma YAOURTS (YOGHURT) en laat 10 uur bereiden.
- 3 Zet de yoghurt aan het eind van de bereiding 2 uur in de koelkast.

Het is niet nodig om de melk te koken als ultra-gepasteuriseerde melk gebruikt. Als u volle of gepasteuriseerde melk gebruikt, moet u deze laten koken en laten afkoelen tot kamertemperatuur. U kunt gelyofiliseerde fermenten gebruiken.

- 80 cl (half)volle melk
- 1 zakje melkfermenten speciaal voor yoghurt
 - 2 maten water
- 2 theelepels melkpoeder



Starters

Page 35

Diced mixed vegetables

Spinach salad

Rice salad

Page 36

Oatmeal with raspberries and bananas

Vermicelli soup

Mains

Page 37

Peas with cured ham

Macaroni bolognaise

Page 38

Spaghetti carbonara

Seafood paella

Steamed vegetables

Page 39

Aubergine Caviar

Meatballs in tomato sauce

Pork fillet with pineapple

Page 40

Chicken with almonds

Lamb with aubergines

Garlic king prawns

Page 41

Monkfish in cream sauce

Braised sea bass

Salmon in cream sauce

Desserts

Page 42

Chicken and mushroom rice

Thai chicken and peanut stir fry

Page 43

Thai chicken curry

Korean miso soup

Page 44

Lamb cutlets with turnip stew

Lentil soup

Carrot purée

Page 45

Sautéed vegetables

Fried potatoes with mushrooms and onion

Page 46

Potato gratin

Steamed salmon with pink glaze

Page 47

Risotto with forest mushrooms

Taiwanese noodle soup with braised beef

Table of cooking modes and times*

PROGRAMS	Auto (28)	Manuel (15)	Food variety	Cooking Time			Delayed Start		Temp (°C)		Lid Position		Keep warm
				Default	Range	setting: (min)	Plage	setting (min)	Default	Range (°C)	Closed	Open	
OVEN / BAKING	4	2	Vegetables	35 min	5 min - 4h	5 by 5	Cooking time - 24h	5 by 5	140 °C	140/160 °C	*	*	*
			Fish	20 min					160 °C				
			Poultry	40 min					160 °C				
			Meat	50 min					160 °C				
CRUST/FRY	4	2	Vegetables	12 min	5 min - 1h30	1 by 1	-	No	160 °C	140/160 °C	*	*	*
			Fish	10 min									
			Poultry	15 min									
			Meat	20 min									
DEFROST	4		Vegetables	50 min	10 min - 4h	5 by 5	-	-	70 °C	-	*	-	*
			Fish	1h50									
			Poultry	85 min									
			Meat	3h									
STEW/SLOW COOK	4	3	Vegetables	60 min	20 min - 9h	5 by 5	Cooking time - 24h	5 by 5	100 °C	80/100/120 °C	*	*	*
			Fish	25 min									
			Poultry	1h30									
			Meat	2h									
STEAM	4		Vegetables	35 min	5 min - 3h	5 by 5	-	5 by 5	100 °C	-	*	*	*
			Fish	25 min									
			Poultry	45 min									
			Meat	55 min									
RICE/CEREALS	1		-	Automatic	Automatic	-			Automatic	-	*	*	*
PILAF/RISOTTO	1		-	Automatic	Automatic	-			Automatic	-	*	*	*
BREAD RISING	1		-	1h	10 min - 6h	5 by 5			40 °C	-	*	*	
PORRIDGE	1		-	25 min	5 min - 2h	5 by 5			100 °C	-	*	*	
BABY FOOD	1		-	45 min	5 min - 2h	5 by 5			100 °C	-	*	1h max	
DESSERT	3		-	45 min	5 min - 2h	5 by 5			160 °C	100/130/160 °C	*		
YOGHURT **	1		-	8h	1h - 12h	15 by 15			40 °C	-	*		
Soup / Boiling	1		-	45 min	10 min - 4h	10 by 10			100 °C	-	*	*	
PASTA	1		-	10 min	3 min - 3h	1 by 1			100 °C	-	*	*	
REHEAT	1		-	25 min	5 min - 1h				100 °C	-	*	*	
KEEP WARM	1		-	-	-				75 °C	-	*	*	
DIY	3		-	30 min	5min-9h				100°C	40/50/150/160 °C	*	*	

*Cooking times may be affected by altitude, the temperature of food and other factors beyond the manufacturer's control. If necessary, you may increase the cooking time for your food. If you increase or reduce the quantity of ingredients, cooking time should be adjusted accordingly.

**To make yogurt, you should use glass pots that are suitable for oven cooking.

Diced mixed vegetables

- 3 potatoes, diced
- 2 carrots, diced
- 3 eggs
- 100 g cooked peas
- 2 tins of tuna in oil
- 2 tbsp mayonnaise
- Sweet paprika powder
- Pepper
- Salt



Spinach salad

- 1 Put the bacon pieces in the pan. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) icon programme and cook for 12 minutes.
- 2 Add the pine nuts, followed by the raisins and spinach after cooking for 10 minutes. Cook until the spinach is reduced by half (about 2 minutes).
- 3 Add a dash of vinegar. Season with salt and pepper.

- 300 g fresh spinach
- 3 measures of smoked streaky bacon pieces
- $\frac{1}{4}$ measure of pine nuts
- $\frac{1}{4}$ measure of raisins
- 2 tbsp wine vinegar
- Pepper
- Salt



Rice salad

- 2 measures of rice
- 2 measures of water
- 3 tbsp olive oil
- 2 tbsp vinegar
- 150 g tinned sweetcorn
- 200 g tomatoes, diced
- 150 g red peppers, diced
- 1 avocado, diced
- 1 small onion, chopped
- Pepper
- Salt

Oatmeal with raspberries and bananas

- 150 g rolled oats
 - 600 ml milk
 - 1 banana
- 1 handful of raspberries

- 1 Add the oats, and milk to the multi-cooker. Stir.
- 2 Turn on PORRIDGE mode for 20 minutes.
- 3 When it is done, sliced banana, and raspberries. Stir.



x4



20 min



Vermicelli soup

- 1 L chicken stock
 - ¼ chicken
- 1 measure of vermicelli
- 1 onion, finely chopped
 - 1 carrot, diced
 - 1 leek white, diced
 - Pepper
 - Salt

- 1 Put the vegetables, chicken and stock into the pan.
- 2 Select the SOUPES (SOUP) programme and leave to cook for 60 minutes.
- 3 After 55 minutes, add the vermicelli and leave to cook for 5 minutes. Just before serving, crumble the chicken meat into the soup.



x4



60 min



Peas with cured ham

- 800 g frozen green peas
- 150 g cured ham, diced
- 1 white onion, chopped
 - $\frac{1}{2}$ measure of oil
- 20 g butter (optional
 - add at the end of the cooking time
 - Pepper
 - Salt



- 1 Put the ham, onion, oil, salt and pepper into the pan. Start the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and leave to cook for 10 minutes.
- 2 Add the peas to the multi-cooker. Select the VAPEUR (STEAM) programme and set the cooking time to 10 minutes.
- 3 At the end of the cooking time, add the butter and mix.



Macaroni bolognaisé

- 350 g cooked macaroni
 - 150 g minced beef
- 1 onion, finely chopped
 - 50 g cheese, grated
- 3 measures of tomato sauce
 - Drizzle of olive oil
 - Oregano
 - Pepper
 - Salt



- 1 Put the olive oil, onion, minced beef and oregano into the bowl. Season with salt and pepper, select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and leave to cook for 10 minutes, stirring occasionally.
- 2 Add the tomato sauce, stir. Add the macaroni, mix, start the PASTA programme and leave to cook for 20 minutes. Close the lid.
- 3 Serve the pasta with grated cheese.



- 350 g spaghetti (dried type), broken in half
- 6 cups (1050 ml) boiling water (from a kettle)
 - 3 cups (540 ml) single cream
 - Salt and freshly ground black pepper
 - 200 g cooked lean diced bacon or pancetta or cooked lean ham
- 50 g fresh Parmigiano Reggiano cheese (Parmesan), grated
- Finely shredded fresh basil leaves (optional)

Spaghetti carbonara



x4



30 min



- 1 Add the spaghetti, boiling water, cream, salt and freshly ground black pepper to the bowl.
- 2 Select PÂTES (PASTA) and set to 25 minutes (20 minutes for "al dente" pasta). Leave the lid open. During cooking stir twice.
- 3 Serve with the remaining grated cheese.



x4



10 min +
Automatique

Seafood paella

- 1 Add the oil, mussels and prawns to the pan. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and cook for 10 minutes.
- 2 Add the rice, saffron, peas, chilli pepper and vegetable stock, then start the RICE programme. Leave to cook until the end of the programme.

- 150 g fresh mussels, cleaned
- 6 whole prawns
- 100 g peas
- 2 measures of rice
- 1 tbsp sweet paprika
- 5-6 strands of saffron
- 3 measures of vegetable stock
- Chilli pepper
- Oil
- Salt

Steamed vegetables



x4



35 min



- 2 potatoes, cut into round slices
- 2 carrots, cut into round slices
- 1 courgette, cut into round slices
- 350 g broccoli, cut into small florets
- 100 g green beans, cut into small pieces
- 2 measures of water
- Salt

- 1 Put all of the vegetables into the steam basket.
- 2 Pour the water into the pan. Add the steam basket to the pan. Select the VAPEUR (STEAM) programme and cook until the end of the programme (35 minutes).

Aubergine Caviar

- 3 aubergines, cut into cubes
- Rosemary
- ¼ measure of olive oil
- 1 measure of water
- 2 cloves garlic, crushed
- Pepper
- Salt



- 1 Put all of the ingredients into the pan. Select the VAPEUR (STEAM) 🍲 programme and cook for 30 minutes or until the aubergines are soft.
- 2 Blend and serve cold on toast canapés.



Meatballs in tomato sauce



- 1 Put all of the ingredients into the pan. Select the MIJOTER (STEW) 🥩 programme and cook for 60 minutes. Stir occasionally.
- 2 Sprinkle with chopped parsley before serving.



Pork fillet with pineapple

- 500 g pork fillet, thinly sliced
- 350 g of pineapple slices in syrup, cut into quarters (set aside the juice)
- 1 onion, thinly sliced
- ½ measure of oil
- ¼ measure of chicken stock
- Pepper
- Salt

- 1 Mix the juice with the other ingredients and pour the mixture into the pan. Season with salt and pepper.
- 2 Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) 🥩 programme and cook for 20 to 30 minutes, stirring occasionally.



- 500 g ground meat (pork, beef)
- 100 g Gouda cheese
- 1 onion
- 450 g tomato paste
- 50g of sour cream (optional)
- 100g of white breadcrumbs
- 1 tbsp. flour
- 1 tbsp. vegetable oil
- 50 ml milk
- Salt, to taste
- Black pepper, to taste

Chicken with almonds

- 2 chicken fillets, cut into pieces
- 200 g grilled almonds, peeled
- 1 red pepper, diced
- $\frac{1}{4}$ measure of oil
- 3 cloves of garlic, thinly sliced
- 2 onions, chopped



x4



15 min



x4



1 h 30 min

Lamb with aubergines

- 1 Put all of the ingredients into the pan. Select the MIJOTER (STEW) programme and set the cooking time to 1 hour and 30 minutes.

- 100 ml water
- Black pepper
- Salt

Garlic king prawns

- 16 king prawns, raw and shelled, with heads
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- A dash of lemon juice
- $\frac{1}{4}$ measure of oil
 - Parsley
 - Salt



x4



12 min

- 1 Place the raw prawns in the pan with the garlic, parsley, salt, lemon and oil. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and set the cooking time to 12 minutes.
- 2 Once cooked, mix it all together to obtain a even result.



Monkfish in cream sauce



x4



45 min

- 4 pieces of monkfish
- 1 measure of white wine
 - Rosemary
 - 1 tbsp oil
- 1 onion, thinly sliced
- 1 carrot, cut into thin slices
 - $\frac{1}{4}$ measure of water
- $\frac{1}{4}$ measure of fresh cream
 - Pepper
 - Salt

- 1 Put all of the ingredients into the pan, except the monkfish. Select the VAPEUR (STEAM) programme and set the cooking time to 45 minutes.
- 2 After 30 minutes, place the seasoned fish in the steam basket and add the basket to the pan. Leave to cook until the end of the programme.
- 3 Serve the fish coated in sauce.



Braised sea bass



x4



25 min

- 1 Put all of the ingredients into the pan. Select the VAPEUR (STEAM) programme and set the cooking time to 25 minutes.
- 2 At the end of the cooking time, adjust the seasoning according to taste.

- 1 kg sea bass fillets, with skin
- $\frac{1}{4}$ measure of oil
- 2 cloves of garlic, cut into strips
- $\frac{1}{2}$ measure of white wine
- 1 pinch of parsley, chopped
- Lemon juice
- 2 onions, thinly sliced
- 2 tomatoes, peeled and crushed
- Salt



Salmon in cream sauce



x4



10 + 5 min

- 4 salmon steaks
- A drizzle of oil
- Dill, chopped
- 1 measure of single cream
 - Pepper
 - Salt

- 1 Drizzle some olive oil into the pan then add the salmon fillets. Add a little dill. Season with salt and pepper. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and set the cooking time to 10 minutes. Cook the salmon on both sides.
- 2 Add the cream and start the FOUR (OVEN) programme, leave to cook for 5 minutes.

- 300 g rinsed and drained rice
- 5 black Chinese mushrooms, dried, cut into slices and soaked in hot water for 20 minutes
- 200 g chicken breast
 - 1 tbsp white wine
- 2 tbsp light soy sauce
 - 1 tbsp olive oil
- ½ onion, thinly sliced
 - Pepper
 - Salt
- 3 measures of water

Chicken and mushroom rice



x4
10 min +
Automatique

- 1 Baste the chicken generously with wine. Season with salt and pepper and leave to marinate for 10 minutes.
- 2 Put the onions and oil into the pan. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and set the cooking time to 10 minutes. Fry for 3 minutes and when the onions start to soften, add the mushrooms and cook for 5 minutes.
- 3 Add the chicken. Stir for the remaining 2 minutes, remove the chicken and put to one side in a dish.
- 4 Add the rice and pour water into the pan. Put the chicken, onion and mushrooms on top of the rice. Add the soy sauce. Run the RICE programme.



- 250 g chicken fillet, diced
- 300 g rice noodles, dried
 - 6 measures of water
 - 60 baby spinach (optional)
 - 1 carrot, grated
 - 75 g grilled peanuts, coarsely chopped
 - 2 lemons, 1 juiced and 1 cut into slices
- 1 onion, finely chopped
 - 2 cloves of garlic, finely sliced
- 80 ml vegetable oil
 - 2 tbsp sugar
 - 2 tbsp Thai red curry paste
 - 2 tbsp fish sauce

Thai chicken and peanut stir fry



x4
10 + 13 +
5 min

- 1 Mix together the chicken and red curry paste in a bowl.
- 2 Add the noodles and pour the water into the pan. Select the PASTA programme and leave to cook for 8 to 10 minutes with the lid off. Drain.
- 3 Add half of the oil and the chicken, stir. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and set the cooking time to 13 minutes. Cook the chicken for 5 minutes, then set aside.
- 4 Add the remaining oil plus the onion and garlic, and stir for 5 minutes. Add the carrots, sugar, fish sauce and lemon juice, and stir until the end of the programme.
- 5 Return the chicken to the pan, select the MIJOTER (STEW) programme and set the cooking time to 5 minutes. Once the cooking time is over, add the noodles, spinach and peanuts, and mix together. Serve with slivers of lemon.



Thai chicken curry



- 500 g chicken breast, cut into pieces
- 400 g light coconut milk
- ½ courgette, cut into slices
 - 1 red pepper, seeded and cut into strips
- 1 carrot, cut into pieces
 - 1 onion, quartered then halved
 - 1 tbsp Thai red curry paste
 - 1 tbsp cornflour
 - 2 tbsp fresh coriander, chopped
 - 2 tsp olive oil

- 1 Pour the oil into the pan then add the chicken pieces. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) icon programme and set the cooking time to 10 minutes. Stir.
- 2 After 5 minutes, add the curry paste, courgette, pepper, carrot and onion. Stir occasionally.
- 3 Dissolve the cornflour in the coconut milk, then pour into the pan. Start the MIJOTER (STEW) icon programme and leave to stew for 15 minutes. Add the coriander before serving.



Korean miso soup



- 400 g beef (boiled with some pepper for 1 hour)
 - 150 g soft tofu, cut into pieces
- 20 g fresh mushrooms
- ½ courgette, cut into cubes
- 1 potato, peeled and diced
 - ½ onion, thinly sliced
- 3 tbsp doenjang (Korean fermented soy bean paste)
 - 1 tbsp garlic paste
 - ½ tbsp dashi granules (fish stock)
 - ½ tbsp gochujang (Korean hot chilli paste)
 - 3 measures of water

- 1 Mix all of the sauces with the water in the pan. Select the SOUPES (SOUP) icon programme and set the cooking time to 60 minutes. Bring to the boil.
- 2 Add the beef, courgettes, potato, mushrooms and onions. Leave to cook for 40 minutes.
- 3 Add the tofu and cook for 10 minutes (until the tofu has puffed up and the vegetables are soft).



- 1 kg boneless mutton, cut into 1 cm cubes
 - 2 medium-sized onions, thinly sliced
 - 4 turnips, peeled and chopped
 - 4 carrots, peeled and cut into pieces
- 2 tbsp vegetable oil
 - $\frac{1}{2}$ tsp salt
 - $\frac{1}{2}$ tsp pepper
 - 2 tbsp fresh parsley, chopped
- 500 ml water

Lamb cutlets with turnip stew

- 1 Pour the oil into the pan. Add the diced mutton. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) programme and cook for 5 minutes, stirring occasionally.
- 2 Add all the vegetables and pour in the water. Start the SOUPES (SOUP) programme and set the cooking time to 1 hour and 30 minutes.
- 3 Season with salt and pepper. Add the parsley before serving.



Lentil soup

- 1 Put all of the ingredients into the pan. Select the SOUPES (SOUP) programme and set the cooking time to 30 minutes.
- 2 Once the cooking time is over, blend the soup in a bowl to obtain a smooth texture.

- 150 g red lentils
- 1 onion, thinly sliced
- 1 clove garlic, chopped
- 1 tbsp curry powder
- 1 tsp coriander
- 900 ml water
- Salt
- Pepper

- 800 g carrots
- 2 potatoes (total unprepared weight 300 g)
- 800 ml boiling water (from a kettle)
 - 100 ml milk
 - 30 g butter
 - Salt, to taste
 - Freshly ground black pepper

Carrot purée

- 1 Peel and thinly slice the carrots. Peel and dice the potatoes. Place the carrots, potatoes and boiling water in the bowl. Select the MENU BÉBÉ (BABY FOOD) function and set for 45 minutes.
- 2 At the end of the cooking time, strain the vegetables and purée them with a food processor or electric hand blender. Add the milk and butter; blend again until smooth. Season to taste with salt and black pepper.



Sautéed vegetables

- 500 g aubergine
- 150 g sweet pepper
 - 200 g tomatoes
- 100 g tomato paste
 - 150 g carrot
 - 150 g onion
- 3 tbsp. vegetable oil
- 3 cloves of garlic, peeled
- 1/2 tbsp fresh coriander
 - Salt, pepper



- 1 Put all the ingredients into the pot and stir.
- 2 Cook on WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) mode for 20 to 30 minutes.



Fried potatoes with mushrooms and onion

- 4 large potatoes
 - 1 onion
- 300 g mushrooms (any kind)
- 4 tbsp. vegetable oil
- Chili pepper, to taste
 - Garlic, to taste
 - Salt, to taste



- 1 Pour the vegetable oil into the multi-cooker. Add the potatoes, mushrooms, onion, garlic, salt and chili pepper.
- 2 Cook on WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) mode for 20 minutes.



Potato gratin

- 15 g butter, softened
- 7-8 medium size Maris Piper potatoes (about 850 g unpeeled weight), peeled
 - 300 ml single cream
 - 1 garlic clove, crushed
 - ¼ tsp ground nutmeg
 - Salt and freshly ground black pepper
 - 50 g Gruyère cheese, grated

- 1 Grease the inside of the bowl with butter.
- 2 Mix together the cream, crushed garlic, nutmeg, salt and pepper. Arrange the sliced potatoes in layers in the bowl alternating with the cream mixture and grated cheese. Finish with the cream mixture.
- 3 Select FOUR (BAKING)  programme and cook for 40 minutes.



x4

40 min



Steamed salmon with pink glaze

- 500 g salmon fillet
 - 200 ml water
 - Salt, to taste
 - Pepper, to taste
 - 1 lemon
- 1 leaf of lettuce (for garnish)
- For the glaze:
 - 1 clove of garlic
 - 1 tsp. soy sauce
 - 1 tsp. hoisin sauce
 - 50 ml ketchup

- 1 Squeeze the lemon over the salmon steaks and season with salt and pepper. Put the fish into the multicooker's steam basket.
- 2 Fill the pan with water up to the 2-cup line.
- 3 Turn on VAPEUR (STEAM)  mode for 20 minutes.
- 4 To prepare the glaze: mix together the soy sauce, hoisin sauce, ketchup and chopped garlic. Remove the salmon and cover with the glaze. Place on a plate on top of the leaf of lettuce.

You can substitute teriyaki sauce for the hoisin sauce.



x4

20 min

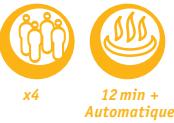


- 300 g fresh (or frozen) forest mushrooms
- 300 g rice for risotto
 - 1 l vegetable broth
 - 1 onion
 - 1 clove of garlic
 - 70 ml dry white wine (optional)
 - 50 g hard cheese, such as Parmesan
 - 50 g butter
 - 2 tbsp. vegetable oil
 - 2 sprigs of thyme
 - Salt, to taste
 - Freshly ground black pepper, to taste

Risotto with forest mushrooms

- 1 Pour the olive oil into the multi-cooker. Add the onion, garlic, and rice. Turn on WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) mode for 12 minutes. Pour in the wine and wait for it to evaporate. Add the mushrooms and broth.
- 2 Turn on RISOTTO mode. When it is done, add the butter, and salt and pepper (to taste) to the risotto.
- 3 Sprinkle with Parmesan cheese and garnish with thyme to serve.

We recommend using a round-grain rice, such as Arborio or Carnaroli, for risotto.



- 500 g beef shank, cut into pieces
 - 450 g Chinese noodles, pre-cooked
- 1 tomato, peeled and cut into thick slices
- 2 shallots finely chopped
 - 4 cloves of garlic, thinly sliced
 - 1 tsp fresh ginger, chopped
 - 1 whole star anise
 - 2 tbsp oil
 - 2 tbsp rice wine
 - 2 tbsp soy sauce
- 3 tbsp brown sugar
- 500 ml water

Taiwanese noodle soup with braised beef

- 1 Add the pieces of beef, tomato and shallots to the pan, then pour in the oil. Select the WOK/SAUTÉ (CRUST/FRY) mode programme and set the cooking time to 5 minutes.
- 2 Add the rice wine, soy sauce, water, sugar and tomato. Start the SOUPES (SOUP) mode programme and cook for 1 hour and 30 minutes. Remove the star anise once the cooking time is over.
- 3 Boil the water in a saucepan before the meat is cooked and cook the noodles for 2 minutes.
- 4 Put the noodles in a bowl. Add the beef on top and pour a ladle of sauce over it.



Molten chocolate cake

- 250 g dark cooking chocolate
- 150 g butter
 - 6 eggs
- 200g icing sugar
 - 80 g flour
- Baking paper greased with butter



- 1 Break the chocolate into pieces and melt it with the butter in a bain-marie. Mix with a spatula.
- 2 Beat the eggs and icing sugar until the mixture whitens. Add the melted chocolate and butter. Add all of the flour and mix gently.
- 3 Line the pan with greased baking paper. Spoon the mixture into the base of the pan. Select the DESSERT programme and set the cooking time to 45 minutes.



Blueberry cheesecake



- 1 Line the pan with greased baking paper. Mix together the crushed biscuits and butter to form an even paste. Spoon the mixture into the base of the pan, spreading evenly.
- 2 Whisk the egg whites in a bowl until they form stiff peaks. Set aside.
- 3 Mix together the cheese, egg yolks, yogurt, sugar, half the lemon zest and the flour in another bowl. Add the egg whites and mix. Pour the mixture into the pan, on top of the biscuit base. Select the DESSERT programme and set the cooking time to 40 minutes.
- 4 Once the cheesecake has cooled down, turn it out and coat with blueberry jam.

- 125 g crushed biscuits
- 70 g softened butter
- 300 g cream cheese spread
- 1 lemon yogurt
- 1 measure of sugar
- 1 tbsp flour
- Zest of one lemon
- 3 eggs
- 100 g blueberry jam
- Baking paper greased with butter



Classic yogurt

- 1 l milk (3.2 % milk fat)
 - 100 g plain natural yoghurt



- 1 Stir the milk and yogurt together until smooth. Distribute among small glass cups.
- 2 Turn on YAOURTS (YOGURTS) mode for 10 hours.
- 3 When it is done, cool the yogurt in the refrigerator for at least 2 hours.

There is no need to boil the milk in advance if you are using ultra-pasteurised milk. If you are using whole or pasteurised milk, it must be boiled first and then cooled to room temperature. You can use freeze-dried starter culture.



www.moulinex.com



Moulinex®

multicuiseur 43 programmes
multicooker 43 programs

www.moulinex.com

NC00139320