

Put all your fresh ingredients in the bowl, and place it in the oven ...



royalvkb

thoughts for food

www.royalvkb.com

Nr403_LIML02_0709

royalvkb

thoughts for food



Slowcooker Manual & Recipes

“Slow Cooking” has never been more trendy!

Congratulations! With the Royal VKB Slowcooker, you have purchased an extraordinary product. Made from terracotta, the Slowcooker ensures that taste and vitamins are preserved. The Slowcooker consists of two parts: One terracotta lid/bowl and one white glazed ceramic dish. The Slowcooker also has coloured silicone rings which offer stability and protection when the Slowcooker is placed on your table. In addition, you can stack two Slowcookers on top of each other in your oven or cupboard.

Royal VKB's Slowcooker: use and maintenance

Before first use: remove any terracotta deposits by rinsing the Slowcooker in water. Then, immerse the terracotta parts in warm water for at least 10 minutes to ensure they absorb the water totally. You can then add your ingredients ready for cooking.

After filling it with your ingredients, place the Slowcooker in a cold oven. The oven must not be pre-heated or the Slowcooker may crack as a result of the difference in temperature. The silicone rings allow you to stack two Slowcookers on top of each other in the oven. A standard sized oven can fit a total of 4 stack Slowcookers. Once in the oven, you can heat the oven to a maximum of 230°C. For the best results, it is advisable to always place the Slowcooker in the middle of the oven for a better circulation of heat.

When the Slowcooker is removed from the oven, it will be very hot and you should always use oven-gloves.

When using a gas-oven, the Slowcooker should not be placed on the floor of the oven but on a grill or baking tray.

The Slowcooker can be used in two ways: For meals for one person, place the white dish on the bottom and use the terracotta part as a lid. For meals for 2-3 people, you can use the terracotta part as the bottom bowl and the white glazed dish as a lid. The silicone rings mean you can put the Slowcooker on your work surface without damaging it. And even on your dinner table, the silicone rings continue to act as trivets for the protection of your table and the low cooker!

The Slowcooker does not support large differences in temperature and therefore must not be placed directly on a gas-flame or on a hot-plate.

Microwave usage:

Royal VKB Slow Cooker is perfectly suited for use in a microwave oven. As microwave ovens vary considerably it is recommended to consult the oven manufacturer's guidelines for cooking times.

Cleaning

After use, the Slowcooker must be left to cool down before cleaning it with water, a soft brush and detergent. Do not use any abrasive or steel wool.



Viande mijotée à la méditerranéenne aux tagliatelles

Recette pour 2 personnes

Ingredients

2 morceaux de viande à braiser de 150 grammes., un peu de farine, un demi oignon, coup., en d, s, 1 carotte, , minc, e, 10 cm de poireau, coup., en rondelles, 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à soupe de concentré de tomates, ½ litre d'eau, 1 feuille de laurier, 3 cuillères à soupe d'olives noires hach., es, 2 cuillères à th., de câpres, 6 feuilles de basilic, grossièrement d, chir, es ou coup., es

Preparation

Faites tremper la Mijoteuse dans de l'eau froide pendant 20 minutes.

Farinez les morceaux de viande puis faites-les dorer dans une poêle.

Posez la viande dans le couvercle de la Mijoteuse. Dans la même poêle, faites revenir l'oignon, la carotte et le poireau. Ajoutez le concentré de tomates. Mélangez bien le concentré de tomates, puis déglacez avec le vinaigre balsamique et l'eau. Versez le mélange sur la viande. Ajoutez les feuilles de laurier sur le dessus. Couvrez la Mijoteuse avec l'élément émaillé puis posez-la dans le four froid. Laissez cuire le plat à 175°C pendant 2 heures. Enlevez les feuilles de laurier puis ajoutez les olives, les câpres et le basilic. Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel. Servez le plat avec des tagliatelles et une salade de tomates.

Mediterrane stooflapjes met tagliatelle

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

2 sukadelapjes à 150 gram, beetje bloem, halve ui, in blokjes gesneden, 1 bospeen, in plakjes gesneden, 10 cm prei, in ringen gesneden, 3 eetlepels balsamico azijn, 1 eetlepel tomatenpuree, ½ liter water, 1 laurierblaadje, 3 eetlepels gehakte zwarte olijven, 2 eetlepels kappertjes, 6 blaadjes basilicum, grof gescheurd of gesneden

Bereiding

Week de Slowcooker 20 minuten in koud water. Paneer de sukadelapjes in een beetje bloem en bak ze goudbruin in een koekenpan. Leg het vlees in het deksel van de Slowcooker. Bak in dezelfde koekenpan ui, bospeen en prei en voeg de tomatenpuree toe. Roer de tomatenpuree er goed doorheen en blus af met balsamico azijn en water. Giet het mengsel op het vlees en leg bovenop de laurierblaadjes. Dek de Slowcooker af met het geglaazuurde deel en zet hem in een koude oven. Bereid de stooflapjes op 175°C in 2 uur. Verwijder de laurierblaadjes en voeg olijven, kappertjes en basilicum toe. Breng de saus op smaak met peper en zout. Serveer de stooflapjes met tagliatelle en een tomatensalade.



Schonend Kochen Garen war noch nie so angesagt!

Herzlichen Glückwunsch! Mit dem Slowcooker von Royal VKB haben Sie sich ein ganz besonderes Produkt in die Küche geholt. Der Slowcooker besteht aus Terrakotta und garantiert, dass Vitamine und Geschmack während des Garvorgangs erhalten bleiben. Der Slowcooker besteht aus zwei Teilen: Einem Deckel aus Terrakotta und einer weißen, glasierten Keramikschale. Der Slowcooker hat auch farbige Silikonringe, die für Stabilität und Stand sorgen, wenn Sie den Slowcooker auf Ihrem Tisch platzieren. Der Slowcooker kann dank der Silikonringe auch gestapelt werden. So können Sie auch zwei Slowcooker übereinander in Ihren Ofen stellen oder in Ihrem Schrank aufbewahren.

Handhabung und Pflege des Slowcookers

Vor der ersten Nutzung entfernen Sie bitte feine Terrakotta-Ablagerungen, indem Sie den Slowcooker mit Wasser ausspülen. Dann tauchen Sie die Terrakotta Teile für mindestens 10 Minuten in warmes Wasser ein, damit das Terrakottamaterial das Wasser komplett aufnehmen kann. Danach befüllen Sie den Slowcooker mit den gewünschten Zutaten.

Nachdem der Slowcooker mit den gewünschten Zutaten befüllt wurde, stellen Sie diesen in einen kalten Ofen. Der Ofen darf nicht vorgeheizt werden, da sonst der Slowcooker aufgrund des hohen Temperaturunterschiedes auseinanderbrechen kann. Die Silikonringe ermöglichen es Ihnen zwei Slowcooker in den Ofen übereinander zu stellen. In einen Ofen mit Standardgröße können bis zu vier Slowcooker verstaut werden. Der Ofen darf bis zu maximal 230 Grad Celsius erhitzt werden. Um hervorragende Ergebnisse zu erzielen, ist es ratsam, den Slowcooker immer in die Mitte des Ofens zu stellen, damit die Hitze im Ofen

besser zirkulieren kann.

Wenn Sie den Slowcooker aus dem Ofen nehmen, sollten Sie aufgrund der hohen Hitze immer Topfhandschuhe nutzen.

Wenn Sie einen Gasherd besitzen, sollte der Slowcooker nie auf dem Boden des Ofens gestellt werden, sondern immer auf einem Grillrost oder Backblech. Nutzbar auf zwei verschiedene Arten: Für eine Person stellen Sie die weiße Schale nach unten und nutzen Sie den Terrakotta-Teil als Deckel. Für 2-3 Personen können Sie den Terrakotta-Teil als Schüssel nehmen und die weiße Schale als Deckel. Mit den Silikonringen können Sie den Slowcooker auf die Arbeitsfläche stellen ohne dass diese dadurch beschädigt wird. Und auf Ihrem Esstisch agieren die Silikonringe als Untersetzer zum Schutz Ihres Tisches und des Slowcookers!

Der Slowcooker sollte keinen hohen Temperaturunterschieden ausgesetzt werden, deshalb darf er nicht direkt auf Gasherden oder heißen Kochplatten gestellt werden.

Verwendung in der Mikrowelle:

Royal VKB Slowcooker eignet sich perfekt für die Verwendung in der Mikrowelle. Da Mikrowellengeräte stark voneinander abweichen, wird empfohlen, für Kochzeiten die Richtlinien Ihres Mikrowellenherstellers zu Rate zu ziehen.

Reinigung

Nach dem Kochen muss der Slowcooker erst einmal abkühlen, bevor er mit Wasser, einer weichen Spülbürste und etwas Spülmittel gereinigt werden darf. Benutzen Sie kein Scheuermittel oder Stahlwolle.

Mediterranean Stew

Recipe for 2 people

Ingredients

150g stewing meat, flour, half onion, chopped, 1 carrot, sliced, 10 cm of leeks, 3 tablespoons of balsamic vinegar, 1 tablespoon of tomato-purée, ½ L water, 1 bay-leaf, 3 tablespoons of chopped black olives, 2 tablespoons of capers, 6 leaves of basil, cut in large pieces

Preparation

Place the Slowcooker under cold water for 20 minutes.

Coat the stewing meat with flour and fry until golden brown. Place the meat in the lid of the Slowcooker. Fry the onion, carrot and leek in the same frying-pan and then add the tomato puree. Stir thoroughly. Add the balsamic vinegar and the water.

Pour this mixture on top of the meat and put the bay-leaf on top. Cover the Slowcooker with the glazed part and place it in a cold oven.

Stew on 175°C for 2 hours. Remove the bay-leaf and add the olives, capers and basil. Season the sauce with salt and pepper. Serve the stew with tagliatelle and a tomato salad.

Mediterraner Eintopf

Rezept für 2 Personen

Zutaten

150g Fleisch, Mehl, halbe, zerkleinerte Zwiebel, 1 Karotte, geschnitten, 10 cm Lauch, 3 Löffel Balsamico-Essig, 1 Löffel Tomatenmark, ½ L Wasser, 1 Lorbeerblatt, 3 Löffel zerkleinerte, schwarze Oliven, 2 Löffel Kapern, 6 Basilikumblätter, in große Stücke geschnitten

Zubereitung

Stellen Sie den Slowcooker für 20 Minuten unter kaltes Wasser.

Bestreichen Sie das Fleisch mit Mehl und braten Sie es goldbraun. Legen Sie das Fleisch in den Deckel des Slowcookers. Braten Sie die Zwiebelstücke, Karottenstücke und den Lauch in derselben Bratpfanne und fügen Sie das Tomatenmark hinzu. Unter Rühren aufkochen. Fügen Sie nun den Balsamico-Essig und das Wasser hinzu.

Gießen Sie das Gemisch auf das Fleisch und legen Sie das Lorbeerblatt oben drauf. Legen Sie die glasierte Schale auf den Slowcooker und stellen Sie den gesamten Slowcooker in einen kalten Ofen.

Lassen Sie den Eintopf für 2 Stunden bei 175°C kochen. Entfernen Sie danach das Lorbeerblatt und fügen Sie die Oliven, Kapern und Basilikumblätter hinzu. Würzen sie den Eintopf mit Salz und Pfeffer. Servieren Sie zum Eintopf Tagliatelle Nudeln und einen Tomatensalat.



'Mijoter' n'a jamais été aussi tendance!

Félicitations ! Avec la Mijoteuse, vous avez acquis un produit unique. Entièrement fabriquée en terre cuite, la Mijoteuse permet de conserver le goût et les vitamines de vos plats. La Mijoteuse se compose de deux parties. Un récipient/couvercle en terre cuite « terra cotta » et un plat en terre cuite émaillé blanc. La Mijoteuse est fournie avec des anneaux colorés en silicone. Lorsque vous posez la Mijoteuse sur la table, ces anneaux stabilisent la mijoteuse et protègent votre table. De plus, ils vous permettent d'empiler facilement deux Mijoteuses, que ce soit au four ou dans vos placards.

L'utilisation et l'entretien de la Mijoteuse.

Avant la première utilisation, enlever d'éventuels restes de terre en brossant la Mijoteuse sous un jet d'eau tiède. Puis faire tremper les éléments en terre cuite dans l'eau tiède, pendant au moins 10 minutes, pour qu'ils s'imprègnent d'eau. Ensuite, vous pouvez y mettre les ingrédients frais.

Après le remplissage, posez la Mijoteuse dans un four froid. Vous ne devez en aucun cas préchauffer le four, car la Mijoteuse pourrait casser à cause de l'écart de température. Grâce aux anneaux en silicone, vous pouvez poser deux Mijoteuse l'une sur l'autre. Vous pouvez donc en poser 4 (2x2) dans un four standard. Une fois au four, vous pouvez chauffer la Mijoteuse à une température maximale de 230°C. Afin de favoriser une meilleure circulation de la chaleur, et d'obtenir un meilleur résultat, la Mijoteuse doit être posée au milieu du four. N'oubliez pas que lorsque vous sortez la Mijoteuse du four, celle-ci est très chaude. Utilisez donc toujours des maniques ou des gants !

Si vous utilisez un four à gaz, la Mijoteuse ne doit pas reposer directement sur la sol du four. Vous devez la poser sur un plat à four ou sur une plaque.

La Mijoteuse peut être utilisée de deux façons. Pour les plats d'une personne, utilisez le récipient blanc en dessous et l'élément en terre cuite comme couvercle. Pour des plats pour 2 à 3 personnes, utilisez l'élément en terre cuite en dessous et le récipient émaillé blanc comme couvercle. Grâce aux anneaux en silicone, vous pouvez poser la Mijoteuse sans problème sur l'évier. Sans les anneaux, l'évier froid peut endommager la Mijoteuse chaude. Vous devez également utiliser les anneaux comme dessous-de-plat afin d'éviter tout dommage à votre table et à la Mijoteuse !

La Mijoteuse ne supporte pas de gros écarts de température. Vous ne devez pas poser la Mijoteuse directement sur le gaz ou la plaque électrique.

Utilisation au micro-ondes :

La cocotte mijoteuse Royal VKB est parfaitement compatible avec le micro-ondes. Etant donné la grande variété de micro-ondes, il est recommandé de consulter les consignes du fabricant du four pour les temps de cuisson.

Nettoyage

Après utilisation, vous devez d'abord laisser refroidir la Mijoteuse. Ensuite vous pouvez la nettoyer avec de l'eau, une brosse et quelques gouttes de produit vaisselle. N'utilisez pas de produits ou d'éponges abrasifs.



Poulet marocain aux olives et citron confit

Recette pour 2 personnes

Ingredients

2 cuisses de poulet, 1 cuillère à soupe d'épices raz el hanout, 1 cuillère à thé de cumin moulu, 1 cuillère à thé de poudre de gingembre, 3 fils de safran, 1 d'oignon, coupé en rondelles, 3 cuillères à soupe de persil haché, 1 bâton de cannelle, ½ citron confit, coupé en lamelles (sans pulpe), 100 gr d'olives vertes sans noyau

Préparation

Faites tremper la Mijoteuse dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Coupez les cuisses de poulet en 2 morceaux (pilon et haut de cuisse). Mélangez le raz el hanout, le cumin, la poudre de gingembre et le safran, puis en frotter les morceaux de poulet. Faire revenir le poulet sur toutes les faces dans un poêle, puis ajouter les rondelles d'oignon et le bâton de cannelle et faites revenir le tout pendant 3 minutes. Posez le poulet dans le couvercle de la Mijoteuse, puis ajoutez 250 ml d'eau. Fermez la Mijoteuse avec l'élément émaillé, puis posez la Mijoteuse dans le four froid. Laissez cuire le poulet à 175°C pendant 1 heure 30 minutes. Enlevez le poulet du four et ôtez le bâton de cannelle. Ajoutez les lamelles de citron et les olives, puis remettez le plat au four sans couvercle pendant 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel. Servir avec du taboulé, de la semoule ou du bon pain libanais.

Marokkaanse kip met olijven en ingelegde citroen

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

2 kippenpoten, 1 eetlepel raz el hanout kruiden, 1 theelepel gemalen komijn, 1 theelepel gemberpoeder, 3 draadjes saffraan, 1 ui, in ringen gesneden, 3 eetlepels gehakte peterselle, 1 kaneelstokje, halve ingelegde citroen, in reepjes gesneden (zonder vruchtvlies), 100 gram groene olijven zonder pit

Bereiding

Week de Slowcooker 20 minuten in koud water. Verdeel de kippenpoot met een groot mes in 2 delen (drumstick en dij). Meng de raz el hanout, komijn, gemberpoeder en saffraan met elkaar en wrijf de kipdelen hiermee in. Bak de kip om en om in een koekenpan goudbruin en voeg de uienringen, peterselle en het kaneelstokje toe en bak deze nog 3 minuten mee. Doe de kip in het deksel van de Slowcooker en giet er 250 ml water bij. Sluit de Slowcooker af met het gegluurde deel en zet hem in een koude oven. Bereid de kip op 175°C in 1 uur en 30 minuten. Haal de kip uit de oven en verwijder het kaneelstokje. Voeg de citroenreepjes en olijven toe en zet de schotel zonder deksel 10 minuten terug in de oven. Breng het gerecht op smaak met peper en zout. Serveer bij dit gerecht tabouleh, couscous of lekker Libanees brood.



'Slow Cooking' was nog nooit zo trendy!

Gefeliciteerd! Met de Slowcooker heeft u een zeer uniek product in huis gehaald. Geheel vervaardigd uit aardewerk, zorgt de Slowcooker ervoor dat smaak en vitamines behouden blijven. De Slowcooker bestaat uit twee delen. Een 'terra-cotta' aardewerk deksel/kom en een wit geglaazuurde aardewerk schaal. De Slowcooker is voorzien van gekleurde siliconen ringen. Deze ringen geven stabiliteit en bescherming bij het plaatsen van de Slowcooker op tafel. Bovendien kunt u zo eenvoudig twee Slowcookers op elkaar in de oven of in uw keukenkastje plaatsen.

Slowcooker in gebruik en onderhoud.

Voor eerste gebruik eventuele restjes klei verwijderen door de Slowcooker onder warm water af te borstelen. Dompel vervolgens de aardewerken delen minimaal 10 minuten onder in lauw water, zodat deze zich goed volzuigen met water. Vervolgens kunt u de verse ingrediënten toevoegen.

Na het vullen plaatst u de Slowcooker in een koude oven. De oven mag niet worden voorverwarmd anders zal de Slowcooker door het temperatuur verschil kunnen breken. Door de siliconen ringen kunt u ook twee Slowcooker op elkaar in de oven plaatsen zodat u er zeker 4 (2x2) in een standaard oven kwijt kunt. Eenmaal in de oven kunt u de Slowcooker verhitten tot maximaal 230°C. Voor het beste resultaat, dient de Slowcooker altijd in het midden van de oven te staan voor een betere warmtecirculatie.

Let er op dat wanneer u de Slowcooker weer uit de oven haalt deze zeer warm is. Gebruik daarom altijd panlappen of ovenwanten! Gestapelde Slowcookers kantelend oppakken i.v.m. eventueel zuignapeffect.

Alleen bij gebruik van een gasoven, mag de Slowcooker niet op de bodem van de oven staan. Dan dient deze op een rooster of bakplaat te worden geplaatst.

De Slowcooker is op twee manieren te gebruiken. Voor 1-persoonsgerechten, gebruikt u de witte schaal onder en het terra-cotta deel als deksel. Voor 2-3 personen gebruikt u het terra-cotta deel onder en de wit geglaazuurde schaal als deksel. Dankzij de siliconen ringen kunt u de Slowcooker veilig op het aanrecht plaatsen. Zonder de ringen kan het koude aanrecht de hete Slowcooker beschadigen. Ook op tafel dienen de ringen als onderzetter voor de bescherming van uw tafel en van de Slowcooker!

De Slowcooker verdraagt geen grote temperatuurverschillen. U kunt de Slowcooker niet rechtstreeks op de gasvlam of elektrische plaat zetten.

Gebruik in een magnetron

De Slowcooker van Royal VKB is uitstekend te gebruiken in een magnetron. Omdat er zo veel verschillende soorten magnetrons zijn, verwijzen wij u naar de handleiding van uw magnetron voor de juiste kooktijden.

Schoonmaken

Na gebruik, dient de Slowcooker eerst afgekoeld te zijn. Hierna kunt u de Slowcooker met water, een borstel en een paar druppels afwasmiddel reinigen. Gebruik geen schuurmiddel of staalwol. De siliconen ringen kunnen in de vaatwasser. Na gebruik de Slowcookers open wegzetten in goed geventileerde ruimte.



Moroccan Chicken with Olives and Lemon Pickles

Recipe for 2 people

Ingredients

2 chicken legs, 1 tablespoon of raz el hanout herbs, 1 teaspoon ground cumin, 1 teaspoon ground ginger, 3 strings of saffron, 1 onion, sliced, 3 tablespoons chopped parsley, 1 stick of cinnamon, 1/2 pickled lemon, cut into ribbons, (without the pulp), 100g stoneless green olives

Preparation

Place the Slowcooker in cold water for 20 minutes.

Cut the chicken legs into 2 parts (drumstick and thigh) with a large knife. Mix the raz-el-hanout herbs, cumin, ginger and saffron together and rub the chicken in this mixture. Fry the chicken on both sides until golden-brown and then add the onions, parsley and cinnamon stick and continue frying for another 3 minutes. Put the chicken in the lid of the Slowcooker and pour 250 ml of water over it. Cover the Slowcooker with the glazed part and place it in a cold oven.

Cook the chicken at 175°C for 90 minutes. Take the chicken out of the oven and remove the cinnamon stick. Add the lemon ribbons as well as the green olives and place the dish back in the oven without the lid for another 10 minutes. Season with salt and pepper.

Serving suggestion: tabouleh, couscous or fine Lebanese bread.

Marokkanisches Hähnchen mit Oliven und Zitronen Pickles

Rezept für 2 Personen

Zutaten

2 Hähnchenschenkel, 1 Löffel of raz el hanout Kräuter, 1 Teelöffel geriebenen Kreuzkümmel, 1 Teelöffel geriebenen Ingwer, 3 Stempelfäden Safran, 1 Zwiebel, geschnitten, 3 Löffel Petersilie, zerkleinert, 1 Stange Zimt, 1/2 in Essig eingelegte Zitrone, in Streifen geschnitten, (ohne Mark), 100g steinlose, grüne Oliven

Zubereitung

Stellen Sie den Slowcooker für 20 Minuten in kaltes Wasser.

Halbieren Sie das Hähnchen mit einem großen Messer. Vermischen Sie die raz-el-hanout Kräuter, Kreuzkümmel, Ingwer und den Safran und reiben Sie das Hähnchen mit dem Gemisch ein. Braten Sie das Hähnchen auf beiden Seiten bis diese goldbraun sind und fügen Sie dann die Zwiebelstücke, Petersilie und die Zimtstange hinzu und braten Sie die Hähnchenstücke drei weitere Minuten. Legen Sie das Hähnchen in den Deckel des Slowcookers und fügen Sie 250 ml Wasser hinzu. Bedecken Sie den Slowcooker mit der glasierten Schale und stellen Sie es in einen kalten Ofen.

Backen Sie das Hähnchen bei 175°C für 90 Minuten im Ofen. Nehmen Sie danach das Hähnchen aus dem Ofen und entfernen Sie die Zimtstange. Fügen Sie die in Essig eingelegten Zitronenstreifen hinzu sowie die grünen Oliven und stellen Sie den Slowcooker ohne Deckel zurück in den Ofen für weitere 10 Minuten. Würzen Sie zum Schluss das Hähnchen mit etwas Salz und Pfeffer.

Serviertvorschlag: Tabouleh, Kuskus oder feines Libanesisches Brot.



Sauerkraut dish with Reblochon cheese

Recipe for 1 - 2 people

Ingredients

4 peeled potatoes, 250g sauerkraut, 6 slices bacon, 200g Reblochon cheese, 2 bay-leaves, 4 juniper-berries, 100 ml white wine

Preparation

Place the Slowcooker in cold water for 20 minutes.

Cut the peeled potatoes into large pieces and mix them with the sauerkraut and the bacon. Put this mixture on the glazed part of the Slowcooker and cover it with slices of Reblochon cheese. Put the bay-leaves and the juniper-berries on top and pour the white wine over. Put the lid on the Slowcooker and place it in a cold oven. Cook the dish at 175° C for 90 minutes. To obtain a crispy crust, remove the lid and gratin the dish for another 10 minutes in the oven.

Finally, remove the bay-leaves and the juniper-berries and serve the dish in the Slowcooker!

Sauerkraut Teller mit Reblochon Käse

Rezept für 1-2 Personen

Zutaten

4 geschälte Kartoffeln, 250g Sauerkraut, 6 Scheiben Speck, 200g Reblochon Käse, 2 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 100 ml Weißwein

Zubereitung

Stellen Sie den Slowcooker für 20 Minuten in kaltes Wasser.

Schneiden Sie die geschälten Kartoffeln in große Stücke und vermischen Sie diese mit dem Sauerkraut und dem Speck. Legen Sie das Gemisch in die glasierte Schale des Slowcookers und legen Sie oben die Reblochon Käsescheiben drauf. Verteilen Sie die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren auf das Gemisch und gießen Sie den Weißwein drüber. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Slowcooker in den kalten Ofen. Lassen Sie den Slowcooker bei 175° C für 90 Minuten im Ofen. Um eine knusprige Kruste zu erhalten, lassen Sie den Deckel weg und backen das Gratin für weitere 10 Minuten im Ofen.

Zum Schluss nehmen Sie die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren weg und servieren den Sauerkraut Teller mit Reblochon Käse im Slowcooker!



Entremet citron-vanille avec croûte croquante au sucre

Recette pour 2 personnes

Ingredients

100 ml de lait, 1 gousse de vanille, coupée en deux, 70 gr de sucre, 350 ml de crème fouettée, 5 jaunes d'œuf, 2 cuillères à soupe de crème pâtissière au citron, sucre vergeoise, zeste de citron

Preparation

Faites tremper la Mijoteuse dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille et le sucre puis laissez infuser 5 minutes. Bien faire dissoudre le sucre, puis enlever la gousse de vanille. Grattez la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau pour ajouter les graines au lait. Ôtez le lait du feu, puis ajoutez la crème, les jaunes d'œuf et la crème pâtissière au citron. Versez le mélange de crème sur l'élément émaillé puis mettez le couvercle sur la Mijoteuse. Posez la Mijoteuse dans un four froid réglé sur 125°C puis laissez cuire pendant 1 heure 15 minutes. Enlevez l'entremet du four pour le laisser refroidir pendant 30 minutes. Saupoudrez un peu de sucre vergeoise sur l'entremets. Avec un brûleur pour crème brûlée, caramélisez la couche de sucre puis saupoudrez de zeste de citron (vous pouvez également brûler la couche de sucre au four, avec le grill supérieur à 230°C). Attention de ne pas brûler l'entremet ! Délicieux avec de la glace à la vanille et un verre de liqueur au citron.

Citroen-vanillepudding met krokante suikerkorst

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

100 ml melk, 1 vanillestokje, gehalveerd, 70 gram suiker, 350 ml slagroom, 5 eidooiers, 2 eetlepels lemon curd, rietsuiker, citroenrasp

Bereiding

Week de Slowcooker 20 minuten in koud water. Breng de melk met het vanillestokje en de suiker aan de kook en laat 5 minuten trekken. Los de suiker goed op en verwijder het vanillestokje. Schraap met een mespunt het vanillestokje leeg en doe de vanillemerg bij de melk. Haal de melk van het vuur en roer de slagroom, eidooiers en lemon curd erdoor. Giet het roommengsel op het geglaazuurde deel en zet het deksel op de Slowcooker. Zet de Slowcooker in een koude oven en bereid de pudding op 125°C in 1 uur en 15 minuten. Haal de pudding uit de oven en laat hem een half uur afkoelen. Strooi een beetje basterdsuiker over de pudding en caraméliseer de suiker met een crème brûléebrander goudbruin en strooi er een beetje citroenrasp over (je kunt het suikerlaagje ook caraméliseren in een oven met bovengrill op 230°C). Pas op dat de pudding niet verbrandt! Erg lekker met vanille-ijs en een glaasje limoncello.





Choucroute au Reblochon

Recette pour 1 à 2 personnes

Ingédients

4 pommes de terre épluchées, 250 gr de choucroute, 6 tranches de lard fumé, 200 gr de Reblochon, 2 feuilles de laurier, 4 baies de genièvre, 100 ml de vin blanc

Préparation

Faites tremper la Mijoteuse dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Coupez les pommes de terre épluchées en morceaux, puis mélangez ceux-ci avec la choucroute et les tranches de lard fumé. Posez le mélange sur l'élément émaillé de la Mijoteuse, puis couvrez avec le Reblochon coupé en tranches. Ajoutez les feuilles de laurier et les baies de genièvre, puis arrosez du vin blanc. Posez la Mijoteuse dans un four froid réglé sur 175°C puis laissez cuire pendant 90 minutes. Pour obtenir une croûte croustillante, enlevez le couvercle et mettez le plat à grâter pendant 10 minutes. Ôtez les feuilles de laurier et les baies de genièvre, puis servez le plat dans la Mijoteuse!

Zuurkoolschotel met Reblochon kaas

Recept voor 1-2 personen

Ingrediënten

4 geschilde aardappels, 250 gram zuurkool, 6 plakken katenspek, 200 gram Reblochon kaas, 2 laurierblaadjes, 4 jeneverbessen, 100 ml witte wijn

Bereiding

Week de Slowcooker 20 minuten in koud water. Snijd de geschilde aardappels in parten en meng deze met de zuurkool en plakken katenspek. Leg het mengsel op het geglazuurde deel van de Slowcooker en bedek dit met de plakken gesneden Reblochon kaas. Leg de laurierblaadjes en jeneverbessen erop en giet de witte wijn over het gerecht. Zet de Slowcooker in een koude oven op 175°C en bereidt het gerecht gaar in 90 minuten. Voor een krokant korstje haal je het deksel er af en gratineer je het gerecht nog 10 minuten in de oven. Verwijder de laurierblaadjes en jeneverbessen en serveer het gerecht in de Slowcooker!

Lemon-vanilla Custard with Crispy Sugar-crust

Recipe for 2 people

Ingredients

100 ml milk, 1 vanilla-pod, halved, 70g sugar, 350 ml (whipping) cream, 5 egg-yolks, 2 tablespoons lemon curd, cane-sugar, Grated lemon-peel

Preparation

Place the Slowcooker in cold water for 20 minutes. Bring the milk with the vanilla-pod and the sugar to the boil and leave it to simmer for 5 minutes. Make sure that the sugar is well dissolved. Remove the vanilla-pod. Scrape out the marrow of the vanilla-pod with a knife and add the marrow to the milk. Remove the milk from the heat and stir whilst adding the cream, egg-yolks and lemon curd. Pour this creamy mixture in the glazed part of the Slowcooker. Add the lid and place in a cold oven. Cook the custard at 125°C for 75 minutes. Remove the custard from the oven and leave it to cool down for 30 minutes. Sprinkle cane-sugar on top of the custard and caramelize the sugar with a crème brûlée-burner (the sugar can also be caramelized in an oven with the top-grill on 230°C). Make sure that the custard does not burn! Finally, sprinkle little grated lemon-peel on top. Serving tip: absolutely delicious when served with vanilla ice-cream and a glass of lemon liqueur.

Zitronen-Vanillepudding mit knuspriger Zuckerhaube

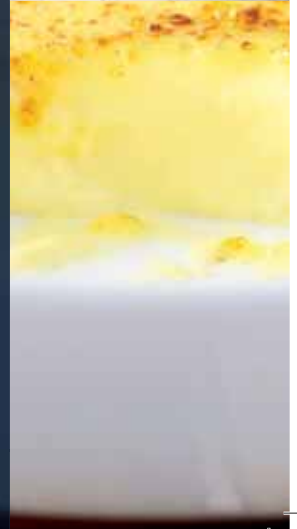
Rezept für 2 Personen

Zutaten

100 ml Milch, 1 Vanilleschote, halbiert, 70g Zucker, 350 ml geschlagene Sahne, 5 Eigelbe, 2 Löffel Zitronenpüree, Rohrzucker, geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Stellen Sie den Slowcooker für 20 Minuten in kaltes Wasser. Bringen Sie die Milch mit der Vanilleschote und dem Zucker zum Kochen und lassen Sie es danach 5 Minuten ruhen. Vergewissern Sie sich, dass der Zucker gut verteilt ist. Nehmen Sie nun die Vanilleschote heraus. Schaben Sie das Innere der Vanilleschote mit einem Messer heraus und fügen Sie dies der Milch hinzu. Nehmen Sie die heiße Milch vom Herd und rühren Sie die Masse während Sie die Sahne, die Eigelbe und die Zitronenpüree hinzufügen. Füllen Sie die cremige Mischung in die glasierte Schale vom Slowcooker. Setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Slowcooker in den kalten Ofen. Stellen Sie den Pudding bei 125°C für 75 Minuten in den Ofen. Danach nehmen Sie den Slowcooker aus dem Ofen und lassen den Pudding 30 Minuten abkühlen. Streuen Sie den Rohrzucker auf den Pudding und karamellisieren Sie den Zucker mit einem Crème Brûlée-Brenner (der Zucker kann auch im Ofen bei 230°C karamellisiert werden). Bitte beachten Sie, dass der Pudding nicht anbrennt! Zum Schluss geben Sie noch kleine, geriebene Stücke von der Zitronenschale hinzu. Serviervorschlag: absolut lecker in Kombination mit Vanille Eiskrem und einem Glas Zitronenlikör.



Chicken with Ratatouille

Recipe for 1 person

Ingredients

1 potato, peeled and sliced into large pieces, ¼ red pepper, sliced, ¼ yellow pepper, sliced, 6 cherry tomatoes, ¼ red onion, sliced, 2 tablespoons olive oil, ½ chicken (or 2 chicken legs), 2 cloves garlic, cut in half, 1 slice lemon, fine ground sea salt, twig of thyme, twig of rosemary, lemon juice, sour cream, salt and pepper

Preparation

Place the Slowcooker in cold water for 20 minutes.

Mix the potatoes, sliced peppers, cherry tomatoes and red onion together and marinade this in the olive oil, salt and pepper.

Stuff the chicken with the garlic and lemon slices and rub the skin of the chicken with the ground sea salt.

Place the vegetables on the glazed part of the Slowcooker and put the chicken on top of the vegetables. Scatter the herb twigs all around and sprinkle on a little lemon juice.

Put the lid upon the Slowcooker and place it in a cold oven.

Cook the chicken at 210°C for 90 minutes.

Serve the chicken with a large tablespoon of sour cream and a fresh green salad.

Hähnchen mit Ratatouille

Rezept für 1 Person

Zutaten

1 Kartoffel, geschält und in große Stücke geschnitten, ¼ rote Paprika, geschnitten, ¼ gelbe Paprika, geschnitten, 6 Cherry Tomaten, ¼ rote Zwiebel, geschnitten, 2 Tafelöffel Olivenöl, ½ Hähnchen (oder 2 Hähnchenschenkel), 2 Nelken, geteilt, 1 Scheibe Zitrone, fein gemahlene Meersalz, Thymian, Rosmarin, Zitronensaft, Sour Cream, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Stellen Sie den Slowcooker für 20 Minuten in kaltes Wasser.

Vermischen Sie die Kartoffeln, Paprikastücke, Cherry Tomaten und die rote Zwiebel und marinieren Sie diese mit Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Füllen Sie das Hähnchen mit den Nelken und Zitronenscheiben und reiben Sie die Haut des Hähnchens mit Meersalz ein.

Platzieren Sie das Gemüse auf den glasierten Teil des Slowcooker und legen Sie das Hähnchen auf das Gemüsebett. Verteilen Sie nun die Kräuter auf dem Hähnchen und das Gemüsebett und beträufeln diese mit etwas Zitronensaft.

Setzen Sie den Deckel auf den Slowcooker und stellen Sie den Slowcooker in einen kalten Ofen. Lassen Sie das Hähnchen 90 Minuten bei 210°C backen.

Servieren Sie zum Hähnchen zusätzlich noch einen frischen Salat und Sour Cream.



Soupe aux pommes de terre/citrouille et herbes aromatiques

Recette pour 2 personnes

Ingredients

2 pommes de terre épluchées, 300 gr de citrouille épluchée, 2 branches de thym, 1 petite gousse d'ail, ½ litre de bouillon aux légumes, 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée, 1 cuillère à soupe de brins de cerfeuil, 1 cuillère à soupe de cresson, 1 cuillère à soupe de persil haché, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, poivre et sel

Preparation

Faites tremper la Mijoteuse dans de l'eau froide pendant

20 minutes. Coupez les pommes de terre et la citrouille en cubes puis posez-les dans le couvercle de la Mijoteuse. Enlevez les feuilles de la branche de thym puis ajoutez-les, avec l'ail, aux pommes de terre/citrouille. Saupoudrez les pommes de terre/citrouille de poivre et de sel puis arrosez avec le bouillon de légumes froid. Utilisez l'élément émaillé de la Mijoteuse comme couvercle, puis posez la Mijoteuse dans le four froid. Laissez cuire la soupe à 225°C en 60 minutes. Enlevez la soupe du four, puis réduisez-la en purée avec un mixeur plongeant. Ajoutez la crème fraîche et les herbes aromatiques. Servez la soupe dans le couvercle avec du pain de campagne, des radis et du beurre.

Aardappel pompensoep met tuinkruiden

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

2 geschilde aardappels, 300 gram geschilde pompoen, 2 takjes tijm, 1 klein teentje knoflook, ½ liter groente bouillon, 1 eetlepel gehakte bieslook, 1 eetlepel geplukte kervel, 1 eetlepel tuinkers, 1 eetlepel gehakte peterselie, 2 eetlepels zure room, peper en zout

Bereiding

Week de Slowcooker 20 minuten in koud water.

Snijd de aardappels en pompoen in blokken en doe deze in het deksel van de Slowcooker. Rits de blaadjes van het takje tijm en voeg deze samen met de knoflook toe aan de aardappel en pompoen. Strooi een beetje peper en zout over de aardappels en pompoen en giet de koude groentebouillon erover. Gebruik het geglazuurde deel van de Slowcooker als deksel en zet hem in een koude oven. Bereid de soep op 225°C in 60 minuten. Haal de soep uit de oven en pureer deze met een staafmixer. Voeg de zure room toe en de tuinkruiden. Serveer de soep in het deksel met boerenbrood, radisjes en roomboter.





Coquelet Basquaise

Recette pour 1 personne

Ingredients

1 pomme de terre, épluchée et coupée en gros morceau, ¼ de poivron rouge, coupé en carrés, ¼ de poivron jaune, coupé en carrés, 6 tomates cerise, ¼ d'oignon rouge, coupé en rondelles, 2 c/soupe d'huile d'olive, 1 coquelet entier, 2 gousses d'ail, coupées en deux, 1 quartier de limon, du sel de mer fin, une branche de thym, une branche de romarin, du jus de limon, de la crème fraîche, poivre et sel

Preparation

Faites tremper la Mijoteuse dans de l'eau froide pendant 20 minutes. Mélangez les morceaux de pomme de terre, les poivrons découpés, les tomates cerise et les rondelles d'oignon puis laissez mariner avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le poivre et le sel. Mettez les gousses d'ail et le quartier de limon dans le coquelet, puis frottez l'extérieur du coquelet avec le sel de mer fin. Mettez les légumes sur la partie émaillée de la Mijoteuse, puis posez le coquelet sur les légumes.

Posez les branches d'herbes tout autour puis arrosez le plat avec un peu de jus de limon. Mettez le couvercle sur la Mijoteuse, puis posez-la au four. Faites cuire le coquelet à 210°C pendant 1 heure 30 minutes.

Servez le coquelet avec une grosse cuillère de crème fraîche et une salade bien croquante. Le coquelet peut être remplacé par un demi poulet ou 2 cuisses de poulet.

Piepkuiken met ratatouille

Recept voor 1 persoon

Ingrediënten

1 aardappel, geschild en in grove blokken gesneden, ¼ rode paprika, in vierkanten gesneden, ¼ gele paprika, in vierkanten gesneden, 6 cherrytomaatjes, ¼ rode ui, in ringen gesneden, 2 eetlepels olijfolie, 1 heel piepkuiken, 2 tenen knoflook, gehalveerd, 1 part limoen, fijn zeezout, takje tijm, takje rozemarijn, limoensap, crème fraîche, peper en zout

Bereiding

Week de Slowcooker 20 minuten in koud water.

Meng de aardappelblokken, gesneden paprika's, cherrytomaatjes en rode uienringen met elkaar en marineer dit met 2 eetlepels olijfolie, peper en zout. Vul het piepkuiken met de knoflooktenen en een part limoen en wrijf de buitenkant in met fijn zeezout. Schep de groentes op het geglazuurde deel van de Slowcooker en leg het piepkuiken hierop. Leg de takjes kruiden rondom en besprenkel het gerecht met een beetje limoensap. Doe het deksel op de Slowcooker en zet hem in een koude oven. Bereid het piepkuiken op 210°C in 1 uur en 30 minuten. Serveer het piepkuiken met een grote lepel crème fraîche en een frisse ijsbergsalade. Het piepkuiken kan ook vervangen worden door een halve kip of 2 kippenpoten.



Potato Pumpkin Soup with Garden Herbs

Recipe for 2 people

Ingredients

2 peeled potatoes, 300g peeled pumpkin, 2 twigs of thyme, 1 clove garlic, ½ litre vegetable stock, 1 tablespoon chopped chives, 1 tablespoon fresh chervil, 1 tablespoon cress, 1 tablespoon chopped parsley, 2 tablespoons sour cream, salt and pepper

Preparation

Place the Slowcooker in cold water for 20 minutes.

Dice the potatoes and pumpkin and place in the lid of the Slowcooker. Add the thyme leaves as well as the garlic to the potato-pumpkin mixture. Season with salt and pepper and pour over the cold vegetable stock. Use the glazed part of the Slowcooker as a lid and place in a cold oven. Cook the soup at 225°C for 60 minutes. Remove the soup from the oven and liquidise with a hand blender. Add the sour cream as well as the chives, chervil, cress and parsley. Serve the soup in the Slowcooker with country bread, radishes and butter.

Kartoffel-Kürbis Suppe mit Gartenkräutern

Rezept für 2 Personen

Zutaten

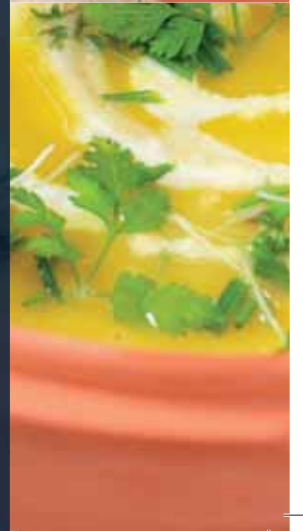
2 geschälte Kartoffeln, 300g geschälter Kürbis, 2 Thymianzweige, 1 Gewürznelke, ½ Liter Gemüsebrühe, 1 Löffel Schnittlauch, zerkleinert, 1 Löffel frischen Kerbel, 1 Löffel Kresse, 1 Löffel Petersilie, zerkleinert, 2 Löffel Sour Cream, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Stellen Sie den Slowcooker für 20 Minuten in kaltes Wasser.

Würfeln Sie die Kartoffeln und den Kürbis und füllen Sie diese in den Deckel des Slowcookers. Würzen Sie die Thymianblätter und die Gewürznelke zum Kartoffel-Kürbis Gemisch hinzu. Würzen Sie es mit Salz und Pfeffer und fügen Sie die Gemüsebrühe hinzu. Benutzen Sie die glasierte Schale als Deckel und stellen Sie den Slowcooker in den Ofen.

Stellen Sie die Suppe bei 225°C für 60 Minuten in den Ofen. Danach nehmen Sie die Suppe aus dem Ofen und verrühren diese mit einem Handmixer. Fügen Sie die Sour Cream hinzu sowie das Schnittlauch, den Kerbel, die Kresse und die Petersilie. Servieren Sie die Suppe im Slowcooker mit Brot, Radieschen und Butter.



Spicy Coconut Curry with Salmon

Recipe for 2 people

Ingredients

2 green onions, sliced, 2 fresh carrots, peeled and sliced, 50g green beans, 50g podded peas, ½ red pepper, chopped, 300g salmon fillets, chopped, 1 clove garlic, chopped, 400 ml coconut milk, 1 heaped teaspoon green curry paste, 2 teaspoons fish sauce, fresh basil and fresh coriander

Preparation

Place the Slowcooker in cold water for 20 minutes.

Mix the green onions, fresh carrots, green beans, peas and red pepper together in the lid of the Slowcooker.

Add the salmon over the vegetables. Sprinkle the chopped garlic over this as well as a little salt. Mix the coconut milk, curry paste and fish sauce with a hand blender and pour this mixture over the salmon and vegetables.

Use the glazed part of the Slowcooker as lid and place in a cold oven.

Cook the curry at 215° C for 60 minutes.

Season the curry with chopped coriander and basil.

Serving suggestion: cooked rice and a sweet and sour cucumber salad.

Kokosnusscurry mit Lachsfilet (scharf)

Rezept für 2 Personen

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln, geschnitten, 2 Karotten, geschält und in Streifen geschnitten, 50g grüne Bohnen, 50g Erbsen, ½ rote Paprika, zerkleinert, 300g Lachsfilets, zerkleinert, 1 Gewürznelke, zerkleinert, 400 ml Kokosnussmilch, 1 gehäufte Teelöffel mit grüner Currypaste, 2 Teelöffel Fischsauce, frisches Basilikum und frischer Koriander

Zubereitung

Stellen Sie den Slowcooker für 20 Minuten in kaltes Wasser.

Vermischen Sie die Frühlingszwiebeln, Karotten, grüne Bohnen, Erbsen und die rote Paprika im Deckel des Slowcookers.

Legen Sie das Lachsfilet auf das Gemüsebett. Geben Sie die zerkleinerte Gewürznelke über das Lachsfilet und salzen Sie es etwas.

Vermischen Sie die Kokosnussmilch, die Currypaste und die Fischsauce mit einem Handmixer und gießen Sie die Mischung über das Lachsfilet und das Gemüse.

Benutzen Sie den glasierten Teil des Slowcooker als Deckel und stellen Sie den Slowcooker in den kalten Ofen.

Lassen Sie das Curry 60 Minuten bei 215°C backen.

Würzen Sie das Curry mit Koriander und Basilikum.

Serviervorschlag: gekochter Reis und ein süß-saurer Gurkensalat.



Curry épicié de saumon au lait de coco

Recette pour 2 personnes

Ingredients

2 oignons de printemps, coupés en rondelles, 2 carottes, épluchées et émincées, 50 gr de haricot verts, 50 gr de petits pois sucrés, ½ poivron rouge, coupé en lamelles, 300 gr de filet de saumon, en morceaux, 1 gousse d'ail hachée grossièrement, 400 ml de lait de coco, 1 cuillère à soupe pleine de pâte de curry vert, 2 cuillères à soupe de sauce au poisson, feuilles de basilic et coriandre frais.

Preparation

Faites tremper la Mijoteuse dans de l'eau froide pendant

20 minutes. Mélangez l'oignon de printemps, les haricots verts, les petits pois sucrés et les lamelles de poivron dans le couvercle de la Mijoteuse. Répartissez les morceaux de saumon sur les légumes puis saupoudrez de l'ail haché et d'un peu de sel. Avec un mixeur plongeant, mélangez le lait de coco, la pâte de curry et la sauce au poisson, puis versez le tout sur le filet de saumon et les légumes. Utilisez l'élément émaillé de la Mijoteuse comme couvercle, puis posez la Mijoteuse dans le four froid.

Laissez cuire à 215°C pendant 60 minutes. Mettez la dernière touche au curry en saupoudrant avec de la coriandre grossièrement hachée et des feuilles de basilic. Servez le curry avec du riz et une salade de concombre sucrée/salée.

Pittige kokoscurry met zalm

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

2 bosuitjes, in ringetjes gesneden, 2 bospenen, geschild en in plakken gesneden, 50 gram haricot verts, 50 gram sugar snaps, 1 halve rode paprika, in reepjes gesneden, 300 gram zalmfilet, in blokken, 1 teen grof gesneden knoflook, 400 ml kokosmelk, 1 volle theelepels groene currypasta, 2 theelepels vissaus, basilicumblaadjes en verse koriander

Bereiding

Week de Slowcooker 20 minuten in koud water. Meng bosui, bospeen, haricot verts, sugar snaps en papikareepjes met elkaar in het deksel van de Slowcooker. Verdeel de stukken zalm over de groenten en strooi er de gehakte knoflook en een beetje zout over. Meng met een staafmixer kokosmelk, currypasta en vissaus met elkaar en giet dit over de zalmfilet en de groenten. Gebruik het geglaazuurde deel van de Slowcooker als deksel en zet hem in een koude oven. Bereid de curry op 215°C in 60 minuten. Maak de curry af met grofgehakte koriander en basilicumblaadjes. Serveer bij de curry gekookte rijst en een zoetzure komkommersalade.

