

6th
sense®



SENSING THE DIFFERENCE*

■ ■ ■ ■ **F**RANÇAIS PAGE 1

■ ■ ■ ■ **N**EDERLANDS PAG 33

■ ■ ■ ■ **E**NGLISH PAG 65



NI PRÉCHAUFFAGE, NI TEMPS D'ATTENTE...TOUT SIMPLEMENT UNE CUISSON PARFAITE

Aujourd'hui, grâce au nouveau four multifonction Whirlpool, il n'a jamais été aussi simple d'obtenir d'excellents résultats. L'éventail des fonctions de cuisson dont il est doté vous permet en effet de cuire vos plats à la perfection.

Ce four associe une interface utilisateur de pointe et la technologie 6TH SENSE avec un puissant système à convection, éliminant tout besoin de préchauffage. Toutes les recettes répertoriées dans ce livre de cuisine ne nécessitent pas de préchauffage et leur réussite est toujours garantie.

Ce livre de cuisine compte 30 recettes soigneusement sélectionnées à votre intention.

Dès que vous avez sélectionné votre recette préférée par le biais de l'afficheur de votre four, il ne vous reste plus qu'à enfourner le plat et à démarrer la cuisson. Le four programme automatiquement le processus de cuisson idéal et vous informe régulièrement via l'afficheur.

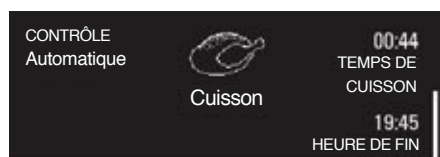
Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter votre touche personnelle à tous vos plats au terme de la durée de cuisson.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Afin d'obtenir les résultats escomptés, nous vous recommandons de ne pas varier les quantités et les ingrédients cités dans les recettes.

Avant d'entamer la préparation de la viande, il est conseillé de la retirer du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. (La température de la viande devrait se situer autour de 10-12°C).

Certains plats doivent être retournés ou mélangés à mi-cuisson : le four vous informera en émettant un signal sonore. (Il est précisé dans la recette si l'aliment doit être mélangé ou retourné pendant la cuisson).



La durée de cuisson affichée au départ est fournie à titre purement indicatif : le four adapte le temps restant au cours de la cuisson du plat.

Peu de temps avant que le temps de cuisson ne soit écoulé, le four vous demande de contrôler si le niveau de cuisson du plat est à votre convenance. Pour cette même raison, en fin de cuisson, il est possible de prolonger manuellement le temps de cuisson en intervenant sur la navigation du four.



ACCESSOIRES FOURNIS

2 GRILLES



LÈCHEFRITE

Par rapport à la plaque à pâtisserie, la lèchefrite présente une plus grande profondeur.

Dans certaines recettes, il vous est demandé de la placer sous la grille, remplie d'eau, afin de recueillir les graisses et les huiles produites durant la cuisson des viandes rôties et/ou grillées.



INDEX

SOUFFLÉS

TARTES

PIZZA

VIANDES

VOLAILLE

POISSONS

LÉGUMES

DESSERT

LASAGNES	PAGE 5
CANNELLONI AU POISSON	PAGE 6
CRÊPES GRATINÉES	PAGE 7
GRATIN D'AUBERGINES AU PARMESAN	PAGE 8

TARTE AUX LÉGUMES	PAGE 9
QUICHE LORRAINE	PAGE 10
TARTE AUX POMMES	PAGE 11

PIZZA CROQUANTE	PAGE 12
PIZZA 2 PLAQUES	PAGE 12

CÔTES DE PORC	PAGE 13
JARRET DE PORC	PAGE 14
GIGOT D'AGNEAU	PAGE 15
BROCHETTES	PAGE 16

POULET RÔTI	PAGE 17
BLANCS DE POULET	PAGE 18

FILET DE DAURADE À LA MÉDITERRANÉENNE	PAGE 19
SAUMON AUX HERBES	PAGE 20
POISSON EN CROÛTE	PAGE 21

POMMES DE TERRES RÔTIES	PAGE 22
STRUDEL VÉGÉTARIEN	PAGE 23
GRATIN POMMES DE TERRE	PAGE 23
GRATIN DE TOMATES	PAGE 24
GRATIN DE LÉGUMES	PAGE 25
POIVRON FARCI	PAGE 26

TARTE AUX FRUITS	PAGE 27
STRUDEL	PAGE 28
GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT	PAGE 29
GÂTEAU MARBRÉ	PAGE 30
GÂTEAU AU FROMAGE	PAGE 31
GÂTEAU AU YAOURT	PAGE 32

LASAGNES

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

500 g de pâte fraîche pour lasagnes
180 g de Parmesan râpé
200 g de fromage coupé en morceaux
(au choix : mozzarella, scamorza, provola)

Pour la sauce à la viande :

500 g de viande de bœuf hachée
800 g de tomates (pelées ou en petits morceaux)
1 cube de bouillon
1 oignon moyen
30 g de beurre
6 à 7 cuillères d'huile d'olive
1 verre de vin rouge
céleri, carottes
sel

Pour la préparation de 600 g de sauce Béchamel :

(vous pouvez également utiliser la sauce Béchamel prête à l'emploi disponible dans le commerce)
50 g de beurre
60 g de farine 00
1 l de lait
sel, noix de muscade

Préparation de la sauce à la viande :

Couper le céleri, la carotte et l'oignon en petits morceaux et faites revenir dans l'huile d'olive et le beurre. Ajoutez la viande et faites rissoler. Versez le vin et faites évaporer. Ajoutez les tomates, le cube de bouillon et le sel. Couvrez et cuisez à feu doux pendant environ une heure.

Préparation de la sauce Béchamel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement, de façon à ne pas former de grumeaux. Versez le lait un peu à la fois et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue. En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et de noix de muscade râpée.

Beurrez le plat. Distribuez sur le fond deux cuillères de sauce à la viande, alternez une couche de pâte pour lasagnes, une couche de sauce à la viande, la sauce Béchamel, le fromage en morceaux et saupoudrez de Parmesan râpé. Continuez à alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminez par une couche abondante de sauce Béchamel, saupoudrez de Parmesan râpé et ajoutez quelques coquilles de beurre.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « SOUFFLÉS », puis la recette « LASAGNES » et validez votre sélection.

- Temps de préparation : 2 heures
- Temps de cuisson* : 45 à 60 min
- Récipient conseillé : plat anti-adhérent rectangulaire

Suggestion et variante :

- Si vous préparez des lasagnes à base de poisson ou de légumes, vous pouvez remplacer le lait par du bouillon végétal et le beurre par de l'huile d'olive.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Annotations

CANNELLONI AU POISSON

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
plat anti-adhérent
rectangulaire

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la farce des cannellonis par la farce des crêpes (ricotta et épinards), les cannellonis devront toutefois être recouverts de sauce Béchamel.

Ingrédients pour 4 personnes

60 g de poireau
50 g de céleri
400 g de morue fraîche
200 g de petites tomates
15 g de basilique
30 g de Parmesan
70 g de sauce tomate
160 g de pâte pour lasagnes/cannelloni
huile d'olive
sel, poivre

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Coupez le céleri et le poireau en julienne et faites revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez la morue coupée en filets, salez, poivrez, et cuisez jusqu'à ce que tout le jus de cuisson se soit évaporé.

Ébouillantez la pâte pour lasagnes et disposez la farce sur toute la longueur. Roulez la pâte et découpez-la de façon à former des cannellonis.

Passez la sauce tomate au mixer et disposez quelques cuillerées de sauce sur le fond du plat avec un filet d'huile.

Posez les cannellonis dans le plat et ajoutez le restant de sauce tomate. Coupez les petites tomates en quatre morceaux, hachez le basilique et disposez le tout sur les cannellonis. Saupoudrez de Parmesan et enfournez.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « SOUFFLÉS », puis la recette « CANNELLONIS AU POISSON » et validez votre sélection.

CRÊPES GRATINÉES

Ingrédients pour 6 personnes

Pour les crêpes :

100 g de farine 00
250 ml de lait
3 œufs entiers
1 cuillère d'huile d'olive
sel, noix de muscade

Pour la farce :

400 g de ricotta
200 g d'épinards
40 g de Parmesan
sel, poivre
1 œuf
noix de muscade

Pour la sauce

Béchamel :
50 g de beurre
60 g de farine
1 l de lait
sel, noix de muscade
60 g de Parmesan

Préparez la farce des crêpes en mélangeant soigneusement tous les ingrédients à l'aide d'un fouet. Laissez reposer la préparation au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.

Préparez les crêpes à l'aide de la poêle spéciale anti-adhérente.

Faites blanchir les épinards. Faites-les refroidir dans de l'eau froide et égouttez-les soigneusement.

Hachez-les légèrement et ajoutez la ricotta, le sel, le poivre, la noix de muscade, les œufs et le Parmesan. Garnissez les crêpes et repliez-les.

Préparation de la sauce Béchamel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement, de façon à ne pas former de grumeaux. Versez le lait un peu à la fois et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue.

En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et une pincée de noix de muscade.

Versez la sauce dans le fond du plat, puis disposez les crêpes par-dessus. Recouvrez les crêpes de Béchamel et saupoudrez de Parmesan. Faites gratiner au four.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « SOUFLÉS », puis la recette « CRÊPES GRATINÉES » et validez votre sélection.

- Temps de préparation : 50 min
- Temps de cuisson* : 35 à 45 min
- Récipient conseillé : plat anti-adhérent rectangulaire

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer les épinards par des champignons coupés en tranches et étuvés.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



GRATIN D'AUBERGINES AU PARMESAN

- Temps de préparation : 50 min
- Temps de cuisson* : 40 à 50 min
- Récipient conseillé :
plat rectangulaire
(35 cm x 25 cm environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez utiliser les aubergines surgelées déjà grillées disponibles dans le commerce. Si vous utilisez des aubergines fraîches, vous pouvez les passer dans la farine et les cuire au lieu de les griller.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

4 à 5 aubergines (environ 1,5 kg)
un gros oignon
5 à 6 cuillères d'huile d'olive
800 g de tomates coupées en gros morceaux
350 g environ de mozzarella
100 g de Parmesan râpé
basilique frais

Coupez les aubergines en tranches (1 centimètre d'épaisseur environ), salez et laissez reposer sur un torchon pendant environ une heure. Faites chauffer les aubergines sur la grille.

Faites revenir l'oignon dans l'huile, ajoutez les tomates, le sel, et faites cuire à feu doux pendant 40 minutes environ.

Coupez la mozzarella en dés. Distribuez deux cuillères de sauce dans le fond du récipient, mettez une couche d'aubergines, une couche de sauce, quelques dés de mozzarella, saupoudrez de fromage râpé et d'un peu de basilique. Continuez à alterner les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminez par une couche de sauce et saupoudrez de Parmesan râpé.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « SOUFFLÉS », puis la recette « GRATIN D'AUBERGINES AU PARMESAN » et validez votre sélection.



TARTE AUX LÉGUMES

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

250 g de pâte feuilletée fraîche
450 g de légumes mixtes : artichauts, asperges et champignons
150 g de Gruyère râpé grossièrement
3 œufs
200 ml de crème liquide
100 ml de lait
sel, poivre, paprika

Faites blanchir les légumes pendant quelques minutes dans de l'eau salée, puis égouttez-les.
Faites revenir les légumes coupés en morceaux dans une poêle, avec un peu d'huile.
Tapissez le moule de papier sulfurisé et abaissez la pâte en veillant à recouvrir les bords également.
Distribuez les légumes, saupoudrez de fromage râpé.
Dans un récipient, battez les œufs, la crème, le lait, le sel et le paprika, puis versez la préparation de façon uniforme sur les légumes.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « TARTES », puis la recette « TARTE AUX LÉGUMES » et validez votre sélection.

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 50-60 min
- Récipient conseillé : moule à tarte en métal à bords bas (diamètre 28 cm environ)

Suggestion et variante :

- Utilisez de préférence des légumes frais de saison. Si les légumes sont coupés fins, il n'est pas nécessaire de les blanchir.
- Vous pouvez accompagner la tarte aux légumes d'un filet de poisson cuit à la vapeur, ou la servir comme hors d'œuvre avec une sauce tiède à base de légumes (crème de poireaux, sauce tomate, crème de potiron).

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Annotations

QUICHE LORRAINE

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 40 à 50 min
- Récipient conseillé :
moule à tarte en métal à bords bas
(diamètre 30 cm environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez également préparer la quiche en associant les aliments suivants :
 - pommes de terre et bacon
 - poireaux et lard
 - perche et artichauts
 - épinards et saumon

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

250 g de pâte brisée fraîche
150 g de lard en cubes
4 œufs
2 oignons
10 g de persil haché
200 ml de lait
200 ml de crème liquide
100 g de gruyère râpé grossièrement
sel, poivre



Tapissez le moule de papier sulfurisé et abaissez la pâte brisée en recouvrant également les bords du moule. Placez sur le fond le lard rissolé, l'oignon coupé en julienne et cuit à l'étuvée, et saupoudrez de fromage.

Dans un récipient, battez les œufs avec le lait et la crème, salez et poivrez selon vos goûts.

Versez la préparation de façon homogène et garnissez de persil haché.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « TARTES », puis la recette « QUICHE LORRAINE » et validez votre sélection.

TARTE AUX POMMES

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

4 pommes
250 g de farine 00
50 g de beurre
1 pincée de sel
80 ml d'eau froide
10 g de levure pour
gâteaux
100 g de sucre

Pour la crème :
500 ml de lait
2 œufs
10 g de maïzena
50 g de sucre
40 ml de rhum (facultatif)
1 sachet de vanilline
10 g de farine 00
gélatine pour gâteaux

- Temps de préparation : 50
- Temps de cuisson* : 75 à 90 min
- Récipient conseillé :
moule à tarte en métal à bords
bas (diamètre 28 cm environ)

Suggestion et variante :

- Émiettez quelques biscuits secs sur la pâte avant de verser la crème pour obtenir une tarte plus sèche.
- Avant la cuisson, saupoudrez légèrement les pommes avec de la cannelle en poudre.

Préparation de la base :

Mélangez la farine tamisée avec le sel, ajoutez le beurre préalablement ramolli à température ambiante, le sucre, la levure et l'eau, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange compact. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes environ.

Préparation de la crème :

Faites chauffer le lait avec la vanilline, puis retirez du feu. Dans un autre récipient, battez le sucre, l'œuf, la farine et la maïzena. Ajoutez le mélange obtenu au lait et continuez à mélanger sur le feu jusqu'à ce que la consistance devienne crémeuse. En fin de cuisson, ajoutez le rhum.

Tapissez le moule à tarte de papier sulfurisé. Étendez la pâte dans le moule en recouvrant les bords également.

Recouvrez la pâte avec la crème préparée précédemment.

Coupez les pommes en quartiers (épaisseur d'un demi-centimètre environ).

Disposez les tranches de pommes en les superposant partiellement l'une sur l'autre, de façon à recouvrir toute la surface.

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir la tarte, puis glacez avec la gélatine pour pâtisseries.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « TARTES », puis la recette « TARTE AUX POMMES » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Annotations

- Temps de préparation : 2 heures
- Temps de cuisson* : 25 à 35 min
- Récipient conseillé :
Lèche-frite et plaque à
pâtisserie

Suggestion et variante :

- Pour la préparation de la pâte, vous pouvez utiliser différents types de farine (seigle, sarrasin, farine intégrale de blé tendre), dans la mesure d'un tiers par rapport à la quantité totale de farine.
- Vous pouvez garnir les pizzas selon vos goûts avant de les enfourner.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



PIZZA CROQUANTE

Ingrédients pour 1 plaque :

350 g de farine
200 ml d'eau
18 ml d'huile d'olive
14 g de levure de bière
7 g de sel
3,5 g de sucre
250 g de pulpe de tomate
150 g de mozzarella
huile d'olive, sel, origan

Ingrédients pour 2 plaques :

700 g de farine
400 ml d'eau
35 ml d'huile d'olive
25 g de levure de bière
13 g de sel
7 g de sucre
500 g de pulpe de tomate
300 g de mozzarella
huile d'olive, sel, origan

Faites dissoudre la levure dans de l'eau tiède (35°C environ). Utilisez la quantité d'eau indiquée dans les ingrédients. Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail et ajoutez le sel, le sucre et l'huile en amalgamant le tout. Ajoutez progressivement l'eau à la farine et préparez la pâte. Travaillez soigneusement la pâte, de façon à ce qu'elle soit lisse et élastique. Placez la pâte dans un récipient couvert d'un linge humide et faites lever dans le four en sélectionnant la fonction « LEVAGE » pendant 45 minutes.

Entre-temps, préparez les tomates en y ajoutant l'ail, l'origan et le sel. Une fois le levage terminé, abaissez la pâte sur la lèche-frite préalablement huilée.

Recouvrez la surface de tomates et ajoutez la mozzarella coupée en morceaux.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « PIZZA », puis la recette « PIZZA » ou « PIZZA 2 PLAQUES » et validez votre sélection.

CÔTES DE PORC

Ingrédients pour 2-6 personnes

2 à 6 côtelettes de porc
huile d'olive
ail
sauge
romarin
sel, poivre

- Temps de préparation : 10 min plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson* : 15 à 25 min
- Récipient conseillé : grille ou lèchefrite

Hachez grossièrement l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.

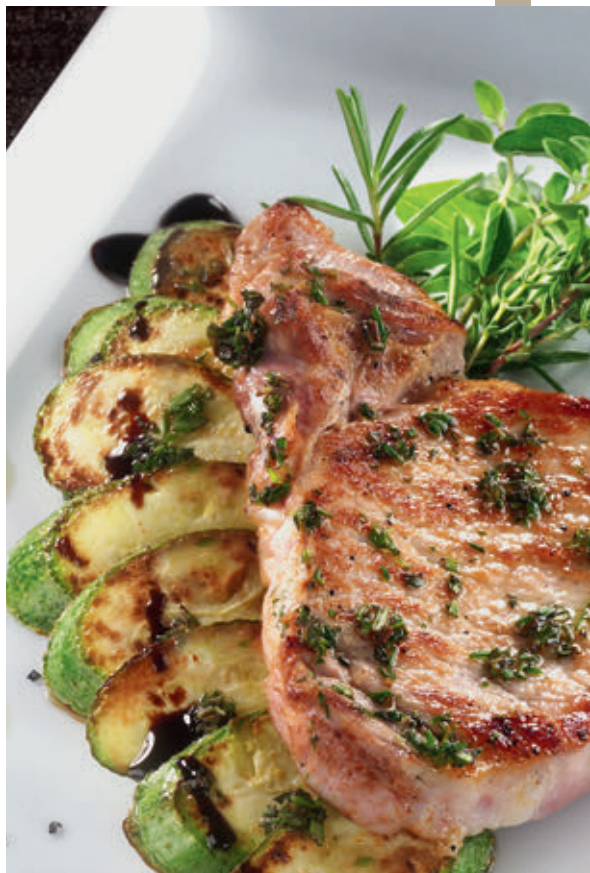
Mettez les côtelettes dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.

Posez les côtelettes sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « CÔTES DE PORC » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



JARRET DE PORC

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson* : 90 à 110 min
- Récipient conseillé :
lèche-frite

Suggestion et variante :

- Avant la cuisson, il convient d'amener la viande à température ambiante.
- Masser bien la viande avec le sel et le poivre avant la cuisson.
- Le fond de cuisson peut être filtré et son goût ajusté en l'aromatisant éventuellement avec du romarin, et être utilisé en accompagnement de la viande.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

2 à 4 jarrets de porc (environ 500 g chacun)
600 ml de vin blanc
4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel, poivre



Disposez les jarrets préalablement salés et poivrés sur la lèche-frite.

Mouillez avec le vin blanc et l'huile d'olive.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « JARRET DE PORC » et validez votre sélection.

GIGOT D'AGNEAU

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 gigot d'agneau de 2 kg environ
2 gousses d'ail
sel, poivre

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson* : 60 à 70 min
- Récipient conseillé :
lèche-frite

Suggestion et variante :

- Une fois la cuisson terminée, laissez reposer la viande pendant au moins dix minutes en la recouvrant d'une feuille de papier d'aluminium, afin de permettre une répartition plus homogène des sucs restés à l'intérieur.
- Le gigot peut être désossé en retirant la première partie de l'os.
- Après la cuisson, on peut enduire le gigot de moutarde et le laisser reposer quelques minutes encore dans le four éteint, mais encore chaud.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Préparez le gigot en éliminant la graisse excédentaire. Coupez l'ail en petits morceaux et piquez la viande avec ceux-ci. Salez et poivrez à volonté. Posez la viande directement sur la lèche-frite tapissée d'une feuille de papier sulfurisé. Placez la lèche-frite sur le troisième gradin.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « GIGOT D'AGNEAU » et validez votre sélection.



- Temps de préparation : 10 min
plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson* : 15 à 25 min
- Récipient conseillé :
grille ou lèchefrite

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la viande
par du poisson coupé en cubes de
même dimension : écrevisses, seiches,
saumon, lotte de mer.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement
définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



BROCHETTES

Ingrédients pour 4 à 8 personnes

4 à 8 brochettes de viande
ail
sauge
romarin
huile d'olive
sel, poivre

Hachez grossièrement l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.

Mettez les brochettes dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.

Posez les brochettes sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four.

Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VIANDES », puis la recette « BROCHETTES » et validez votre sélection.

POULET RÔTI

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 poulet de 1 à 1,5 kg
ail
huile d'olive
romarin
sauge
sel, poivre

- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson* : 50 à 70 min
- Récipient conseillé : grille ou lèchefrite

Suggestion et variante :

- Avant la cuisson, aromatisez le poulet en plaçant à l'intérieur de celui-ci les herbes aromatiques, quelques gousses d'ail, l'écorce d'une orange ou d'un citron.

Lavez et essuyez le poulet.

Introduisez à l'intérieur du poulet les herbes aromatiques et l'ail, un peu de sel et de poivre.

Huilez légèrement la surface du poulet et salez.

Placez le poulet directement sur la grille que vous enfournerez sur le troisième gradin.

Versez environ 0,5 l d'eau dans la lèchefrite que vous placerez sur le premier gradin.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VOLAILLE », puis la recette « POULET RÔTI » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (RECETTES 6TH SENSE)



Annotations

BLANCS DE POULET

- Temps de préparation : 10 min plus 30 minutes pour la marinade
- Temps de cuisson* : 15 à 20 min
- Récipient conseillé :

grille ou lèchefrite

Suggestion et variante :

- Les blancs de poulet peuvent également être servis froids, coupés en cubes ou en bâtonnets, accompagnés de salades aromatiques, telles que roquette ou salade mixte, et assaisonnés de vinaigrettes particulières à base de vinaigre balsamique ou d'agrumes.
- Vous pouvez remplacer les blancs de poulet par des blancs de dinde de même dimension.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Ingrédients pour 4 à 8 personnes

4 à 8 tranches de blanc de poulet
(hauteur de coupe non inférieure au centimètre)
huile d'olive
ail
sel, poivre
sauge, romarin



Hachez l'ail, le romarin et la sauge et placez le tout dans un récipient avec l'huile d'olive et le sel.

Mettez les tranches de poulet dans la sauce obtenue et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.

Posez les blancs de poulet sur la grille et insérez celle-ci sur le cinquième gradin du four. Versez environ 1 l d'eau dans la lèchefrite et placez celle-ci sur le deuxième gradin.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de tourner la viande<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « VOLAILLE », puis la recette « BLANCS DE POULET » et validez votre sélection.

DORADE MÉDITERRANÉENNE

Ingrédients pour 3 à 6 personnes

3 à 6 daurades d'un poids de 350 à 400 g chacune
150 g de tomates cerises
130 g d'olives Taggiasche
25 g de basilique frais
2 gousses d'ail
100 ml de vin blanc
sel, poivre

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
plat à bords bas
(longueur 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Les filets de daurade peuvent être remplacés par des filets d'un autre poisson de même taille (loup de mer, plie, morue)

Nettoyez et écaillez le poisson. Filetez les daurades et éliminez les arêtes internes des filets.

Huilez un plat avec l'huile d'olive, disposez les filets de poisson, salez et poivrez.

Coupez les tomates en quatre et disposez les morceaux sur le poisson. Ajoutez les olives, le basilique et l'ail hachés.

Salez légèrement. Mouillez avec le vin blanc, puis avec un filet d'huile d'olive.

Enfournez.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « POISSONS », puis la recette « DORADE MÉDITERRANÉENNE » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Annotations

SAUMON AUX HERBES

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson* : 15 à 25 min
- Récipient conseillé :
plat à bords bas
(longueur 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Accompagnez le saumon de pommes de terre cuites à la vapeur pour exalter le goût du poisson.

Ingrédients pour 4 personnes

600 à 700 g de filet de saumon
10 g d'huile d'olive
100 g de pain blanc ou de pain carré
1 cuillerée de thym séché – ou quelques branches de thym frais (10 g)
1 cuillerée de basilique séché – ou, de préférence, quelques feuilles de basilique frais (15 g)
1 gousse d'ail
sel

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Coupez le filet en 4 ou 5 morceaux. Huilez un plat avec la moitié de l'huile d'olive et déposez le saumon préalablement enduit de sel et de poivre de façon homogène.

Hachez ensemble le pain, le basilique, le thym et l'ail, et distribuez généreusement cette chapelure sur le saumon.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « POISSONS », puis la recette « SAUMON AUX HERBES » et validez votre sélection.

POISSON EN CROÛTE

Ingrédients pour 4 personnes

4 loups de mer ou daurades de 300 g chacun
500 g de sel fin
500 g de farine 00
300 g d'eau
poivre rose
thym frais
fenouil
persil
1 gousse d'ail
romarin
marjolaine
1 œuf

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 40 à 50 min
- Récipient conseillé :
lèche-frite

Suggestion et variante :

- Ajoutez un peu d'herbes aromatiques hachées entre les filets de poisson.
- Accompagnez les filets de poisson d'un velouté de poisson aromatisé au fenouil.
- Servez les filets de poisson avec des pommes de terre cuites à la vapeur.

Préparation pour la pâte de sel :

Ajoutez à la farine le sel, l'eau, toutes les herbes aromatiques très finement moulues, et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène.

Nettoyez le poisson, écaillez-le, séchez-le soigneusement et filetez-le. Abaissez un fond de pâte de sel, posez-y les filets de poisson, badigeonnez les bords avec l'œuf battu, et recouvrez d'une autre couche de pâte d'une épaisseur d' $\frac{1}{2}$ cm en essayant de conserver la forme du poisson. Badigeonnez avec l'œuf battu et enfournez.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « POISSONS », puis la recette « POISSON EN CROÛTE » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



POMMES DE TERRE RÔTIES

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
lèche-frite

Suggestion et variante :

- Vous pouvez utiliser des pommes de terre nouvelles et les cuire avec la pelure.
- Aromatisez les pommes de terre avant la cuisson avec quelques gousses d'ail et quelques échalotes.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1,5 kg de pommes de terre
romarin
huile d'olive
sel



Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en petits morceaux et placez-les dans la lèche-frite tapissée de papier sulfurisé. Saupoudrez de sel et de romarin. Arrosez abondamment d'huile et mélangez.

>Le four vous indiquera quand il sera nécessaire de mélanger les pommes de terre<

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « POMMES DE TERRE RÔTIES » et validez votre sélection.

STRUDEL VÉGÉTARIEN

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
lêchefrite

Ingrédients pour 8 personnes

500 de pâte feuilletée
1 œuf
150 g de fromage (tomme ou Emmenthal)
15 g de basilique
1 aubergine
2 courgettes
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 poireau
2 tomates en grappe

REMARQUE : s'il est nécessaire d'utiliser deux feuilles pour atteindre le poids suggéré, superposez partiellement celles-ci de façon à ne former qu'une seule feuille rectangulaire.

Coupez tous les légumes en julienne et faites-les revenir dans une poêle pendant quelques minutes avec un peu d'huile d'olive, tout en les maintenant croquants.

Laissez refroidir les légumes. Ajoutez le fromage coupé en bâtonnets, les filets de tomate, le basilique, et assaisonnez de sel et de poivre. Abaissez la pâte feuilletée et disposez les légumes au centre.

Badigeonnez légèrement les bords de la pâte feuilletée avec l'œuf battu, puis fermez les extrémités en les pressant.

Badigeonnez le strudel avec l'œuf et cuisez-le sur la lêchefrite préalablement tapissée de papier sulfurisé.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « STRUDEL VÉGÉTARIEN » et validez votre sélection.

Suggestion et variante :

- Servez le strudel accompagné d'une sauce à la tomate fraîche légère, aromatisée au basilique.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Annotations

GRATIN POMMES DE TERRE

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 55 à 65 min
- Récipient conseillé :
plat (longueur 28 cm env.)

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 kg de pommes de terre
150 g de Gruyère râpé
200 ml de lait
250 ml de crème fraîche
40 g de beurre
1 gousse d'ail
15 g d'échalote
sel, poivre, noix de muscade

Pelez et coupez les pommes de terre en tranches fines.

Dans une casserole, faites rissoler l'ail et l'échalote hachés avec une noix de beurre, puis ajoutez le lait et la crème.

Beurrez le plat et disposez les tranches de pommes de terre. Versez la préparation sur les pommes de terre et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Saupoudrez les pommes de terre de fromage râpé.

Distribuez quelques coquilles de beurre.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « GRATIN POMMES DE TERRE » et validez votre sélection.

Suggestion et variante :

- Ajoutez avant la cuisson 150g de champignons porcini sautés à l'ail et au persil ou une cuillère de champignons porcini secs trempés dans l'eau et hachés.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Annotations

GRÂTIN DE TOMATES

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé :
plat
(longueur 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Ajoutez quelques feuilles de menthe, si vous le souhaitez, pour aromatiser le pain aux herbes.
- Les tomates farcies peuvent être servies froides comme hors d'œuvre d'été.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

4 à 8 tomates en grappe
130 g de pain carré privé de la croûte
15 g de basilique
10 g de persil
½ gousse d'ail
2 cuillères d'huile d'olive
sel, poivre



Coupez les tomates en deux et videz-les de leurs pépins.

Salez les tomates et retournez-les sur un torchon pour les faire dégorger.

Préparez le pain aux herbes en passant au mixer le pain carré avec le basilique, le persil, l'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Remplissez les tomates avec le pain aux herbes et disposez-les dans un plat.

Mouillez avec un filet d'huile d'olive et enfournez.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « GRÂTIN DE TOMATES » et validez votre sélection.

GRÂTIN DE LÉGUMES

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

750 g de légumes (broccoli, chou de Bruxelles, poireaux, chou-fleur, fenouil)
40 g de fromage râpé (Gruyère)
1 cuillère de chapelure
coquilles de beurre

Pour la sauce Béchamel :

25 g de beurre
30 g de farine
500 ml de lait
sel, noix de muscade

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 10 à 15 min
- Récipient conseillé :
plat à bords bas
(longueur 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Remplacez le Gruyère par du fromage à pâte dure fumé (scamorza).

Lavez et coupez les légumes. Faites-les blanchir pendant quelques minutes dans de l'eau salée, égouttez et séchez.

Beurrez le récipient et disposez les légumes. Recouvrez avec la sauce Béchamel.

Mélangez le fromage avec la chapelure et saupoudrez la Béchamel de ce mélange.

Ajoutez des coquilles de beurre (selon vos goûts).

Préparation de la sauce Béchamel :

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en pluie et mélangez soigneusement, de façon à ne pas former de grumeaux. Versez le lait un peu à la fois et faites cuire tout en continuant à mélanger, jusqu'à obtenir la densité voulue.

En fin de cuisson, ajoutez un peu de sel et une pincée de noix de muscade.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « GRÂTIN DE LÉGUMES » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 50 à 60 min
- Récipient conseillé :
plat anti-adhérent rectangulaire

POIVRON FARCI

Ingrédients pour 8 personnes

4 poivrons de dimension moyenne
 150 g de saucisse
 150 g de bœuf haché
 150 g de jambon cuit haché
 200 g de pain rassis ou de pain carré
 50 g de fromage Emmenthal coupé grossièrement
 lait (juste ce qu'il faut)
 2 gousses d'ail
 sauge, romarin, basilique
 huile d'olive

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Coupez les poivrons en deux.
 Éliminez les pépins et la partie blanche.
 Trempez le pain dans le lait, puis pressez-le.
 Mélangez la viande, le jambon, le fromage et les épices moulues.
 Farcissez les poivrons et posez-les dans le récipient.
 Mouillez avec un filet d'huile d'olive.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « LÉGUMES », puis la recette « POIVRON FARCI » et validez votre sélection.

TARTE AUX FRUITS

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

Pour la pâte brisée :

300 g de farine 00
1 œuf entier et 2 jaunes
180 g de beurre
150 g de sucre
écorce râpée d'un citron
1 pincée de sel
1 sachet de vanilline

Pour la crème pâtissière :

500 ml de lait
3 jaunes d'œuf
1 œuf entier
125 g de sucre
50 g de farine 00
1/2 sachet de vanilline
écorce d'un demi-citron
fruits de saison
gélatine pour gâteaux
(si vous le souhaitez)

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 28 à 38 min
- Récipient conseillé :
Moule à tarte à bords bas
(diamètre 28 cm - 30 cm)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez ajouter une couche de biscuit de Savoie entre la crème et les fruits frais.
- Pour une tarte à la confiture, étalez la confiture (fraises, abricots, figues, pêches) sur la pâte et décorez avec la pâte restante.

Préparation de la base :

Mélangez le sucre avec le beurre ramolli à température ambiante.

Ajoutez les œufs, le sel, l'écorce de citron et la farine, et travaillez brièvement le mélange. Placez la pâte obtenue dans le réfrigérateur pendant 30 minutes environ. Beurrez et farinez le moule.

Abaissez la pâte de façon à recouvrir le fond et les bords du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et enfournez.

En fin de cuisson, retirez la base du four et attendez qu'elle soit tiède avant de la garnir.

Préparation de la crème pâtissière :

Portez le lait à ébullition avec la peau du citron.

Dans un bol, mélangez le sucre avec la farine, les œufs et la vanilline.

Délayez le mélange en versant le lait lentement. Portez à nouveau la crème à ébullition et éteignez immédiatement. Retirez du feu et faites-la refroidir en mélangeant de temps en temps.

Coupez les fruits en tranches.

Dès que la crème pâtissière est refroidie, versez-la sur le fond de la tarte, décorez avec les fruits et recouvrez de gélatine pour gâteaux.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « TARTE AUX FRUITS » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Annotations

- Temps de préparation : 40 min
- Temps de cuisson* : 30 à 40 min
- Récipient conseillé : lèchefrite

Suggestion et variante :

- Vous pouvez utiliser différentes qualités de pommes en modifiant la quantité de sucre en conséquence, en fonction de la douceur des pommes.
- Vous pouvez utiliser de la pâte feuilletée à base de farine intégrale.
- Une partie du sucre peut être remplacée par du miel.
- Une variante de cette préparation classique consiste à réaliser un strudel de poires, préparé simplement avec des fruits frais, du sucre et des copeaux de chocolat.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



STRUDEL

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

500 g de pâte feuilletée (fraîche ou surgelée), ou
2 paquets de 250 g de pâte feuilletée (fraîche) déjà
étendue
400 g de pommes
50 g de raisins de Corinthe
50 g d'amandes en lamelles ou hachées (ou des
pignons)
40 g de biscuits secs émiettés
60 g de sucre
écorce râpée d'une orange
100 g de confiture d'abricots
cannelle
1 œuf entier
lait

REMARQUE : s'il est nécessaire d'utiliser deux feuilles pour atteindre le poids suggéré, superposez partiellement celles-ci de façon à ne former qu'une seule feuille rectangulaire.

Faites tremper les raisins dans un peu rhum.

Pelez les pommes et coupez-les en tranches. Égouttez et séchez les raisins, et mettez-les dans un récipient avec les pommes, les amandes, l'écorce d'orange, les biscuits émiettés, le sucre, la cannelle, la confiture, et mélangez le tout.

Abaissez la pâte sur une surface farinée et étirez-la de façon à obtenir un rectangle recouvrant toute la surface de la lèchefrite.

Tapissez la lèchefrite de papier sulfurisé et étalez la pâte. Déposez la farce au centre de la pâte, sur toute la longueur.

Humidifiez les bords de la pâte avec du lait et fermez ceux-ci en les pressant. Badigeonnez la surface avec l'œuf battu.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « STRUDEL » et validez votre sélection.

GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

3 œufs
170 g de sucre
150 g de beurre
250 g de farine 00
10 g de levure pour gâteaux
1 pincée de sel
2 à 3 poires (environ 200 g)
1 sachet de vanilline
80 g de copeaux de chocolat fondant

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 45 à 55 min
- Récipient conseillé : moule à tarte en métal rond à bords hauts (diamètre 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer les copeaux de chocolat par 80 g d'amandes effilées.
- Une partie des poires peut être découpée en quartiers que vous disposerez en forme d'éventail sur le dessus du gâteau, en guise de décoration.
- La tarte préparée sans chocolat peut être accompagnée d'une sauce à la crème anglaise parfumée à la grappa.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

Battez les œufs, le sucre, la vanilline et le sel jusqu'à ce que vous obteniez un mélange mousseux.

Ajoutez le beurre ramolli à température ambiante et mélangez lentement.

Ajoutez la farine tamisée et la levure.

Battez le tout jusqu'à ce que vous obteniez un mélange lisse et homogène. Pelez les poires, coupez-les en morceaux et ajoutez-les au mélange. Ajoutez également les copeaux de chocolat.

Versez la préparation dans un moule à tarte beurré et fariné.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT » et validez votre sélection.



Annotations

GÂTEAU MARBRÉ

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 45 à 55 min
- Récipient conseillé :
moule à gâteaux en métal en
forme de couronne (diamètre
26 cm, hauteur 8 à 10 cm
environ) ou un moule à cake
(30 cm x 10 cm)

Suggestion et variante :

- Servez accompagnée d'une sauce anglaise aromatisée au café.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

350 g de farine 00
150 g de beurre
180 g de sucre
1 sachet de vanilline
200 ml de lait
3 œufs
1 sachet de levure
30 g de cacao en poudre

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



Battez le sucre et la vanilline avec les œufs à température ambiante, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange crémeux. Ajoutez le beurre préalablement ramolli.

Tamisez la farine et ajoutez la levure.

Incorporez la farine et le lait en alternant, et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez un mélange dense. Beurrez et farinez un moule à gâteau en forme de couronne et versez la moitié de la préparation.

Mélangez le cacao tamisé à l'autre moitié de la préparation.

Ajoutez ensuite la seconde moitié de la préparation dans le moule et, à l'aide d'une fourchette, formez une spirale bicolore en faisant tourner celle-ci dans le mélange.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU MARBRÉ » et validez votre sélection.

GÂTEAU AU FROMAGE

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

280 g de biscuits secs
100 g de beurre
3 œufs
100 g de sucre
280 g de ricotta
confiture aux fruits des bois

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 38 à 50 min
- Récipient conseillé :
moule à gâteaux en métal rond
à bords hauts (diamètre 26 cm
environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la confiture aux fruits des bois par de la confiture aux mûres, aux myrtilles, aux framboises.

Émiettez les biscuits à la main dans un bol. Faites fondre le beurre et ajoutez-le aux biscuits.

Tapissez le fond du moule à gâteau de papier sulfurisé et versez la préparation en appuyant légèrement sur le fond.

Battez les œufs avec le sucre et la ricotta, puis étalez la crème obtenue sur la base en biscuits.

Faites cuire, puis laissez le gâteau refroidir.

Glacez avec la confiture.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU AU FROMAGE » et validez votre sélection.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)

DESSERT



Annotations

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson* : 45 à 60 min
- Récipient conseillé : moule à gâteaux en métal rond à bords hauts (diamètre 26 cm environ)

Suggestion et variante :

- Vous pouvez remplacer la farine de seigle par de la farine intégrale de blé tendre.
- Accompagnez le gâteau d'une crème au yaourt nature.

*La durée optimale de cuisson sera automatiquement définie par la fonction sélectionnée (6TH SENSE RECETTES)



GÂTEAU AU YAOURT

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

200 g de sucre
 3 œufs entiers
 200 g de farine blanche 00
 100 g de farine intégrale de seigle
 125 g de yaourt
 17 g de levure pour gâteaux
 60 g d'huile légère
 1 orange, jus et écorce
 1 pincée de sel

Montez le sucre avec les œufs. Mélangez les deux farines avec la levure et le sel.

Ajoutez le mélange de farine aux œufs, le yaourt, l'huile, le jus et l'écorce d'orange râpée. Incorporez les ingrédients en veillant à bien amalgamer le mélange. Beurrez et farinez un moule à gâteaux et versez-y le mélange.

Enfournez.

Sélectionnez dans le menu « RECETTES » la catégorie « DESSERT », puis la recette « GÂTEAU AU YAOURT » et validez votre sélection.



NIET MEER VOORVERWARMEN, NIET MEER WACHTEN... ALLEEN PERFECT KOKEN

Deze oven combineert een geavanceerde gebruikersinterface en intelligente SENSOR-technologie met een krachtig convectiesysteem, waardoor voorverwarmen niet meer nodig is. Bij alle recepten in dit kookboek is voorverwarmen niet nodig en zijn perfecte resultaten gegarandeerd.

Dit kookboek bevat 30 zorgvuldig geselecteerde recepten.

Zodra u uw favoriete recept hebt gekozen via het display van uw oven, hoeft u het gerecht alleen nog maar in de oven te zetten en de bereiding te starten. De oven stelt automatisch het ideale bereidingsproces in en geeft daarbij regelmatig feedback op het display.

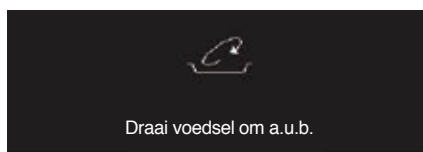
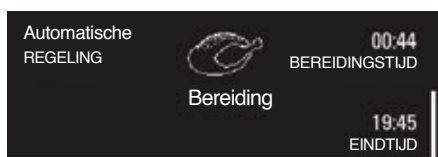
Op het einde van de bereidingstijd kunt u extra tijd of een andere functie inschakelen om het gerecht naar uw wens af te maken.

BELANGRIJKE ADVIEZEN

Voor de beste resultaten adviseren wij om de hoeveelheden en de ingrediënten in de recepten niet aan te passen.

Voordat u begint met het bereiden van vlees, is het aan te bevelen om dit minimaal één uur van tevoren uit de koelkast te halen. (De temperatuur van het vlees moet tussen de 10-12°C zijn).

Sommige gerechten moeten halverwege de bereiding worden omgedraaid of doorgeroerd: de oven waarschuwt u met een geluidssignaal. (In de recepten wordt aangegeven of het voedsel doorgeroerd of omgedraaid moet worden tijdens de bereiding).



De aanvankelijk weergegeven bereidingstijd is zuiver indicatief: de oven past de resterende tijd tijdens de bereiding van het gerecht aan.

Voordat de bereidingstijd afloopt, vraagt de oven om te controleren of het gerecht de door u gewenste bereidingsgraad heeft. Om dezelfde reden is het mogelijk om de bereidingstijd op het eind van de bereiding handmatig te verlengen op het bedieningspaneel van de oven.



BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

BAKPLAAT



ROOSTER



OPVANGBAK

De opvangbak onderscheidt zich van de bakplaat doordat hij dieper is. In sommige recepten wordt gevraagd de opvangbak onder het rooster te plaatsen en deze te vullen met water, zodat vet en olie die tijdens het roosteren van vlees vrijkomen, opgevangen worden.



INHOUD

O VENSCHOTELS

T AARTEN

P IZZA

V LEES

G EVOGELTE

V IS

G ROENTEN

D ESSERTS

LASAGNE	PAG. 37
CANNELLONI MET VIS	PAG. 38
GEGRATINEERDE PANNENKOEKJES	PAG. 39
AUBERGINE GRATIN	PAG. 40

VEGETARISCHE TAART	PAG. 41
QUICHE LORRAINE	PAG. 42
APPELTAART	PAG. 43

PIZZA	PAG. 44
PIZZA 2 PLATEN	PAG. 44

VARKENSKARBONADES	PAG. 45
VARKENSSCHENKEL	PAG. 46
LAMSBOUT	PAG. 47
KEBABS	PAG. 48

GEBRADEN KIP	PAG. 49
KIPPENBROST	PAG. 50

MEDITERRANE VIS	PAG. 51
ZALM MET KRUIDEN	PAG. 52
VIS IN ZOUTKORST	PAG. 53

GEBAKKEN AARDAPPELEN	PAG. 54
VEGETARISCHE STRUDEL	PAG. 55
GEGRATINEERDE AARDAPPELEN	PAG. 55
GEGRATINEERDE TOMATEN	PAG. 56
GEGRATINEERDE GROENTEN	PAG. 57
GEVULDE PAPRIKA'S	PAG. 58

VROUCHTENTAART	PAG. 59
APPELSTRUDEL	PAG. 60
PEREN-CHOCOLADETAART	PAG. 61
MARMERCAKE	PAG. 62
CHEESECAKE	PAG. 63
YOGHURTCAKE	PAG. 64

LASAGNE

Ingrediënten voor 6/8 porties

500 g vers pastadeeg voor lasagne
180 g geraspte parmezaanse kaas
200 g kaas in stukjes
(bijvoorbeeld mozzarella, rookkaas, provola)

Voor de vleessaus:

500 g rundergehakt
800 g tomaten (gepelde tomaten of in grote stukken)
1 bouillonblokje
1 middelgrote ui
30 g boter
6-7 eetlepels olijfolie
1 glas rode wijn
selderij, wortel
zout

Voor het bereiden van 600 g bechamelsaus:

(u kunt ook kant-en-klare bechamelsaus uit de winkel gebruiken)
50 g boter
60 g bloem
1 l melk
zout, nootmuskaat

Bereiding van de saus:

Hak de selderij, de wortel en de ui fijn en laat ze fruiten in de olie en de boter.
Voeg het vlees toe en bak het rul. Blus af met de wijn, laat deze verdampen en voeg daarna de tomaat, het bouillonblokje en zout. Dek af pan en laat ongeveer een uur op laag vuur bakken.

Bereiding van de bechamelsaus:

Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer goed, zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de saus koken terwijl u voortdurend roert, tot de saus de gewenste dikte heeft. Breng de saus op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Vet de ovenschaal in. Verdeel twee eetlepels tomatensaus over de bodem, leg een laag lasagnevellen erover, bedek met tomatensaus, de bechamelsaus, de in stukjes gesneden kaas en geraspte parmezaanse kaas. Blijf deze lagen maken tot alle ingrediënten op zijn.

Bedek de laatste laag met ruim bechamelsaus en geraspte parmezaanse kaas en enkele klontjes boter.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "OVENSCHOTELS" en daarna het recept "LASAGNE" en bevestig uw keuze.

- Voorbereiding: 2 uur
- Bereiding*: 45-60 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige ovenschaal met
antiaanbaklaag

Suggesties en variaties:

- Als u lasagne met vis of groenten bereidt, dan kan de melk vervangen worden door groentenbouillon en de boter door olijfolie.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Opmerkingen

CANNELLONI MET VIS

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige ovenschaal met
antiaanbaklaag

Suggesties en variaties:

- De vulling van de cannelloni kan worden vervangen door de vulling van de pannenkoekjes (ricotta en spinazie), maar de cannelloni moeten bedekt worden door de bechamelsaus.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

Ingrediënten voor 4 porties

60 g prei
50 g selderij
400 g verse kabeljauw
200 g tomaatjes
15 g basilicum
30 g parmezaanse kaas
70 g tomatensaus
160 g pasta voor lasagne/cannelloni
olijfolie
zout, peper

Snijd de selderij en de prei in dunne reepjes en bak ze in een pan met een beetje olijfolie. Voeg de in reepjes gesneden kabeljauw toe, breng op smaak met zout en peper en bak tot het vocht bijna verdampt is.

Blancheer de lasagnevellen en leg de visvulling over de gehele lengte. Rol de pasta op, zodat u cannelloni krijgt.

Verdeel enkele lepels tomatensaus over de bodem van een ovenschaal, met een scheutje olijfolie.

Leg de cannelloni in de schaal en schenk de resterende tomatensaus erover. Snijd de tomaatjes in vier parten, snijd de basilicum fijn en verdeel alles over de cannelloni. Bestrooi met parmezaanse kaas en zet in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "OVENSCHOTELS" en daarna het recept "CANNELLONI MET VIS" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

GEGRATINEERDE PANNENKOEKJES

Ingrediënten voor 6 porties

Voor de pannenkoekjes:

100 g bloem
250 ml melk
3 eieren
1 eetlepel olijfolie
zout, nootmuskaat

Voor de vulling:

400 g ricotta
200 g verse spinazie
40 g parmezaanse kaas
zout, peper
1 ei
nootmuskaat

Voor de bechamelsaus:

50 g boter
60 g bloem
1l melk
zout, nootmuskaat
60 g parmezaanse kaas

- Voorbereiding: 50 min
- Bereiding*: 35-45 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige ovenschaal met
antiaanbaklaag

Suggesties en variaties:

- De spinazie kan worden vervangen
door plakjes gebakken champignons.

Bereid het beslag voor de pannenkoekjes door alle ingrediënten bij elkaar te doen en goed te kloppen met een garde. Laat het beslag minimaal 15 minuten in de koelkast staan.

Bak de pannenkoekjes in een koekenpan met antiaanbaklaag.

Blancheer de spinazie. Spoel ze af met koud water en knijp het vocht eruit.

Snijdt ze in kleinere stukjes en doe de ricotta, zout en peper, nootmuskaat, eieren en parmezaanse kaas erbij.

Vul de pannenkoekjes en sluit ze door ze dubbel te vouwen.

Bereiding van de bechamelsaus:

Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer goed, zodat er geen klontjes ontstaan. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de saus koken terwijl u voortdurend roert, tot de saus de gewenste dikte heeft.

Breng de saus op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Verdeel wat saus over de bodem van een ovenschaal en leg de pannenkoekjes erop. Bedek de pannenkoekjes goed met de bechamelsaus en bestrooi het geheel met parmezaanse kaas. Laat het gerecht gratineren in de oven

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "OVENSCHOTELS" en daarna het recept "GEGRATINEERDE PANNENKOEKJES" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



AUBERGINE GRATIN

- Voorbereiding: 50 min
- Bereiding*: 40-50 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige vuurvaste schaal
(ongeveer 35 cm x 25 cm)

Suggesties en variaties:

- In de winkel zijn ingevroren geroosterde aubergines verkrijgbaar. Bij het gebruik van verse aubergines kunt u deze eerst door de bloem halen en vervolgens bakken, in plaats van ze te roosteren.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

Ingrediënten voor 6/8 porties

4-5 aubergines (ongeveer 1,5 kg)
een grote ui
5-6 lepels olijfolie
800 g tomaten in grove stukken
350 g mozzarella
100 g geraspte parmezaanse kaas
verse basilicum

Snijd de aubergines in plakken (van ongeveer één centimeter dik), bestrooi ze met zout en leg ze ongeveer een uur op een theedoek. Rooster de aubergines op de grill.

Fruit de ui in de olie, voeg de tomaat toe, bestrooi met zout en laat dit ongeveer 40 minuten garen op laag vuur.

Snijd de mozzarella in blokjes. Verdeel twee eetlepels tomatensaus over de bodem van de ovenschaal, leg hierover een laag aubergineplakken, een laag saus, wat blokjes mozzarella, een laagje geraspte parmezaanse kaas en een paar blaadjes basilicum. Blijf deze lagen maken tot alle ingrediënten op zijn.

Bedek de laatste laag met tomatensaus en bestrooi met geraspte parmezaanse kaas.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "OVENSCHOTELS" en daarna het recept "AUBERGINE GRATIN" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

VEGETARISCHE TAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

250 g vers bladerdeeg

450 g gemengde groenten: artisjokken, asperges en champignons

150 g grofgemalen gruyère

3 eieren

200 ml slagroom

100 ml melk

zout, peper, paprikapoeder

■ Voorbereiding: 40 min

■ Bereiding*: 50-60 min

■ Aanbevolen schaal:

lage metalen taartvorm

(diameter ongeveer 28 cm)

Suggesties en variaties:

- Gebruik verse groenten van het seizoen. Als ze fijngesneden worden is het niet nodig om ze eerst te koken.
- De groentetaart kan worden gecombineerd met gestoomde visfilet of worden geserveerd als voorgerecht met een lauwe groentesaus (gebonden preisaus, tomatensaus, gebonden pompoensaus).

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

Kook de groenten enkele minuten in kokend water met zout en giet ze af.

Bak de groenten enkele minuten in een koekenpan met een beetje olie.

Bekleed de taartvorm met bakpapier. Rol het deeg uit en bekleed de taartvorm. Verdeel de groenten erover en bestrooi met de geraspte kaas.

Klop de eieren in een kom met de slagroom, melk, zout, peper en paprikapoeder en giet dit gelijkmatig over de groenten.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "TAARTEN" en daarna het recept "VEGETARISCHE TAART" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 40-50 min
- Aanbevolen schaal:
lage metalen taartvorm
(diameter ongeveer 30 cm)

Suggesties en variaties:

- U kunt de quiche ook met de volgende ingrediënten bereiden:
 - aardappelen en bacon
 - prei en spek
 - vis en artisjokken
 - spinazie en zalm

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



QUICHE LORRAINE

Ingrediënten voor 6/8 porties

250 g vers kruimeldeeg
150 g pancetta in blokjes
4 eieren
2 uien
10 g fijngehakte peterselie
200 ml melk
200 ml slagroom
100 g grofgemalen gruyère
zout, peper

Bekleed de taartvorm met bakpapier. Rol het kruimeldeeg uit en bedek de taartvorm. Verdeel de gebakken pancetta en de in olijfolie gefruite gesnipperde ui over de bodem en bestrooi met de kaas.

Klop de eieren in een kom met de slagroom en de melk en voeg naar smaak zout en peper toe.

Giet het mengsel over de pancetta en garneer met gehakte peterselie.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "TAARTEN" en daarna het recept "QUICHE LORRAINE" en bevestig uw keuze.

APPELTAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

4 appels	Voor de banketbakkersroom:
250 g bloem	500 ml melk
50 g boter	2 eieren
1 snufje zout	10 g maïzena
80 ml koud water	50 g suiker
10 g bakpoeder	40 ml rum (facultatief)
100 g suiker	1 zakje vanillesuiker
	10 g bloem
	gelatine

- Voorbereiding: 50 min
- Bereiding*: 75-90 min
- Aanbevolen schaal:
lage metalen taartvorm
(diameter ongeveer 28 cm)

Suggesties en variaties:

- Verkruimel een paar droge biscuitjes over het deeg voordat u de banketbakkersroom erover giet om een drogere taart te krijgen.
- Bestrooi de appels voor het bakken licht met kaneel.

Bereiding van het deeg:

Meng de gezeefde bloem met het zout, voeg de zachte boter, de suiker, het bakpoeder toe en daarna het water toe en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast.

Bereiding van de banketbakkersroom:

Verwarm de melk met de vanillesuiker en haal hem van het vuur. Meng in een andere kom de suiker, het ei, de bloem en de maïzena. Voeg het eimengsel toe aan de melk en blijf roeren op het vuur tot u een crème krijgt. Voeg naar smaak de rum toe.

Bekleed de taartvorm met bakpapier. Rol het deeg uit en bekleed de taartvorm.

Bestrijk het deeg met de banketbakkersroom.

Schil de appels en snij ze in schijfjes van ongeveer een halve centimeter dik.

Leg de appelschijfjes op de taart en laat ze gedeeltelijk overlappen, zodat de hele bovenkant bedekt is.

Laat de taart op het eind van de bereidingstijd afkoelen en bestrijk hem eventueel met gelatine

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "TAARTEN" en daarna het recept "APPELTAART" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)



Opmerkingen

PIZZA

- Voorbereiding: 2 uur
- Bereiding*: 25-35 min
- Aanbevolen schaal:
Bijgeleverde opvangbak en
bakplaat

Suggesties en variaties:

- Voor het bereiden van het pizzadeeg kunt u verschillende soorten meel gebruiken, zoals roggemeel, boekweitmeel, volkorenmeel, steeds in de verhouding één derde van de totale hoeveelheid bloem.
- De pizza's kunnen naar eigen wens worden belegd voordat ze in de oven gaan.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



Ingrediënten voor 1 bakplaat:

350 g bloem
200 ml water
18 ml olijfolie
14 g gist
7 g zout
3,5 g suiker
250 g gepureerde tomaat
150 g mozzarella
olijfolie, zout, oregano

Ingrediënten voor 2 bakplaten:

700 g bloem
400 ml water
35 ml olijfolie
25 g gist
13 g zout
7 g suiker
500 g gepureerde tomaten
300 g mozzarella
olijfolie, zout, oregano

Los de gist op in lauw water (ongeveer 35°C). Gebruik de hoeveelheid water die aangegeven staat bij de ingrediënten. Maak een bergje van de bloem op een werkvlak en voeg het zout, de suiker en de olie toe. Voeg beetje bij beetje het water toe en begin te kneden. Kneed goed tot u een soepel en elastisch deeg hebt. Doe het deeg in een kom die u afdekt met een vochtige doek, en laat het 45 minuten rijzen in de oven met de functie "RIJZEN".

Maak intussen de tomatensaus met de olie, de oregano en het zout. Rol het deeg als het gerezen is uit op de ingevette bakplaat.

Bedek de pizza met de tomaat en stukjes mozzarella.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "PIZZA" en daarna het recept "PIZZA en PIZZA 2 PLATEN" en bevestig uw keuze.

VARKENSKARBONADES

Ingrediënten voor 2/6 porties

2/6 varkenskarbonades

olijfolie

knoflook

salie

rozemarijn

zout, peper

- Voorbereiding: 10 min plus 30 minuten voor het marineren
- Bereiding*: 15-25 minuten
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverd rooster en opvangbak

Hak de knoflook, rozemarijn en salie grof en doe ze in een kom met olie en zout.

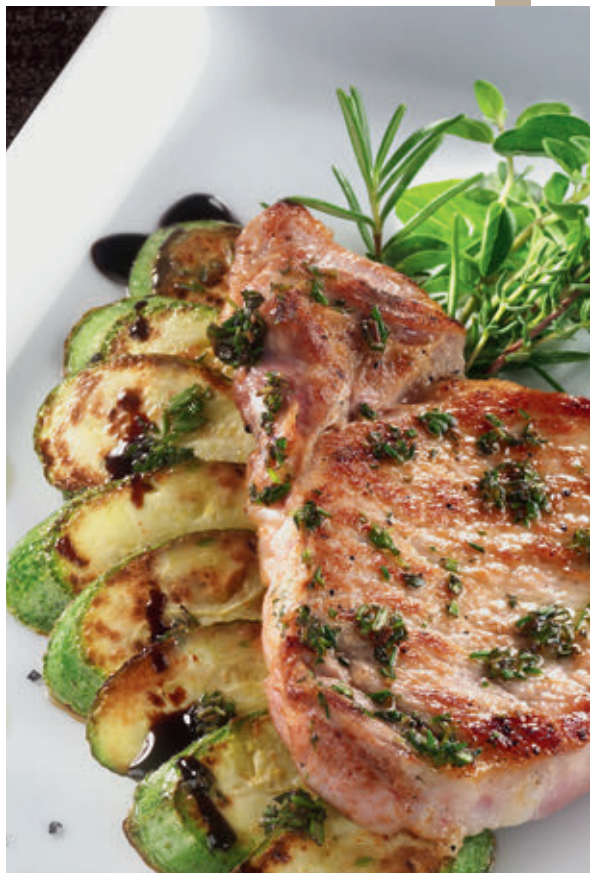
Leg de karbonades in de marinade en laat ze minimaal 30 minuten marineren.

Leg de karbonades op het rooster en plaats ze op het vijfde niveau van de oven. Schenk ongeveer 1 l water in de opvangbak en plaats deze op het tweede niveau.

>De oven geeft aan wanneer u het vlees moet omdraaien<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "VARKENSKARBONADES" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



- Voorbereiding: 10 min
- Bereiding*: 90-110 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak

Suggesties en variaties:

- Laat het vlees voor het bereiden op kamertemperatuur komen.
- Wrijf het vlees voor het bereiden goed in met zout en peper.
- De jus kan worden gefilterd en op smaak worden gebracht, eventueel met rozemarijn, en bij het vlees worden geserveerd.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



VARKENSSCHENKEL

Ingrediënten voor 4/6 porties

2/4 varkensschenkels (van circa 500 g per stuk)
600 ml witte wijn
4/5 eetlepels olijfolie
zout, peper

Leg de met zout en peper ingewreven schenkels op de opvangbak.
Besprenkel ze met witte wijn en olie.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "VARKENSSCHENKEL" en bevestig uw keuze.

LAMSBOUT

Ingrediënten voor 4/6 porties

1 lamsbout van ongeveer 2 kg
2 teentjes knoflook
zout, peper

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 60-70 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Suggesties en variaties:

- Laat het vlees na het braden minimaal tien minuten rusten, afgedekt met een stuk bakpapier, zodat de vleessappen goed verdeeld worden.
- De bout kan worden ontbeend door het voorste stuk van het bot te verwijderen.
- Na het braden kan de lamsbout worden ingesmeerd met mosterd. Laat hem dan nog enkele minuten in de nog warme oven staan.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

Was de lamsbout en snijd overtollig vet weg. Snijd de knoflook in stukjes en steek deze in het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper.

Leg het vlees rechtstreeks op de met bakpapier beklede opvangbak.

Plaats de opvangbak op het derde niveau.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "LAMSBOUT" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 10 minuten plus 30 minuten voor het marineren
- Bereiding*: 15-25 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverd rooster en opvangbak

Suggesties en variaties:

- Het vlees kan vervangen worden door stukjes vis van dezelfde grootte: garnalen, inktvis, zalm, zeeduivel.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



KEBABS

Ingrediënten voor 4/8 porties

4/8 vleesspiezen (wij adviseren geen worstjes te nemen, omdat deze andere gaartijden hebben dan vlees)

knoflook

salie

rozemarijn

olijfolie

zout, peper

Hak de knoflook, rozemarijn en salie grof en doe ze in een kom met olie en zout.

Leg de spiezen in de marinade en laat ze minimaal 30 minuten marineren.

Leg de spiezen op het rooster en plaats ze op het vijfde niveau van de oven.

Schenk ongeveer 1 l water in de opvangbak en plaats deze op het tweede niveau.

>De oven geeft aan wanneer u het vlees moet omdraaien<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VLEES" en daarna het recept "KEBABS" en bevestig uw keuze.

GEBRADEN KIP

Ingrediënten voor 4/6 porties

1 kip van 1/1,5kg
knoflook
olijfolie
rozemarijn
salie
zout, peper

- Voorbereiding: 10 min
- Bereiding*: 50-70 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverd rooster en opvangbak

Suggesties en variaties:

- Breng de kip voor het braden op smaak door verse kruiden, een paar teentjes knoflook of een sinaasappel- of citroenschil in de buikholte te stoppen.

Was de kip en dep hem droog.
Stop wat gehakte verse kruiden, knoflook en zout en peper in de buikholte van de kip.
Wrijf de kip licht in met olie en zout.
Leg de kip rechtstreeks op het rooster op het derde niveau.
Schenk ongeveer 0,5 l water in de opvangbak en plaats deze op het eerste niveau.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GEOGELTE" en daarna het recept "GEGRADEN KIP" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (6th Sense RECEPTEN)



Opmerkingen

KIPPENBORST

- Voorbereiding: 10 minuten plus 30 minuten voor het marineren
- Bereiding*: 15-20 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverd rooster en opvangbak

Suggesties en variaties:

- De kipfilets kunnen ook koud worden geserveerd, in blokjes of reepjes gesneden met een groene salade en een lekkere vinaigrette met balsamico-azijn of citrussap.
- De kipfilets kunnen worden vervangen door kalkoenfilets van dezelfde grootte.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



Ingrediënten voor 4/8 porties

4/8 kipfilets, overlangs gesneden (minimaal 1 cm dik)
 olijfolie
 knoflook
 zout, peper
 salie, rozemarijn

Hak de knoflook, rozemarijn en salie en doe ze in een kom met olie en zout.

Leg de kipfilets in de marinade en laat ze minimaal 30 minuten marineren.

Leg de kipfilets op het rooster en plaats ze op het vijfde niveau van de oven. Schenk ongeveer 1 l water in de opvangbak en plaats deze op het tweede niveau.

>De oven geeft aan wanneer u het vlees moet omdraaien<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GEVOGELTE" en daarna het recept "KIPPENBORST" en bevestig uw keuze.

Opmerkingen

MEDITERRANE VIS

Ingrediënten voor 3/6 porties

3-6 goudbrasems van 350/400 g per stuk
150 g kerstomaatjes
130 g taggiasca-olijven
25 g verse basilicum
2 teentjes knoflook
100 ml witte wijn
zout, peper

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal:
lage vuurvaste schaal
(lengte ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- De goudbrasemfilets kunnen worden vervangen door andere visfilets van dezelfde afmetingen (zeebaars, schol, kabeljauw)

Maak de vis schoon en verwijder het vel.
Vet een ovenschaal in met de olijfolie en leg de visfilets erop, die u heeft gekruid met zout en peper.
Snijd de tomaatjes in kwarten en leg ze op de vis.
Voeg ook de olijven toe en de fijngehakte basilicum en knoflook.
Bestrooi licht met zout. Besprenkel het gerecht met de witte wijn en een scheutje olijfolie.
Zet in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VIS" en daarna het recept "MEDITERRANE VIS" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

VIS



Opmerkingen

ZALM MET KRUIDEN

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 15-25 min
- Aanbevolen schaal:
lage vuurvaste schaal
(lengte ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- Serveer de zalm met gestoomde aardappelen om de smaak van de vis goed te laten uitkomen.

Ingrediënten voor 4 porties

600/700 g zalmfilet
10 g olijfolie
100 g witbrood of casinobrood
1 volle theelepel gedroogde tijm – of een paar takjes verse tijm (10 g)
1 volle theelepel gedroogde basilicum – of, beter nog, enkele verse blaadjes basilicum (15 g)
1 teentje knoflook
zout

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



Snijd de filets in 4/5 delen. Vet een ovenschaal in met de helft van de olijfolie en leg de zalm erop, die u gelijkmatig heeft ingewreven met zout en peper. Hak het brood, basilicum, tijm en knoflook samen fijn en verdeel dit rijkelijk over de zalm.

Kies uit het menu “RECEPTEN” de categorie “VIS” en daarna het recept “ZALM MET KRUIDEN” en bevestig uw keuze.

VIS IN ZOUTKORST

Ingrediënten voor 4 porties

4 zeebaarzen of goudbrasems van 300 g per stuk
500 g fijn zout
500 g bloem
300 g water
roze peper
verse tijm
dille
peterselie
1 teentje knoflook
rozemarijn
majoraan
1 ei

Bereiden van de zoutkorst:

Meng de bloem, het zout, het water en alle zeer fijngehakte kruiden door elkaar tot u een glad deeg heeft.

Maak de vis schoon, verwijder het vel, dep hem goed droog en fileer hem. Maak een laag van het zoutdeeg, leg de vis erop, bestrijk de randen met het geklopte ei en dek af met nog een laag zoutdeeg van ½ cm; probeer de vorm van de vis te behouden. Bestrijk met het losgeklopt ei en zet in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "VIS" en daarna het recept "VIS IN ZOUTKORST" en bevestig uw keuze.

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 40-50 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Suggesties en variaties:

- U kunt wat verse fijngehakte kruiden tussen de visfilets doen.
- Serveer de vis met een zachte vissaus met dille.
- Lekker met gestoomde aardappelen.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

VIS



Opmerkingen

GEBAKKEN AARDAPPELEN

- Voorbereiding: 20 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde opvangbak of
bakplaat

Suggesties en variaties:

- U kunt ook nieuwe aardappelen gebruiken en deze met de schil roosteren.
- Breng de aardappelen voor het bakken op smaak met een paar teentjes knoflook en een sjalotje.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

Ingrediënten voor 4/6 porties

1,5 kg aardappelen
rozemarijn
olijfolie
zout

Schil en was de aardappelen en snijd ze in stukjes. Leg ze in de opvangbak die u bekleed heeft met bakpapier. Bestrooi de aardappelen met zout en rozemarijn. Besprenkel met ruim olijfolie en meng goed.

>De oven geeft aan wanneer u de aardappelen moet omscheppen<

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEB. AARDAPPELEN" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

VEGETARISCHE STRUDEL

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal: bijgeleverde opvangbak of bakplaat

Ingrediënten voor 8 porties

500 g bladerdeeg
1 ei
150 g kaas (toma of emmenthaler)
15 g basilicum
1 aubergine
2 courgettes
1 rode paprika
1 gele paprika
1 prei
2 tomaten

N.B: als het nodig is om twee plakken deeg te gebruiken om het gewenste gewicht te krijgen, laat deze dan gedeeltelijk overlappen om één rechthoekige lap te krijgen.

Snijd alle groenten in dunne reepjes en bak ze enkele minuten in een koekenpan met wat olijfolie. Zorg dat de groenten knapperig blijven.

Laat ze afkoelen. Doe de reepjes kaas, stukjes tomaat en basilicum erbij en breng op smaak met zout en peper.

Rol het bladerdeeg uit en leg de groenten in het midden.

Maak de randen van het deeg nat met geklopt ei en vouw ze naar elkaar toe, zodat de vulling dicht is.

Bestrijk de strudel met ei en bak hem op de opvangbak die u bekleed heeft met bakpapier.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "VEGETARISCHE STRUDEL" en bevestig uw keuze.

Suggesties en variaties:

- Serveer de strudel met een lichte saus van vers gepureerde tomaat met basilicum.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

Opmerkingen

GEGRATINEERDE AARDAPPELEN

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 55-65 min
- Aanbevolen schaal: vuurvaste schaal (lengte ongeveer 28 cm)

Ingrediënten voor 4/6 porties

1 kg aardappelen
150 g geraspte gruyère
200 ml melk
250 ml slagroom
40 g boter
1 teentje knoflook
15 g sjalot
zout, peper, nootmuskaat

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakken.

Fruit de fijngesnipperde sjalot en de knoflook in een koekenpan met een klontje boter en voeg de melk en de slagroom toe.

Vet de ovenschaal in en schik de aardappelen erin. Schenk het slagroommengsel over de aardappelen en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Bestrooi de aardappelen met de geraspte kaas. Verdeel als laatste een paar klontjes boter over het gerecht.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEGRAT. AARDAPPELEN" en bevestig uw keuze.

Suggesties en variaties:

- Voeg voor de bereiding 150 g gebakken champignons of een eetlepel gedroogde, geweekte en in stukjes gesneden funghi porcini toe.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)

Opmerkingen

GEGRATINEERDE TOMATEN

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal:
vuurvaste schaal
(lengte ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- Voeg naar smaak enkele blaadjes munt toe.
- De gevulde tomaten kunnen koud worden geserveerd als zomers voorgerecht.

Ingrediënten voor 4/6 porties

4/8 trostomaten
130 g casinobrood zonder korst
15 g basilicum
10 g peterselie
½ teentje knoflook
2 eetlepels olijfolie
zout, peper

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



Snijdt de tomaten doormidden en verwijder de zaadjes.

Bestrooi ze met zout en zet ze omgekeerd op een theedoek zodat ze overtollig vocht verliezen.

Maak de brood-kruidenvulling door het brood met de peterselie, knoflook, olijfolie, zout en peper fijn te malen met een staafmixer.

Vul de tomaten met het broodkruim en de kruiden en zet ze in de ovenschaal.

Besprenkel met olijfolie en bak in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEGRATIN. TOMATEN" en bevestig uw keuze.

GEGRATINEERDE GROENTEN

Ingrediënten voor 4/6 porties

750 g groenten (b.v. broccoli, spruitjes, prei, bloemkool, venkel)

40 g geraspte kaas (b.v. gruyère)

1 eetlepel paneermeel

klontjes boter (naar wens)

■ Voorbereiding: 40 min

■ Bereiding*: 10-15 min

■ Aanbevolen schaal:
lage vuurvaste schaal
(lengte ongeveer 26 cm)

Voor de bechamelsaus:

25 g boter

30 g bloem

500 ml melk

zout, nootmuskaat

Suggesties en variaties:

- Vervang de gruyère door rookkaas.

Was de groenten en snij ze in stukken. Kook ze enkele minuten in kokend water met zout, giet ze af en dep ze droog.

Bereiding van de bechamelsaus:

Vet de ovenschaal in en leg de groenten erin. Giet de bechamelsaus erover.

Meng de kaas met het paneermeel en strooi dit over de bechamelsaus.

Voeg naar wens klontjes boter toe.

Smelt de boter, voeg de bloem toe en roer goed, zodat u geen klontjes krijgt. Voeg beetje bij beetje de melk toe en laat de saus koken.

Blijf roeren tot u de gewenste dikte heeft.

Breng de saus op smaak met een snufje zout en nootmuskaat.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEGRATIN. GROENTEN" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



Opmerkingen

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 50-60 min
- Aanbevolen schaal:
rechthoekige ovenschaal met
antiaanbaklaag

GEVULDE PAPRIKA'S

Ingrediënten voor 8 porties

4 middelgrote paprika's
150 g worst
150 g rundergehakt
150 g fijngesneden ham
200 g oud brood of casinobrood
50 g Emmenthal, in stukjes
melk q.b.
2 teentjes knoflook
salie, rozemarijn, basilicum
olijfolie

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



Snijd de paprika's doormidden.
Verwijder de zaadlijsten en witte stukken.
Laat het brood weken in de melk en knijp het uit.
Meng het vlees, de ham, het brood, de kaas en de kruiden door elkaar.
Vul de paprika's en leg ze in de schaal.
Besprenkel ze met olijfolie.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "GROENTEN" en daarna het recept "GEVULDE PAPRIKA'S" en bevestig uw keuze.

Opmerkingen

VRUCHTENTAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

Voor het kruimeldeeg:

300 g bloem
1 heel ei en 2 dooiers
180 g boter
150 g suiker
geraspte citroenschil
1 snufje zout
1 zakje vanillesuiker

Voor de

banketbakkersroom:

500 ml melk
3 eidooiers
1 heel ei
125 g suiker
50 g bloem
1/2 zakje vanillesuiker
schil van een halve
citraen
fruit van het seizoen
gelatine
(naar wens)

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 28-38 min
- Aanbevolen schaal:
Lage taartvorm
(diameter 28 cm - 30 cm)

Suggesties en variaties:

- U kunt een laag cake tussen de banketbakkersroom en het verse fruit leggen.
- Voor een vlaai met jam bestrijkt u de vlaai voor het bakken met een jam naar keuze (aardbeien-, abrikozen-, vijgen- of perzikenjam) en decoreert u deze met het resterende deeg.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (Auto sensor RECEPTEN)

Bereiding van het deeg:

Meng de suiker met de zachte boter.
Voeg de eieren, het zout, de citroenschil en de bloem toe en meng alles goed. Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten in de koelkast. Vet een taartvorm in en bestuif deze met bloem.
Rol het deeg uit en bekleeft de taartvorm. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg.

Haal de bodem na het bakken uit de vorm en laat hem afkoelen voordat u hem vult.

Bereiding van de banketbakkersroom:

Breng de melk met de citroenschil aan de kook.
Klop de eieren in een kom met de suiker, de bloem en de vanillesuiker.
Giet beetje bij beetje de melk erbij. Breng de crème opnieuw aan de kook en schakel het vuur uit. Laat de room afkoelen, roer af en toe.

Snijdt het fruit in stukjes.

Als de banketbakkersroom is afgekoeld, strijkt u deze uit over de vlaibodem. Decoreer met het fruit en bestrijk met gelatine.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "VRUCHTENTAART" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 40 min
- Bereiding*: 30-40 min
- Aanbevolen schaal:
bijgeleverde bakplaat voor zoet gebak

Suggesties en variaties:

- U kunt verschillende soorten appels gebruiken en de hoeveelheid suiker aanpassen aan de zoetheid van de appels.
- U kunt bladerdeeg van volkorenbloem gebruiken.
- Een deel van de suiker kan worden vervangen door honing.
- Een variant op de klassieke bereiding is de perenstrudel, eenvoudig bereid met vers fruit, suiker en stukjes chocolade.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



APPELSTRUDEL

Ingrediënten voor 8/10 porties

500 g bladerdeeg (vers of diepvries), of 2 pakjes bladerdeeg van 250 g (vers), uitgerold
 400 g appels
 50 g rozijnen
 50 g geschaafde of gehakte amandelen (of pijnboompitten)
 40 g verkruidde biscuitjes
 60 g suiker
 1 geraspte sinaasappelschil
 100 g abrikozenjam
 kaneel
 1 heel ei
 melk

N.B.: als het nodig is om twee plakken deeg te gebruiken om het gewenste gewicht te krijgen, laat deze dan gedeeltelijk overlappen zodat u één rechthoekige lap krijgt.

Laat de rozijnen weken in een beetje rum.

Schil de appels en snijd ze in schijfjes. Laat de rozijnen uitlekken en dep ze droog. Doe ze in een kom met de appels, de amandelen, sinaasappelschil, verkruidde koekjes, suiker, kaneel en jam en meng alles goed.

Rol het deeg uit op een bebloemd oppervlak tot een rechthoek die even groot is als de bakplaat.

Bekleed de bakplaat met bakpapier en leg het deeg erop. Leg de vulling op het midden van het deeg over de hele lengte.

Maak de randen van het deeg nat met melk en vouw ze naar elkaar toe, zodat de vulling bedekt is. Bestrijk het oppervlak met een losgeklopt ei.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "APPELSTRUDEL" en bevestig uw keuze.

PEREN-CHOCOLADETAART

Ingrediënten voor 6/8 porties

3 eieren
170 g suiker
150 g boter
250 g bloem
10 g bakpoeder
1 snufje zout
2/3 peren (circa 200 g)
1 zakje vanillesuiker
80 g chocoladevlokken

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 45-55 min
- Aanbevolen schaal: hoge ronde metalen taartvorm (diameter ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- De chocoladevlokken kunnen worden vervangen door 80 g geschaafde amandelen.
- Een deel van de peren kan in parten worden gesneden en in waaivorm bovenop de taart worden gelegd.
- Als de taart gemaakt wordt zonder chocola, kan hij geserveerd worden met room en grappa.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor** RECEPTEN)

Klop de eieren, de suiker, de vanillesuiker en het zout tot een schuimig mengsel.

Voeg de zachte boter toe en meng langzaam.

Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe.

Klop alles door elkaar tot u een glad beslag heeft.

Schil de peren, snijd ze in stukjes en roer ze door het beslag. Voeg ook de chocoladevlokken toe.

Giet het beslag in een ingevette en met bloem bestoven taartvorm.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "PEREN-CHOCOLADETAART" en bevestig uw keuze.



Opmerkingen

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 45-55 min
- Aanbevolen schaal:
tulbandvorm (diameter 26 cm,
hoogte ongeveer 8/10 cm);
Of plumcakevorm (30 cm x 10 cm)

Suggesties en variaties:

- Serveer de tulband met koffiesaus.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



MARMERCAKE

Ingrediënten voor 6/8 porties

350 g bloem
150 g boter
180 g suiker
1 zakje vanillesuiker
200 ml melk
3 eieren
1 zakje gist
30 g cacaopoeder

Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker op kamertemperatuur, tot u een crèmeachtig beslag heeft. Voeg de zachte boter toe.

Zeef de bloem en voeg het bakpoeder toe.

Voeg beurtelings bloem en melk toe en meng goed, tot u een stevig beslag heeft. Vet de tulbandvorm in en bestuif deze met bloem. Giet de helft van het beslag erin.

Voeg aan de andere helft van het beslag het gezeefde cacaopoeder toe.

Giet de tweede helft van het beslag in de tulbandvorm en draai met een vork door het beslag om een marmereffect te krijgen.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "MARMERCAKE" en bevestig uw keuze.

CHEESECAKE

Ingrediënten voor 6/8 porties

280 g droge biscuits
100 g boter
3 eieren
100 g suiker
280 g ricotta
bosvruchtenjam

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 38-50 min
- Aanbevolen schaal:
hoge ronde metalen taartvorm
(diameter ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- De bosvruchtenjam kan worden vervangen door: bramen-, bosbessen- of frambozenjam.

Verkruimel de koekjes met uw handen in een kom. Laat de boter smelten en voeg deze toe aan de koekkrumels.

Bedek de bodem van een taartvorm met bakpapier en strooi de koekkrumels hierop. Druk het mengsel goed aan met een lepel.

Klop de eieren met de suiker en de ricotta en strijk deze crème uit over de koekjesbodem.

Bakken in de oven en laten afkoelen.

Garneren met de jam.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "CHEESECAKE" en bevestig uw keuze.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



Opmerkingen

- Voorbereiding: 30 min
- Bereiding*: 45-60 min
- Aanbevolen schaal: hoge ronde metalen taartvorm (diameter ongeveer 26 cm)

Suggesties en variaties:

- De roggebloem kan worden vervangen door volkorenbloem.
- Serveer de taart met yoghurt.

*De optimale bereidingstijd wordt automatisch bepaald door de geselecteerde functie (**Auto sensor RECEPTEN**)



YOGHURTCAKE

Ingrediënten voor 6/8 porties

200 g suiker
 3 eieren
 200 g bloem
 100 g roggebloem
 125 g yoghurt
 17 g bakpoeder
 60 g olie
 1 sinaasappel, sap en schil
 zout

Klop de eieren met de suiker. Meng de twee soorten bloem met het bakpoeder en het zout.

Voeg het bloemmengsel toe aan de eieren en voeg de yoghurt, olie, sinaasappelsap en geraspte sinaasappelschil toe. Meng het geheel goed. Vet een taartvorm in en bestuif deze met bloem. Giet het beslag erin.

Zet in de oven.

Kies uit het menu "RECEPTEN" de categorie "DESSERTS" en daarna het recept "YOGHURTCAKE" en bevestig uw keuze.



NO PRE-HEATING, NO WAITING...JUST COOKING PERFECTION

Today achieving superb results in the kitchen couldn't be simpler, thanks to your new Whirlpool multifunction oven which offers the flexibility of a variety of cooking methods to help you cook any dish to perfection.

This oven combines advanced user interface and intelligent 6TH SENSE technology with a powerful convection system, eliminating the need to pre-heat. All the recipes included in this cookbook do not need pre-heat and perfect results are always guaranteed.

This cookbook includes 30 recipes carefully selected for you.

Once you have selected your preferred recipe through the display of your oven all you have to do is put the dish in and start cooking. The oven will automatically set the ideal cooking process providing regular feedback from the display.

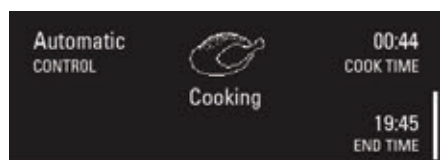
If you wish, you can add your personal touch to all your dishes at the end of the cooking time.

IMPORTANT TIPS

For best results, do not vary the quantities or ingredients given in the recipes.

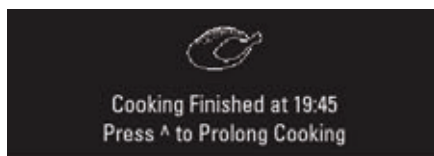
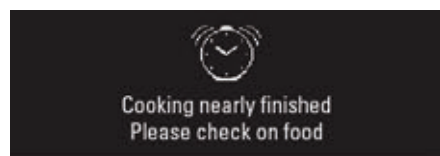
Before preparing meat, it is best to remove it from the refrigerator at least an hour prior to cooking. (The temperature of the meat should be around 10-12°C).

Some dishes must be turned or stirred half-way through cooking time: the oven will emit an acoustic signal to remind you. (Recipes state when food must be stirred or turned during cooking).



The initial cooking time displayed is merely for guidance: the oven adapts the time remaining during actual cooking.

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. For the same reason, at the end of cooking, extra cooking time can be added manually using the oven's menu.



ACCESSORIES SUPPLIED

BAKING TRAY



GRILL



DRIP TRAY

The drip tray differs from the baking tray in depth, being the deeper of the two. Some recipes require the drip tray to be filled with water and positioned below the grill to collect fat and oil produced while cooking roast and/or grilled meat.



CONTENTS

OVEN BAKES

PIES

PIZZA

MEAT

POULTRY

FISH

VEGETABLES

DESSERT

LASAGNE _____ PAGE 69

FISH CANNELLONI _____ PAGE 70

CRÊPES GRATIN _____ PAGE 71

AUBERGINE GRATIN _____ PAGE 72

VEGETABLE PIE _____ PAGE 73

QUICHE LORRAINE _____ PAGE 74

APPLE PIE _____ PAGE 75

CRISPY PIZZA _____ PAGE 76

PIZZA 2 PANS _____ PAGE 76

PORK CHOPS _____ PAGE 77

SHANK OF PORK _____ PAGE 78

LEG OF LAMB _____ PAGE 79

KEBABS _____ PAGE 80

ROAST CHICKEN _____ PAGE 81

CHICKEN BREASTS _____ PAGE 82

MEDITERRANEAN GILTHEAD _____ PAGE 83

SALMON WITH HERBS _____ PAGE 84

FISH IN CRUST _____ PAGE 85

ROAST POTATOES _____ PAGE 86

VEGETARIAN STRUDEL _____ PAGE 87

POTATO GRATIN _____ PAGE 87

TOMATO GRATIN _____ PAGE 88

VEGETABLE GRATIN _____ PAGE 89

STUFFED PEPPER _____ PAGE 90

FRUIT TART _____ PAGE 91

STRUDEL _____ PAGE 92

PEAR AND CHOCOLATE CAKE _____ PAGE 93

MARBLE CAKE _____ PAGE 94

CHEESE CAKE _____ PAGE 95

YOGHURT CAKE _____ PAGE 96

LASAGNE

Serves 6/8

500g of fresh pasta for lasagne
180g of grated parmesan cheese
200g of cheese, chopped
(either mozzarella, scamorza or provola)

For the meat sauce:

500g of minced beef
800 g of tomatoes (canned or chopped)
1 stock cube
1 medium onion
30 g of butter
6-7 tablespoons of olive oil
1 glass of red wine
celery, carrot
salt

For 600 g of bechamel sauce:

(alternatively, you can use shop-bought ready made bechamel sauce)
50 g of butter
60 g of flour
1l of milk
salt, nutmeg

To make the meat sauce:

Chop the celery, carrot and onion and sweat them in the oil and butter.
Add the meat and brown it. Add the wine and allow it to evaporate, then add the tomatoes, stock cube and salt. Cover and cook over a low heat for about an hour.

To make the bechamel sauce:

Melt the butter then add the flour, mixing thoroughly all the time to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring until the sauce reaches the desired consistency. Once cooked, season with a little salt and grated nutmeg.

Butter the dish. Spread two tablespoons of meat sauce over the bottom of the dish, then arrange a layer of lasagne sheets, followed by meat sauce, bechamel sauce, chopped cheese and a sprinkling of grated parmesan cheese. Continue adding layers in this way until you have finished nearly all the ingredients. Finally, cover generously with bechamel sauce, a good sprinkling of grated parmesan cheese and a few knobs of butter.

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "LASAGNE" recipe and confirm.

- Preparation: 2 hours
- Cooking time*: 45-60 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- If you are making fish or vegetable lasagne, you can use vegetable stock instead of milk and olive oil instead of butter for the bechamel sauce.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- You can use the crêpe filling (spinach and ricotta) for the cannelloni if you like, but the cannelloni will have to be covered with bechamel sauce.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



FISH CANNELLONI

Serves 4

60g of leeks
 50 g of celery
 400g of fresh cod
 200g of cherry tomatoes
 15g of basil
 30g of parmesan cheese
 70g of tomato sauce
 160g of pasta sheets for lasagne/cannelloni
 olive oil
 salt, pepper

Cut the celery and leek into julienne strips and soften them in a pan with a little olive oil. Add the cod cut into fine strips, season with salt and pepper and cook until the cooking juices have almost evaporated.

Parboil the sheets of lasagne and spoon the filling along the middle of each sheet. Roll up the sheets to form cannelloni.

Blend the tomato sauce and spoon a little over the bottom of the oven proof dish together with a drizzle of olive oil.

Arrange the cannelloni in the oven proof dish and cover with the remaining tomato sauce. Quarter the cherry tomatoes, chop the basil and arrange on top of the cannelloni. Sprinkle with grated parmesan and bake in the oven.

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "FISH CANNELLONI" recipe and confirm.

Notes:

CREPES GRATIN

Serves 6

For the crêpes:

100 g of flour
250 ml of milk
3 whole eggs
1 tablespoon of olive oil
salt, nutmeg

Filling:

400g of ricotta cheese
200g of spinach
40g of parmesan cheese
salt, pepper
1 egg
nutmeg

Bechamel

sauce:

50 g of butter
60 g of flour
1l of milk
salt, nutmeg
60g of parmesan cheese

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 35-45 min
- Recommended equipment: rectangular non-stick dish

Tips and variations:

- As an alternative, you can use button mushrooms, sliced and sautéed.

Prepare the crêpe batter by mixing together all the ingredients, whisking together thoroughly. Leave to rest in the refrigerator for at least 15 minutes.

Make the crêpes using a small, non-stick crêpe pan. Blanche the spinach. Cool it immediately afterwards in cold water and then squeeze out the excess water. Chop finely and add to the ricotta along with the salt, pepper, nutmeg, eggs and parmesan cheese. Fill the crêpes and fold them over in the middle to close.

To make the bechamel sauce:

Melt the butter, pour in the flour, mixing thoroughly all the time to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring constantly until the sauce reaches the desired consistency.

Once cooked, season with a little salt and a pinch of grated nutmeg.

Spread some sauce over the bottom of a oven proof dish and arrange the crêpes on top. Cover generously with the bechamel sauce and sprinkle with grated parmesan. Bake in the oven until golden brown

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "CREPES AU GRATIN" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

AUBERGINE GRATIN

Serves 6/8

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 40-50 min
- Recommended equipment: rectangular oven proof dish (approx. 35cm x 25cm)

Tips and variations:

- You can use, ready grilled, frozen aubergines. If you are using fresh aubergines, you can dip them in flour and fry them instead of grilling them.

- 4-5 aubergines (approx. 1.5kg)
- 1 large onion
- 5-6 tablespoons of olive oil
- 800 g of chopped tomatoes
- 350 g approx. of mozzarella
- 100 g of grated parmesan cheese
- fresh basil

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cut the aubergines into approx. 1cm thick slices, salt them and let them rest on a tea towel for around an hour. Sear the aubergines under a hot grill.

Sauté the onion in the oil, add the chopped tomatoes, season with salt and cook over a low heat for around 40 minutes.

Dice the mozzarella. Spread two tablespoons of tomato sauce over the bottom of the dish, then arrange a layer of aubergines, followed by the sauce, some diced mozzarella and a sprinkling of grated parmesan cheese and a little fresh basil. Continue adding layers in this way until you have finished nearly all the ingredients.

Finally, cover the last layer with tomato sauce and a good sprinkling of grated parmesan cheese.

Select "OVEN BAKES" from the "RECIPES" menu then the "AUBERGINE GRATIN" recipe and confirm.

Notes:

VEGETABLE PIE

Serves 6/8

250g of fresh puff pastry
450g of mixed vegetables: artichokes, asparagus and mushrooms
150g of roughly grated gruyère cheese
3 eggs
200ml of single cream
100ml of milk
salt, pepper, paprika

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 50-60 min
- Recommended equipment: shallow metal pie dish (diameter approx. 28cm)

Tips and variations:

- Fresh seasonal vegetables will give the best results. If chopped very fine, there is no need to blanch.
- The vegetable pie can be served with steamed fish fillet or as an hors d'oeuvres with a warm vegetable sauce(creamed leek, tomato or pumpkin).

Blanche the vegetables in boiling salted water for a few minutes, then drain.

Sauté the chopped vegetables in a pan with a little oil.

Line the pie dish with baking paper and then roll out the puff pastry to cover the bottom and edges of the dish. Spread the vegetables over the pastry base and sprinkle with the grated cheese.

Beat the eggs in a bowl together with the eggs, cream and milk. Season with salt and paprika and pour the mixture evenly over the vegetables.

Select "PIES" from the "RECIPES" menu then the "VEGETABLE PIE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 40-50 min
- Recommended equipment:
shallow metal pie dish
(diameter approx. 30cm)

Tips and variations:

- You can also make the following varieties of quiche:
 - potato and bacon
 - leek and ham
 - fish and artichoke
 - spinach and salmon

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



QUICHE LORRAINE

Serves 6/8

250g of fresh shortcrust pastry
150g of bacon, diced
4 eggs
2 onions cut into julienned pieces
10g of chopped parsley
200 ml of milk
200 ml of single cream
100 g of roughly grated gruyère cheese
salt, pepper

Line the pie dish with baking paper and then roll out the shortcrust pastry to cover the bottom and edges of the dish. Spread the sautéed bacon over the bottom of the dish along with the julienned onion sweated in a little olive oil, then sprinkle the cheese on top. Beat the eggs in a bowl together with the milk and cream, seasoning with salt and pepper to taste. Pour the mixture evenly over the dish and garnish with chopped parsley.

Select "PIES" from the "RECIPES" menu then the "QUICHE LORRAINE" menu and confirm.

Notes:

APPLE PIE

Serves 6/8

4 apples
250 g of plain flour
50 g of butter
1 pinch of salt
80 ml of cold water
10g of baking powder
100g of sugar

For the custard:
500 ml of milk
2 eggs
10g of corn flour
50 g of sugar
40 ml of rum (optional)
1 tspn. of vanilla essence
10 g of plain flour
gelatin for desserts

- Preparation: 50 min
- Cooking time*: 75-90 min
- Recommended equipment:
shallow metal pie dish
(diameter approx. 28 cm)

Tips and variations:

- Crumble some biscuits on top of the pastry before pouring the custard on top: this will ensure the pastry stays crisp, not soggy.
- Before baking, give the apples a light dusting of powdered cinnamon.

To make the base:

Mix the flour sieved with the salt, add the softened butter, sugar, baking powder and next the water, then bring together into a firm dough. Leave to rest in the refrigerator for 30 minutes.

To make the custard:

Heat the milk with the vanilla essence and then remove from the heat. In another bowl, beat the sugar, egg, flour and corn flour together. Add this mixture to the milk, stirring constantly on the heat to obtain a creamy custard. Once cooked, add rum to taste. Line the pie dish with baking paper. Roll out the pastry to cover the bottom and edges of the dish. Spread the custard prepared earlier over the pastry.

Cut the apples into segments (about ½ cm thick). Arrange the slices of apple so that they are slightly overlapping, covering all the pastry.

Once cooked, let the cake cool and then glaze it with the gelatin for desserts.

Select "PIES" from the "RECIPES" menu, then the "APPLE PIE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 2 hours
- Cooking time*: 25-35 min
- Recommended equipment:
Drip tray or baking tray
supplied

Tips and variations:

- A variety of different kinds of flour can be used for the pizza base, such as rye, buckwheat or wholemeal: for best results, use two parts plain flour and one part the flour of your choice.
- Add the pizza topping of your choice before baking in the oven.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



CRISPY PIZZA

For 1 tray:

350g of flour
200ml of water
18ml of olive oil
14g of dry yeast
7g of salt
3.5g of sugar
250g of tomato pulp
150g of mozzarella
olive oil, salt, oregano

For 2 trays:

700g of flour
400ml of water
35ml of olive oil
25g of fresh yeast
13g of salt
7g of sugar
500g of tomato pulp
300g of mozzarella
olive oil, salt, oregano

Dissolve the yeast in warm water (around 35°C) - Use the amount of water stated in the ingredients - Heap the flour in a mound on a board, make a well in the middle and mix in the salt, sugar and lastly the oil. Slowly add the water to the flour and begin bringing it together into a dough. Knead well until the dough is smooth and elastic. Place the dough in a large container, cover with a damp cloth and allow to rise in the oven using the "DOUGH PROVING" function for 45 minutes.

In the meantime, add the oil, oregano and salt to the tomato sauce. Once the dough has risen, roll it out to line the oiled drip tray.

Cover the pizza base with the tomato sauce and the chopped mozzarella.

Select "PIZZA" from the "RECIPES" menu then the "PIZZA" or "PIZZA 2 PANS" recipe and confirm.

Notes:

PORK CHOPS

Ingredients for 2-6 portions

2/6 pork chops
olive oil
garlic
sage
some rosemary
salt, pepper

- Preparation: 10 min plus 30 min for marinating
- Cooking time*: 15-25 min
- Recommended equipment: grill and drip tray supplied

Roughly chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt.

Leave the chops in this marinade for at least 30 minutes.

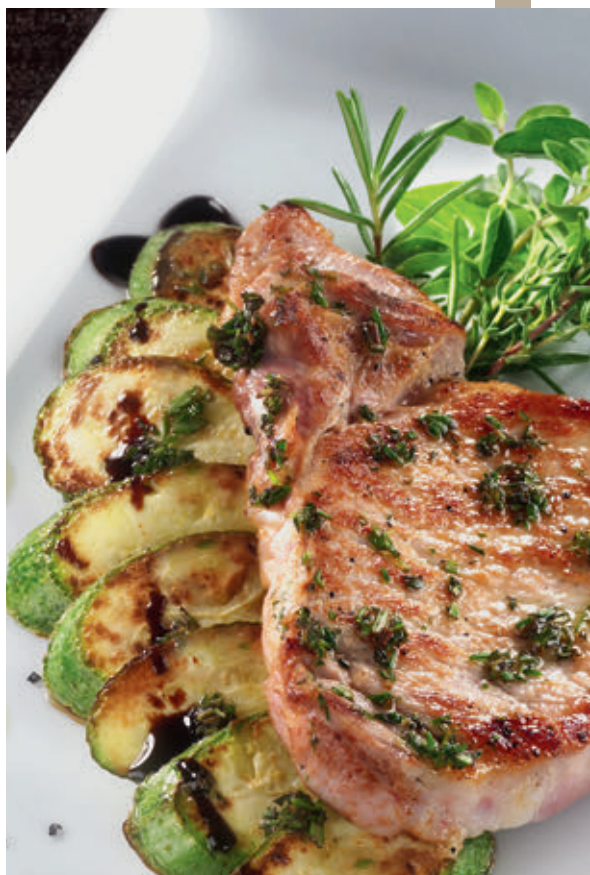
Place the chops on the grill on the fifth shelf of the oven. Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "PORK CHOPS" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

MEAT



Notes:

SHANK OF PORK

- Preparation: 10 min
- Cooking time*: 90-110 min
- Recommended equipment:
drip tray

Tips and variations:

- Before cooking, the meat must be brought up to room temperature.
- Before cooking, rub the meat all over with salt and pepper.
- The cooking juices can be filtered and seasoned, and flavoured if you like with rosemary, for serving with the meat.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Serves 4/6

2/4 pork shanks (approx. 500g each)
600 ml of white wine
4/5 tablespoons of olive oil
salt, pepper



Season the shanks of pork with salt and pepper and place them on the drip tray.
Splash with white wine and drizzle with oil.

Select “MEAT” from the “RECIPES” menu then the “SHANK OF PORK” recipe and confirm.

Notes:

LEG OF LAMB

Serves 4/6

1 leg of lamb, approx. 2 kg
2 cloves of garlic
salt, pepper

Prepare the leg of lamb, trimming off excess fat. Chop the garlic into pieces, then rub the lamb with the garlic. Season to taste with salt and pepper. Place the meat directly on the drip tray lined with a sheet of greaseproof paper. Place the drip tray on the third shelf.

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "LEG OF LAMB" recipe and confirm.

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 60-70 min
- Recommended equipment: drip tray or baking tray supplied

Tips and variations:

- After cooking, leave the meat to rest for at least ten minutes, covered with a sheet of tin foil, so that the juices inside the meat settle evenly.
- The leg of lamb can be boned by removing the initial part of the bone.
- Once cooked, the lamb can be brushed with mustard and left to rest in the oven, which will still be hot after switching off.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinading
- Cooking time*: 15-25 min
- Recommended equipment: grill and drip tray supplied

Tips and variations:

- In alternative to the meat, you can use fish, cut into cubes of the same size: prawns, cuttlefish, salmon, angler fish.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



KEBABS

Serves 4/8

4/8 meat kebabs (It is best to avoid frankfurters since they have different cooking times to other meats).

garlic
sage
some rosemary
olive oil
salt, pepper

Roughly chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt.

Leave the kebabs in this marinade for at least 30 minutes.

Place the kebabs on the grill on the fifth shelf of the oven.

Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "MEAT" from the "RECIPES" menu then the "KEBABS" recipe and confirm.

Notes:

ROAST CHICKEN

Serves 4/6

1 chicken weighing 1/1.5kg
garlic
olive oil
some rosemary
sage
salt, pepper

- Preparation: 10 min
- Cooking time*: 50-70 min
- Recommended equipment:
grill or drip tray supplied

Tips and variations:

- Before cooking, flavour the chicken by stuffing it with herbs, a few cloves of garlic and the rind of an orange or lemon.

Wash and dry the chicken.
Stuff the bird with a mixture of chopped aromatic herbs, garlic, salt and pepper.
Lightly oil the skin and season with salt.
Place the chicken on the grill on the third shelf.
Pour approx. 0,5l of water into the drip tray and place it on the first shelf.

Select "POULTRY" from the "RECIPES" menu then the "ROAST CHICKEN" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

CHICKEN BREASTS

- Preparation: 10 min plus 30 minutes for marinading
- Cooking time*: 15-20 min
- Recommended equipment: grill or drip tray supplied

Tips and variations:

- The chicken breast can also be served cold, cut into cubes or strips and accompanied with a tasty salad of rocket or mixed leaves with a tangy dressing of balsamic vinegar or citrus juice.
- As an alternative, you can use turkey breast of the same size.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Serves 4/8

4/8 slices of chicken breast
(no less than 1 cm thick)
olive oil
garlic
salt, pepper
sage, rosemary



Chop the garlic, rosemary and sage and place them in a bowl with oil and salt.

Leave the chicken slices in this marinade for at least 30 minutes.

Place the chicken breasts on the grill on the fifth shelf of the oven. Pour approx. 1l of water into the drip tray and place it on the second shelf.

>The oven will signal when to turn the meat.<

Select "POULTRY" from the "RECIPES" menu then the "CHICKEN BREASTS" recipe and confirm.

Notes:

MEDITERRANEAN GILTHEAD

Serves 3/6

3-6 cods weighing 350/400g each
150g of cherry tomatoes
130g of taggiasche olives
25g of fresh basil
2 cloves of garlic
100 ml of white wine
salt, pepper

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
shallow oven proof dish
(approx. 26cm long)

Tips and variations:

- In alternative to the cod, you can use any other fish of the same size (sea bass, plaice, gilt-head)

Clean and scale the fish. Fillet the cod, removing the bones.

Grease a oven proof dish with the olive oil, season the fillets with salt and pepper and place them in the dish.

Quarter the cherry tomatoes and arrange them on top of the fish. Chop the olives, basil and garlic all together and sprinkle over the fish.

Season lightly with salt. Splash the white wine on top and finish off with a drizzle of olive oil.

Bake in the oven.

Select "FISH" from the "RECIPES" menu then the "MEDITERRANEAN GILTHEAD" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

SALMON WITH HERBS

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 15-25 min
- Recommended equipment:
shallow oven proof dish
(approx. 26cm long)

Tips and variations:

- Serve the salmon with steamed potatoes to bring out the flavour of the fish.

Serves 4

600/700g of salmon fillet
10g of olive oil
100g of white or sliced bread
1 heaped teaspoon of dried thyme – or a few sprigs of fresh thyme (10g)
1 heaped teaspoon of dried basil – or, even better, a few leaves of fresh basil (15g)
1 clove of garlic
salt

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cut the fillet into 4/5 parts. Grease a oven proof dish with half the olive oil. Rub salt and pepper all over the salmon and place it in the dish.

Chop the bread, basil, thyme and garlic together and spread this crumb mixture generously over the salmon.

Select “FISH” from the “RECIPES” menu then the “SALMON WITH HERBS” recipe and confirm.

Notes:

FISH IN CRUST

Serves 4

4 sea bass or cod weighing 300g each
500g of table salt
500 g of plain flour
300g of water
pink pepper
fresh thyme
fennel seeds
parsley
1 clove of garlic
some rosemary
marjoram
1 egg

Preparing the salt crust:

Mix the flour, salt, water and all the finely chopped herbs to obtain a uniform dough.

Scale, gut and wash the fish, dry it well and fillet it. Roll out a base of salt pastry, place the fish fillets on top, brush the edges of the pastry with beaten egg and cover with another layer of pastry ½ cm thick, trying to follow the shape of the fish. Brush with beaten egg and bake in the oven.

Select "FISH" from the "RECIPES" menu then the "FISH IN CRUST" recipe and confirm.

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 40-50 min
- Recommended equipment: drip tray or baking tray supplied

Tips and variations:

- You can sprinkle some chopped herbs over the fish fillets.
- Serve the fish fillets accompanied by a creamy fish sauce flavoured with fennel seeds.
- The fillets can also be served with steamed potatoes.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

ROAST POTATOES

- Preparation: 20 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
drip tray or baking tray supplied

Tips and variations:

- If you like, you can use new potatoes and cook them in their jackets.
- Flavour the potatoes before cooking with a few cloves of garlic and some shallots.

Serves 4/6

1.5 kg of potatoes
some rosemary
olive oil
salt

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Peel, wash and cut the potatoes into small pieces and place them in the drip tray lined with greaseproof paper. Sprinkle with salt and rosemary. Drizzle with plenty of oil and stir.

>The oven will signal when to stir the potatoes.<

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "ROAST POTATOES" recipe and confirm.

Notes:

VEGETARIAN STRUDEL

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
drip tray and baking tray supplied

Serves 8

500g of puff pastry
1 egg
150g of cheese (toma or emmenthal)
15g of basil
1 aubergine
2 courgettes
1 red pepper
1 yellow pepper
1 leek
2 vine tomatoes

NOTE: if you have to combine two sheets of pastry to reach the suggested weight, overlap them a little to create a single rectangular sheet of pastry.

Cut the vegetables into julienne strips and cook them in the pan for a few minutes with a little olive oil, trying to keep them crunchy. Let the vegetables cool. Add the cheese chopped into fine strips, the strips of tomato, the basil and then season with salt and pepper. Roll out the puff pastry and spread the vegetable filling out in the centre. Brush the edges of the pastry lightly with beaten egg and fold them over to seal the strudel.

Brush the strudel with beaten egg and bake on the drip tray lined with greaseproof paper.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu the "VEGETARIAN STRUDEL" recipe and confirm.

Tips and variations:

- Serve the strudel accompanied by a light sauce of fresh tomatoes flavoured with basil.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Notes:

POTATO GRATIN

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 55-65 min
- Recommended equipment:
oven proof dish (approx. 28cm long)

Serves 4/6

1Kg of potatoes
150 g of grated gruyère cheese
200 ml of milk
250 ml of cream
40 g of butter
1 clove of garlic
15g of shallots
salt, pepper, nutmeg

Peel and finely slice the potatoes.

Place a knob of butter in the casserole dish and sauté the chopped garlic and shallots, then add the milk and cream.

Arrange the potatoes in the buttered oven proof dish. Pour the milk and cream mixture over the potatoes and season with salt, pepper and nutmeg.

Sprinkle the grated cheese over the potatoes. Lastly, dot with butter.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "POTATO GRATIN" recipe and confirm.

Tips and variations:

- Before cooking, add 150g of porcini mushrooms (sliced thinly and cooked with olive oil, parsley and garlic) or a tablespoon of dried porcini mushrooms (soaked and then chopped).

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment:
oven proof dish
(approx. 26cm long)

Tips and variations:

- If you like, add a few mint leaves to the herby bread for extra flavour.
- Stuffed tomatoes can be served cold as a summer hors d'oeuvres.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



TOMATO GRATIN

Serves 4/6

4/8 vine tomatoes
130g of sliced bread with crusts cut off
15g of basil
10g of parsley
½ clove of garlic
2 tablespoons of olive oil
salt, pepper

Cut the tomatoes in half and scoop out the seeds. Salt the tomatoes and then turn them upside down on a tea towel to drain.

Prepare the herby bread mix by blitzing the sliced bread, basil, parsley, garlic, olive oil, salt and pepper together in a food processor.

Stuff the tomatoes with the bread mixture and arrange them in a oven proof dish.

Drizzle with olive oil and bake in the oven.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "TOMATO GRATIN" recipe and confirm.

Notes:

VEGETABLE GRATIN

Serves 4/6

750g of vegetables (for example, broccoli, Brussels sprouts, leeks, cauliflower, fennel)
40g of grated gruyère type cheese
1 tablespoon of breadcrumbs
a little butter (to taste)

For the bechamel sauce:

25 g of butter
30 g of flour
500 ml of milk
salt, nutmeg

Wash and cut the vegetables. Blanch the vegetables for a few minutes in boiling, salted water, then drain and dry them.

Butter the dish and add the vegetables to it. Cover with the bechamel sauce.

Mix the breadcrumbs and cheese together and sprinkle over the bechamel sauce.

Dot with butter.

To make the bechamel sauce:

Melt the butter, pour in the flour, mixing thoroughly all the time

to prevent any lumps forming. Add the milk a little at a time and continue cooking, stirring constantly until the sauce reaches the desired consistency.

Once cooked, season with a little salt and a pinch of grated nutmeg.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "VEGETABLE GRATIN" recipe and confirm.

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 10-15 min
- Recommended equipment: shallow oven proof dish (approx. 26cm long)

Tips and variations:

- Use smoked Ceder in place of gruyère.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 50-60 min
- Recommended equipment:
rectangular non-stick dish

STUFFED PEPPER

Serves 8

4 medium sized peppers
 150g of sausage meat
 150g of minced beef
 150 g of cooked ham, chopped
 200 g stale or sliced bread
 50g of Ceder cheese, roughly chopped
 milk as required.
 2 cloves of garlic
 sage, rosemary, basil
 olive oil

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cut the peppers in half.
 Remove the seeds and the ribs.
 Soak the bread in the milk and then squeeze it dry.
 Mix together the meat, cooked ham, bread, cheese and chopped herbs to taste.
 Stuff the peppers with this mixture and place them in the dish.
 Drizzle with olive oil.

Select "VEGETABLES" from the "RECIPES" menu then the "STUFFED PEPPER" recipe and confirm.

Notes:

FRUIT TART

Serves 6/8

For the shortcrust pastry:

300 g of plain flour
1 whole egg and 2 yolks
180 g of butter
150 g of sugar
grated rind of one lemon
1 pinch of salt
1 tspn. of vanilla essence

For the confectioner's custard:

500 ml of milk
3 egg yolks
1 whole egg
125 g of sugar
50 g of flour
½ tspn. of vanilla essence
rind of half a lemon
seasonal fruit
gelatin for desserts (to taste)

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 28-38 min
- Recommended equipment:
Shallow pie dish
(diameter 28 cm - 30 cm)

Tips and variations:

- If you like, you can add a layer of sponge cake between the confectioner's custard and the fresh fruit.
- For a jam tart, before cooking spread the jam of your choice (strawberry, apricot, fig, peach) over the pastry base and decorate with the remaining pastry.

To make the base:

Cream the softened butter and sugar together. Add the eggs, salt, lemon rind and flour and knead together briefly. Place this pastry mixture in the refrigerator for about 30 minutes. Butter the dish and dust it with flour.

Roll out the pastry and use it to line the bottom and sides of the dish. Prick the pastry with a fork and bake in the oven.

Once cooked, remove the pastry case from the oven and allow it to cool before filling it.

To make the confectioner's custard:

Bring the milk with the lemon rind to the boil. Mix the sugar, flour, eggs and vanilla essence together in a bowl.

Slowly add the milk to the mixture. Bring back to the boil and then switch off immediately. Remove from the heat and allow to cool, stirring from time to time.

Slice the fruit.

When the confectioner's custard has cooled, spread it over the bottom of the tart, decorate with the fruit and glaze with the gelatin for desserts.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "FRUIT TART" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Notes:

- Preparation: 40 min
- Cooking time*: 30-40 min
- Recommended equipment: baking tray supplied

Tips and variations:

- You can use different varieties of apple, but remember to adapt the amount of sugar depending on the sweetness of the apples used.
- You can use puff pastry made with wholemeal flour.
- Honey can be used instead of some of the sugar.
- A variation on the classic recipe is pear strudel made simply with fresh fruit, sugar and flakes of chocolate.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



STRUDEL

Serves 8/10

500g of puff pastry (fresh or frozen), or
 2 x 250g packs of puff pastry (fresh) ready rolled
 400g of apples
 50g of raisins
 50g of flaked or chopped almonds (or pine nuts)
 40g of biscuit crumbs
 60g of sugar
 grated peel of an orange
 100g of apricot jam
 cinnamon
 1 whole egg
 milk

NOTE: if you have to combine two sheets of pastry to reach the suggested weight, overlap them a little to create a single rectangular sheet of pastry.

Soak the raisins in a little rum.

Peel and finely slice the apples. Drain and dry the raisins and place them in a bowl along with the apples, almonds, orange peel, biscuit crumbs, sugar, cinnamon and jam and mix all the ingredients together thoroughly.

Roll the pastry out on a floured work surface to obtain a rectangle the same size as the baking tray.

Line the baking tray with greaseproof paper and then add the pastry. Place the filling in a line along the middle of the pastry.

Wet the edges with a little milk and fold them over to seal the strudel. Lastly, brush the pastry with beaten egg.

Select "DESSERTS" from the "RECIPES" menu, then the "STRUDEL" recipe and confirm.

Notes:

PEAR AND CHOCOLATE CAKE

Serves 6/8

3 eggs
170 g of sugar
150 g of butter
250 g of plain flour
10g of baking powder
1 pinch of salt
2/3 pears (approx. 200g)
1 tspn. of vanilla essence
80g of dark chocolate flakes

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-55 min
- Recommended equipment: deep metal cake tin (diameter approx. 26cm)

Tips and variations:

- In alternative to the chocolate flakes, you can use 80 g of flaked almonds.
- Some of the pears can be cut into segments and arranged in a decorative sunburst pattern on top.
- The cake without chocolate can be served with custard flavoured with grappa.

Beat the eggs, sugar, vanilla essence and salt together until light and fluffy.

Add the softened butter and mix gently.

Add the sieved flour and the yeast.

Beat well until the mixture is smooth and uniform.

Peel the pears, chop them into small pieces and add to the mixture. Add the flakes of chocolate too.

Pour the mixture into a buttered cake tin which has been dusted with flour.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu, then the "PEAR AND CHOCOLATE CAKE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

DESSERT



Notes:

MARBLE CAKE

Serves 6/8

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-55 min
- Recommended equipment:
metal ring cake mould (diameter
26cm, height 8/10cm approx.);
Alternatively, a loaf tin
(30 cm x 10 cm)

Tips and variations:

- Serve the cake accompanied by
coffee flavoured custard.

- 250 g of plain flour
- 150 g of butter
- 180 g of sugar
- 1 tspn. of vanilla essence
- 200 ml of milk
- 3 eggs
- 8 g (1 1/2 teaspoon) of baking powder
- 30g of cocoa powder

*Optimal cooking times will automatically be determined
by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Beat the sugar and vanilla essence with the eggs (which should be of room temperature) to obtain a creamy mixture. Add the softened butter.

Sieve the flour and add the yeast.

Add the flour and milk a little at a time, stirring all the while to obtain a thick mixture. Butter the ring cake mould, dust it with flour and pour in half of the mixture.

Take the remaining mixture and stir in the sieved cocoa powder.

Next pour the second half of the mixture into the tin and try to create a two-colour spiral, swirling the mixture with a fork.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "MARBLE CAKE" recipe and confirm.

Notes:

CHEESE CAKE

Serves 6/8

280g of tea biscuits
100 g of butter
3 eggs
100g of sugar
280g of ricotta cheese
fruits of the forest jam

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 38-50 min
- Recommended equipment:
deep metal cake tin (diameter
approx. 26 cm)

Tips and variations:

- In alternative to fruits of the forest jam, you can use: blackberry, blueberry or raspberry jam.

Crumble the biscuits into a bowl. Melt the butter and add it to the biscuits.

Line the bottom of a cake tin with greaseproof paper and pour the mixture into the tin, lightly pressing it down over the base.

Beat the eggs, sugar and ricotta together and spread this mixture over the biscuit base.

Bake in the oven and then allow to cool.

Glaze with the jam.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "CHEESE CAKE" recipe and confirm.

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)

DESSERT



Notes:

YOGHURT CAKE

Serves 6/8

- Preparation: 30 min
- Cooking time*: 45-60 min
- Recommended equipment: deep metal cake tin (diameter approx. 26cm)

Tips and variations:

- In alternative to rye flour you can use wholemeal wheat flour.
- Serve the cake with creamy natural yoghurt.

- 200 g of sugar
- 3 whole eggs
- 200g of plain white flour
- 100g of wholemeal rye flour
- 125g of yoghurt
- 17g of baking powder
- 60g of mild oil
- 1 orange, juice and rind
- 1 pinch of salt

*Optimal cooking times will automatically be determined by the selected function (6TH SENSE RECIPES)



Cream the eggs and sugar together. Mix the two flours with the baking powder and salt.

Add the flour mixture to the eggs, yoghurt, oil, orange juice and grated rind. Mix the ingredients together well. Pour the mixture into a buttered, floured cake tin.

Bake in the oven.

Select "DESSERT" from the "RECIPES" menu then the "YOGHURT CAKE" recipe and confirm.

Notes:



SENSING THE DIFFERENCE*