



Duo Sous vide - Slowcooker

Gebruiksaanwijzing / receptenboek
EP4000

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig
door en bewaar deze voor toekomstig
gebruik.



Inhoud

Espressions Veiligheidsvoorschriften	2
Functies van uw Espressions Duo	4
Het bedieningspaneel	6
Kookmenu overzicht	7
Kookmenu standentabel	10
Hoe gebruikt u het Sous Vide menu	11
Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht	12
Hoe gebruikt u het Slowcook menu	14
Zorg en Reiniging	15
Hints en tips	16
Probleemoplossing	18
Recepten	19

Belangrijke instructies – bewaar voor toekomstig gebruik.

تأكد من تفهّم احتياطات السلامة المذكورة اعلاه

請務必理解上述的安全預防措施。

Assurez-vous que les précautions ci-dessus relatives à la sécurité sont bien comprises

Versichern Sie sich, dass die obenstehenden Sicherheitsmaßnahmen Verstanden werden

Βεβαιώσετε πως οι παραπάνω προφυλάξεις ασφαλείας γίνονται κατανοητές

Pastikan bahwa tindakan-tindakan keselamatan seperti di atas dimengerti anda

Accertatevi che le suddette norme di sicurezza siano comprese a dovere

上記の注意事項をよくお読みになり、安全を御確認ください

Уверете се дека погоре споменатите мерки на претпазливост се добро разбрани

Asegúrese de que las precauciones de seguridad precedentes sean bien comprendidas

کاری یکنید کہ احتیاطهای بالا حتماً درک بشوند

พึงแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้น เป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenliğin önlemlerinin anlaşılı olduğundan emin olunuz

Xin kiểm chắc rằng những biện pháp làm an toàn kể trên được hiểu rõ

Espressions

Veiligheidsvoorschriften

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW ESPRESSIONS DUO SOUS VIDE EN SLOWCOOKER

- Sluit of zet het apparaat niet aan wanneer de kookpan niet in het apparaat zit.
- Bedien het apparaat niet op een hellend vlak.
- Verplaats of bedek het apparaat niet als deze aan staat.
- Dompel de basis van het apparaat niet onder water of enige andere vloeistof.
- Gebruik uw apparaat op geruime afstand van muren en gordijnen, en gebruik niet in afgesloten ruimtes.
- Raak geen metalen oppervlaktes van het apparaat aan als deze in gebruik is, de oppervlaktes zullen heet zijn.
- Gebruik handvaten en ovenwanten om het apparaat, de kookpan en de deksel te verplaatsen als deze heet zijn.
- Bedien het apparaat niet zonder voedsel of vloeistof in de kookpan.
- Wees voorzichtig met het optillen en verwijderen van de deksel na het koken. Houd de deksel altijd van u af, aangezien stoom heet is en zware brandwonden kan veroorzaken. Houd nooit uw gezicht boven het apparaat.
- Ontkoppel het apparaat wanneer deze niet in gebruik is en voorafgaand aan schoonmaak. Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen los of vast te maken om schoon te maken.
- Gebruik de pan niet op het fornuis, in een magnetronoven of in een oven.
- Gebruik de kookpan niet voor voedselopslag en plaats niet in de vriezer.

Espressions

Veiligheidsvoorschriften

Espressions is erg veiligheidsbewust in het ontwerpen en vervaardigen van consumenten producten, maar het is essentieel dat de gebruiker van het product ook zorg uitoefent bij het gebruiken van elektrische apparaten. De lijst hieronder bevat voorschriften die essentieel zijn voor een veilig gebruik van een elektrisch apparaat:

- Lees en bewaar alle gebruiksaanwijzingen die met het apparaat geleverd worden zorgvuldig.
- Schakel het apparaat uit, alvorens u de stekker in het stopcontact steekt of uitneemt. Verwijder door de stekker vast te pakken – trek niet aan de draad.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact, als het apparaat niet in gebruik is en voor schoonmaak.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer tenzij de kabel is gecontroleerd en getest door een gekwalificeerde technicus of dienstpersoon.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met het voltage dat op het apparaat staat aangegeven.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij hen toezicht of instructie betreffende het gebruik van het apparaat wordt verleend door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- De temperatuur van bereikbare oppervlaktes kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd als het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waar het voor bestemd is.
- Plaats het apparaat nooit op of dichtbij een hete gasvlam, elektrisch element of in een verwarmde oven.
- Plaats niet bovenop een ander apparaat.
- Laat de stroomkabel van het apparaat niet over een rand, tafel of aanrecht hangen, of een heet oppervlak aanraken.
- Bedien geen elektrisch apparaat met een beschadigde kabel of nadat het apparaat op enige wijze beschadigd is geraakt. Wanneer schade wordt vermoed, breng het apparaat terug naar het verkooppunt voor inspectie, reparatie of aanpassing.
- Voor aanvullende bescherming raadt Espressions het gebruik aan van een aardlekschakelaar met een uitschakelstroom van maximaal 30mA in het elektrische circuit dat het apparaat van stroom voorziet.
- Dompel het apparaat nooit onder water of enige andere vloeistof.
- Apparaten zijn niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet ontwikkeld voor intensief professioneel gebruik.

Als u vragen heeft over de prestaties en het gebruik van uw apparaat, neem dan contact op met het verkooppunt. Zorg ervoor dat u bovenstaande veiligheidsinstructies goed heeft begrepen.

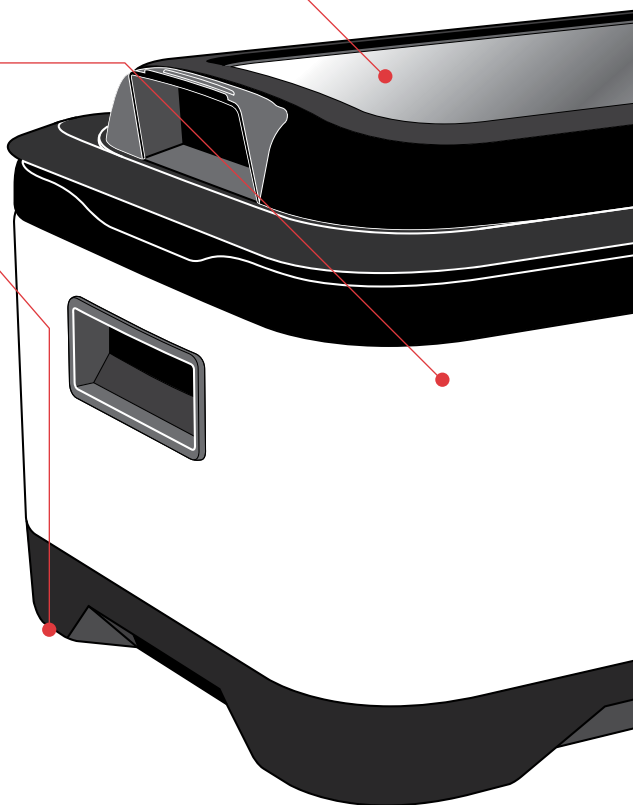
Funcities van uw Espressions Duo Sous Vide - Slowcooker

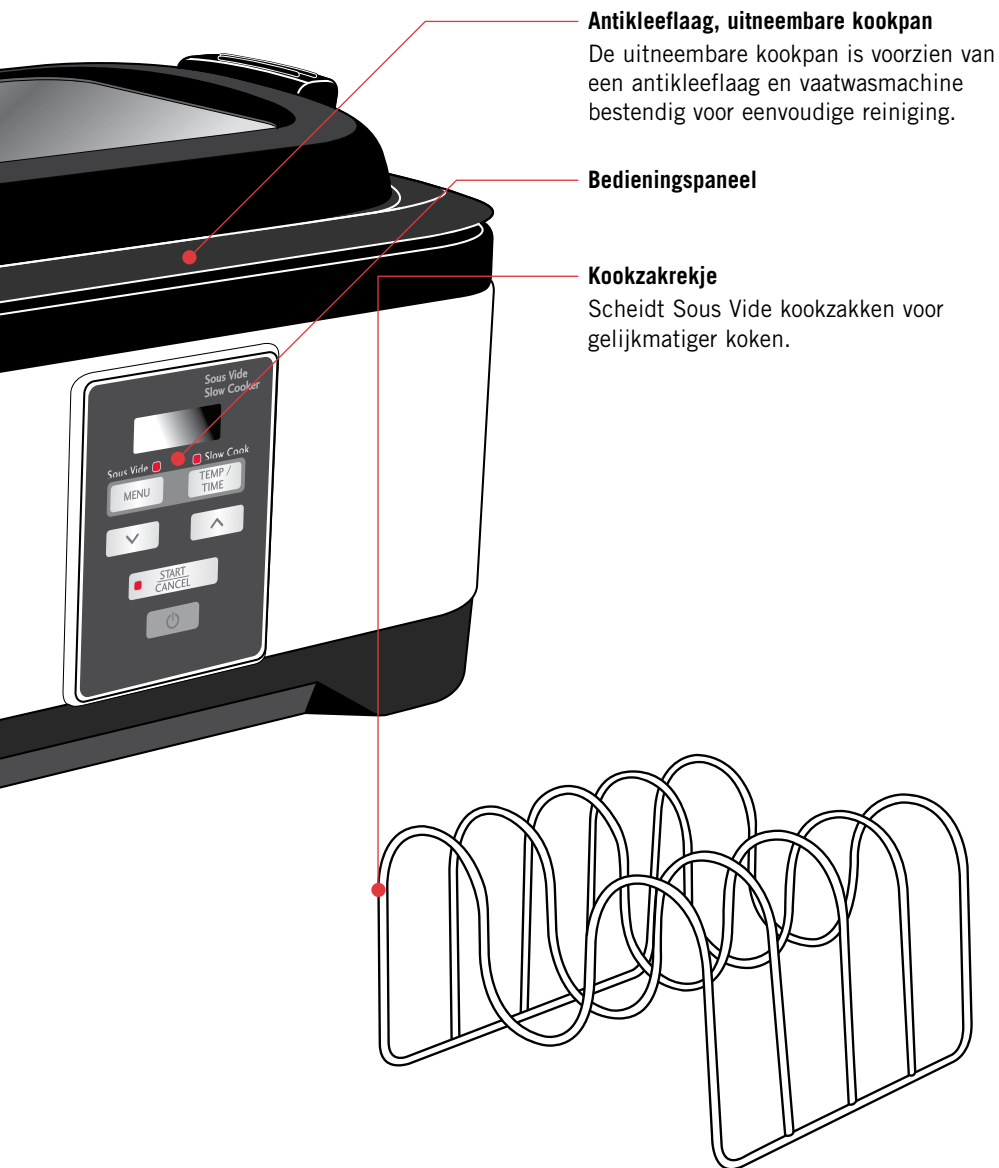
Gehard glazen deksel

5,5 liter inhoud

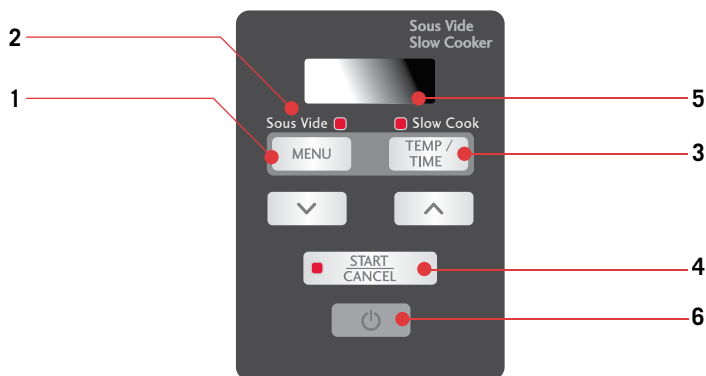
Anti-slip voetjes

Houdt het apparaat veilig op het aanrecht tijdens gebruik en voorkomt krassen op het aanrechtblad.





Het Bedieningspaneel



Het bedieningspaneel op de Espressions Duo Sous Vide en Slowcooker is ontworpen om makkelijk gebruik te garanderen. Kies uw kookmenu, stel de temperatuur en tijd in, en begin te koken.

1. Menu Knop

Scroll naar het Sous Vide menu of het Slowcooker menu door op de MENU knop te drukken.

2. Kookmenu indicator

Een licht zal branden in het scherm naast de Sous Vide of Slow Cook menu's nadat de MENU knop is geselecteerd.

Sous Vide Menu

Het Sous Vide menu heeft warmtestanden van 40°C tot 90°C.

Slow Cook Menu

Het Slow Cook menu heeft drie warmtestanden – LOW, HIGH en AUTO KEEP WARM.

3. Temperatuur-/Tijdknop

Nadat u uw kookmenu heeft geselecteerd, stelt u de temperatuur in door op de ▼ en ▲ knoppen te drukken. Nadat u de temperatuur heeft geselecteerd, geeft u de benodigde tijd in door op de TIME knop te drukken, en vervolgens op de ▼ en ▲ knoppen.

4. Start/ Annuleerknop

Druk op de START knop om het gekozen kookmenu te starten nadat alle instellingen zijn gekozen. Druk op de CANCEL knop en houd deze drie seconden ingedrukt als u uw instellingen wilt wijzigen.

5. Timer weergavescherm

Laat de resterende tijd zien van de kookmenu's, of de verstreken tijd in de KEEP WARM modus.

6. Aan/Uitknop

Druk in om uw Espressions Duo AAN of UIT te zetten. Ontkoppel altijd uw apparaat wanneer het koken klaar is.

TIP: Wanneer de START knop 20 minuten nadat u uw menu selectie bent begonnen niet is ingedrukt, zal het apparaat zichzelf uitschakelen vanwege de veiligheid.

Kookmenu Overzicht

De Espressions Duo Sous Vide - Slowcooker heeft 2 kookmenu's.

Sous Vide Koken

Sous Vide is sinds een aantal jaar een populaire manier van koken in restaurants. Sous Vide is een Franse term die 'onder vacuüm' betekent en omvat eten geplaatst in een vacuüm getrokken zak en gekookt in een wateroven. Het eten gaat langzaam op precieze, lage temperaturen gedurende een lange periode om sappige, voortreffelijk smakende maaltijden te bereiken. Door eten af te sluiten in een zak kookt het in de eigen sappen, samen met de marinade, kruiden, etc., die u naar eigen wens kunt toevoegen. Vitamines, mineralen en sappen blijven behouden in het eten en de natuurlijke smaken worden versterkt. Hierdoor is het eten gezonder, malser en smaakvoller. Vlees gekookt in een sous vide wordt vaak erg mals; taaier vlees dat goedkoper van aard, maar toch smaakverzadigd is, zoals rundernek, kan prima gebruikt worden.

Daar sous vide koken het vereist om voedsel en vlees individueel vacuüm te trekken, maar tegelijkertijd te koken, biedt het de mogelijkheid individuele maaltijden aan te passen aan verschillende smaken en voedingseisen. Het is moeilijk om overgaar te koken met de Sous Vide methode, alhoewel de textuur wel lichtelijk kan veranderen.

Aangezien het lastig is overgaar te koken, kan het eten ook vantevoren bereid worden, perfect voor gezinsmaaltijden en gasten.

Temperaturen. De Espressions Duo heeft een temperatuurbereik van 40°C tot 90°C, met stappen van 1°C. Verschillende temperaturen zijn vereist voor verschillende types voedsel en voor verschillende garingen. Zie het Sous

Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 12.

Tijd. De kooktijd hangt af van de dikte van het voedsel, in plaats van het gewicht. De standaard kooktijd is 1 uur. Tijd kan worden ingesteld van 1 tot 24 uur. Zie het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 12 voor meer informatie.

Ideaal eten voor Sous Vide koken. Vlees is ideaal om te bereiden op de sous vide methode omdat het malser, sappiger en smaakvoller wordt.

Rood vlees - Lam, rund en varken.

Gevogelte - Kip, kalkoen, eend.

Vis en zeevruchten - Vis, kreeftenstaart, schelpdieren.

Groentes - Wortelgroenten. Aardappel, pastinaak, bieten, knollen.

Groentes - Zachte groentes. Erwtten, asperges, mais, broccoli, bloemkool, aubergine, uien, pompoen.

Fruit - Stevig fruit. Appel, peer.

Fruit - Zacht fruit. Mango, pruim, abrikoos, perzik, nectarine, papaya, aardbei.

Stappenplan Sous Vide koken

Stap 1. Uw eten kruiden

Om de smaak van uw voedsel te versterken, kunt u eventueel marineren of kruiden, specerijen, boter of olie aan het vacuüm zakje toe te voegen alvorens deze te sluiten.

Stap 2. Uw eten vacuüm sluiten

Sous vide koken vereist dat het eten vacuüm in een zakje wordt afgesloten om overtollig lucht en vocht te verwijderen,

zodat de natuurlijke smaak en voedingsrijke kwaliteiten van het voedsel bewaard blijven. Vacuüm trekken helpt ook bij het openen van poriën in voedsel als vlees, gevogelte en zeevruchten, zodat marinades en kruiden gemakkelijker geabsorbeerd worden voor benadrukte smaak.

Vacuümsystemen onttrekken zuurstof aan het voedsel en behouden zo de kwaliteit, sappen en voedingsstoffen. Wij adviseren FoodSaver vacuümsystemen en FoodSaver zakken en rollen.

Stap 3. Het koken van uw eten

Wanneer het water de juiste temperatuur heeft bereikt in de sous vide, plaats dan de zakjes voorzichtig in het water. Zorg dat de zakjes volledig onder water zitten, en dat het water makkelijk rond de zakjes kan circuleren voor gelijkmatig koken.

Stap 4. Het aanbraden van uw eten

Wanneer het sous vide koken is voltooid, kunt u naar wens afronden door het aan te braden om de verschijning en smaak van uw voedsel te verbeteren. Dit is voornamelijk geschikt voor vlees. Verwijder het voedsel uit het zakje. Braad snel het vlees in een hete pan. Dit karameliseert de vetten en proteïnen voor extra smaak.

Voedselveiligheid richtlijnen voor Sous Vide koken

WAARSCHUWING: voedsel gekookt met de Sous Vide methode wordt afgeraden voor mensen die tot een 'risicogroep' behoren (laag imuundeficiëntie):

- Zwangere vrouwen
- Kleine kinderen
- Ouderen
- Mensen die leiden aan een ziekte of aandoening

De onderstaande richtlijnen betreffende de Sous Vide methode helpen om goede voedselhygiëne te verzekeren.

Voedselbereiding

- Alle voedselartikelen die gebruikt zullen worden voor de Sous Vide methode zouden zo vers mogelijk moeten zijn.
- Zorg ervoor dat al het vlees, de zeevruchten, het gevogelte en het wild worden bewaard onder 5°C voor de bereiding start. Het gebruik van een digitale voedselthermometer om de temperatuur te controleren wordt aangeraden.
- Controleer of de voedselzakjes schoon zijn en niet verontreinigd zijn door viezigheid of andere voedselverontreinigers.
- Gebruik afwasmiddel en warm water of een ontsmettingsoplossing om de voedselbereidingsplaats schoon te maken.
- Leg het gegaarde voedsel nooit op de plek waar de rauwe ingrediënten zijn bereid.

Kookmenu Overzicht vervolgd

- Was de handen goed voor aanvang van de voedselbereiding.
- Bereid het voedsel naar de aanbevolen diktes volgens het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 12. Dunnere plakjes vlees koken sneller.

Koken

- Gebruik het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht voor kooktijden en temperaturen.
- Zorg dat het kookzakje helemaal dicht zit voor het koken begint.
- Controleer of het kookzakje nog steeds helemaal dicht zit wanneer het koken is afgerond.

Opslag

- Als het eten niet meteen geconsumeerd wordt, dompel dan het zakje met eten onder in ijswater om de temperatuur snel te laten dalen en de juiste garing te behouden. Bewaar koel totdat het eten gebruikt wordt.

Opnieuw Opwarmen

- Verwarm eten tot de interne temperatuur boven de 75°C is.

Slowcooking

Slowcooking zorgt voor smakelijke maaltijden en mals sappig vlees tot in de perfectie gegaard. Slowcooking is gezond, simpel en economisch. Het vereist minimaal toezicht, een korte voorbereidingstijd en weinig schoonmaakwerk.

LOW stand. Dit is geschikt voor sudderen en langzaam koken.

HIGH stand. Dit is voor sneller koken. Normaliter is 1 uur op HIGH ongeveer 2 – 2,5 uur op LOW.

KEEP WARM stand. Wanneer de Slowcook tijd is voltooid, schakelt de Espressions Duo automatisch over naar de KEEP WARM stand om overgaarheid te voorkomen en om uw gekookte eten warm te houden tot het geserveerd wordt – perfect voor drukke gezinnen en mensen die flexibele etenstijden nodig hebben. Deze instelling is niet heet genoeg om te koken en behoort alleen gebruikt te worden om gekookt voedsel warm te houden voor het serveren.

Kookmenu Standentabel

Kookmenu	Sous Vide	Slowcook
Temperatuur		
Standen	40°C to 90°C	Hoog Laag (Warm)
Standaard Kooktemperatuur	50°C	Laag
Temperatuurtoename	1°C	N.v.t.
Tijd		
Standen	1 tot 24 uur	Hoog – 2 tot 8 uur Laag – 4 tot 16 uur
Standaard Kooktijd	1 uur	Hoog – 4 uur Laag – 8 uur
Tijdtoenames	10 min.	30 min.

Opmerking: Op de Slowcook stand is de maximale gecombineerde KOOK/WARMHOUD tijd 24 uur. Als de geselecteerde Slowcooktijd bijvoorbeeld 16 uur is, dan is de maximale warmhoud tijd 8 uur.

Hoe gebruikt u het Sous Vide menu

Plaats de Espressions Duo op een plat, vlak oppervlak.

Sluit het apparaat aan. Om het apparaat aan te zetten, drukt u op de POWER knop. Het apparaat zal een waarschuwingssignaal geven en de indicatielichten en het scherm zullen verlicht worden. De Espressions Duo zal standaard op het Sous Vide menu staan, met de 50°C instelling.

1. Vul de kookpan met de gewenste hoeveelheid water en plaats de deksel. Controleer of het water de voedselzakjes bedekt en boven de FILL lijn in de pan uit komt. Zie het Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht op pagina 12.

TIP: Om de wachttijd voor het bereiken van de juiste temperatuur te verkorten, vult u de pan met warm water.

2. Als het menu niet op Sous Vide staat, selecteer dan het kookmenu door te scrollen met de MENU knop tot een licht verschijnt naast Sous Vide op het scherm, en de temperatuur 50°C toont.
3. De standaardtemperatuur is 50°C. Om de temperatuur te veranderen, drukt u op de ▼ en ▲ knoppen tot de gewenste temperatuur op het scherm verschijnt.
4. Druk op de TIME knop om de gewenste tijd te selecteren, en vervolgens op de ▼ en ▲ knoppen, tot de gewenste tijd verschijnt op het LCD scherm. Elke druk op de knop past de tijd met 10 minuten aan. Houdt u de knop langer ingedrukt, dan verandert de tijd sneller.
5. Zodra u de gewenste MENU, TEMP en TIME standen hebt ingesteld, drukt u op START. Het apparaat zal beginnen met voorverwarmen.
6. De Espressions Duo moet verwarmen alvorens de etenszakjes in de sous vide pan kunnen worden geplaatst. Wanneer het apparaat verwarmt, zal het rode Sous

Vide lampje knipperen op het scherm om aan te geven dat de gekozen temperatuur nog niet is bereikt. Het tijd ■ symbool zal niet oplichten zolang de timer nog niet is begonnen. Als de geselecteerde temperatuur is bereikt, zal het apparaat 3 keer piepen om dit aan te geven, het Sous Vide lampje zal stoppen met knipperen en het apparaat zal klaar zijn voor het eten.

7. Verwijder voorzichtig de deksel. Plaats met een tang de afgesloten etenszakjes rustig in het water, erop lettend dat het water niveau niet boven de MAX lijn uit komt, en dat het eten wordt bedekt met water. Plaats de deksel terug. (Voor meer informatie betreffende het afsluiten van uw eten, zie Kookmenu's Overzicht op pagina 7).

TIP: U kunt de afgesloten etenszakjes verticaal in het rek zetten om ervoor te zorgen dat het eten is gescheiden en dat het water gelijkmatig kan circuleren.

8. Wanneer de afgesloten etenszakjes in de pan zitten, drukt u op START, zodat de timer kan beginnen met aftellen. Het ■ symbool zal gaan knipperen om aan te geven dat de timer is gestart en dat het apparaat aftelt.

Tip: Als u niet op START drukt om de timer te activeren zal het apparaat nog steeds normaal opereren op de gekozen temperatuur en zal het koken voor de maximale duur van 24 uur of tot u het apparaat uitschakeld.

9. Nadat de ingestelde kooktijd is verstreken, zal het apparaat 3 keer piepen en zichzelf uitzetten.

TIP: Til de deksel tijdens het koken alleen op wanneer het noodzakelijk is, aangezien sous vide lage temperaturen gebruikt en verloren hitte dus niet snel herstelt. Wanneer condens vormt aan de binnenkant van de deksel en dit uw zicht beperkt, kantel de deksel dan voorzichtig van u af zodat de condens terug in de pan valt.

Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht

Onderstaande tabel is een gids voor het selecteren van de temperaturen en tijden voor het koken. U kunt eventueel naar eigen wens aanpassingen maken.

Kooktemperaturen voor Vlees (Rund, Lam en Varken):

RARE: 49°C

MEDIUM RARE: 56°C

MEDIUM: 60°C

MEDIUM DOORBAKKEN: 65°C

GOED DOORBAKKEN: 71°C en hoger

Kooktemperaturen voor Gevogelte:

MET BOT: 82°C

ZONDER BOT: 64°C

Kooktemperaturen voor Vis:

RARE: 47°C

MEDIUM RARE: 56°C

MEDIUM: 60°C

Algemene temperatuur voor Groenten:

83°C -87°C

VOEDSEL	KOOK-TEMPERATUUR	KOOKTIJD	HOUDBAARHEID (na het koken)	DIKTE
RUND & LAM <u>Malse stukken</u> Ossenhaas, schnitzels, ossenhaas, ribeye, rump, T-bone	49°C of hoger 49°C of hoger	1 uur 2 uur	Tot 6 uur Tot 8 uur	1-2cm 2-5cm
<u>Taaiere stukken</u> Sucadelap, nek, lamsbout, schouder, schenkel, wild vlees	49°C of hoger	8 uur	Tot 10 uur	4-6cm
VARKEN: Buik Ribben Karbonades Varkensfricandeau	82°C 59°C 56°C of hoger 56°C of hoger	10 uur 10 uur 4 uur 10 uur	Tot 12 uur Tot 12 uur Tot 6 uur Tot 12 uur	3-6cm 2-3cm 2-4cm 5-7cm

Sous Vide temperatuur- en tijdoverzicht vervolgd

VOEDSEL	KOOK-TEMPERATUUR	KOOKTIJD	HOUDBAARHEID (na het koken)	DIKTE
GEVOGELTE:				
Kippenborst met bot	82°C	2 uur	Tot 3 uur	3-5cm
Kippenborst zonder bot	64°C	1 uur	Tot 2 uur	3-5cm
Kippendij met bot	82°C	1½ uur	Tot 3 uur	3-5cm
Kippendij zonder bot	64°C	1 uur	Tot 2 uur	3-5cm
Kippenpoten	82°C	2 uur	Tot 3 uur	5-7cm
Eendenborst	64°C	2 uur	Tot 2 uur	3-5cm
VIS:				
Magere vis	47°C of hoger	1 uur	Tot 1 uur	3-5cm
Vette vis	47°C of hoger	1 uur	Tot 1 uur	3-5cm
SCHELPDIER:				
Garnaal	60°C	1 uur	Tot 1 uur	2-4cm
Kreeftenstaart	60°C	1 uur	Tot 1 uur	4-6cm
Schelpen	60°C	1 uur	Tot 1 uur	2-4cm
GROENTEN:				
Wortelgroenten	83°C of hoger	1 uur	Tot 2 uur	1-5cm
Zachte groenten	83°C of hoger	1 uur	Tot 2 uur	1-5cm

Note: De houdbaarheid vertegenwoordigt de maximale tijd dat het eten in het Espressions Duo apparaat kan blijven voor de textuur begint te veranderen.

Aantekening:

- Langere gaartijden kunnen resulteren in veranderde textuur van het bereide eten.
- Deze tijden en temperaturen zijn richtlijnen. Langer garen kan vereist zijn om een gewenst resultaat te behalen.
- Alle diktes zijn gemeten nadat het eten vacuüm is getrokken.
- Dunnere lapjes vlees zullen sneller garen.

Hoe gebruikt u het Slowcook menu

Plaats de Espressions Duo op een plat, vlak oppervlak.

Sluit het apparaat aan. Om het apparaat aan te zetten, druk op de POWER knop. Het apparaat zal een waarschuwingssignaal geven en de indicatielichten en het scherm zullen verlicht worden. De Espressions Duo zal standaard op het Sous Vide menu staan, met de 50°C instelling.

1. Plaats uw eten en vloeistof in de uitneembare kookpan en doe de deksel erop.
2. Als het menu nog niet op Slowcook staat, selecteer dan het kookmenu door te scrollen met de MENU knop tot een lampje verschijnt naast Slow Cook op het scherm, en de temperatuurstelling LO weergeeft.
3. De standaard temperatuur staat op LO. Om de temperatuur te veranderen naar hoog, druk op de ▼ en ▲ knoppen, tot HI verschijnt op het LCD scherm.
4. Om de tijd te selecteren, drukt u op de TIME knop, en vervolgens op de ▼ en ▲ knoppen, totdat de gewenste tijd verschijnt op het scherm. Elke druk op de knop past de tijd aan met 30 minuten, maar als u de knop ingedrukt houdt zal de tijd sneller veranderen.
5. Zodra u de gewenste MENU, TEMP en TIME instellingen heeft, drukt u op START. Het ■ symbool zal gaan knipperen om aan te geven dat de timer is gestart en dat het apparaat aftelt.
6. Nadat de geselecteerde kooktijd is verstreken, zal het apparaat 3 piepjes geven en automatisch overgaan op de KEEP WARM stand. Het Slow Cook lampje zal groen worden om aan te geven dat het in de KEEP WARM stand staat. De timer zal naar boven tellen om de verstreken tijd in de KEEP WARM stand weer te geven.

Tip: Til de deksel tijdens het koken alleen op wanneer het noodzakelijk is, aangezien slow cooking lage temperaturen gebruikt en verloren hitte dus niet snel herstelt. Wanneer condens vormt aan de binnenkant van de deksel en dit uw zicht beperkt, kantel de deksel dan voorzichtig van u af zodat de condens terug in de pan valt.

Zorg en Reiniging

Voer de reiniging alleen uit als de Espressions Duo is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is gehaald. Laat het water afkoelen en giet het uit de pan. Laat geen water in de pan resteren. Laat het apparaat compleet afkoelen alvorens het te reinigen.

Gebruik de uitneembare kookpan niet op het fornuis, in een magnetronoven of in een oven. Gebruik de pan alleen in het Espressions Duo apparaat.

De deksel en de uitneembare kookpan zijn vaatwasmachine bestendig voor extra gemak. Plaats de deksel in het bovenste rek van uw vaatwasser. Om eten te verwijderen dat aan de bodem van de uitneembare kookpan zit vastgekookt, weekt u de pan in warm water vóór het reinigen. Droog zorgvuldig alvorens de pan terug in het apparaat geplaatst wordt.

Veeg de buitenkant van de Espressions Duo met een vochtige doek af en poets het droog. **GEBRUIK GEEN** harde schuurmiddelen, schuursponsjes, of chemicaliën om enig deel van de Espressions Duo te reinigen, daar deze het oppervlakte beschadigen.

Dompel het Espressions Duo apparaat niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.

Hints en Tips

Met uw Espressions Duo kunt u een grote verscheidenheid aan maaltijden bereiden. Verschillend eten kent verschillende bereidingstijden om het te perfectioneren naar uw individuele smaak, dus het kan soms even duren voor u de kooktijden die bij u passen onder de knie heeft.

Capaciteit

- Vul uw Espressions Duo apparaat niet te vol of te leeg. Zorg dat het niveau tussen de FILL (minimum) en MAX markeringen aan de binnenkant van de kookpan staat. Als u het Sous Vide menu gebruikt, controleer dan altijd of het water de etenszakjes bedekt. Gebruikt u de slowcooker, zorg er dan altijd voor dat vloeistof het eten bedekt.
- Om de benodigde tijd voor het bereiken van de gewenste Sous Vide temperatuur te verkorten, vult u de pan met warm (niet heet) water.

Eten

- Stukken vlees. Sous Vide en Slowcooking zijn perfect voor de goedkopere, taaie stukken vlees, omdat het lange kookproces dit vlees mals maakt en de smaak verbetert. Onthoud dat dunnere lapjes vlees sneller koken.
- Gelijkmatig gekookt eten. Om ervoor te zorgen dat het eten gelijkmatig kookt in dezelfde tijd, raden we aan om het eten in dezelfde dikte en omvang te snijden.

Deksel

- Er kan zich condens vormen aan de binnenkant van de glazen deksel, wat uw zicht reduceert. Kantel de deksel voorzichtig van u af, zodat de condens terug in de pan valt.
- De deksel optillen. Zowel de sous vide als de slowcooker kookmethode gebruikt lage temperaturen en herstelt verloren hitte daarom langzaam. Als u de deksel moet optillen, doe dit dan vluchtig om hitteverlies te beperken.

Voedselveiligheid richtlijnen voor Sous Vide koken

WAARSCHUWING. Voedsel gekookt met de Sous Vide methode wordt afgeraden voor mensen uit 'risicogroepen' (laag imuundeficiëntie):

- Zwangere vrouwen
- Kleine kinderen
- Ouderen
- Mensen die leiden aan een ziekte of aandoening

Slowcooking

- Als u slowcookt, wilt u wellicht eerst uw vlees bruinen in een koekenpan. Het vlees bruinen voorafgaand aan slowcooking geeft uw vlees niet alleen een mooie kleur, het helpt ook de sappen en smaken in te sluiten en houdt het vlees mals.
- Slowcooking voorkomt verdamping, wat ervoor zorgt dat smaken en sappen worden behouden. Denk hieraan wanneer u uw eigen recepten maakt, aangezien u wellicht minder vloeistof nodig heeft dan wanneer u andere kookmethodes hanteert.

Slowcooking braadstukken

- U kunt een hele kip alsmede hele stukken vlees, zoals lam, rund, kalf of varken koken door het Slow Cook menu te gebruiken.
- Braadstukken kunnen gekookt worden zonder toegevoegde vloeistof, aangezien er sappen vrij zullen komen tijdens het koken. Deze sappen zijn ideaal om sauzen en jus van te maken.
- Braden in de Slowcooker bruint uw vlees of kip niet, zoals wel gebeurt in een oven. Als u uw braadstuk goudkleurig wilt, raden wij aan om het vlees eerst een paar minuten in een koekenpan te bruinen om het vlees te verhitten, en vervolgens te slowcooken.

- Benaderde kooktijden voor doorbakken:

LOW 2 uur per 500gr

HIGH 1 uur per 500gr

Opmerking: In tegenstelling tot braden in uw oven zal doorbakken vlees uit de slowcooker nog steeds erg mals zijn.

Slowcooked Gebraden Kip

- Was de kip in koud, stromend water en dep droog met een papieren keukendoek. Wrijf de kip met wat olijfolie en kruid de gehele kip met wat zout en peper (of welke andere specerijen u wenst). Bruin de kip in de koekenpan voor een paar minuten aan elke kant tot deze goudbruin is, en slowcook vervolgens.

Opmerking: Controleer of de kip helemaal gaar is door een vleespen of mes in het vlezigste gedeelte van de kip te steken. Als de sappen doorsichtig zijn, is de kip goed gegaard. Zijn de sappen roze, dan is het nodig nog even door te bakken.

Slowcooked Bouillons

- Met uw Espressions Duo kunt u gemakkelijk bouillons maken. Veel slowcooker recepten gebruiken bouillon als onderdeel van de ingrediënten. Een goede bouillon is ook de basis van een geweldige soep. Bouillons zijn verkrijgbaar in de supermarkt; echter, niets is lekkerder dan de smaak van een zelfgemaakte bouillon.
- Het maken van een eigen bouillon is een mooie manier om botten of geraamtes te gebruiken die anders weggegooid zouden worden.
- Het is niet nodig uw groentes te schillen wanneer u bouillon maakt. Zorg er alleen voor dat u ze vantevoren goed wast.
- Versgemaakte bouillon blijft in de koelkast tot 4 dagen vers, maar kan ingevroren worden tot 3 maanden.
- Plak altijd een etiket met datum op uw bouillon voordat u het opslaat. Het is een goed idee om bouillon in porties in te vriezen. Gebruikt u bijvoorbeeld veelal bouillon in stoofpotten, braadpannen, curry, etc, vries uw bouillon dan in 1 kops porties. Gebruikt u uw bouillon meer voor jus en sauzen, vries het dan in kleinere ¼ kops porties of zelfs in ijsbloktreetjes, zodat u geen grote hoeveelheden per keer hoeft te ontdooiden.
- Om overtollig vet te verwijderen, plaatst u de bouillon een nachtje in de koelkast, en roomt u het verharde vet van het oppervlak.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke Reden	Oplossing
Het scherm is leeg.	Het apparaat heeft geen stroom.	Controleer of de stekker in het apparaat zit, dat er stroom op het stopcontact staat, en dat de POWER knop van het apparaat ingedrukt is.
	Het apparaat staat in de ruststand als de START knop niet is ingedrukt binnen 20 minuten na het instellen van uw programma	Druk op de POWER knop om het weer aan te zetten en uw programma te resetten en druk op START.
Sous Vide lampje op het bedieningspaneel knippert	Het knipperen geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is.	Het knipperen houdt op zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Door op de TEMP knop te drukken kunt u de huidige temperatuur zien om een idee te krijgen van de resterende opwarmtijd.

Sous Vide Recepten

Bij Sous Vide koken gaat het allemaal om het hoofdingrediënt en het versterken van de natuurlijke smaak ervan. De kruidenopties om aan uw hoofdingrediënt toe te voegen zijn oneindig. De Espressions Testkeuken heeft een handige lijst in kaart gebracht met een aantal geweldige smakencombinaties, om op gang te komen.

Basis	Smaakinspiratie
Lam (per circa 500gr)	2 takjes verse rozemarijn en 1 theelepel knoflookpoeder
	2 takjes verse munt
	2 takjes verse tijm
	3 ansjovis, fijngesneden
	1 theelepel gemalen koriander, 1 theelepel gemalen komijn
	1 eetlepel Marokkaanse spice rub
	2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel rasp van citroenschil, 1 eetlepel knoflookpoeder
Rund (per circa 500gr)	50gr boter, 2 teentjes geperste knoflook, 2 takjes verse tijm
	50gr boter, 2 teentjes geperste knoflook, 2 takjes verse peterselie
	50gr boter, 2 eetlepels verse bieslook, 1 eetlepel granenmosterd
	1 eetlepel olijfolie, 2 takjes verse tijm, 50gr gebakken spek
Kip (per circa 500gr)	2 schijfjes citroen, 2 takjes verse tijm
	50gr gebruikte boter, 4 verse salieblaadjes, zout en zwarte peper
	20gr boter, 2 takjes verse platte peterselie, 2 eetlepels kappertjes
	Kook samen met 1 ui, 1 teentje knoflook, 120gr gehakte tomaten, 60gr verse basilicum
	Vul kipfilets met 1 eetlepel ricotta, 1 eetlepel citroenschilrasp
Witvis (per circa 500gr)	2 schijfjes citroen, 2 takjes verse dille
	1 stengel citroengras, 60gr verse basilicumblaadjes, 2 schijfjes limoen
	1 eetlepel sojasaus, 1 theelepel sesamololie, 2 takjes verse koriander
	1 eetlepel verse dille, 1 theelepel gerookte paprika, 1 theelepel citroenschilrasp, ½ theelepel cayenne peper

Sous Vide Recepten vervolgd

Basis	Smaakinspiratie
<p style="text-align: center;">Zalm (per circa 500gr)</p>	1 eetlepel soyasaus, 1 eetlepel honing, 1 theelepel geraspte gember
	2 eetlepels ahornsiroop, 1 eetlepel soyasaus, 1 theelepel knoflookpoeder
	2 eetlepels teriyakisaus, 1 theelepel geraspte gember, 1 theelepel knofloodpoeder, 1 theelepel chili schilfers
<p style="text-align: center;">Varken (per circa 500gr)</p>	1 eetlepel venkelzaad, 1 theelepel zeezout, 1 theelepel zwarte peper
	60ml appelsap, 1 theelepel zeezout, 1 theelepel zwarte peper
	1 eetlepel limoenschilrasp, 1 eetlepel verse tijm, 1 eetlepel verse salie, 1 theelepel zeezout, 1 theelepel zwarte peper
	1 eetlepel gemalen komijn, 1 eetlepel gemalen koriander, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel bruine suiker, 1 theelepel chili vlokken

Sous Vide Recepten vervolgd

Chermoula Marinade

Deze marinade is heerlijk bij kip en rund.

- 125ml olijfolie
- 2 eetlepels vers gesneden koriander
- 2 eetlepels vers gesneden platte peterselie
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel chili vlokken
- 1 eetlepel gemalen komijn
- 1 eetlepel zoete paprika
- 2 laurierbladen
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 uien, gesneden
- ½ citroen uit blik, dunne schijfjes
- 1cm gember, gepeld, geraspt
- Zout en versgemalen zwarte peper, naar voorkeur

1. Verwarm het apparaat voor tot de juiste sous vide temperatuur.
2. Meng alle ingrediënten in een schaal. Kruid naar smaak met zout en peper.
3. Marineer het vlees.
4. Leg het vlees in een enkele laag in het kookzakje. Trek vacuüm.
5. Plaats het zakje in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Kook voor de benodigde tijd. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder uit zak.

TIP: Wanneer gewenst, kunt u een kleine hoeveelheid olie verwarmen in een koekenpan op middelmatig vuur. Voeg het vlees toe en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot het goudbruin is.

Portugese Marinade

Dit is heerlijk voor liefhebbers van eten met wat pit. Lekker bij kip, rund of lam.

- 3 schijfjes citroen
- 125ml olijfolie
- 1 eetlepel chilipasta
- 1 eetlepel verse oregano, gesneden
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verwarm het apparaat voor tot de juiste sous vide temperatuur.
2. Meng alle ingrediënten in een schaal. Kruid naar smaak met zout en peper.
3. Marineer het vlees.
4. Leg het vlees in een enkele laag in het kookzakje. Trek vacuüm.
5. Plaats het zakje in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Kook voor de benodigde tijd. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder uit zak.

TIP: Wanneer gewenst, kunt u een kleine hoeveelheid olie verwarmen in een koekenpan op middelmatig vuur. Voeg het vlees toe en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot het goudbruin is.

Sous Vide Recepten vervolgd

Teriyaki Marinade

Dit is vooral lekker bij steak.

2 eetlepels mirin

2 eetlepels sake

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel basterdsuiker

Boter, om te koken

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verwarm het apparaat voor tot de juiste sous vide temperatuur.
2. Combineer alle ingrediënten in een schaal. Kruid naar smaak met zout en peper.
3. Bedek gewenst vlees met marinade.
4. Leg het vlees in een enkele laag in het kookzakje. Trek vacuüm.
5. Plaats het zakje in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Kook voor de benodigde tijd. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder uit zak.

TIP: Wanneer gewenst, kunt u een kleine hoeveelheid olie verwarmen in een koekenpan op middelmatig vuur. Voeg het vlees toe en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot het goudbruin is.

Antipasta Plaat

Een perfect voorgerecht voor een feest. Trek alle ingrediënten samen vacuüm en kook.

Simpel en makkelijk.

Knoflook Aubergines

2 aubergines, snijd overlans in plakjes van 2cm

1 teentje knoflook, geperst

2 eetlepels olijfolie

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

Rode Paprika en Basilicum

2 rode paprika's, zonder zaden, snij in kwarten

2 takjes verse basilicum

2 eetlepels olijfolie

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water en verwarm voor tot 85°C.
2. Plaats elke set ingrediënten in een kookzak. Trek vacuüm.
3. Plaats zak in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Controleer of de zakjes volledig onder water liggen.
4. Kook voor 2 uur.
5. Verwijder uit zak. Kruid met zout en peper naar smaak. Serveer.

TIP: Grill de gekookte aubergine kort voor extra smaak.

Sous Vide Recepten vervolgd

Honing, Soya Kippenvleugels

Serveert: 6

2kg kippenvleugels

2cm gember, gepeld, gemalen

2 lange rode chilipepers, gesneden

2 teentjes knoflook, geperst

2 eetlepels honing

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel vissaus

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm water voor tot 67°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een grote schaal. Roer om te mengen.
3. Leg de kippenvleugels in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats zak in het apparaat zodra de juiste temperatuur is bereikt. Controleer of de zakjes volledig onder water liggen.
5. Kook voor 2 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder de kip uit de zak en gooi de marinade weg.
7. Verwarm barbecue of grill voor tot middelmatige hitte. Voeg kippenvleugels toe en bak voor 2-3 minuten aan elke kant of tot het goudbruin en krokant is. Serveer.

Coq au Vin

serveert: 4

4 kippenbouten

2 teentjes knoflook, geperst

2 kruidnagels

2 takjes verse tijm

1 laurierblad

1 sjalot, fijngesneden

250ml rode wijn

2 eetlepels olijfolie

1 eetlepel balsamico

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

40gr boter

1 ui, fijn gesneden

50gr spek, zwoerd verwijderd, gesneden

1. Vul apparaat met water. Verwarm voor tot 82°C.
2. Plaats kip, knoflook, kruidnagel, tijm, laurierblad, sjalot, rode wijn, olijfolie en balsamico in een grote schaal. Kruid naar smaak met zout en peper. Roer om te mengen.
3. Leg de kip in een enkele laag in de kookzak. Giet vloeistof bij. Trek vacuüm.
4. Plaats zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of de zakjes volledig onder water liggen.
5. Kook voor 8 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder kip uit zak. Zeef saus, bewaar vloeistof.
7. Verwarm boter in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Voeg ui en spek toe, bak voor 3-4 minuten of tot gaar. Voeg vloeistof toe en laat het sudderen. Serveer de saus over de kip.

Kip Cordon Bleu

Serveert: 6

6 kipfilets

6 plakjes prosciutto

6 plakjes gruyere kaas

50gr boter

6 takjes verse tijm

Zout en versgemalen zwarte peper

1. Vul apparaat met water. Verwarm voor tot 64°C.
2. Snij 6 x 20cm vierkantjes van vershoudfolie. Plaats een kipdijfilet in het midden van elk stuk folie.
3. Plaats een stuk prosciutto en kaas in het midden van elk stuk kip en vouw de zijkan-ten om een pakje te vormen. Kruid met zout en peper.
4. Vouw de randen van de folie, ervoor zorgend dat de kip strak ingepakt is en een cylinder-vorm heeft.
5. Leg de kip in de kookzak. Trek vacuüm.
6. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
7. Kook voor 1 ½ uur. Wanneer niet voor directe consumptie, dompel de zak onder in een ijsbad tot grondig gekoeld.
8. Verwijder folie van de kip.
9. Smelt boter in een grote koekenpan boven hoog vuur. Voeg tijm en kip toe. Bak voor 3-4 minuten of tot de kip goudbruin is. Meteen serveren.

Pittige Karbonades

Serveert: 3

3 eetlepels bruine suiker

1 eetlepel chilipoeder

1 theelepel gemalen koriander

1 theelepel gemalen venkel

½ theelepel cayenne peper

6 karbonades, 2,5cm dik

1 ui, fijn gesneden

250ml kipbouillon

125ml ketchup

60ml melasse

2 eetlepels appelcider azijn

2 eetlepels Worcestersaus

1 eetlepel Amerikaanse mosterd

2 theelepels tabascosaus

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul apparaat met water. Vewarm voor tot 60°C.
2. Plaats suiker, chilli, koriander, venkel, cayenne peper en karbonade in een schaal. Wrijf de kruidenmix goed in de karbonade.
3. Leg de karbonade in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 45 minuten. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder karbonade uit het zakje en gooi de vloeistof weg.

7. Plaats de overige ingrediënten in een sauspan en laat sudderen boven middelmatig vuur. Kook voor 15 minuten of tot het verdikt is.
8. Verwarm barbeque of grill voor tot middelmatige hitte. Borstel karbonade met saus. Leg de karbonades op de barbeque of grill en bak voor 1-2 minuten aan elke kant of tot ze goudbruin zijn. Kruid naar smaak met zout en peper. Serveer met overblijvende saus.

Runderwang met Rode Wijn

Serveert: 6-8

2 eetlepels olijfolie

2kg runderwang

2 wortels, geschild, gesneden

2 selderijstengels, gesneden

2 uien, gesneden

6 teentjes knoflook, geperst

1 eetlepel sinaasappelschil

4 verse laurierbladeren, 2 kruidnagels

2 jeneverbessen, 2 steranijs

250ml runderbouillon

250ml rode wijn

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak.

1. Vul apparaat met water. Verwarm voor tot 86°C.
2. Verwarm olie in een grote koekenpan boven midden-hoog vuur. Voeg runderwang en bak voor 3-4 minuten of tot het karameliseert. Zet apart.
3. Voeg aan dezelfde pan wortel, selderij, ui en knoflook toe. Bak voor 3-4 minuten of tot gaar. Voeg overblijvende ingrediënten toe en laat sudderen.
4. Stop de runderwang en vloeistof in de kookzak. Trek vacuüm.
5. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
6. Kook voor 6 uur. Wanneer niet voor directe consumptie, dompel de zak onder in een ijsbad tot grondig gekoeld.
7. Scheidt de runderwang van de vloeistof. Zeef de vloeistof en plaats het in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Laat sudderen. Kruid naar smaak met zout en peper. Serveer runderwang met saus.

Buikspek

Na het koken hoeft deze buikspek niet gebakken te worden. Door te koken op een hoge temperatuur voor een lange periode smelt het vet, wat het vlees erg mals maakt en een fijn mondgevoel geeft.

Serveert: 4

3 eetlepels venkelzaad

1 eetlepel korianderzaad

2 theelepels witte peperzaden

1 eetlepel zeezout

1kg buikspek, 2,5cm dik, gevild

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 82°C.
2. Plaats venkel, koriander, peperzaden en zout in een specie met stamper. Stamp tot een fijne poeder.
3. Wrijf buikspek grondig met kruidenmix.
4. Leg buikspek in de kookzak. Trek vacuüm.
5. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
6. Kook voor 9 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
7. Verwijder spek uit de zak en gooi de vloeistof weg. Serveer.

Chinese Vijf Kruiden Eendenborst

Serveert: 4

4 eendenborsten

2 steranijs, gemalen

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel honing

2 theelepels Chinese vijf kruiden poeder

1 theelepel knoflookpoeder

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul apparaat met water. Verwarm voor tot 64°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een grote schaal. Wrijf de kruidenmix grondig in de eend.
3. Leg eend in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 2 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder eend uit zak en gooi de vloeistof weg.
7. Verhit een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Plaats de eend met de huid naar beneden voor 2-3 minuten of tot de huid goudbruin en krokant is. Laat 5 minuten staan. Serveer.

Zalm met Hazelnoot en Koriander

Serveert: 5

1 eetlepel korianderzaad

60gr hazelnoten, geroosterd, gehakt

60gr sesamzaad

1 theelepel gemalen gember

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

5 zalmfilets

2 eetlepels olijfolie

50gr boter, kamertemperatuur

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 56°C voor medium rare.
2. Verhit een kleine koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg korianderzaad toe en kook tot geurig.
3. Stop hazelnoten, korianderzaad, sesamzaad en gember in een specie met stamper. Kruid naar smaak met peper en zout. Maal tot een ruwe poeder.
4. Leg de zalm in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één kookzak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
5. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
6. Kook voor 20 minuten. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
7. Verwijder zalm uit de zak.
8. Verhit boter in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg 2 eetlepels kruidenmix toe en laat het 1 minuut koken voordat u de zalm in partijen toevoegt. Bak de zalm voor 1 minuut. Serveer met een extra toefje kruidenmix.

TIP: Deze zalm is lekker in salades.

Lamskoteletten met Rozemarijn

Serveert: 4

8 lamskoteletten

3 teentjes knoflook, geperst

3 takjes verse rozemarijn

60ml olijfolie

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul apparaat met water. Verwarm voor tot 56°C voor medium rare.
2. Plaats lam, knoflook, rozemarijn en olie in een grote schaal. Roer om te mengen. Kruid naar smaak met peper en zout.
3. Leg de lam in een enkele laag in de kookzak. Meer dan één zak kan nodig zijn. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 2 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verwijder koteletten. Gooi rozemarijn en knoflook weg. Klop de lam droog.
7. Verhit een grote koekenpan boven middelhoog vuur. Voeg lamskoteletten toen en bak voor 1 minuut of tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Serveer.

Geitenkaasrisotto met Munt en Erwten

Serveert: 4

1 eetlepel olijfolie

1 ui, gesneden

1 teentje knoflook, geperst

750ml groentenbouillon

250gr Arborio rijst

20gr boter

250gr diepvrieserwten, ontdooid

2 takjes verse munt

100gr geitenkaas

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul apparaat met water. Verwarm voor tot 83°C.
2. Verhit olie in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Voeg ui en knoflook toe en laat het koken voor 3-4 minuten of tot het gaar is.
3. Stop de uienmix, bouillon en rijst in de kookzak. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 40 minuten. Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel.
6. Smelt intussen boter in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Voeg erwten en munt toe en kook voor 1-2 minuten of tot het net kookt.
7. Verwijder risotto uit de zak. Vouw voorzichtig door de erwten en geitenkaas. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Wortels met Honing

500gr waspeentjes

40gr boter

1 eetlepel honing

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak.

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 83°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een schaal. Schudt om te mengen.
3. Leg de wortels in een enkele laag in de kookzak. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 1 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verhit wortels en de kookvloeistof in een grote koekenpan boven midden-hoog vuur. Bak voor 3-4 minuten of het goudbruin is. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Aardappel met Rozemarijn

3 grote, geschilde aardappelen, gesneden in stukjes van ½ cm

2 eetlepels eendenvet

2 takjes verse rozemarijn

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water. Verwarm voor tot 83°C.
2. Plaats alle ingrediënten in een schaal. Schudt om te mengen.
3. Leg aardappelen in een enkele laag in de kookzak. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 1 uur. (Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld, bewaar vervolgens koel).
6. Verhit aardappels en de kookvloeistof in een grote koekenpan boven midden-hoog vuur. Bak voor 3-4 minuten of tot het goudbruin is. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Gekruide Zoete Aardappelen

Dit is een ideaal recept voor grote groepen.

Serveert: 4-6

3 grote zoete aardappelen, geschild, gesneden in blokjes van 2cm

1 eetlepel honing

1 theelepel paprika

60gr boter

Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Vul het apparaat met water en verwarm voor tot 85°C.
2. Plaats zoete aardappel in een enkele laag in de kookzak. Trek vacuüm.
3. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
4. Kook voor 30 minuten. Serveer.
Tip: Plaats deze aardappelen in een hete oven voor 10 minuten voor een krokante afwerking, wanneer gewenst.

Sous Vide Recepten vervolgd

Geconserveerde Citroen

500gr zeezout

1 eetlepel korianderzaad

1 eetlepel venkelzaad

2 verse laurierbladjes

1 kaneelstok

5 grote citroenen

1. Vul het apparaat met water en verwarm voor tot 79°C.
2. Combineer zout, koriander, venkel, laurierbladeren en kaneel in een grote schaal.
3. Snijd de citroen in kwarten, maar niet helemaal door, zodat de citroen haar vorm behoudt.
4. Plaats de citroen in de zoutmix en vul elke citroen met de zoutmix.
5. Plaats citroenen en overblijvende zoutmix in de kookzak. Trek vacuüm.
6. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
7. Kook voor 6 uur.
8. Verwijder de citroenen uit de zak. Plaats citroenen in een gesterilliseerde pot en bedek met olijfolie. Sluit. Bewaar op een donkere plek of in de koelkast tot 1 jaar.

Met Port Gepocheerde Dadels

Serveert: 4

125ml Tawney port

60ml honing

1 vanillestokje, gespleten

10 verse dadels

1. Vul het apparaat met water en verwarm voor tot 85°C.
2. Verhit port, honing en vanille in een kleine sauspan boven middelmatig vuur. Laat sudderen en voor een derde verdampen.
3. Leg de dadels in een enkele laag in de kookzak. Giet de portmix er overheen. Trek vacuüm.
4. Plaats de zak in het apparaat zodra deze de juiste temperatuur heeft bereikt. Controleer of het gehele zakje onder water ligt.
5. Kook voor 1 uur. Wanneer niet direct geconsumeerd, dompel het zakje in een ijsbad tot grondig gekoeld.
6. Verwijder dadels uit de zak. Serveer met de portsaus.

Slowcooker Recepten – Hoofdgerechten

Alle recepten zijn special ontwikkeld en getest door de Espressions Testkeuken voor de Espressions Duo Sous Vide – Slowcooker. We hopen dat het gebruik van uw Espressions Duo u bevalt.

Kip Tajine

Serveert: 6

2 eetlepels olijfolie
800gr kippendijenfilets, gesneden
3 teentjes knoflook, geperst
2 uien, gesneden
2 theelepels gemalen kaneel
2 theelepels gemalen komijn
1 theelepel chillipoeder
1 theelepel gemalen kurkuma
500ml kippenbouillon
250gr gedroogde dadels, zonder pit, gesneden
2 eetlepels honing
250gr verse coriander, gesneden
125gr gegrilde amandelen, gesneden
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verhit olie in een grote koekenpan boven middel-hoog vuur. Bak de kip tot goudbruin. Breng over naar kookpan.
2. Gaar in dezelfde koekenpan knoflook en uien. Bak voor 3-4 minuten of tot gaar. Voeg kruiden toe, bak tot geurig. Breng over naar de kookpan. Voeg bouillon, dadels en honing toe. Roer om te mengen. Plaats deksel op apparaat.
3. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur.
4. Roer koriander en amandelen er doorheen. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Boterkip

Serveert: 6

2 eetlepels olie
800gr kippendijenfilets, gesneden
40gr boter
3 teentjes knoflook, geperst
1 ui, gesneden
375ml normale Griekse yoghurt
200gr tandoori masalapasta
85gr tomatenpasta
5 groene kardemom peulen
400ml blikje kokosmelk
Gestoomde rijst, om te serveren
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verhit olie in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Laat de kip bakken tot het goudbruin is. Breng over naar kookpan.
2. Smelt boter in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg knoflook en uien toe en bak gaar. Breng over naar kookpan.
3. Voeg de overige ingrediënten toe aan de slowcooker. Roer om te mengen. Plaats de deksel.
4. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of op LOW voor 6-8 uur. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer met rijst.

Pinda Kip

Serveert: 6

800gr kippendijenfilets, gehalveerd
3 teentjes knoflook, geperst
1 rode paprika, zonder zaad, gesneden
1 ui, gesneden
125ml kippenbouillon
60ml soyasaus
1 eetlepel gemalen komijn
½ theelepel chili vlokken
375gr pindakaas met stukjes
85ml saté saus
60ml limoensap
1 eetlepel maïsbloem
Gestoomde rijst, om te serveren
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Plaats kip, knoflook, paprika, ui, bouillon, soyasaus, komijn en chili in de kookpan. Roer om te mengen. Plaats de deksel.
2. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur.
3. Verwijder 250ml vloeistof uit de slowcooker. Voeg overige ingrediënten toe en klopt tot goed gemengd. Giet terug in de pan, roer om te mengen. Kook voor nog 30 minuten. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer over de rijst.

Aziatische Buikspek

Serveert: 6-8

1 kg buikspek, in blokjes van 5cm gesneden
500ml kippenbouillon
125gr bruine suiker
60ml ketjap manis
60ml rijstewijn
60ml soyasaus
1 eetlepel vissaus
2 theelepels sinaasappelschil
2cm verse gember, gepeld, geraspt
2 kardemom peulen, geperst
2 teentjes knoflook, geperst
1 lange rode chilipeper, gesneden
1 steranijs
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Plaats spek in de kookpan. Voeg overige ingrediënten toe. Plaats de deksel.
2. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur.
3. Verwijder spek uit saus.
4. Plaats saus in een middelgrote sauspan boven middelmatig vuur. Laat sudderen en tot de helft verminderen. Voeg spek toe en laat sudderen. Serveer over rijst.

TIP: Voor krokante varkenshuid, verhit een grote koekenpan boven middenhoog vuur. Voeg het vlees toe met de huid naar beneden en bak voor 3-4 minuten of tot het karamelliseert.

Pittige Varkensgehaktballen

Serveert: 6-8

1,25kg varkensgehakt
1 ui, fijn gesneden
1 lange rode chilipeper, gesneden
1 ei, licht geklopt
250gr geraspte parmezaanse kaas
250gr verse broodkruimels
125gr gesneden verse platte peterselie
2 eetlepels tomatenpasta
2 theelepels gerookte paprika
2 theelepels gesneden verse oregano
1 theelepel gemalen chillipoeder
700ml pot passata (tomatenpuree)
200ml runderbouillon
3 teentjes knoflook, gesneden
Pasta, om te serveren
Zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak

1. Combineer gehakt, ui, chilipeper, ei, kaas broodkruimels, peterselie, tomatenpasta, paprika, oregano en chillipoeder in een grote schaal. Rol in balletjes ter grote van een eetlepel. Breng over naar kookpan.
2. Voeg de passata, bouillon en knoflook toe aan de kookpan. Roer om te mengen. Plaats de deksel.
3. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-7 uur. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer over de pasta.

Varkensvlees met Appel en Cider

Serveert: 6-8

1,25kg varkenschouder zonder bot, gesneden in blokjes van 5cm
60gr gewone bloem
2 eetlepels olie
30gr boter
1 grote prei, gesneden
375ml appelcider
125ml kippenbouillon
1 eetlepel gesneden verse dragon
2 granny smith appels, geschild, klokhuis verwijderd, in dobbelsteentjes gesneden
85ml verdikte room
1 eetlepel grove mosterd
1 eetlepel maïsbloem
1 eetlepel citroensap
Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

1. Gooi de schouder in de bloem.
2. Verhit olie in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg schouder toe en bak goudbruin voor 3-4 minuten. Breng over naar kookpan.
3. Smelt boter in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg prei toe en bak voor 3-4 minuten of tot het zacht is. Breng over naar koekenpan.
4. Voeg cider, bouillon, dragon en appels toe aan de kookpan. Roer om te mengen. Plaats de deksel.
5. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur.
6. Verwijder 250ml vloeistof uit de kookpan. Voeg overige ingrediënten toe en klop tot goed gemengd. Voeg terug aan de pan, roer om te mengen. Kook nog 30 minuten door. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Lamsschenkel met Rode Wijn

Serveert: 4

4 grote lamsschenkels
2 eetlepels gewone bloem
60ml olijfolie
3 rode uien, gesneden
2 stengels selderij, gesneden
2 wortels, geschild, gesneden
3 eetlepels verse tijm
500ml kippenbouillon
125ml rode wijn
1 laurierblad
1 eetlepel gewone bloem
30gr boter, kamertemperatuur
Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

1. Rol de schenkels door de bloem.
2. Verhit de helft van de olie in een grote koekenpan boven middel-hoog vuur. Voeg schenkels toe en bak voor 3-4 minuten of goudbruin. Breng over naar kookpan.
3. Doe de overblijvende olie in dezelfde pan met uien, knoflook, selderij en wortels. Kook tot gegaard, ongeveer 3-4 minuten. Voeg overige ingrediënten toe, klop tot een egaal geheel. Breng over naar kookpan. Plaats de deksel.
4. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Makkelijke Ossobuco met Gremolata

Serveert: 6

2kg ossobuco
60gr gewone bloem
2 eetlepels olijfolie
4 teentjes knoflook, geperst
2 uien, gesneden
2 x 400gr blik gepelde tomaten
500ml kippenbouillon
250ml witte wijn
60gr verse basilicum
1 theelepel citroenschil rasp
Gremolata:
2 eetlepels versgesneden platte peterselie
2 teentjes knoflook, geperst
1 theelepel citroenschil rasp
Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

1. Gooi de ossobuco in de bloem.
2. Verhit olie in een grote pan boven middel-hoog vuur. Voeg ossobuco toe en bak voor 3-4 minuten of goudbruin. Breng over naar kookpan.
3. Voeg aan dezelfde pan knoflook en uien toe. Bak voor 3-4 minuten of goudbruin. Breng over naar kookpan. Roer de overige ingrediënten goed. Plaats de deksel.
4. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur. Kruid naar smaak met peper en zout.
5. Gremolata: doe alle ingrediënten in een kleine schaal. Roer om te mengen. Sprenkel over ossobuco vóór het serveren.

Marokkaans Rundvlees

Serveert: 6

1kg runderhals, in blokjes
85gr gewone bloem
3 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook, geperst
1 ui, gesneden
1 eetlepel gemalen komijn
1 eetlepel gemalen koriander
1 theelepel curcuma
¼ theelepel gemalen kaneel
250ml runderbouillon
415gr blik abrikozenhelften in natuurlijk sap,
bewaar vloeistof
Couscous, om te serveren
Zout en vers gemalen zwarte peper, naar
smaak

1. Leg de hals in de bloem.
2. Verhit olie in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg de hals toe en bak voor 3-4 minuten of goudbruin. Breng over naar kookpan.
3. Voeg aan dezelfde pan knoflook en ui toe. Bak voor 3-4 minuten of tot het zacht is. Voeg komijn, koriander, curcuma en kaneel toe en bak tot geurig. Voeg de bouillon en abrikozen toe. Laat sudderen. Breng over naar kookpan. Plaats de deksel.
4. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur. Kruid naar smaak met zwarte peper en zout. Serveer over de couscous.

Mexicaanse Rundergoulash

Deze goulash is heerlijk in burritos en tacos.

Serveert: 6-8

4 gedroogde ancho chilipepers
5 laurierbladeren
4 teentjes knoflook, geperst
1 grote witte ui, gesneden
200gr bacon, gesneden
4 grote tomaten, gesneden
1 kaneelstok
1 granny smith appel, geschild, klokhuis
verwijderd, gesneden
250gr gesneden verse ananas
1 ½ theelepel gedroogde oregano
1,5kg runderhals, in blokjes gesneden
1 eetlepel basterdsuiker
Zout en vers gemalen zwarte peper, naar
smaak

1. Plaats gedroogde pepers in een schaal en drenk in heet water. Laat weken tot ze zacht zijn, ongeveer 25 minuten. Gooi de stengel en zaden weg. Snij overgebleven pepers.
2. Verhit olie in een grote pan boven middelmatig vuur. Voeg laurierbladeren, knoflook, ui en bacon toe. Bak voor 5-6 minuten of goudbruin. Breng over naar kookpan.
3. Voeg overige ingrediënten toe aan de kookpan. Plaats de deksel.
4. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LAAG voor 6-8 uur. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

TIP: Ancho chilipepers kunnen in de meeste culinaire voedselzaken gevonden worden.

Runder en Romige Paddenstoel Stoofschotel

Serveert: 4-6

1kg runderhalssteak, gesneden in stukjes van 5cm
2 eetlepels gewone bloem
2 eetlepels olijfolie
20gr boter
2 uien, gesneden
500gr paddenstoelen, gesneden
200gr champignons, gesneden
125ml runderbouillon
125ml rode wijn
85gr tomatenpasta
2 theelepels gerookte paprikapoeder
250ml zure room
1 eetlepel maïsbloem, 1 eetlepel citroensap
Zout en vers gemalen zwarte peper naar smaak

1. Leg de runderhals in de bloem.
2. Verhit olie in een grote koekenpan boven middel-hoog vuur. Voeg hals toe en bak voor 3-4 minuten of goudbruin. Breng over naar slowcooker.
3. Smelt boter in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg uien en paddenstoelen toe en bak voor 5-6 minuten of tot ze zacht zijn.
4. Voeg bouillon, rode wijn, tomatenpasta en paprika toe aan de koekenpan. Laat sudderen. Breng over naar de kookpan. Plaats de deksel op de pan.
5. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur.
6. Meng de zure room en de maïsbloem. Voeg toe aan de kookpan, roer om te mengen. Laat nog 30 minuten koken of tot het verdikt is. Kruid naar smaak met peper en zout en citroensap. Serveer.

Slowcooked Romige Polenta

Dit is een geweldige, 'roeren niet nodig' polenta.

Serveert: 4-6

1l melk
250ml lichte room
250gr groffe polenta
250gr geraspte parmezaanse kaas
50gr boter
Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

1. Spray de binnenkant van de slowcooker met kookspray.
2. Verhit in een middelgrote sauspan melk, room en polenta. Laat sudderen en laat het koken voor 3-4 minuten. Breng over naar kookpan. Plaats de deksel.
3. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3 uur of LOW voor 6 uur. Klop na het koken door de parmezaanse kaas en boter. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Kikkererwten en Pompoencurry

Serveert: 4-6

- 1 eetlepel olie
- 2 uien, gesneden
- 85gr rode currypasta
- 4 kardemompeulen, geperst
- 1 stengel citroengras
- 1kg pompoen, gepeld, zonder zaden, in blokjes
- 250ml groentebouillon
- 400ml blikje kokosmelk
- 400gr blikje kikkererwten, afgegoten, gewassen
- 2 eetlepels limoensap,
- 125gr gesneden verse koriander
- Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verhit olie in een grote koekenpan boven midden-hoog vuur. Voeg uien toen en bak voor 3-4 minuten of gaar. Voeg currypasta, Kardemompeulen en citroengras toe en bak tot geurig. Breng over naar kookpan.
2. Voeg pompoen, bouillon en kokosmelk toe. Roer om te mengen. Plaats de deksel.
3. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3 uur of LOW voor 6 uur. Voeg in de laatste 30 minuten de kikkererwten toe.
4. Roer door de overgebleven ingrediënten. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Marokkaanse Linzen en Kikkererwtenseep

Serveert: 6

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 wortel, geschild, gesneden
- 1 stengel selderij, gesneden
- 1 rode ui, gesneden
- 1 eetlepel gemalen koriander
- 1 eetlepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen gember
- ½ theelepel gemalen kaneel
- 250gr rode linzen
- 250gr groene linzen
- 1,5l groentebouillon
- 125gr vers gesneden koriander
- 2 eetlepels citroensap

Zout en vers gemalen zwarte peper, naar smaak

1. Verhit olie in een grote koekenpan boven middelmatig vuur. Voeg wortel, selderij en ui toe en bak voor 3 4 minuten of tot ze zacht zijn. Voeg kruiden toe en bak tot geurig. Breng over naar kookpan.
2. Voeg linzen en bouillon toe. Roer om te mengen. Plaats de deksel.
3. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur. Roer door de overgebleven ingrediënten. Kruid naar smaak met peper en zout. Serveer.

Slowcooker Recepten – Desserts

Rijstpudding

Serveert: 4

325gr blikje gezoete, gecondenseerde melk

1,25l melk

375gr Arborio rijst

1 theelepel vanille extract

1. Giet de gecondenseerde melk en melk in de pan. Klop om te mengen.
2. Roer rijst en vanille extract er doorheen. Plaats de deksel.
3. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6-8 uur. Heet serveren.

Tip: Voeg een kaneelstok of een paar kruidnagels toe voor een heerlijke twist.

Ontbijtkoek en Bietenstrooppudding

Serveert: 8

180gr bietenstroop

500gr gewone bloem

60gr bruine suiker

1 eetlepel gemalen gember

100gr boter, in blokjes

180gr melk

1 theelepel baksoda

2 eieren

1. Plaats een schoteltje op zijn kop op de bodem van de kookpan.
2. Vet lichtjes een puddingschaal in waar 8 kopjes in passen.
3. Giet de helft van de bietenstroop in de puddingschaal. Zet apart.
4. Meng bloem, bruine suiker en gember in een grote schaal.
5. Wrijf boter in de bloemmix tot de mix op broodkrumels lijkt.
6. Meng de melk, baksoda en eieren in een kan. Voeg de bloemmix toe met de overige bietenstroop en roer tot het net mengt. Giet in de voorbereide puddingschaal.
7. Bedek de bovenkant van de schaal met wat bakpapier en dan een stukje aluminiumfolie. Maak een plooi tussen folie en bakpapier en maak vervolgens vast aan de schaal met een touwtje.

TIP: Door de plooi kan de pudding rijzen.

8. Plaats de puddingschaal op het omgekeerde schoteltje in de kookpan en voeg genoeg kokend water toe zodat het tot halverwege de puddingschaal komt. Plaats de deksel.

Slowcooker recepten – Desserts vervolgd

9. Druk op MENU en kies SLOW COOK. Kook op HIGH voor 3-4 uur of LOW voor 6 uur. Draai de pudding om op het serveerschaaltje. Serveer warm.

Aantekeningen



Garantievoorwaarden

Dit ESPRESSIONS keukenapparaat is van een uitstekende kwaliteit en constructie. Echter, mochten er zich, tijdens de geldende garantieperiode, gebreken voordoen in de materialen of in de afwerking, dan zullen wij naar ons oordeel, de defecte onderdelen kosteloos vervangen of repareren volgens onderstaande garantiebepalingen. Deze De 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen naast, en niet ten nadele, van uw wettelijke rechten. Deze garantie dekt niet de verzend- of transportkosten van het retourneren van het apparaat. Deze garantie geldt slechts voor producten die binnen de Benelux zijn verkocht en verblijven. De garantie is niet van toepassing op de stekkers, elektriciteitsnoeren of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Reguliere slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nalatigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksinstructies.
- Het product aan te sluiten op een elektriciteitsbron die hiervoor niet geschikt is.
- Beschadiging door foutief gebruik of misbruik van het product.
- Wanneer veranderingen zijn aangebracht door anderen dan een door IT&M geautoriseerde servicedienst.
- Het uit elkaar halen of belemmeren van het product.
- Diefstal of poging tot diefstal van het product.
- Breuk of defecten veroorzaakt door transport.

Controleer, alvorens een product onder deze garantievoorwaarden te retourneren, of:

- De instructies van het product goed zijn opgevolgd.
- De voeding naar het apparaat werkt dan wel dat het apparaat ingeschakeld is.
- Het defect niet te wijten is aan een defecte zekering.

Indien u aanspraak wilt maken op deze garantie, dient u:

- Het product per post of vervoersdienst te retourneren aan de dealer waar het is gekocht of rechtstreeks aan IT&M.
- Ervoor zorg dragen dat het product schoon is en goed en transport zeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sluiten met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en waar en wanneer het product is aangeschaft, samen met een kopie aankoopbewijs.
- De exacte aard van het defect aan te geven.

Deze garantie dekt geen andere claims welke dan ook, inclusief en zonder uitzondering, enige aansprakelijkheid voor bijkomend, indirect of voortvloeiende schade. Zoals het ook niet de kosten dekt voor het wijzigen of repareren door een derde zonder toestemming van IT&M. Indien onderdelen of het gehele apparaat zijn vervangen, zal dit de garantieperiode niet verlengen. De originele aankoopdatum geldt als aanvang garantieperiode.



Hebt u hulp nodig?

Neem contact op met ons klantenserviceteam
of bezoek onze website.

Park Forum 1110

NL-5657 HK Eindhoven

info@itmonline.nl

www.itmonline.nl

Tel. 0031-40-290 11 30

 **espressions**
OF AUSTRALIA is een geregistreerde handelsmerk.

Door kleine verschillen in ontwerp of anderszins, kan het
product afwijken van de afbeeldingen in deze folder.

© Copyright. IT&M B.V. 2014