

Food Dehydrator

Gezonde voedseldroger met 5 droogrekken

Instructie/receptenboekje

EP5600

Lees deze instructies aandachtig en
bewaars ze goed.



Inhoud

Veiligheidsvoorschriften Espressions	1	Droogtabel voor vruchten	10
Eigenschappen van uw Food Dehydrator	2	Groente drogen	12
Uw Food Dehydrator gebruiken	4	Fruិតrolletjes	14
Onderhouden en reinigen	6	Kruiden en specerijen drogen	15
Belangrijke richtlijnen en tips	7	Droogtabel voor kruiden en specerijen	16
Gedroogd voedsel bewaren	8	Vlees drogen	17
Gedroogd voedsel hydrateren	8	Bloemen drogen	18
Gedroogd voedsel gebruiken	9	Recepten	19
Vruchten drogen	9	Eigen droogtabel	29

Belangrijke instructies – goed bewaren.

تأكد من تفهم 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

Βεβαιώστε 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

ต้องแน่ใจว่า ข้อควรระวังเรื่องความปลอดภัยข้างต้น เป็นที่เข้าใจกันดี

Yukarda belirtilen güvenlik önlemlerinin anlaşılacağından emin olunuz

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

Veiligheidsvoorschriften

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR UW VOEDSELDROGER VAN ESPRESSIONS.

- Zorg dat uw voedseldroger op ten minste 50 cm (halve meter) afstand van een gasfornuis of elektrische kookplaat wordt gebruikt.
- Gebruik de Food Dehydrator niet op een hellend oppervlak.
- Verplaats en bedek de Food Dehydrator niet wanneer deze in werking is.
- Dompel de bovenkant van de Food Dehydrator niet in water of een andere vloeistof.
- Gebruik de Food Dehydrator op afstand van muren, gordijnen en kasten die door de stoom kunnen worden aangetast.
- Gebruik de Food Dehydrator niet in afgesloten ruimten.

De consumentenproducten van Espressions zijn heel bewust van veiligheid ontworpen en gemaakt, maar het is essentieel dat de gebruiker van het product er ook zorgvuldig mee omgaat vanwege de elektriciteit. Hieronder staan voorzorgsmaatregelen die essentieel zijn voor het veilig gebruiken van een elektrische toepassing:

- Lees alle instructies die bijgeleverd zijn zorgvuldig door en bewaar ze.
- Zorg dat het apparaat niet aanstaat als u de stekker insteekt of uit het stopcontact trekt. Houd de stekker vast als u deze uit het stopcontact haalt en trek niet aan de draad.

Veiligheidsvoorschriften

- Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact als u er niet mee werkt of het apparaat gaat schoonmaken.
- Gebruik het apparaat niet met een verlengsnoer.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met het voltage (alleen wisselstroom) dat op het apparaat staat aangegeven.
- Dit product kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische en mentale capaciteiten of zonder ervaring en kennis als zij onder toezicht en met instructie het product veilig gebruiken, met begrip van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud mag niet door kinderen worden gedaan mits onder toezicht en zij ouder zijn dan 8 jaar.
- Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het aan staat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is gemaakt.
- Laat de stroomdraad van het apparaat niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en ook niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
- **Werk niet met een apparaat als de draad is beschadigd of het apparaat op enigerlei wijze is beschadigd.** Als u schade vermoedt, breng het apparaat dan naar de dichtstbijzijnde Espressions-service voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
- Als extra beveiliging beveelt Espressions in de elektrische installatie voor uw apparaten het gebruik van een aardlekschakelaar aan.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijk gebruik zoals in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.

Als u vragen heeft over de prestaties, ga dan naar www.itmonline.nl of neem telefonisch contact op. Zorg ervoor dat de bovenstaande veiligheidsinstructies zijn begrepen.

Eigenschappen van uw Food Dehydrator

Deksel met droogmotor

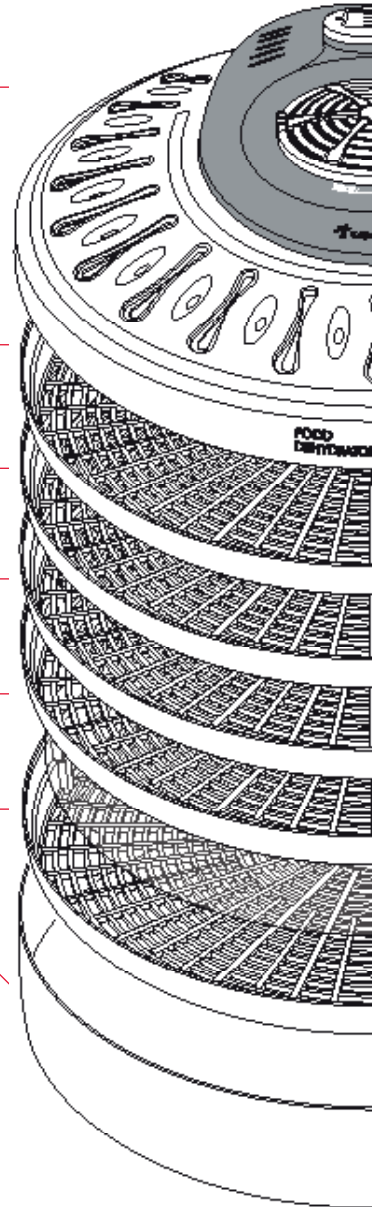
Dient als deksel van de Food Dehydrator en bevat de motor en stroomschakelaar. Via de openingen kan lucht circuleren.

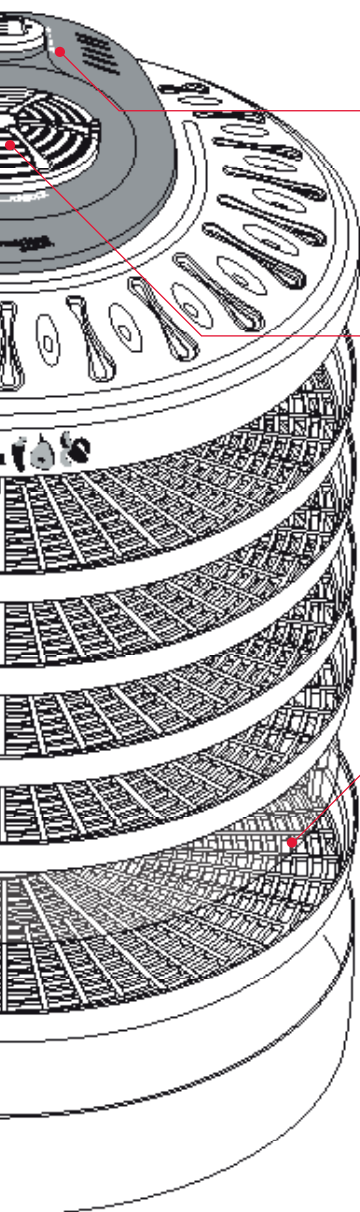
5 grote droogrekken

Houdt het voedsel op zijn plaats tijdens het drogen. Bij uw apparaat zijn 5 droogrekken geleverd.

Rubber voetjes

Houden de Food Dehydrator op zijn plaats en zorgen dat het aanrecht niet beschadigd.





Aan/uitknop het drie warmtestanden
Met de drie warmtestanden kan de gebruiker
het soort droging bepalen.

Uitneembaar filter
Het filter kan voor reiniging uit het apparaat
worden genomen.

Fruitletjes
Hierop maakt u eenvoudig heerlijke fruit-
letjes.

Uw Food Dehydrator gebruiken

Hoe werkt het

Voedsel drogen is van oudsher een manier om te conserveren. Het is een stil, natuurlijk proces waarbij het vocht uit het voedsel wordt gehaald. Op de ingestelde temperatuur circuleert lucht vanaf de bovenkant van het apparaat naar elk van de vijf rekken en de bodem. Bij deze droogmethode blijven de smaak en voedingswaarde van het voedsel bewaard, zodat de inhoud voedzaam en vitaminerijk is.

Bewaren van gedroogd voedsel

Door vers, rijp fruit en groente te drogen kunt u er het hele jaar van genieten. Het bewaren ervan is eenvoudig en neemt weinig ruimte in. Gedroogd voedsel heeft een houdbaarheid van 3-6 maanden wanneer het wordt bewaard in een luchtdicht afsluitbare opbergplaats, afhankelijk van het soort voedsel en het klimaat.

Geen conserveermiddelen

Fruit en groente gedroogd met uw Food Dehydrator heeft een andere kleur en uiterlijk dan producten die u bij de kruidenier en supermarkt haalt. Aan de producten in de winkel zijn kunstmatige kleurstoffen en conserveringsmiddelen toegevoegd. Uw Food Dehydrator maakt geen gebruik van conserveringsmiddelen, alleen van natuurlijke additieven.

Bijzondere toepassingen

U kunt met het apparaat ook kruiden, specerijen en bloemen drogen voor een potpourri. U kunt zelfs profiteren van de mogelijkheid om voedsel te hydrateren zodat u snel iets kunt toevoegen aan soepen, sauzen en vleesgerechten. De mogelijkheden zijn talloos.

Gezonde snacks

Natuurlijke, gezonde snacks maakt u heel eenvoudig met uw Food Dehydrator. U kunt fruitsnacks maken zoals peren-, bessen- en appelrollen, om er een paar te noemen. Ook smaakvolle mueslirepen met natuurlijke ingrediënten zijn mogelijk. Deze snacks zijn geweldig bij een picknick, op de camping en als tussendoortje.

Uw Food Dehydrator gebruiken (vervolg)

Voor u uw Food Dehydrator gaat gebruiken

- Was de droogrekken, bodem en de fruitrolplaat in warm water met een zacht afwasmiddel. Reinig en droog elk onderdeel zorgvuldig voor gebruik.
- Let erop dat de stekker uit het stopcontact is als u de onderdelen in de Food Dehydrator aanbrengt.

Uw Food Dehydrator gebruiken

1. Leg het voedsel op de droogrekken zodat de stukken elkaar niet raken en lucht vrij kan circuleren. Plaats de droogrekken zo op de bodem dat alle rekken goed vastzitten in de groeven.
2. Plaats het deksel over het bovenste droogrek.
3. Steek de stekker in een stopcontact en stel in op de gewenste droogtemperatuur.

OPMERKING: als u alleen met de bodem van het apparaat werkt, zorg dan dat er een leeg droogrek is geplaatst tussen de bodem en het deksel om beperking van de luchtstroom te voorkomen.

Instelling	Temperatuur	Te drogen voedsel
Instelling 1	35°C	kruiden, bloemen
Instelling 2	55°C	vruchten, groente, mueslirepen, fruitrolletjes
Instelling 3	75°C	vlees

Onderhouden en reinigen

Droogrekken, fruitrolplaat en bodem

Was de droogrekken, fruitrolplaat en bodem in warm water met afwasmiddel. Met een zachte borstel kunt u voedseldeeltjes wegnemen.

Deksel

Het deksel met de droogmotor mag niet in het water. Die kunt u reinigen met een zachte spons met een mild reinigingsmiddel.

Gebruik geen staalwol, schuursponzen en agressieve reinigingsmiddelen.

Was geen van de onderdelen in de afwasmachine.

Belangrijke richtlijnen en tips

Gebruik kwaliteitsproducten

De beste resultaten worden bereikt als het voedsel van goede kwaliteit is. Kies producten die op de top van rijpheid, kleur en smaak zijn, zodat ze de hoogste voedingswaarde hebben. U kunt overrijpe producten succesvol drogen zolang u de te rijpe delen wegneemt.

Was het voedsel

Het voedsel moet grondig zijn gewassen en gedroogd, de zachte en bedorven delen moeten verwijderd zijn. Zorg dat uw handen, de voorwerpen waarmee u snijdt en de plek waarop u het voedsel voorbereidt schoon zijn.

Snijd in gelijke delen

Producten kunnen worden geraspt, of in plakjes of dobbelsteentjes worden gesneden. Een dikte van 5 mm is het beste voor een efficiënt droogresultaat.

Afwijkende droogtijd

De droogtijd kan afwijken van de tijd in de tabel. De droogtijd wordt beïnvloed door de hoeveelheid in het apparaat, de dikte waarin is gesneden, luchtvochtigheid en omgevingstemperatuur en het vochtgehalte van het voedsel zelf. (Om die reden is de droogtijd ook niet exact aangegeven in de tabel.)

OPMERKING: De droger kan aan blijven gedurende de nacht maar dan is het resultaat wellicht niet optimaal.

Wij bevelen u aan de volgorde van de droogrekken elke 3-4 uur gedurende de droogtijd te verwisselen voor een gelijkmatige droging.

Fruitolplaat

Vetafstotend bakpapier kan op maat worden gemaakt en als extra fruitrolplaat dienen.

Rekken wisselen

Het wisselen van de volgorde van de droogrekken tijdens het droogproces zorgt voor gelijkmatige droging en luchtcirculatie.

Droging testen

Laat de producten afkoelen voor u de droogte test. Test door een stuk open te snijden. Er mag er geen vocht meer in zichtbaar zijn.

Ongelijkmatige droging

Als u ongelijkmatige droging constateert, verwissel dan de droogrekken, d.w.z. breng het onderste rek naar boven en de andere omlaag.

Maak aantekeningen

Aantekeningen over vochtigheid en het gewicht van producten voor en na droging kunnen helpen uw droogtechniek in de toekomst te verbeteren. Gebruik hiervoor de tabel op pagina 29.

Gedroogd voedsel bewaren

- De bewaarplaats moet vocht- en insectvrij zijn.
- Glazen potten met een metalen schroefdeksel zijn ideale opbergplaatsen. Voedsel opgeslagen in plastic zakken moet in een insectvrije opbergplaats worden gestopt.
- De opbergruimte moet koel, droog en zo donker mogelijk zijn. De ideale temperatuur voor opslag van gedroogd voedsel is 5-20 °C.
- Gedroogd voedsel kan met plastic afgedekt in een bakje in de koelkast worden bewaard. Zie de tips bij het correct opslaan van gedroogd rundvlees (beef jerky) op pagina 17.

Belangrijk

Controleer in de eerste week nadat het voedsel is gedroogd de inhoud van uw bewaarpot of -bak op vocht door enkele keren te schudden. Als er vocht in zichtbaar is, is het voedsel onvoldoende gedroogd en moet het terug in de Food Dehydrator om verder te drogen.

Doe de producten niet warm in de bewaarplaats, want dan vormt zich condens en ontstaat er schimmel. Laat het voedsel voor het opbergen afkoelen op de rekken.

Gedroogd voedsel hydrateren

Hydrateren is terugbrengen van vocht in gedroogd voedsel.

- Gedroogd voedsel kan deels worden gehydrateerd door het te drinken of koken in water.
- De voedingswaarde van gehydrateerd voedsel blijft bewaard door het dompel- of kookvocht te gebruiken in het recept.
- Een kopje gedroogde groente staat gewoonlijk gelijk aan twee kopjes verse groente. Zie soepmix op pagina 18.
- Een kopje gedroogde vruchten staat gelijk aan anderhalf kopje verse vruchten.

Gedroogd voedsel gebruiken

Gedroogde vruchten en groenten kunnen in allerlei gerechten worden gebruikt en verwerkt: in sauzen, vleesgerechten, gemarineerde groente, gebak, salades, taarten, soepen, granenontbijt, pastaschotels en gevulde kipgerechten. Voedsel zoals knoflook, paprika's, pepers en tomaten kan in olijfolie ook na gedeeltelijk gebruik worden bewaard op een koele droge plaats.

Vruchten drogen

- Was het voedsel en dep droog met papier van een keukenrol.
- Verwijder beschadigingen, pitjes en kernen.
- Snijden als aanbevolen.
- Voorbewerken waar aanbevolen.

OPMERKING: Voedsel kan geschild of ongeschild worden gedroogd. Probeer beide manieren uit om te bepalen wat het gewenste resultaat heeft. Ongeschilde vruchten hebben een langere droogtijd.

Voorbewerking

De voorbewerking van voedsel waar aanbevolen helpt het bruin worden vertragen terwijl het voedsel droogt.

- Gebruik waar aanbevolen een natuurlijk voorverwerkingsmiddel als ananas- of citroensap. Drink de vruchten 3-4 minuten in het sap voor u ze op de droogrekken legt.

Blancheren

- Sommige vruchten met een natuurlijke beschermende waslaag zoals vijgen, druiven en pruimen, moeten worden geblancheerd om het droogproces te bespoedigen.

Om te blancheren

1. Drenk vruchten 1-2 minuten in kokend water.
2. In ijskoud water dompelen. Goed afdrogen.
3. Snijden en dan drogen.

Droging testen

- Laat de vruchten afkoelen voor u de droogte test.
- De meeste vruchten zijn zacht en buigbaar als ze voldoende zijn gedroogd.

Droogtabel voor vruchten

De droogtijd kan afwijken van wat de tabel aangeeft. De droogtijd wordt beïnvloed door de hoeveelheid in het apparaat, de dikte waarin is gesneden, luchtvochtigheid en -temperatuur in uw huis.

OPMERKING: De aangegeven tijd is gebaseerd op drogen met vijf rekken. De tijd zal variëren met het aantal rekken dat wordt gebruikt.

Voedselsoort	Voorverwerking	Instelling/droogtijd	Gebruikssuggestie
Fruit			
Appels, ontpit, geschild, gesneden in 0,5 mm dikke plakjes	Geen	8-10 uur	Zo eten of toevoegen aan gebak of pannenkoeken
Abrikozen, gehalveerd, ontpit	Geen	12-14 uur	Toevoegen aan cake, koekjes en muesli
Banaan, gehalveerd	Drenken in citroensap	12 uur	Zo eten of toevoegen aan gebak, pudding of pannenkoeken
Babyvijgen, doormidden gesneden	Blancheren	6-8 uur	Toevoegen aan vruchtengebak en broodmix, pannenkoeken en muesli
Muskaatdrui­ven, aan de tros	Blancheren	16-18 uur	Bij een kaasplank
Muskaatdrui­ven, los, ontpit, licht geplet	Blancheren	14-16 uur	Toevoegen aan koekjesdeeg, vruchtengebakmix en muesli
Kiwi's, geschild, plakjes van 5 mm dikte	Geen	6 uur	Zo eten is of toevoegen aan muesli
Citroenen, met schil, plakjes van 5 mm dikte	Schrob de hele vrucht onder warm water	8 uur	Toevoegen aan pastasauzen, kipperechten, gebak en pudding

Droogtabel voor vruchten (vervolg)

Voedselsoort	Voorverwerking	Instelling/droogtijd	Gebruikssuggestie
Citroenen, met schil, plakjes van 5 mm dikte	Schrob de hele vrucht onder warm water	8-10 uur	Toevoegen aan curries en potpourri
Navelsinaasappelen, met schil, doormidden gesneden, in plakjes van 0,5 mm dikte	Schrob de hele vrucht onder warm water	6-8 uur	Toevoegen aan potpourrimix of dippen in chocolade en serveren bij de koffie
Papaja (roomappel), geschild, ontpit, plakjes van 0,5 mm dikte	Geen	10-12 uur	Zo eten of toevoegen aan muffinmix, cake en muesli
Perziken, doormidden gesneden, ontpit	Wassen onder water	8-10 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan gebak- of muffinmix, of aan muesli
Peer, groot, plakjes van 1 cm dikte	Drenken in citroensap	12-14 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan salades, gebak of muesli
Peer, klein, gehalveerd	Drenken in citroensap	10-12 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan salades, gebak of muesli
Ananas, plakjes van 0,5 mm dikte	Geen	8-10 uur	Zo eten of in kleine stukjes gesneden toevoegen aan muffinmix, slices en muesli

Groente drogen

Vorbereiding

- Was de groente grondig en verwijder verlepte delen.
- Voorbewerken waar aanbevolen.

Voorverwerking

- In stoom blancheren is bij bepaalde groente nodig om het droogproces te bespoedigen.
- Blancheren: zorgt voor kleurbehoud, stopt het rijpingsproces en versnelt gewoonlijk het drogen.

Blancheren

1. Drenk de groente 1-2 minuten in kokend water.
2. In ijskoud water dompelen.
3. Snijden en drogen.

Droging testen

- Laat de groente afkoelen voordat u de droogte test.
- De groente moet stevig en hard aanvoelen, geen zachte plekken hebben.

De droogtijd kan afwijken van wat de tabel aangeeft. De droogtijd wordt beïnvloed door de hoeveelheid in het apparaat, de dikte waarin is gesneden, luchtvochtigheid en temperatuur in uw huis.

Voedselsoort	Voorverwerking	Instelling/droogtijd	Gebruikssuggestie
Groente			
Wortel, geschild, dobbelsteentjes van 1 cm	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan gebak-, brood- en sconemix
Selderij, dobbelsteentjes van 1 cm	Geen	4-5 uur	Toevoegen aan soepmix en vleesgerechten
Courgette, plakjes van 5 mm dikte	Blancheren in heet water	6-8 uur	Toevoegen aan tomatensauzen
Gember, geschild, plakjes van 0,5 mm dikte	Schrobben onder warm water	8-10 uur	Toevoegen aan curries, vruchtengebaken muffinmix
Champions, gesneden in plakjes van 1 cm dikte	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan risotto en pastasauzen

Groente drogen (vervolg)

Voedselsoort	Voorverwerking	Instelling/droogtijd	Gebruikssuggestie
Tomaten, gewone, gesneden in plakjes van 2 cm dikte (gedroogd)	Geen	6 uur	Toevoegen aan risotto en pastasauzen
Romatomen (langwerpig), doormidden gesneden, half gedroogd	Geen	8 uur	Toevoegen aan antipasta, sandwichbeleg, taarten
Romatomen (langwerpig), doormidden gesneden, gedroogd	Geen	10-12 uur	Toevoegen aan pastasauzen
Ui, bruin, doormidden gesneden, in schijfjes van 1 cm dikte	Geen	14-16 uur	Toevoegen aan broodmix, curries en muffinmix
Groene doperwten, gedopt	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan soepen en rijstgerechten
Pompoen, geschild, zaad verwijderd, in dobbelsteentjes van 1 cm	Geen	8-10 uur	Toevoegen aan curries, scones en broodmix
Oranje zoete aardappel (Kumara) geschild, gesneden dobbelsteentjes of plakjes van 1 cm	Geen	8 uur	Curries, soepen

Fruitrolletjes

Fruitrolletjes zijn een heerlijke snack om bij de hand te hebben. Hier zijn wat stappen om perfecte fruitrolletjes te maken:

- Vers fruit of fruit in blik kan worden gebruikt om fruitrolletjes te maken, het gewicht is bepalend. Combineer echter geen vers fruit met fruit uit blik in fruitrolletjes. Als u vers fruit gebruikt, zorg dan dat dit van goede kwaliteit is, zonder zachte en verkleurde plekken.
- Vers fruit moet eerst worden geschild en bereid, zodat het kan worden gepureerd om er vervolgens fruitrolletjes mee te maken.
- Het voorbereide fruit moet gelijkmatig worden uitgespreid over de fruitrolplaten voor gelijke droogtijd.
- De moes van het fruit moet worden uitgespreid tot een dikte van ongeveer 0,5 mm. Eenmaal gepureerd moet het fruit een lepelbare moes zijn. Als het te waterig is, zal dit het eindresultaat nadelig beïnvloeden.
- Is de moes te waterig, voeg dan gepureerde appel of peer toe om de moes de gewenste stevigheid te geven.
- Zorg dat fruitplakjes constant worden gedroogd met de aanbevolen temperatuur/instelling en tijd.
- Eenmaal gedroogd moeten de fruitplakjes buigbaar zijn en geen zachte of plakkerige stukjes aan de boven of onderkant hebben.
- Neem het gedroogde fruit warm van de platen en rol de plakjes dan op.
- Wikkel ze in vetafstotend bakpapier en sla ze tot een week luchtdicht verpakt op in een koele, donkere ruimte. Niet in de koelkast bewaren want fruitrolletjes moeten in een vochtvrije ruimte worden bewaard om de plooï- en kauwbare textuur te behouden.
- Geschikte vruchten voor fruitrolletjes zijn onder andere: appel, abrikoos, bes, kers, mango, perzik, peer en pruim.

Recepten voor fruitrolletjes vindt u op pagina 26.

Kruiden en specerijen drogen

Zelf kruiden en specerijen drogen is een eenvoudige en voordelige manier om het meeste uit uw kruidentuin te halen.

Tips

- Pluk bladeren als ze jong en zacht zijn.
- Pluk zaadknoppen voor ze opengaan.
- De meeste kruiden en specerijen kunnen worden gedroogd aan de steel of het takje van de plant.
- Het blad en zaad kunnen eenmaal droog eenvoudig worden afgeplukt.
- Gebruik de laagste warmte-instelling om zoveel mogelijk smaak en aroma van de kruiden te behouden.
- Bewaar kruiden niet in papieren zakken want de olie wordt door het papier geabsorbeerd en dan gaat smaak verloren.
- Bewaren op een koele en droge in een luchtdicht af te sluiten bewaarplaats.

Droogtabel voor kruiden en specerijen

Kruid/Specerij	Vorbereiding	Droogtijd	Gebruik
Basilicum	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Blad op droogrekken leggen.	2-4 uur	Soepen en sauzen.
Bieslook	Wassen, droog deppen met keukenpapier. In gewenste lengte snijden.	2-4 uur	Salades, vleesgerechten en soepen.
Chilipeper (langwerpige, verse rode), doormidden gesneden, zaad verwijderd	Geen	6-8 uur	Toevoegen aan curries en roerbakgerechten, fijngemalen over broodmix strooien
Koriander	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Aan de takjes op droogrekken leggen.	2-4 uur	Curries, Thaise gerechten en soepen.
Knoflook	Pellen en fijnhakken, drogen op de bodem	4-6 uur	Vleesgerechten, soepen en pasta.
Gember	Raspen of snijden, op de droogrekken leggen	4-6 uur	Gebak en curries.
Marjolein	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken.	2-4 uur	Vleesgerechten en soepen.
Mint	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken.	2-4 uur	Thaise gerechten en sauzen
Oregano	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken.	2-4 uur	Soepen, vleesgerechten en pasta
Peterselie	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken.	2-4 uur	Soepen en vleesgerechten
Rozemarijn	Geen	3 uur	Toevoegen aan sconen en broodmixen en vleesgerechten
Tijm	Wassen, droog deppen met keukenpapier. Met steel en al op de droogrekken.	2-4 uur	Soepen en vleesgerechten

Vlees drogen

Vocht aan vlees onttrekken

Hier volgen enkele stappen om ervoor te zorgen dat vlees veilig wordt gedroogd:

- Vlees moet worden gedroogd op 75 °C (instelling 3).
- Kies mals vlees waarin het vet goed is verdeeld.

BELANGRIJK: Het vlees moet van zeer goede kwaliteit zijn en direct na aanschaf worden gemarineerd.

- Marineer het vlees in zijn geheel en snijd het daarna. De marinade moet zout zijn (zie recept voor gedroogd rundvlees (Beef jerky)) omdat dit helpt het vocht eraan te onttrekken zodat er minder water in achterblijft en het vlees veilig is voor consumptie.
- Bewaar het gemarineerde vlees tot 12 uur in de koelkast. Goed laten uitlekken.
- Het vlees moet dun worden gesneden en elk plakje moet van gelijke dikte zijn, bij voorkeur 0,5 mm. Dit bereikt u het eenvoudigst met een vleessnijmachine.
- Soms is het eenvoudiger het vlees te snijden als u het eerst gedeeltelijk bevriest. Ontdooi dan het vlees voor u het op de droogrekken legt.
- Snijd vlees altijd dwars op de draad. Als u met de draad mee snijdt, valt het vlees uiteen en krijgt het een taaië textuur.
- Gedroogd vlees moet luchtdicht verpakt in de koelkast worden opgeslagen en kan tot 3-4 weken worden bewaard. Wilt u het langer bewaren, plak er dan een label met een datum op en bewaar het ingevroren tot 3 maanden. Een nachklang ontdooien in de koelkast.
- Koel het vlees, nadat de droogtijd is versterken, tot kamertemperatuur en dep het oppervlak droog met keukenpapier om achtergebleven vocht te verwijderen en te zorgen dat het vlees veilig kan worden bewaard.

BELANGRIJK: Vlees alleen in de koelkast of vriezer bewaren. In vlees dat op kamertemperatuur wordt bewaard groeien sneller bacteriën als het vocht er niet volledig uit is.

Gedroogd vlees (Beef jerky)

Porties: 250 g

Vorbereiding: 10 minuten (+ 12 uur marineertijd)

Drogen: 5 uur

500 g biefstuk of bieflappen, overvloedig vette stukjes verwijderd

½ kopje sojasaus

½ kopje Worcestershire saus

1 theelepel zout

1. Leg het vlees in ondiepe glazen schaal. Giet de sauzen en het zout erop. Dek af met plasticfolie en zet de schaal in de koelkast, draai het vlees af en toe om en laat het tot 12 uur marineren. Afgieten. Marinade weggoaien.
2. Snijd met een scherp mes het vlees dwars op de draad in plakjes van 0,5 mm dikte. Spreid het vlees uit op de droogrekken. Droog op instelling 3 (75 °C), verwissel de rekken halverwege het droogproces van 5 uur.

Bloemen drogen

Met uw Food Dehydrator kunt u al uw bloemen, bloesem en kroonblad drogen.

Tips

- Als bloemen donker worden tijdens het drogen, probeer het dan met bloemen die een paar tinten lichter zijn.

Vorbereiding

1. Snijd de bloemen wanneer ze droog en koud zijn.
2. Kies stevige, halfopen bloemen. Bloemen in volle bloei verliezen vaak hun kroonblad.
3. Plaats niet te veel bloemen en kroonblaadjes op de droogrekken en bodem.
4. Droog 8-10 uur tot de bloemen breekbaar zijn.

Potpourri

Voor potpourri: neem een handvol bloemen-, bloesem- en kroonblad en doe er 3-4 druppels geparfumeerde olie bij, bijvoorbeeld theeroos of lavendel.

Vorbereiding

1. Leg niet te veel bloemen-, bloesem- en kroonblaadjes op de droogrekken en bodem.
2. Droog 6-8 uur.
3. In een grote, luchtdichte glazen pot doen met 3-4 druppels geparfumeerde olie om de geur te verlevendigen. Na een maand de blaadjes schudden of meer olie toevoegen.

Recepten

Pompoen, mais en chili-brood

Porties: 8-10

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd van de pompoen niet inbegrepen)

Bereiding: 1 uur en 5 minuten

2 kopjes zelfrijzend bakmeel

Snufje zout

2 kopjes gedroogde stukjes pompoen

2 x 125 g blikjes romige maissaus

$\frac{3}{4}$ kopje extra magere zure room

$\frac{1}{2}$ kopje grof geraspte magere cheddar

2 eieren, licht geklopt

80 g boter, gesmolten

1 lange verse rode peper, zeer fijn gehakt

2 eetlepels gemengde zonnebloempitten en pompoenzaden

1. Warm oven voor op 180 °C. Besprenkel een broodvorm van 11 x 21 cm met olie. Bedek de bodem en de lange zijanten met vetafstotend bakpapier.
2. Zeef bloem en zout in een grote kom. Voeg pompoen, mais, room, kaas, eieren, boter en peper toe. Roeren tot alles net is gemengd. Overlepelen in de bakvorm en oppervlak gladmaken. Besprenkel met zaad. Bak ongeveer 1 uur en 5 minuten of tot een breinaald die tot in het centrum wordt gestoken er schoon uitkomt.
3. Overbrengen op een rek om iets af te koelen. Warm serveren in sneetjes.

Soepmix

Porties: 2 kopjes gedroogde mix

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 4-5 uur

2 grote bruine uien, doormidden gesneden, gesneden in stukjes van 1 cm

2 grote wortelen, geschild, in de lengte doormidden gesneden, gesneden in plakjes van 1 cm dikte

500 g verse of ontdoode groene doperwtten

2 x 300 g blik kikkererwtten, afgespoeld, een nacht uitgelekt

1. Leg de ui, wortel, doperwtten, paddenstoelen en kikkererwtten op aparte droogrekken. Stapel de rekken en droog 4-5 uur of tot alles volledig is gedroogd (ui kan extra droogtijd nodig hebben).
2. Opgeslagen in een luchtdichte bewaarplaats en uit het zonlicht tot 6 weken houdbaar.
3. Voor het maken van soep. Combineer 1 kopje soepmix met 3 kopjes bouillon in een middelgrote sauspan op middelmatige warmte. Breng aan de kook en 5 minuten zachtjes doorkoken. Van het fornuis halen en 5 minuten laten rusten. $\frac{1}{3}$ kopje fijngehakte, verse platte peterselie erdoor roeren. Proeven en op smaak brengen met zout en versgemalen zwarte peper. Serveren.

Recepten (vervolg)

Zure room en bieslook-scrolls, vetarm en glutenvrij!

Porties: 12

Vorbereiding: 15 minuten

Bereiding: 25-30 minuten

Gesmolten boter, voor het invetten

2 ½ kopjes glutenvrij zelfrijzend bakmeel

½ theelepel zout

1³ kopje gedroogde fijngehakt ui

2 eetlepels gedroogde fijngehakte bieslook

50 g halfvolle margarine

½ kopje lichtzure room

½ kopje magere melk

½ kopje grof geraspte light mozzarella

80 g halfvolle feta, verkruimeld

1. Warm oven voor op 200 °C. Vet een bakblik in met gesmolten boter.
2. Zeef het bakmeel in een grote kom. Roer zout, ui en bieslook er goed doorheen.
3. Meng er met uw vingers margarine door tot het mengsel op broodkruimels lijkt. Meng er met een afgerond mes zure room en melk doorheen met snijdende bewegingen tot alles is vermengd. Leg het deeg op een licht ingevet oppervlak. Kneed het tot het glad is. Rol het uit tot een rechthoek van 20 x 30 cm.
4. Besprenkel met mozzarella en feta. Rol het deeg in de lengterichting op. Snijd de uiteinden af. Snijd de rol in pakjes van 12 x 2 cm. Leg de plakjes met de snijkant omlaag naast elkaar in het voorbereide bakblik.
5. Bak ongeveer 25 minuten of tot ze goudkleurig en gaar zijn. Leg ze op een metalen rekje om een beetje af te koelen.

OPMERKING: U kunt desgewenst volkoren bakmeel gebruiken.

Voedingswaarde per portie

5 g vet; 747 kJ; 2 g verzadigd vet; 1,1 g vezels; 23 g koolhydraat.

Muffins met tomaat, mozzarella en pancetta

Porties: 12

Vorbereiding: 10 minuten (droogtijd niet inbegrepen)

Bereiding: 22-25 minuten

3 kopjes zelfrijzend bakmeel

200 g gedroogde tomaten, fijngehakt

8 plakjes milde pancetta, fijngehakt

1 kopje grof geraspte mozzarella

1½ kopje magere melk

125 g ongezouten boter, gesmolten

1 ei, licht geklopt

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een vetafstotende muffinpan voor 12 stuks (1³ kopje) in met olie.
2. Meng het bakmeel, de tomaat, pancetta en kaas in een grote glazen kom. Roer er het mengsel van melk, boter en ei door tot alles net is vermengd (mengsel moet klonterig zijn).
3. Lepel het mengsel gelijkmatig in de ingevette kuiltjes. Bak 22-25 minuten of tot een ingestoken breinaald er weer schoon uitkomt. Neem uit de oven. Op een metalen rekje iets laten afkoelen. Serveren.

Opmerking: Deze muffins kunnen worden ingevroren. Wikkel ze in plasticfolie of doe ze in afsluitbare plastic zakjes. Label de zakjes, zet er een datum op en ze blijven tot 3 maanden houdbaar.

Voedingswaarde per portie

10 g vet; 1004 kJ; 5.8 g verzadigd vet; 3.4 g vezels; 24 g koolhydraat

Recepten (vervolg)

Abrikozen-kokosballetjes

Porties: 36

Vorbereiding: 25 minuten (+ 8 uur afkoeltijd)

Gesmolten boter, voor het invetten

200 g gedroogde halve abrikozen

$\frac{3}{4}$ kopje vers geperst sinaasappelsap

1 kopje magere melkpoeder

200 g witte chocolade, gesmolten

$\frac{3}{4}$ kopje droge kokos

1. Vet een bakvorm van 20 cm in met gesmolten boter. Bedek de bodem en de zijkanten met vetafstotend bakpapier.
2. Doe de abrikozen en het sap in een middelgrote sauspan en breng aan de kook op middelmatige warmte. Neem de pan van het fornuis. Bedek met plasticfolie en laat 10 minuten rusten of tot al het vocht bijna is geabsorbeerd.
3. Doe het abrikozenmengsel, melkpoeder en chocolade in de kom van een keukenmachine en pureer.
4. Spreid het mengsel over de bodem van de voorbereide bakvorm. Maak het oppervlak met een lepel glad. Bedekt met plasticfolie 4 uur in de koelkast of tot het enigszins gestold is.
5. Strooi kokos op een bord. Rol in porties van een theelepel abrikozenmengsel tot balletjes en rol die door de kokos. Leg ze op een bord. Afdgedekt met plasticfolie nog eens 4 uur in de koelkast om te harden.

Wortelwalnootgebak

Porties: 8

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd van wortel niet inbegrepen)

Bereiding: 1 uur 20 minuten

Olie om in te vetten

1 kopje plantaardige olie

11/3 kopje stevig aangedrukte bruine suiker

3 eieren

2 kopjes zelfrijzend bakmeel

2 kopjes gedroogde wortel, zeer fijn gehakt

1 kopje walnootkrumels

$\frac{1}{4}$ theelepel gemalen kruidnagel

Poedersuiker om te bestrooien

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een ronde taartvorm van 20 cm in met olie. Bedek de bodem en zijkanten met vetafstotend bakpapier.
2. Mix de boter en olie in een grote glazen kom tot het mengsel bleek en romig is.
3. Voeg eieren toe, één voor één en mix telkens goed, mix tot alles vermengd en pluizig is.
4. Roer het bakmeel, de wortel, walnoot en kruidnagel erdoor tot alles is vermengd. Lepel het mengsel in de voorbereide bakvorm en maak het oppervlak glad. Bak ongeveer 1 uur en 20 minuten of tot een ingestoken breinaald er schoon uitkomt (bedek de cake met aluminiumfolie tijdens het bakken als het bruinen te snel gaat).
5. Neem uit de oven. Laat 5 minuten rusten en vervolgens afkoelen op een metalen rekje.

Recepten (vervolg)

Sinaasappel in chocoladejasje

Porties: 35 slices

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd niet inbegrepen, + 3 uur rusttijd)

Voor dit recept moet u 5-6 grote zaadloze sinaasappels drogen.

220 g donkere chocolade van zeer goede kwaliteit

35 gedroogde sinaasappelplakjes (0,5 cm dik)

1. Bedek twee bakplaten met vetafstotend bakpapier. Breek chocolade in stukjes en doe ze in een vuurvaste schaal bovenop een sauspan met kokend water (kom mag het water niet raken). Kook, af en toe roerend met een metalen lepel, 4-5 minuten of tot de chocolade smelt.
2. Dompel de sinaasappelplakjes op een lepel één voor één in de gesmolten chocolade. En leg ze op de voorbereide bakplaten. Laat 3 uur rusten of tot de chocolade is gehard.

OPMERKING: Met biologische pitloze sinaasappels bereikt u het beste resultaat.

Kokosbanaanhelften

Porties: 16 helften

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 10-12 uur

8 rijpe bananen

½ kopje vers geperst citroensap

¾ kopje geraspte kokos

1. Snijd de bananen in de lengte door-midden. Besprenkel met citroensap. Besprenkel de binnenzijde met kokos.
2. Leg met snijkant omhoog op een bakplaat en laat 10-12 uur drogen of tot de helften buigbaar zijn.

Vijg, kaneel en bananecake

Porties: 12

Vorbereiding: 15 minuten (droogtijd vijgen niet inbegrepen)

Bereiding: 1 uur 5 minuten

Gesmolten boter, voor het invetten

125 g boter, zacht

½ kopje stevig aangedrukte bruine suiker

½ theelepel gemalen kaneel

2 eieren

1½ kopje zelfrijzend bakmeel

1 kopje amandelmeel

1 kopje melk

2 grote overrijpe bananen, fijngeprakt

200 g gedroogde vijgen, fijngehakt

Poedersuiker om te bestrooien

Vanillepudding

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een ronde bakvorm van 20 cm licht in met gesmolten boter. Bedek de bodem en zijanten met vetafstotend bakpapier.
2. Mix de boter, suiker en kaneel tot het mengsel licht en pluizig is. Voeg één voor één eieren toe en mix telkens tot alles goed is gemengd.
3. Roer bakmeel, amandelmeel, melk en banaan erdoor tot alles is vermengd. Neem een grote metalen lepel en doe de vijgen voorzichtig in het mengsel. Overlepelen in de voorbereide bakvorm en het oppervlak gladstrijken. Bak ongeveer 1 uur of tot een ingestoken breinaald er schoon uitkomt. Neem uit de oven. Omkeren op een metalen rekje en af laten koelen.
4. Bestrooien met poedersuiker. In puntjes snijden en serveren met vanillepudding.

Recepten (vervolg)

Fruitige muffins met weinig vet

Porties: 12 muffins

Vorbereiding: 10 minuten (droogtijd ananas niet inbegrepen)

Bereiding: 22-25 minuten

Olie om in te vetten

3 kopjes zelfrijzend bakmeel

1½ kopje magere melk

200 g gedroogde ananas of stukjes paw paw, fijngenhakt

½ kopje stevig aangedrukte bruine suiker

60 g margarine, gesmolten

1 ei, licht geklopt

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een vetafstotende muffinpan voor 12 stuks (1² kopje) in met olie.
2. Doe alle ingrediënten in een grote kom. Roer tot alles net is vermengd (mengsel moet klonterig zijn).
3. Lepel het mengsel gelijkmatig verdeeld in de kuiltjes. Bak ongeveer 22-25 minuten of tot de muffins gaar zijn. Op een metaalen rekje leggen en af laten koelen.

Voedingswaarde per portie

4 g vet; 1061 kJ; 2 g verzadigd vet; 3.5 g vezels; 45 g koolhydraat.

Pindamuesli-repen

Porties: 14 repen

Vorbereiding: 10 minuten (+ 4 uur in koelkast)

Drogen: 6-8 uur

½ kopje pindakaas

¼ kopje stevig aangedrukte bruine suiker

60 g boter

¼ kopje water

2 kopjes muesli

1. Bedek de bodem en de twee lange zijkan-ten van een bakvorm van 11 x 21 cm met folie en laat het uitsteken aan de bovenkant.
2. Meng de pindakaas, suiker en boter in een middelgrote sauspan en roer boven laag vuur tot de boter smelt en het mengsel bindt. Neem van het vuur. Roer er water door.
3. Doe muesli in een grote glazen kom. Roer het pindamengsel er doorheen tot alles is vermengd. Druk het mengsel verspreid uit op de bodem van de voorbereide bakvorm. Zet in de koelkast 4 uur tot het gedeel-lijk is gestold.
4. Neem de muesli met behulp van de folie uit de bakvorm. Snijd met een scherp mes in 7 gelijke repen. Snijd elke reep door-midden. Druk de reepjes in vorm.
5. Verdeel de muesli repen over twee licht ingevette droogrekken, met voldoende tus-senruimte voor een gelijkmatige droging. Droog op instelling 2 gedurende 6 uur voor een zachte en langer voor een stevige reep.

OPMERKING: De repen zijn luchtdicht verpakt 2 weken houdbaar.

Recepten (vervolg)

Peer-chocoladecakejes

Porties: 8 cakejes

Vorbereiding: 10 minuten (droogtijd peer niet inbegrepen)

Bereiding: 20-25 minuten

Olie om in te vetten

6 eiwitten

1½ kopje poedersuiker

1 kopje amandel- of hazelnootmeel

½ kopje bloem

12 stukjes gedroogde peer, zeer fijn gehakt

¾ kopje melkchocoladebrokjes

1. Warm oven voor op 190 °C. Vet 8 vetafstotende cakevormpjes (1/3 kopje) in met olie.
2. Doe de eiwitten in een grote kom en klop ze goed. Zeef de poedersuiker erover. Voeg meel, bloem en peer toe en roer tot alles is vermengd. Lepel het mengsel in gelijke porties in de cakevormpjes. Bestrooi het cakebeslag met de chocolade. Bak 20-25 minuten of tot een ingestoken breinaald er schoon uitkomt. Leg ze omgekeerd op een metalen rekje om af te koelen.

Paw paw, mango en honingmuesli

Porties: 3 kopjes

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 2-3 uur

2 kopjes havermoutvlokken

100 g gedroogde stukjes ananas, fijngehakt

100 g gedroogde stukjes mango

100 g gedroogde stukjes paw paw, fijngehakt

¼ kopje appel-, ananas- of perensap

2 eetlepels bruine suiker

1 eetlepel honing

½ theelepel gemalen kaneel

1. Meng alle ingrediënten in een grote glazen kom.
2. Lepel het mengsel over op een fruitroplaat. Droog 2-3 uur of tot knapperig.

OPMERKING: Deze muesli is luchtdicht verpakt 2-3 weken houdbaar. U kunt desgewenst geschaafde amandelen of geraspte kokos aan het mengsel toevoegen.

Recepten (vervolg)

Havermoutrozijnenkoekjes

Porties: 24

Vorbereiding: 10 minuten

Bereiding: 20 minuten

Gesmolten boter, voor het invetten

2 kopjes zelfrijzend bakmeel

1 kopje havermoutvlokken

$\frac{3}{4}$ kopje rozijnen, fijngehakt

$\frac{1}{2}$ kopje stevig aangedrukte bruine suiker

$\frac{1}{2}$ theelepel gemengde specerijen

150 g boter, gesmolten

$\frac{1}{2}$ kopje gecondenseerde melk

1 ei, licht geklopt

1. Warm oven voor op 190 °C. Vet twee bakplaten in met gesmolten boter met behulp van vetafstotend bakpapier.
2. Meng bakmeel, havermout, rozijnen, suiker en gemengde specerijen in een grote kom. Roer boter, melk en het ei erdoor tot alles goed is vermengd.
3. Rol van mengsel 24 balletjes en leg die op de ingevette bakplaten met voldoende tussenruimte voor uitlopen. Met een vork licht indrukken. 15 minuten bakken of tot ze goudbruin zijn. Uit de oven nemen en op de platen laten afkoelen en enigszins verharderen.
4. Luchtdicht verpakt tot 5 dagen houdbaar.

OPMERKING: U kunt ook gedroogde abrikozen gebruiken in plaats van rozijnen.

Tropisch-fruitcake

Porties: 18

Vorbereiding: 10 minuten (droogtijd fruit niet inbegrepen)

Bereiding: 40 minuten

Bodem

Olie voor het invetten

$\frac{1}{2}$ kopje stevig aangedrukte bruine suiker

90 g boter

$1\frac{1}{4}$ kopje bloem

1 eigeel

Topping

2 eieren

1 kopje stevig aangedrukte bruine suiker

$\frac{1}{2}$ kopje zelfrijzend bakmeel

$\frac{1}{2}$ kopje fijngehakt gedroogde pawpaw

$\frac{3}{4}$ kopje rozijnen

$1\frac{1}{4}$ kopje heel geblancheerde amandelen, fijngehakt

$\frac{3}{4}$ kopje droge kokos

1. Warm oven voor op 180 °C. Vet een bakvorm van 20 x 30 cm in met olie. Bedek de bodem en de lange zijanten met vetafstotend bakpapier en laat dit iets uitsteken boven de rand.
2. Meng voor de bodem suiker en boter in een kleine sauspan en roer dit boven laag vuur tot de boter smelt en de suiker oplost. Neem van het vuur en roer bloem en eigeel erdoor.
3. Spreid het mengsel over de bodem van de bakvorm. Maak het oppervlak glad. Bak 20 minuten of tot het goudgekleurd is. Neem uit de oven en laat 20 minuten afkoelen.
4. Klop voor de topping met een mixer de eieren en suiker in een grote kom tot een romig mengsel. Meng de overige ingrediënten er goed door. Spreid het mengsel gelijkmatig uit over de bodem. Bak nog 30 minuten of tot de cake mooi bruin is.
5. Neem uit de oven en en laat 30 minuten rusten of tot de cake koud en stevig is. In vierkantjes gesneden serveren.

Recepten (vervolg)

Fruitrolletjes

Fruitmixrolletjes

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 5 minuten
Drogen: 5-7 uur

840 g gemengd fruit uit blik, uitgelekt

1. Doe het fruit in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolplaten.
3. Droog 5-7 uur of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Fruitrol appel en gemengde specerijen

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 10 minuten
Drogen: 5-7 uur

800 g blik appelmoes

¼ kopje honing

½ theelepel gemengde specerijen

½ theelepel gemalen kaneel

4. Doe appel, honing en specerijen in de kom of beker van een keukenapparaat en maak een gladde moes.
5. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolplaten.
6. Droog 5-7 uur op instelling 2 of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Fruitrol abrikozen, honing en kaneel

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 10 minuten
Drogen: 5-7 uur

825 g blik abrikozenhelften op sap, uitgelekt

2 eetlepels honing

1 theelepel gemalen kaneel

4. Doe abrikozen, honing en kaneel in de kom of beker van een keukenapparaat en maak een gladde moes.
5. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolplaten.
6. Droog 5-7 uur op instelling 2 of tot buigbaar. Rol de plakken op.

OPMERKING: U kunt ook piment of gemalen gember gebruiken.

Mangofruitrolletjes

Porties: 2 fruitrollen
Vorbereiding: 5 minuten
Drogen: 5-7 uur

800 g mango op sap, uitgelekt

1. Doe mango in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolplaten.
3. Droog 5-7 uur of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Recepten (vervolg)

Fruitrol peren en ahornsiroop

Porties: 2 fruitrollen

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 6-7 uur

1 kg peren op sap, uitgelekt

1 eetlepel ahornsiroop

1. Doe peren en ahornsiroop de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolplaten.
3. Droog 6-7 uur of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Pruimenrolletjes

Porties: 2 fruitrolletjes

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 5-7 uur

825 g pruimen op sap, uitgelekt, doormidden gesneden, ontpit

Snufje gemalen kardemom (optioneel)

1. Doe pruimen en kardemom (indien gebruikt) in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolplaten.
3. Droog 5-7 uur of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Aardbeienrolletjes

Porties: 2 fruitrollen

Vorbereiding: 10 minuten

Drogen: 5-7 uur

500 g verse aardbeien, kroontjes verwijderd, doormidden gesneden

2 potjes van 140 g appelmoes

1 theelepel vanille-extract

1. Doe de ingrediënten in de kom of beker van een keukenmachine. Maak er een gladde moes van.
2. Spreid de moes gelijkmatig uit over de fruitrolplaten.
3. Droog 5-7 uur of tot buigbaar. Rol de plakken op.

Recepten (vervolg)

Gedroogde rozenkroonblaadjes

Resultaat: 4 kopjes

Vorbereiding: 5 minuten

Drogen: 3 uur

3 bosjes rozen, knopjes verwijderd,
kroonblaadjes ervan gescheiden
2-3 druppels rozen- of vanille-olie

1. Verdeel de kroonblaadjes over de droogrekken. Droog op instelling 2 ongeveer 3 uur of tot ze goed gedroogd zijn.
2. Doe de blaadjes in een ruime bewaarpot. Besprenkelen met olie en zacht schudden om de olie te verspreiden.

Potpourri van sinaasappel, steranijs en vanille

Resultaat: 3 kopjes

Vorbereiding: 5 minuten (+ 1 week infusietijd, droogtijd is niet inbegrepen)

2 kopjes gedroogde rozenkroonblaadjes
10 plakjes gedroogde sinaasappel
1 vanillestokje, gespleten
4 hele steranijs
1 druppel plantaardige olie
Snufje kaneel

1. Meng alles in een luchtdichte pot. 1 week op een koele donkere plaats zetten, af en toe schudden. Gebruiken naar believen.

Eigen droogtabel

Product	datum	Gewicht van product (voor droging)	Voorverwerking	Vochtigheid 1.....5 (laag) (hoog)	Begintijd drogen	Eindtijd drogen	Gewicht van gedroogd product

Eigen droogtabel

Product	datum	Gewicht van product (voor droging)	Voorverwerking	Vochtigheid 1.....5 (laag) (hoog)	Begintijd drogen	Eindtijd drogen	Gewicht van gedroogd product

Eigen droogtabel

Product	datum	Gewicht van product (voor droging)	Voorverwerking	Vochtigheid 1.....5 (laag) (hoog)	Begintijd drogen	Eindtijd drogen	Gewicht van gedroogd product

Eigen droogtabel

Product	datum	Gewicht van product (voor droging)	Voorverwerking	Vochtigheid 1.....5 (laag) (hoog)	Begintijd drogen	Eindtijd drogen	Gewicht van gedroogd product

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 2-jarige garantie geldt voor zowel onderdelen als voor arbeid en uitsluitend voor inishoudelijk gebruik. Verzendkosten zijn niet inbegrepen.

Deze garantiebepalingen voorzien in voordelen, en niet in nadelen, 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, elektrische aansluitingen of zekeringen en ook niet op defecten veroorzaakt door:

- Regellos slijtage aan het apparaat of onderdelen door het gebruik.
- Nietigheid in gebruik of het onderhoud volgens de gebruiksaanwijzingen.
- Het product aan te sluiten op een elektrische bron 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 serviceploeg.
- Het uit elkaar halen of betrouwen 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 defecta zekering.

Indien u zekerheid 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 transportzeker verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking.
- Informatie in te sturen met uw contactgegevens (naam, adres, telefoonnummer) en weer en wanneer het product is aangekocht, 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 bijkomstend, 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.

Hulp nodig?

Neem contact op met ons klantenserviceteam of bezoek onze website voor informatie en tips over hoe u het meeste profijt heeft van uw keukenapparaat.

IT&M B.V. Eindhoven

Telefoon: 0031 (0) 40-290 11 30

E-mail: info@itmonline.nl

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

Ontworpen en technisch uitgewerkt in Australië.

Door kleine wijzigingen in het ontwerp of andere oorzaken kan het product afwijken van wat in dit boekje wordt getoond.

© Copyright IT&M B.V. 2012.