



Blender Guide

by Su Vössing



KitchenAid



KitchenAid

Inhoud

Voorwoord	pagina 5
Over de blender	vanaf pagina 6
Verschillende maalresultaten	vanaf pagina 12
28 recepten	vanaf pagina 24
Biografie van Su Vössing	pagina 74
Redactiegegevens	pagina 76



Voortreffelijk blenden!

Naast de al legendarische en iconische KitchenAid Stand Mixer, die elke dag tot zijn recht komt bij de bereiding van heerlijke maaltijden, is mijn blender ook voortdurend in gebruik wanneer ik culinaire creaties bedenken. Ik ben geïnteresseerd in verfijnde texturen die alleen kunnen worden bereikt met hoogwaardige keukenmachines zoals deze: de fijnste soepen, de lekkerste room, lichte mousses en heerlijke dressings, luchtig blinibeslag, zondige pannenkoeken, zachte bodems voor desserts en beslag dat optimaal op smaak wordt gebracht als het op hoge snelheid wordt gemengd. Hier speelt de techniek een doorslaggevende rol in de smaakbeleving; de precisie van de messen zorgt voor een consistentie die het gehemelte vult met diverse smaken. En dat is ook mijn onderliggende benadering in dit boek; verfijnde smaken bieden.

Tegenwoordig heeft vrijwel elk huishouden een blender en men verwacht terecht dat deze veel meer kan dan alleen maar een paar shakes mengen. Ik ben geïnteresseerd in de culinaire aspecten van een evenwichtig dieet dat voortdurend op zoek is naar een nieuwe benadering van genieten en gezondheid. Iedereen die mij kent weet dat ik een klassiek en ongecompliceerd mens ben en dat geldt ook voor mijn recepten. Een hoge mate van precisie is de sleutel tot deze bereidingswijze.

Ik heb de afgelopen tien jaar 30 succesvolle kookboeken geschreven, waardoor ik mijn kennis en expertise kan delen met mijn trouwe lezerspubliek. Steeds weer hebben mijn lezers mij gevraagd om niet te ver te gaan in de wereld van de haute cuisine en in plaats daarvan passende en eenvoudige literatuur voor kookliefhebbers te publiceren.

Ik moet eerlijk bekennen dat in dit boekje niet alle mogelijkheden van de KitchenAid blender en al zijn accessoires aan bod kunnen komen. Dit boekje is dan ook bedoeld als een smakelijke culinaire gids, die hopelijk inspiratie zal bieden om thuis creatief aan de slag te gaan met deze fantastische blender.

Veel leesplezier,

Su Vossius



Ontwikkeld om perfect culinair genot te leveren door zelfs de hardste ingrediënten om te zetten in zachte texturen en verrukkelijke smaken.

Het geheim dachter de uitstekende kwaliteit van de KitchenAid blender is het harmonieuze samenspel tussen mes, motor en mengbeker.



De **K400 blender** is zorgvuldig vervaardigd met een stevige, gegoten metalen basis, een geborstelde metalen knop en een elegant ontwerp.

Het **geribbelde glazen ontwerp** van de mengbeker beweegt de inhoud naar de messen toe, zodat de ingrediënten krachtig worden gemengd. Zeer krachtige 1,5 pk-motor.



De **Blender met optimale prestaties** heeft een reeks variabele snelheden voor genuanceerde smaken en texturen die je eten meer pep geven. De meegeleverde stamper drukt de ingrediënten naar de mesjes toe. Met 9 variabele snelheden en een extra Pulse-knop. Extreem krachtige 3 pk-motor.



De **Power Plus Blender** ideaal voor thuis, geïnspireerd door professionals. Verwarmt soepen en sauzen en houdt ze warm in de Thermal Control mengbeker. Receptenprogramma's voor soepen, sappen en smoothies. Onze krachtigste blender met een krachtige 3,5 pk-motor.

De K400 blender en accessoires

Een ultiem resultaat qua smaak en textuur!

Onze blenders zijn ontworpen om perfecte smaakresultaten te leveren.

De KitchenAid blenders zijn ontworpen om het beste uit elk ingrediënt te halen, dankzij de combinatie van een uitstekend state-of-the-art mes, een krachtige motor en een glazen mengbeker. Ze mengen alles perfect, van zachte tot taaie en vezelachtige ingrediënten. Bovendien levert het blenden unieke en heerlijke culinaire creaties op.

De creatieve kracht van de blender geeft thuiskeuken het vertrouwen om hun creativiteit de vrije loop te laten en uitzonderlijke ingrediënten te combineren om onverwachte gerechten te creëren waar het hele gezin van kan genieten.

Met zijn handige assortiment accessoires is de K400 blender een ideale aanvulling op elke keuken.

De K400 blender is verkrijgbaar in 10 kleurstellingen, waaronder helder suikerappelrood, matzwart en subtiel pistache. De perfecte blender voor elke keuken.



Intelli-Speed-motor

De Intelli-Speed®-motorsturing identificeert de inhoud in de blender en behoudt de optimale snelheid voor het mengen van alle ingrediënten.

Soft-Start-functie

Met de Soft-Start®-functie start de motor op lage snelheid om voedsel in het mes te trekken en neemt vervolgens vlug in snelheid toe tot de geselecteerde snelheidsinstelling om spatten te voorkomen.

Snelheidsinstellingen

Meng je heerlijke creaties met 3 vooraf ingestelde receptenprogramma's: gemalen ijs, ijsdranken en smoothies. Of pas de smaken en texturen aan je eigen smaak aan met behulp van de knop met 5 variabele snelheden.

Geribbeld glazen ontwerp

De geribbelde glazen mengbeker beweegt de inhoud naar de messen toe, zodat de ingrediënten krachtig worden gemengd, ook taaie ingrediënten.

Het mes

Een uniek, asymmetrisch mes, met vier op elkaar afgestemde hoeken. In combinatie met de geribbelde glazen mengbeker worden alle ingrediënten in de mesjes getrokken.

Reiniging

Een eenvoudig te gebruiken, zelfreinigend programma. Vul de mengbeker van de blender met een beetje water en een druppel afwasmiddel en start het zelfreinigingsprogramma. Het deksel is vaatwasmachinebestendig en dus ook gemakkelijk te reinigen.



Kikkererwtenmeel en groene erwtenmeel



Doe 300 g gedroogde erwten of
kikkererwten in de mengbeker en maal ze
tot de gewenste consistentie op stand 1–2.

1

Kikkererwtenmeel is geschikt voor:

Gebak
Sauzen en soepen binden
Kikkererwtencrème
Kikkererwtentaart
Falafel
Socca
Pannenkoeken
Flatbreads
Noedels
Crèmes

2

Groene erwtenmeel is geschikt voor:

Blini's
Pasta
Spätzlepasta
Wafels
Brood en broodjes
Beslag
Tarte flambée



Maïsmeeel en zwarte bonenmeel



Doe 300 g gedroogde zwarte bonen of maïs in de mengbeker en maal ze tot de gewenste consistentie op stand 1–2.

1

Maïsmeeel/griesmeel is geschikt voor:

Polenta
Maïsbrood
Flatbreads met maïs
Muffins
Taarten
Polentachips
Specialiteit 'Schmarrn'-polentapannenkoeken

2

Zwarte bonenmeel is geschikt voor:

Muffins
Taarten
Brood
Baguettes
Volkorenbrood
Dik beslag



Amandelen en hazelnoten



Doe 300 g noten in de mengbeker en maal ze tot de gewenste consistentie op stand 1–2.

1

Gemalen amandelen zijn geschikt voor:

Verfijnd amandelgebak
Amandeltaart
Zoete bakkerijproducten
Eiwitshakes
Amandelroom
Smoothies
Vervanger Parmezaanse kaas met gistvlokken, paneermeel en zeezout

2

Gemalen hazelnoten zijn geschikt voor:

Gebakjes
Taarten
Pasteien
Brood
Broodjes
Chocolade- en hazelnootpasta
Shakes
Smoothies



Rode linzenmeel en rijstmeel



Doe 300 g gedroogde linzen of rijst in de mengbeker en maal ze tot de gewenste consistentie op stand 1–2.

①

Rode linzenmeel is geschikt voor:

Noedels
Poppadums
Brood
Broodjes
Tarte flambée
Sauzen
Hartige taarten

②

Rijstmeel is geschikt voor:

Zoete of hartige rijstwafels
Pannenkoeken
Pizzadeeg
Noedels
Zandkoek
Traditionele 'Vanillekipferl'-koekjes
Brood
Broodjes



Tarwemeel en boekweitmeel



Doe 300 g tarwe of boekweit in de mengbeker en maal dit tot de gewenste consistentie op stand 1–2. Laat het meel idealiter 2 weken rijpen in een papieren zak.

1

Volkorenmeel is geschikt voor:

- Brood
- Toastbrood
- Specialiteit 'Kaiserschmarren'-pannenkoeken
- Tarte flambée
- Brownies
- Veggieburgers
- Soepen en sauzen binden

2

Boekweitmeel is geschikt voor:

- Blini's
- Galettes/Bretonse boekweitpannenkoeken
- Taarten
- Biscuits
- Brood
- Broodjes
- Toastbrood
- Crumble



Peper en koffie



Doe 100–150 g peper of koffie in de mengbeker en maal ze tot de gewenste consistentie op stand 1–2.

①

Fijn of meer grof gemalen peper is geschikt voor:

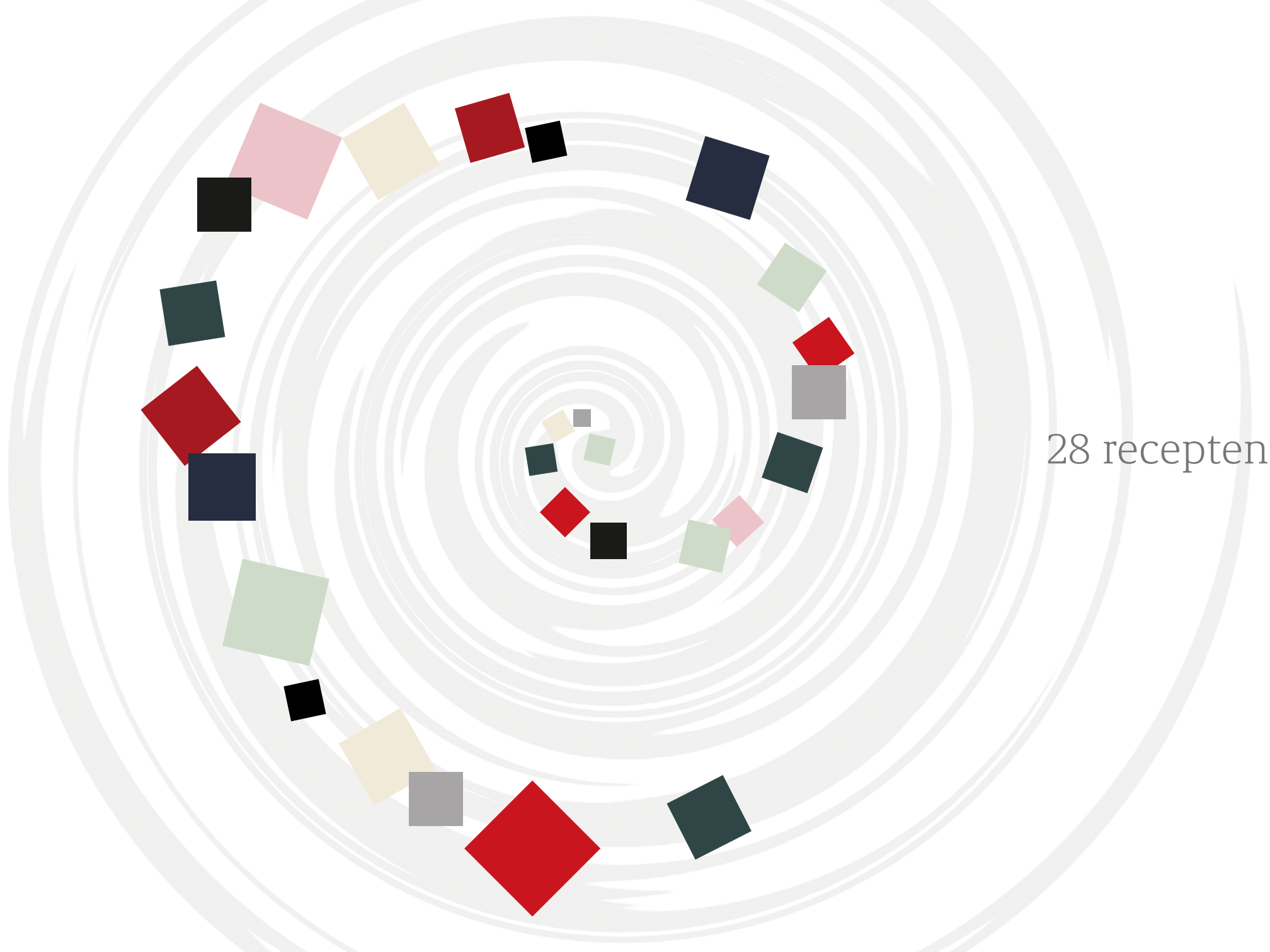
Marinades
Inwrijven van gegrild vlees en sous-vide gerechten
Inleggen, drogen en roken
Op smaak brengen van gerechten

②

Fijn of meer grof gemalen koffie is geschikt voor:

Koffie
Koude koffie
Marinades
Koffieroom
Koffie-ijs
Notenkrokantje met koffiesmaak
Koffie- en zeezoutmarinade







Spinaziesoep

met paprikapopcorn

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

SOEP

20 g geklaarde boter
125 g uien, gepeld en gesneden
2 teentjes knoflook, gepeld, zonder groene spruit
420 g wasachtige aardappelen, geschild en in vieren gesneden
650 ml groentebouillon
140 ml bruisend mineraalwater
100 ml room
200 g babyspinazie
Zeezout en peper

POPCORN

70 g boter
1 tl gerookt paprikapoeder en 1/2 tl kerriepoeder en gemberpoeder,
een snufje allspice, 2–3 snufjes fijngemalen zeezout,
15 g olie om te bakken, 60 g pofmais, 20 g basterdsuiker



Verhit de geklaarde boter in een pan, voeg de uien, knoflook en aardappelen toe en bak ze 2–3 minuten. Voeg de bouillon toe, breng het aan de kook, dek het af en kook het op een laag tot middelhoog vuur gedurende 20–22 minuten.

Voor de popcorn: smelt de boter in een kleine pan. Voeg het paprikapoeder, kerriepoeder, de gember, allspice en 2 snufjes fijngemalen zeezout toe en meng dit door elkaar. Houd het mengsel warm.

Giet de olie in een grote pan, verwarm zachtjes en voeg de pofmais toe. Dek af met het deksel en verhoog de temperatuur zodat de maïs gaat poffen. Schud de pan stevig en zet deze kort terug op de kookplaat tot alle maïs is gepoft. Doe de popcorn in een kom, strooi er suiker over, meng en giet het warme botermengsel erdoor. Meng alle ingrediënten door elkaar. Breng het geheel op smaak met een beetje zout.

Doe het mineraalwater, de room, de spinazie en de aardappelsoep in de mengbeker en meng dit kort op stand 1. Zet de blender dan op stand 5 en blend het mengsel tot een romige soep. Serveer met de popcorn.



Koude geroosterde groentesoep

INGREDIËNTEN VOOR 4-5 PERSONEN

GEROOSTERDE GROENTEN

400 g tomaten, gehalveerd, 250 g puntpaprika's, 200 g wortelen,
150 g uien, 100 g selderij, 2-3 teentjes knoflook, 20 g gember,
1/2 rode chilipeper, 2 takjes rozemarijn, 30 ml olijfolie, zeezout

SOEP

250 ml gekoeld tomatensap, 220 ml gekoeld bruisend mineraalwater
200 g komkommer, licht gezouten, geschild en gesneden
1-2 el witte balsamicoazijn, zeezout en peper,
100 g yoghurt (3,5% vet)

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.



Was de groenten en snijd ze in kleine stukjes. Leg de tomaten met de gesneden kant naar beneden op de bakplaat. Doe de paprika's, wortelen, uien, selderij, knoflook, gember, chilipeper en rozemarijn in een kom en breng op smaak met een beetje zeezout en meng dit samen met de olijfolie. Voeg de groenten toe aan de bakplaat en rooster ze in een hete oven gedurende 20-22 minuten. Laat het geheel 10 minuten afkoelen.

Doe het tomatensap, het mineraalwater, de komkommer, de azijn en de geroosterde groenten in de mengbeker en meng deze op stand 1-2 tot een romig mengsel. Meng niet te lang. Breng op smaak met zeezout en peper. Laat de soep minstens 30 minuten in de koelkast afkoelen en serveer met yoghurt.



Duo van bloemkool

Bloemkoolroom en geroosterde roosjes

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

1 bloemkool (ca. 1 kg), zonder de bladeren

ROOM

300 g bloemkool, in roosjes gesneden

300 ml water

65–70 ml room

Zeezout, peper en nootmuskaat

GEROOSTERDE BLOEMKOOL

Snijd de resterende bloemkool in roosjes en halveer deze indien nodig.

50 ml olijfolie

1 tl kerriepoeder

1/2 tl kurkuma

10 ml vloeibare honing

Een snufje chilivlokken

Een snufje fijngemalen zeezout

Verwarm de oven voor op 200 °C.



Voor de room: doe de bloemkool, het water en een snufje zout in een pan. Breng de bloemkool aan de kook, dek af en kook gedurende 10–13 minuten.

Geroosterde bloemkool: meng ondertussen de olijfolie, kerriepoeder, kurkuma, honing, chilivlokken en zeezout in een kom. Voeg de rauwe bloemkool toe en meng goed. Leg de bloemkool op de bakplaat en rooster deze in een hete oven gedurende 18–20 minuten.

Zeef de gekookte bloemkool, doe de room en de gekookte bloemkool in de mengkom van de blender, breng op smaak met zeezout, peper en nootmuskaat en meng tot een fijne, romige puree op stand 1–2.



Kippenborsten met tonijnsaus

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

KIP

500 g bereide kippenborsten
600 ml water
2 schijfjes citroen
Zeezout en peper

TONIJNSAUS

100 ml UHT-melk op kamertemperatuur
40 g honingmosterd op kamertemperatuur
1 blikje tonijn in eigen sap (185 g), uitgelekt
160 ml zonnebloemolie, 1–2 el citroensap

VERDER HEB JE HET VOLGENDE NODIG:

100 g blaadjes peterselie
2 el citroensap, 2 el olijfolie, 60 g walnoten
1–2 el kappertjes en granaatappelpitjes



Doe de kippenborst met water, de schijfjes citroen en zout en peper in een pan en breng zachtjes aan de kook. Dek de pan af, laat het geheel 8 minuten op laag vuur sudderen en laat het 6 minuten in de pan staan.

Doe ondertussen de melk, de mosterd, het zeezout en de peper in de mengbeker en meng het geheel goed door elkaar op stand 1. Giet er langzaam de olie bij en voeg het citroensap toe, zet de blender op stand 5 en meng tot een romig mengsel. Breng eventueel op smaak.

Meng de blaadjes peterselie, het citroensap en een flinke snuf zeezout en peper door elkaar en voeg de olijfolie toe. Voeg de grofgehakte walnoten, kappertjes en granaatappelpitjes toe en meng goed.

Snijd de kip in dunne reepjes en serveer met de tonijnsaus en peterseliesalade. Besprenkel het geheel met een beetje olijfolie.



In de oven geroosterde zoete aardappel

met een peterselie-tahindip

INGREDIËNTEN VOOR 2–4 PERSONEN

GROENTEN

2 grote, stevige zoete aardappelen (ca. 1 kg)
Zeezout
2–4 takjes rozemarijn, fijngehakt
2–4 takjes tijm, fijngehakt
Olijfolie

PETERSELIE-TAHINDIP

50–60 ml citroensap
160 g Griekse yoghurt (10% vet)
2 teentjes knoflook, gepeld
50 g blaadjes peterselie, in grove stukken
100 g tahin (sesampasta)
Zeezout en peper

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Bekleed een kleine bakplaat met bakpapier.



Was de zoete aardappelen, snijd ze in de lengte doormidden en maak ruitvormige insnijdingen in het vruchtvlees met een klein keukenmesje. Let erop dat je niet door de schil heen snijdt.

Breng de snijvlakken op smaak met zeezout, strooi er kruiden over, besprenkel ze elk met 1–2 tl olijfolie en leg ze met de gesneden kant naar beneden op de bakplaat. Rooster ze in een hete oven gedurende 55–60 minuten. Draai na 30 minuten de gesneden zoete aardappelen om. Besprenkel met wat meer olijfolie en laat ze nog eens 25–30 minuten roosteren.

Doe ondertussen het citroensap met de yoghurt, knoflook, peterselie en tahin in de mengbeker. Meng ongeveer 1 minuut op stand 1–3 tot een romig mengsel. Breng op smaak met zeezout en peper.



Spaghetti

met kalepesto en cashewnoten

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

PESTO

300 ml olijfolie

1 groot teentje knoflook, gepeld

40 g Italiaanse harde kaas, in stukjes gesneden

160 g verse kale, in grove stukken gehakt en zonder stengel

80 g cashewnoten

Zeezout en peper

400 g spaghetti

SERVEER MET:

80 g droog geroosterde cashewnoten



Voor de pesto: doe de olijfolie met de knoflook, kaas, kale en cashewnoten in de mengbeker en meng het geheel ongeveer 1 minuut op stand 2–4. De pesto moet een fijne textuur hebben. Breng op smaak met zeezout en peper en meng kort. Doe de pesto in een grote kom.

Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing en bewaar na het koken ca. 100 ml van het kookvocht. Giet de spaghetti af en voeg deze toe aan de pesto, meng goed door elkaar en serveer met de geroosterde cashewnoten.

Bewaar het kookvocht en giet een beetje over de spaghetti als deze begint uit te drogen.



Linzenescalopes

met salade en avocado

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

LINZENESCALOPES

250 g rode linzen

500 ml water

1/2 tl grofgemalen zeezout

Een snuffje komijn, chilivlokken, kerriepoeder en koriander

VOOR DE PANEERLAAG

2–3 el bloem

2 middelgrote eieren, goed losgeklopt

100 g pankomeel of gewoon paneermeel

Olie om te bakken

SALADE

2 rijpe avocado's

100–130 g gewassen groene sla

16 kleine cocktailtomaten, gehalveerd

Zeezout en peper

Witte balsamicoazijn, Olijfolie

Een stoofschotel van 18 x 13 cm, ingevet met olie.



Doe de linzen in de mengbeker van de blender en maal ze gedurende 2 minuten op stand 1–2 tot een fijn linzenmeel. Meng het linzenmeel met de helft van het water in een kom.

Breng het resterende water (250 ml) aan de kook met het zeezout, de komijn, het kerriepoeder en de koriander en roer dit door de linzenpuree. Kook de linzenpuree op een matig vuur gedurende 4–5 minuten en roer de puree voortdurend door. Giet de linzenpuree in de stoofschotel en laat afkoelen. Verdeel de linzenpuree in 12 gelijke stukken en bestrijk ze met paneermeel. Bak de linzenescalopes gedurende 2–3 minuten aan beide kanten in een grote pan met een flinke hoeveelheid hete olie, tot ze knapperig zijn. Laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier.

Voor de salade: snijd de avocado's doormidden, verwijder de pit en de schil, snijd ze in vieren en verdeel ze over 4 borden, samen met de blaadjes sla en de cherrytomaten. Besprenkel de salade met balsamicoazijn en olijfolie en breng op smaak met een beetje zeezout. Leg de linzenescalopes netjes op de borden neer en eet smakelijk!



Gebakken prei met gehaktballetjes

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

BECHAMELSAUS

25 g boter
25 g bloem zonder bakpoeder
300 ml groentebouillon, 100 ml room
Zeezout, peper en nootmuskaat
40 g blaadjes peterselie, in grove stukken

GEHAKTBALLETJES

400 g rundergehakt
50 g fijngesneden sjalotten, 50 g pindakaas
Een snufje koriander, komijn, gember
75 g aardappelen, geschild en fijngeraspt, olie om te bakken

1 prei, in stukjes gesneden van 1 cm

EN VERDER:

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Vet een stoofschotel van 25 x 18 cm in met een beetje olie.



Maak de prei schoon in een kom of kan water en laat hem uitlekken in een zeef.

Smelt de boter in een pan, klop de bloem erdoor en roer de bouillon er beetje bij beetje door. Voeg de room toe, breng de pan aan de kook en breng op smaak met zeezout, peper en nootmuskaat. Roer de saus af en toe door en laat hem op laag vuur 15 minuten sudderen.

Meng ondertussen het rundergehakt met de sjalotten, pindakaas, koriander, komijn, gember en aardappelen en breng op smaak met zeezout en peper. Maak 20 kleine gehaktballetjes en bak ze gedurende 3–4 minuten in een koekenpan.

Doe de bechamelsaus en de peterselie in de mengbeker en meng het geheel gedurende ongeveer 1 minuut, eerst op stand 1 en eindig met stand 5. Giet de helft van de bechamelsaus in de stoofschotel, voeg de helft van de prei toe, leg de gehaktballetjes erop en bedek met de resterende bechamelsaus en prei. Zet de stoofschotel 25 minuten in de oven.



Kikkererwtencrème

gemaakt van gedroogde kikkererwten

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

100 g gedroogde kikkererwten
420 ml water
1 tl komijn
Een snuffje paprikapoeder
Zeezout en peper
70 g tahin (sesampasta)
1 teentje knoflook, geperst
30–40 ml versgeperst citroensap
40 ml olijfolie

VERDER HEB JE HET VOLGENDE NODIG:

Olijfolie
Paprikapoeder



Doe de kikkererwten in de mengbeker en maal ze op stand 1–2 tot een fijn meel.

Breng het water, de komijn, het paprikapoeder, het zeezout en de peper aan de kook in een pan. Klop het kikkererwtenmeel er krachtig door en kook het mengsel 3–4 minuten; blijf roeren.

Doe de tahin, de knoflook en het citroensap in een kom, meng door elkaar en roer er dan de olijfolie door. Breng op smaak met zeezout en peper. Voeg het kikkererwtenmengsel toe en roer goed door elkaar.

Besprenkel met olijfolie en strooi er een beetje paprikapoeder over.



Karnemelkwraps

VOOR 10 HALVE WRAPS

BESLAG

250 ml karnemelk
2 middelgrote eieren
20 g suiker
150 g bloem zonder bakpoeder
1 tl zuiveringszout
1 tl bakpoeder
1 royaal snufje zeezout
Olie om te bakken

VULLING

Kikkererwtencrème, zie pagina 43
250 g komkommer
1/2 puntpaprika
1 rode chilipeper zonder de zaadjes
50 g taugé of tuinkers

EN VERDER:

Een pannenkoekenpan met een doorsnede van 25 cm



Doe de karnemelk, de eieren en de suiker in de mengbeker en meng deze goed door elkaar op stand 1–3. Meng de bloem met het zuiveringszout en het zeezout en meng het geheel door elkaar, eerst op stand 1 en eindig kort op stand 5. Doe het beslag in een kom en laat het 20 minuten rusten.

Schil ondertussen de komkommer en snijd deze met de paprika in langwerpige stukken. Snijd de chilipeper in dunne plakjes.

Bak 5 karnemelkpannenkoeken van het beslag in een ingevette pannenkoekenpan en leg ze op een rooster om ze af te laten koelen. Verdeel de kikkererwtencrème over de pannenkoeken, leg de komkommer, paprika, chilipeper en taugé erbovenop en rol het geheel strak op. Het is raadzaam om de uiteinden af te dekken met vetvrij papier en vast te zetten met een stukje raffia. Snijd ze diagonaal doormidden en serveer.

De kikkererwtencrème kan worden vervangen door gewone hummus of guacamole.



Hartige notenrondjes

met prei

VOOR 8 STUKS

50 g hazelnoten
50 g walnoten
50 g traditionele harde alpenkaas, in stukjes gesneden
60 g bloem zonder bakpoeder
70 g koude boter, in blokjes gesneden
1/2 tl fleur de sel
1 rode chilipeper, in stukjes gehakt en zonder de zaadjes
1 teentje knoflook, gepeld en in vieren gesneden
1–2 takjes gehakte rozemarijn, zonder stengel

BELAG

80 g crème fraîche
10 g bloem
1 prei, in stukjes gesneden van 1 cm
1/2 tl roze peperkorrels

EN VERDER:

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Een bakvorm (7–8 cm).
Een bakplaat met bakpapier.



Maak de prei schoon in een kom of kan water en laat hem goed uitlekken.

Doe de hazelnoten, walnoten en kaas in de mengbeker meng ze op stand 1. Doe het notenmengsel in een kom. Doe de bloem, koude boter, fleur de sel, chilipeper, knoflook en rozemarijn in de mengbeker en meng dit door elkaar op stand 1. Voeg het mengsel toe aan de noten en meng het geheel met de hand door elkaar.

Verdeel het deeg in 8 stukken van elk ca. 38–40 g. Leg elk stuk met een kleine, vochtige lepel in de bakvorm en strijk glad. Haal de bakvorm weg en leg de stukken deeg op de bakplaat.

Meng de crème fraîche en de bloem en verdeel deze over de notenrondjes, leg de prei erbovenop en bak de rondjes in een hete oven in 22–25 minuten. Laat ze afkoelen op een rooster en bestrooi ze met roze peperkorrels.



Roomkaastart

met cherrytomaten

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

BODEM

150 ml room
150 g crème fraîche
45 g speltbloem
45 g maïszetmeel
Zeezout, peper en chilivlokken

TOPPING

50 g traditionele harde alpenkaas, in stukjes gesneden
50 g Parmezaanse kaas, in stukjes gesneden
150 g cocktailtomaten, gehalveerd
2–3 takjes rozemarijn, zonder blaadjes en fijngehakt

EN VERDER:

Verwarm de oven voor op 220 °C.
Een pizzabakplaat (30 cm) met bakpapier.



Doe de room en de crème fraîche in de mengbeker, zeef de bloem en het maïszetmeel samen en voeg dit toe aan de mengbeker. Breng het mengsel op smaak met peper en chilivlokken en meng tot een romig geheel, eerst op stand 1 en eindig met stand 3.

Doe het mengsel in een kom en laat het 20 minuten rusten.

Verdeel het roommengsel over de pizzabakplaat.

Doe de alpenkaas en de Parmezaanse kaas in de mengbeker van de blender en meng op stand 1. Verdeel de kaas over het deeg, leg de cocktailtomaten erbovenop en strooi er rozemarijn overheen. Bak de taart in een hete oven gedurende 10–12 minuten.



Suikermaisbroodjes

met suikermaissalade

VOOR 4 STUKS

BESLAG

775 g pofmais, 125 ml melk, 50 g honing
1 middelgroot ei, 25 g walnoten
50 g bloem zonder bakpoeder, 8 g bakpoeder, 4 g zeezout, 45 g boter

SALADE

1 blikje suikermais (300 g), uitgelekt
30 g uien, gepeld en fijngesneden
1 rode chilipeper, fijngesneden en zonder de zaadjes
1 el witte balsamicoazijn, 1 el ahornsiroop
Zout en peper, 2 el olijfolie, 10–15 kleine muntblaadjes

VERDER HEB JE HET VOLGENDE NODIG:

Boter om de pannen mee in te vetten
Salieblaadjes

EN VERDER:

Verwarm de oven voor op 180 °C.
4 gietijzeren blinipannen (12 cm).



Doe de pofmais in de mengbeker en maal op stand 1–2. Doe het maïsmengsel in een kom.

Doe de melk, honing, ei en walnoten in de mengbeker en meng deze goed door elkaar op stand 1–3. Doe de boter in een kleine pan en laat deze lichtbruin worden. Meng de bloem met het bakpoeder en het zeezout op stand 1, een lepel per keer. Giet tot slot de boter erin en meng het geheel gedurende 1–2 minuten door elkaar, verhoog naar stand 5.

Doe het beslag in een kom en laat het 15 minuten rusten. Giet het beslag in de kleine pannen, zet ze op een bakplaat en bak de broodjes gedurende 16–18 minuten in een hete oven.

Doe ondertussen de suikermais, uien, chilipeper, balsamicoazijn en ahornsiroop in een kom, meng door elkaar en breng op smaak met zeezout en peper. Voeg de olijfolie en muntblaadjes toe.



Hartige kikkererwtentaartjes

VOOR 8 STUKS

220 g gedroogde kikkererwten
16 g bakpoeder
2 middelgrote eieren
55 ml plantaardige olie
80 ml melk
450 ml mineraalwater
1 tl komijn
1 tl grofgemalen zeezout
Een snufje cayennepeper

JE KUNT OOK NOG DE VOLGENDE INGREDIËNTEN TOEVOEGEN:
Rode paprika's, cherrytomaten, dadels, stukjes augurk, yoghurt

En verder:

Verwarm de oven voor op 190 °C.
Bekleed een bakblik (23 x 5 cm) met bakpapier.



Doe de kikkererwten in de mengbeker en maal op stand 1–2 tot ze fijngemalen zijn. Doe het kikkererwtmeel in een kom en meng het met het bakpoeder.

Doe de eieren, plantaardige olie, melk, mineraalwater, komijn, zeezout en cayennepeper in de mengbeker en meng het geheel goed door elkaar op stand 1–2. Meng het kikkererwtmeel op stand 1 en blend 30–40 seconden op stand 2–3.

Giet het beslag op het met bakpapier beklede bakblik en bak de taartjes gedurende 55–60 minuten in een hete oven. Laat ze afkoelen op een rooster.



Chocoladevierkantjes

VOOR 12 STUKS

ROOM

200 g cashewnoten, 4 uur in water geweekt

100 ml ahornsiroop

70 ml sinaasappelsap

1/2 tl vanillepasta

90 ml kokosolie, 40 g cacao-poeder

Een snufje fleur de sel, chilivlokken, gemberpoeder, 1/2 tl kaneel

BODEM

100 g walnoten

6 Medjoul dadels, zonder pit en in kleine stukjes gesneden

1/2 tl kaneel, een vleugje fleur de sel

1–2 el sinaasappelsap

EN VERDER:

3 vierkante bakvormpjes, 8–10 cm

Een kleine bakplaat met bakpapier

Cacao om te strooien

Bladgoud, indien gewenst



Doe de walnoten in de mengbeker en maal op stand 1. Voeg de stukjes dadel, kaneel, fleur de sel en sinaasappelsap toe aan de mengbeker en meng opnieuw. Verdeel het mengsel over 3 vormpjes en strijk glad met een vochtige lepel. Zet de bakvormpjes in de koelkast.

Giet de geweekte cashewnoten af in een zeef. Doe de ahornsiroop, het sinaasappelsap, de vanillepasta en de cashewnoten in de mengbeker en blend op stand 1–3 tot een romig mengsel. Verhit de kokosolie in een kleine pan. Meng de cacao-poeder, fleur de sel, chili, gember en kaneel en meng de kokosolie erdoor op stand 1. Blend op stand 3–5 tot een romig mengsel en verdeel het gelijkmatig over de gekoelde bakvormpjes. Laat dit 3–4 uur afkoelen.

Haal de chocoladevierkantjes met een mes uit de bakvormpjes en snijd elk vierkantje in 4 gelijke stukken. Strooi er een beetje cacao-poeder overheen en versier ze eventueel met bladgoud.



Lemoncurd, Oranjecurd

INGREDIËNTEN VOOR 750 G CURD

LEMONCURD

300 ml versgeperst citroensap van ca. 6–8 citroenen
300 g suiker
6 middelgrote eieren
200 g koude boter, in blokjes gesneden

ORANGECURD

200 ml versgeperst sinaasappelsap van ca. 2–3 sinaasappels
100 ml versgeperst citroensap van ca. 2–3 citroenen
300 g suiker
6 middelgrote eieren
200 g koude boter, in blokjes gesneden

EN VERDER:

Citruspers
Luchtdichte potten



Doe het citroensap, of het sinaasappel- en citroensap, de suiker en de eieren in een hitte- en zuurbestendige kom en klop grondig op. Verwarm het mengsel au bain-marie en laat het gedurende 7–8 minuten indikken; blijf roeren.

Haal de kom uit de pan, voeg de boter toe aan het mengsel en roer het geheel goed door elkaar.

De lemoncurd of oranjecurd is nu klaar en kan in de inmaakpotten worden bewaard. Deze potten moeten eerst met heet water worden afgespoeld.



Sinaasappelbroodjes met orangecurd

VOOR 6 STUKS

BESLAG

100 ml zonnebloemolie
50 ml mineraalwater
50 ml sinaasappelsap
20 ml sinaasappellikeur
2 middelgrote eieren
100 g basterdsuiker
3–4 takjes tijm, zonder blaadjes
100 g bloem zonder bakpoeder
10 g bakpoeder
Een snuffje fleur de sel

VERDER HEB JE HET VOLGENDE NODIG:

2–3 sinaasappels, in partjes gesneden
Orangecurd, zie pagina 57

EN VERDER:

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Een siliconen bakvorm of muffinvorm.



Spuit de siliconen bakvorm in met bakspray en zet deze in de vriezer.

Doe de olie, het mineraalwater, het sinaasappelsap, de likeur, de eieren, de suiker en de tijm in de mengbeker en meng deze kort door elkaar op stand 1–2. Meng de bloem, het bakpoeder en de fleur de sel en mix op stand 1. Voeg een lepel per keer toe en blend vervolgens kort op stand 3.

Zet de siliconen bakvorm op een kleine bakplaat en vul deze met beslag. Zet de bakplaat vervolgens in een hete oven. Laat de broodjes na het bakken 15 minuten afkoelen op een rooster en druk ze voorzichtig een voor een uit de vorm.

Serveer met partjes sinaasappel en orangecurd.



Zwarte bonen- brownies

VOOR 12 STUKS

BESLAG

- 100 g gedroogde zwarte bonen, 24 uur in water geweekt
- 100 ml ahornsiroop
- 2 grote eieren
- 1 tl vanillepasta
- 6 Medjoul dadels, zonder pit en in vieren gesneden
- 120 g boter
- 50 g cacaopoeder
- 1/2 tl zuiveringszout
- Een royaal snuffe fleur de sel
- 50 g ongezouten pinda's

VERDER HEB JE HET VOLGENDE NODIG:

- 40–50 g gesmolten dessertchocolade

EN VERDER:

- Verwarm de oven voor op 190 °C.
- Een bakblik (23 x 23 cm) met bakpapier.



Giet de bonen af en doe ze in een pan met 1 liter koud water, breng ze aan de kook en kook ze ongeveer anderhalf uur tot ze zacht zijn. Leg ze vervolgens in een zeef en laat ze goed uitlekken.

Doe de ahornsiroop, eieren, vanillepasta, dadels en gekookte bonen in de mengbeker en meng goed door elkaar, eerst op stand 1 en eindig op stand 5.

Doe de boter in een kleine pan en breng deze aan de kook. Meng het cacaopoeder, het zuiveringszout en de fleur de sel en mix het geheel op stand 1. Voeg een lepel per keer toe. Giet tot slot de boter erin en meng het geheel door elkaar, verhoog naar stand 5.

Giet het beslag op het met bakpapier beklede bakblik, strooi er de pinda's over en bak de brownies gedurende 35–40 minuten in een hete oven. Laat ze tot slot afkoelen op een rooster en bedek ze met de gesmolten dessertchocolade.



Twée soorten amandelmelk

met donkere en lichte amandelen

INGREDIËNTEN

WITTE AMANDELMELK

120 g geblancheerde amandelen
500 ml koud water
Een snufje zeezout

BRUINE AMANDELMELK

120 g amandelen
500 ml koud water
Een snufje zeezout



Beide soorten melk worden op dezelfde manier bereid.

Doe de amandelen in de mengbeker en maal ze op stand 1–2 tot fijne kruimels. Voeg het water en een klein beetje zeezout toe en blend ongeveer 1 minuut op stand 3–5 tot een romig geheel.

Suggestie

Als je de amandelen eerst een beetje roostert en dan laat afkoelen, krijgt de melk nog meer smaak. Je kunt de melk een paar dagen in een fles in de koelkast bewaren. De melk is ideaal voor shakes en smoothies, voor bakken en voor het maken van desserts. Je kunt ook melk maken van cashewnoten, hazelnoten of walnoten.



Panna cotta

met grapefruitsiroop

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

PANNA COTTA

500 ml room

150 g suiker

1/2 tl vanillepasta

3 blaadjes gelatine

SIROOP

4–5 gehalveerde grapefruits

250 g suiker

EN VERDER:

Citruspers

4 gekoelde glazen schaaltes



Laat de gelatine zacht worden in koud water.

Doe de room, suiker en vanillepasta in een pan en breng op een matig vuur aan de kook. Laat 1–2 minuten sudderen. Droog de zacht geworden gelatineblaadjes af en roer ze door het hete, maar niet meer kokende roommengsel. Giet de room in een literkan en laat deze 30 minuten afkoelen; roer af en toe door. Giet het mengsel vervolgens in de glazen schaaltes en laat, indien mogelijk, een nachtje in de koelkast volledig afkoelen.

Voor de siroop: zet de citruspers op de blender en pers de grapefruit op stand 1–2. Zeef het sap meteen in een pan door een zeer fijne zeef en roer de suiker erdoor. Breng het sap aan de kook en laat het op een laag tot middelhoog vuur 35–40 minuten inkoken. Blijf het mengsel af en toe doorroeren. Giet tot slot de siroop weer door een fijne zeef en laat hem afkoelen. Giet 1–2 el siroop over elke panna cotta en serveer.

Doe de rest van de siroop in een luchtdichte pot en bewaar deze in de koelkast. De siroop is ideaal voor panna cotta, om zwarte thee te zoeten of als vulling voor taarten of pralines.



Lichte balsamico-vinaigrette

en marinade voor kalechips

Ingrediënten

LICHT BALSAMICO-VINAIGRETTE

Voor ongeveer 700 ml dressing

150 ml witte condimento balsamico
130 ml mineraalwater
50 g honingmosterd
30 ml ahornsiroop
Een snufje fijngemalen zeezout
Een snufje peper
200 ml olijfolie
150 ml zonnebloemolie

MARINADE VOOR KALECHIPS
1100 ml olijfolie, 100 ml ahornsiroop, 1 tl kerriepoeder,
gerookt paprikapoeder, gember, kurkuma
1 tl fijngemalen zeezout

EN VERDER:
250 g boerenkool



Lichte balsamico-vinaigrette:

Doe de azijn, het mineraalwater, de honingmosterd, de ahornsiroop, het zeezout en de peper in de Personal-mengbeker en blend op stand 1–2. Voeg vervolgens de olijfolie en de zonnebloemolie toe en meng het geheel opnieuw op stand 2–3 tot een romig geheel. Giet het mengsel in flessen en bewaar deze op kamertemperatuur. Goed schudden voor gebruik.

Marinade:

Doe de olijfolie, de ahornsiroop, het paprikapoeder, de gember, de kurkuma en het zeezout in de kleine mengbeker en blend op stand 1. Wacht 5 minuten en meng vervolgens weer op stand 1–2.

Kalechips:

Verwijder de dikke stengel in het midden, droog de bladeren in een slacentrifuge en leg ze in een kom. Voeg 3–4 el marinade toe (per 250 g kale). Meng het geheel goed door elkaar en bak de chips gedurende 28–32 minuten in een voorverwarmde oven op 130 °C. Open af en toe de deur van de oven om het vocht te laten ontsnappen.



Mango- en amandelsmoothie

VOOR 4 GLAZEN

SMOOTHIE

450 ml gekoelde witte amandelmelk, zie pagina 63

100 ml ijskoud mineraalwater

50 ml ahornsiroop

10 g verse gember, gepeld en in stukjes gesneden

Een snufje zeezout

150 g bevroren mangostukjes

EN VERDER:

4 glazen, indien mogelijk gekoeld



Doe de amandelmelk, het mineraalwater, de ahornsiroop, de gember, het zeezout en de stukjes mango in de mengbeker van de blender en gebruik het smoothie-programma om het geheel te blenden.

Schenk de smoothie in de glazen en serveer koud.



Avocado- en selderijsmoothie

VOOR 4 GLAZEN

SMOOTHIE

200 ml bruisend mineraalwater
40 ml ahornsiroop
150 g gekoelde crème fraîche
35–40 ml versgeperst limoensap
220 g komkommer, geschild en in blokjes gesneden
100 g selderij, schoongemaakt en in stukjes gesneden
1 rijpe avocado

VERDER HEB JE HET VOLGENDE NODIG:

Selderijstengels

EN VERDER:

4 glazen, indien mogelijk gekoeld in de vriezer



Doe eerst het mineraalwater, de ahornsiroop, de crème fraîche en het limoensap in de blender. Voeg vervolgens de blokjes komkommer en de stukjes selderij toe. Halveer de avocado, verwijder de pit en de schil, snijd het vruchtvlees in stukjes en doe deze vervolgens in de blender. Breng op smaak met een beetje zout en peper.

Start het smoothie-programma van de blender en giet het mengsel na afloop in de gekoelde glazen. Versier de smoothie met selderij en serveer.



Frambozen- en karnemelkshake en babywortel

INGREDIËNTEN

KARNEMELKSHAKE

250 ml koude karnemelk
50 ml ahornsiroop
70 g bevroren frambozen
1 tl lijnzaadolie
1 tl hennepzaadolie

WORTELEN MET ROOM

400 g geschilde wortelen, in stukjes gesneden
1/2 appel, geschild, zonder klokhuis en in vieren gesneden
150 ml water
1 tl olijfolie

EN VERDER:

Accessoire: de kleine mengbeker



Frambozen- en karnemelkshake:

Doe de karnemelk, de ahornsiroop, de frambozen en de lijnzaad- en hennepzaadolie in de blenderfles, schroef de dop er goed op, zet deze vast op de blender en gebruik het smoothie-programma om het geheel te blenden.

Wortelen met room:

Doe de stukjes wortel en appel met water en olijfolie in een pan. Breng ze aan de kook, dek af en laat 35 minuten sudderen. Laat vervolgens 5 minuten staan. Doe daarna de ingrediënten in de kleine mengbeker van de blender, schroef de dop erop en blend op stand 1–2 tot een romig mengsel. Je kunt het mengsel eventueel ook in twee keer blenden.

Su Vössing

artiste de cuisine

In 1991 kreeg Su Vössing een Michelinster, en daarmee was ze destijds de jongste chef-kok met een Michelinster in Duitsland. Deze grote eer komt niet uit het niets: ze werkte eerder als chef de partie bij Philippe Jorand in Münster en in Parijs als souschef bij Jean-Michel Bouvier. Haar buitengewone flair voor authentieke smaken werd opgemerkt door Alain Senderens, die haar al binnen drie weken tot chef saucier benoemde in zijn befaamde driesterrenrestaurant Lucas Carton. Daarna ging ze werken bij de al even befaamde 'Brasserie La Coupole' waar ze de beau monde van Parijs liet genieten van haar culinaire creaties. Daarvan werden er tijdens een gemiddelde dienst 800 bereid.

Na haar terugkeer naar Duitsland kreeg ze haar Michelinster bij 'Le Marron' in Bonn. Daarna bleef ze eenvoudige maar elegante gerechten creëren en serveren voor het gevarieerde publiek van 'La Société' in Keulen. Vervolgens stak ze de oceaan over naar Florida, waar ze chef de cuisine werd bij 'Café Europa' en de Amerikanen verraste met smaakvolle herinneringen aan de tijd van hun voorouders.

Tijdens en na deze professionele avonturen toonde Su Vössing haar spontaniteit en haar vermogen om haar beroep altijd met plezier uit te oefenen tijdens de uitzendingen van de populaire Duitse tv-kookwedstrijd 'Kochduell', die te zien waren op VOX. Su rondde haar culinaire avonturen af met een kort intermezzo – haar eigen restaurant in Düsseldorf. Als zeer succesvolle en bekroonde auteur van kookboeken woont ze evenementen bij, doet ze tv-optredens (Küchenschlacht ZDF, WDR, 3sat) en verzorgt ze live-uitzendingen en productpresentaties in alle media. Zo deelt ze haar uitgebreide kennis met een groot publiek.

Su Vössing is een opvallende, bekende en geliefde verschijning in de culinaire en mediawereld en heeft een compleet eigen stijl. Haar kenmerkende kookstijl – gezond, lekker eten dat eenvoudig te bereiden is – weerspiegelt haar eerlijke, ongecompliceerde aard en haar afkeer van overvloedigheid en schijn.



Redactiegegevens

Een productie van Su Vössing GmbH
Exclusief voor KitchenAid Europa, Inc.

Recepten van Su Vössing
Tekst door Su Vössing en Bui Vössing
Food styling: Su Vössing
Fotografie: Bui Vössing
Redactie: Ulrike Zielke (gequalificeerd voedingsdeskundige)
Lay-out, zetwerk: Bui Vössing

Redacteur: Silke Schneider
Definitief artwork, DTP: Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Keulen, Duitsland

® Geregistreerd handelsmerk / ™ Handelsmerk van KitchenAid VS
© 2020 Alle rechten voorbehouden

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere wijze, zonder voorafgaande toestemming van de uitgevers. Dit boek kan niet afzonderlijk worden gekocht; het is alleen beschikbaar in combinatie met de aankoop van een KitchenAid.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu
© KitchenAid 2020
KitchenAid Europa Inc.
Nijverheidslaan 3/5
1853 Strombeek-Bever
Belgien