

MULTICOOKER

RECEPTEN



Meer receptinspiratie op kitchenaid.nl



KitchenAid

FRANSE KIPSTOOFSCHOTEL

- 4 in grove stukken gesneden plakken spek
- 2 kippenworsten
- 1 el olijfolie
- 35 g gewone bloem
- zoutvlokken en versgemalen zwarte peper naar smaak
- 1 kg gemengde stukken kip
- 1 middelgrote, gehakte ui
- 1 rode en 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 2 fijngehakte teentjes knoflook
- 1 tl fijngehakte tijm en 1 tl fijngehakte rozemarijn
- 125 ml droge witte wijn
- 2 x 400 g blikjes afgespoelde en uitgelekte cannellini bonen

- 1 Verwarm de KitchenAid® Multicooker voor op de Sauteerstand. Voeg het spek toe; bak dat tot het knapperig is en roer ondertussen met de KitchenAid® Roertoren op lage snelheid. Haal het spek eruit en zet het opzij. Voeg de worsten toe, bak ze 6 minuten tot ze mooi bruin zijn, en roer met de KitchenAid® Roertoren op de stand met tussenpozen van 2 minuten. Haal de worsten eruit, snijd ze in grove stukken en zet ze opzij. Verwijder de Roertoren.
- 2 Meng de bloem met het zout en de zwarte peper. Haal de stukken kip door de bloem. Giet de olijfolie in de Multicooker. Bak de kip in gedeeltes bruin op de Schroeistand. Haal de kip eruit en zet deze opzij.
- 3 Verlaag de temperatuur tot de Sauteerstand. Voeg de ui, paprika, knoflook, tijm en rozemarijn toe. Bak 5 minuten of tot de ingrediënten zacht zijn en roer met de Roertoren op lage snelheid. Roer de wijn erdoor. Verwijder de Roertoren. Doe de worsten, de kip en het spek weer in de Multicooker.
- 4 Dek af met het deksel en laat gedurende 20 minuten sudderen op de Sudderstand. Schep de bonen erdoor. Dek af met het deksel en laat nog 15 minuten of tot de kip zacht is sudderen.



VERSE TOMATENKRUIDENSOEP

1 el olijfolie
1 gehakte ui
1 fijngehakt teentje knoflook
9 grofgesneden halfrijpe tomaten
750 ml groente- of kippenbouillon
3 el gemengde versgehakte basilicum-, marjolein-
en oreganoblaadjes *
1 tl hele venkelzaadjes of 2 tl gemalen venkel
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
100 g ongekookte kleine pasta zoals risoni of (Israëli'sche)
parelcouscous
80 g in stukjes gesneden mozzarellakaas
versnipperde verse basilicumblaadjes als garnering

- 1 Stel de KitchenAid® Multicooker in op de Soepstand. Verwarm de olie op Soep/Stap 1. Voeg de ui en de knoflook toe; sauteer deze 5 minuten en roer met de KitchenAid® Roertoren op lage snelheid.
- 2 Druk op de knop voor Soep/Stap 2. Voeg de tomaten, bouillon, basilicum, marjolein, oregano, venkelzaadjes, zout en peper toe; breng aan de kook.
- 3 Druk op de knop voor Soep/Stap 3; dek af met het deksel en laat 25 minuten koken. Roer op de stand met tussenpozen van 2 minuten. Schakel de Multicooker uit, haal de kookpot eruit en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Laat afkoelen.
- 4 Pureer de soep in gedeeltes tot deze de gewenste consistentie heeft in een KitchenAid® foodprocessor of blender. Doe de soep terug in de Multicooker; breng aan de kook op de Kook/Stoomstand. Voeg de pasta toe, kook nog 7 minuten of totdat de pasta zacht is. Strooi de kaas en versnipperde basilicumblaadjes over de soep als garnering.

* 1 el versgehakte kruiden kan desgewenst worden vervangen door 1 tl gedroogde kruiden.



PADDENSTOELENRISOTTO

1,5 liter groentebouillon	kastanjechampignons, shiitake
4 el olijfolie	½ tl zoutvlokken
40 g boter	125 g Arborio rijst
1 fijngesnipperde ui	125 ml room of kokosmelk
3 el fijngehakte verse platte peterselie	25 g geraspte Parmezaanse kaas
62 ml droge witte wijn	zout en versgemalen zwarte peper
500 g grof gesneden paddenstoelen zoals champignons,	

- 1 Breng de bouillon aan de kook in een grote steelpan. Zet het vuur laag, doe het deksel erop en houd warm.
- 2 Stel de KitchenAid® Multicooker in op de Risottostand. Voeg 2 el olijfolie en boter toe; verwarm op Risotto/Stap 1 tot het mengsel gaat schuimen. Voeg de ui en de peterselie toe; bak deze 30 seconden en roer ondertussen met de KitchenAid® Roertoren op lage snelheid. Voeg de wijn toe, bak nog 5 minuten of totdat de wijn verdampt. Stel de Roertoren in op de stand met tussenpozen van 2 minuten. Voeg de paddenstoelen en het zout toe; bak deze ongeveer 10 minuten of totdat de paddenstoelen goudbruin zijn. Zet de paddenstoelen opzij.
- 3 Verwarm de rest van de olijfolie in de Multicooker. Voeg de rijst toe; bak deze 2 minuten of totdat de randjes van de rijst glazig worden en roer ondertussen met de Roertoren op lage snelheid.
- 4 Druk op de knop voor Risotto/Stap 2. Voeg 120 ml warme bouillon toe, kook totdat de bouillon is opgenomen. Blijf 120 ml bouillon per keer toevoegen, koken en roeren (met de Roertoren op de lage snelheid) na elke toevoeging van de bouillon totdat de bouillon is opgenomen en op is. Voeg de paddenstoelen toe en roer totdat de rijst romig is.
- 5 Zet de temperatuur uit; roer de room of de kokosmelk en de kaas erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Serveer meteen.



CURRY MET GARNALEN EN KOKOS

1 el plantaardige olie	zout en versgemalen zwarte peper naar smaak
20 g in plakjes gesneden champignons	een kleine, in roosjes gesneden broccoli
2 in fijne reepjes gesneden wortels	250 ml kippenbouillon
½ in reepjes gesneden rode paprika	125 ml kokosmelk
1 fijngesnipperde ui	350 g rauw garnalenvlees
3 fijngehakte teentjes knoflook	sap van ½ limoen
1 el gewone bloem	
2 tl – 1 el kerriepoeder	

- 1 Verwarm de olie in de KitchenAid® Multicooker op de Sauteerstand. Voeg de paddenstoelen toe; bak deze 5 minuten totdat de lichtbruin zijn en roer met de KitchenAid® Roertoren op lage snelheid. Voeg de wortels toe; bak 2 minuten. Voeg de paprika, ui en knoflook toe; bak 5 minuten. Roer de bloem, kerriepoeder, het zout, de peper en de broccoli erdoor; bak 1 minuut.
- 2 Roer de bouillon en de kokosmelk erdoor; kook 3 minuten of totdat de groente bijna gaar is en de saus dikker begint te worden onder voortdurend roeren met de Roertoren op lage snelheid. Verwijder de Roertoren; verlaag de temperatuur tot Kook/Stoomstand. Roer de garnalen erdoor; dek af met het deksel en laat nog 3 tot 5 minuten of totdat de garnalen gaar zijn koken. Roer het limoensap erdoor.

Serveertip: Serveer met warme gekookte basmatirijst, gehakte pinda's, rozijnen, mangochutney en/of versgehakte koriander.



CHOCOLADEPUDDING

75 g basterdsuiker

3 el cacaopoeder

3 tl maizena

400 ml melk*

1 ei

½ tl vanille-extract

40 g fijngehakte pure chocolade

slagroom en geraspte chocolade (optioneel)

- 1 Meng de suiker, cacao en maizena in de KitchenAid® Multicooker; klop er melk door tot het een glad geheel vormt. Verwarm op Kook/Stoomstand en roer voortdurend met de KitchenAid® Roertoren op matige snelheid totdat het mengsel kookt; laat 1 minuut koken onder voortdurend roeren.
- 2 Klop het ei in een kleine kom los met 120 ml warme melk. Giet het eimengsel terug in de Multicooker met een constante dunne straal en roer voortdurend met de Roertoren op gematigde snelheid. Kook en roer 3 minuten of tot de pudding dik en romig is.
- 3 Zet de temperatuur uit; roer de vanille en chocolade erdoor, roer licht tot de chocolade smelt. Schep de pudding met een lepel in de serveerschaaltjes. Serveer meteen of dek de schaalpjes af en zet ze in de koelkast tot serveren. Garneer met slagroom en geraspte chocolade.

* Voor een vollere smaak: gebruik 300 ml melk en 100 ml room.

Mokkapudding: Voeg 1 tot 1 ½ tl oploskoffiekorrels toe aan het suikermengsel in stap 1.

