

Miele



EEN BUITENGEWOON CREATIEVE SAMENWERKING
#LifeBeyondOrdinary

Tomaten groente soep

Asperge salade met gegrilde zalm

Muffins met roodfruit

Tomaten groente soep

Ingrediënten

Tomaten soep

5 roma tomaten
1 rode punt paprika
1 ui
500 ml groente bouillon

Bereidingswijze

Tomaten soep

1. Snijd de tomaten in vieren en snijd van twee tomaten de zaadjes eruit en bewaar het vruchtvlees tot later gebruik.
2. Maak alle groenten schoon en snijd ze in stukken.
3. Doe de groenten in de stoomovenpan en schenk de bouillon erbij of leg de gesneden groente op een bakplaat.
4. Zet de pan in de stoomoven of zet de bak plaat in de oven.

Stomen **100 °C**
Bereidingstijd **30 minuten**

Of

Hetelucht plus **200 °C**
Bereidingstijd **20 minuten.**

5. Haal de pan uit de stoomoven en pureer de soep met een staafmixer of breng de groente bouillon aan de kook op de kookplaat en voeg de geroosterde groenten toe. Laat even goed doorkoken en pureer de soep met een staafmixer.
6. Bewaar de tomatensoep tot verder gebruik.

Benodigdheden

Tomaten soep.
2 lente uien
8 stukken tomaat.
50 gram crème fraiche.

Serveren

1. Verwarm de tomaten soep.
2. Snijd de lente ui in dunne ringen en snijd de tomaten stukken in kleine blokjes.
3. Meng de lente ui met de tomaten blokjes en schep in de soepkoppen
4. Schep de soep in verwarmde soepkoppen en lepel er wat crème fraiche in.

Asperge salade met gegrilde zalm

Ingrediënten

Asperge salade

12 witte aa asperges geschild
2 eieren
8 groene asperges
1 little gem

2 el citroen mayonaise

Bereidingswijze

Asperge salade

1. Snijd zo'n 2 cm van de achterkant van de witte en de groene asperges af.
2. Schil de asperges en snijd ze in 3 stukken.
3. Leg de asperges in een stoomovenpan met gaatjes.
4. Snijd de groene asperges in 3 stukken en leg ze bij de witte asperges in de stoomovenpan met gaatjes.
5. Leg de eieren bij de asperges en zet in de stoomoven.

Stomen

100 °C

Bereidingstijd

6 minuten

Of

Breng een pan water aan de kook en kook de asperges soort voor soort tot beetgaar en kook de eieren 6 minuten.

6. Leg de eieren in koud water en laat de asperges afkoelen op de werkbank. Pel de eieren als deze zijn afgekoeld.
7. Snijd de achterkant van de little gem af en haal de blaadjes los.
8. Snijd de blaadjes van de little gem in de lengte over de helft.
9. Meng de citroen mayonaise met de asperges en breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot later gebruik.

Asperge salade met gegrilde zalm

Ingrediënten

4 zalmfilets a 85 gram

Asperge salade
Gekookte eieren

Serveren

1. Verwarm de grill pan op een kookplaat.
2. Smeer de zalmfilets in met een beetje olie en grill er een ruit op.
3. Meng de little gem met de asperges en schep deze op het bord.
4. Snijd de eieren in vieren en lag ze bij de salade.
5. Leg de gegrilde zalm tegen de asperges aan en serveer.

Muffins met roodfruit

Ingrediënten

Roodfruit muffins

8 stuks

200 gram zelfrijzend bakmeel

75 gram bruine basterdsuiker

snufje zout

¼ tl five spices poeder

75 gram blauwe bessen

75 gram frambozen

60 ml yoghurt

60 ml melk

1 ei

40 gram boter

Bereidingswijze

Roodfruit muffins

1. Meng bakmeel, suiker, zout, five spices poeder.
2. Smelt de boter en door de yoghurt, melk, ei en meng door aan het bakmeelmengsel zodat er een gladde massa ontstaat.
3. Spatel de blauwe bessen en de frambozen door het beslag.
4. Verwarm de oven voor:

Hetelucht Plus

175 °C

5. Vet de muffinvorm en verdeel het beslag over de vorm.
6. Zet de muffins in het midden van de oven.

Combi koken

Hetelucht Plus

175 °C

Vochtigheid

75 %

Bereidingstijd

18 minuten

6. Laat de muffins afkoelen op de werkbank.
7. Serveer de muffins

Miele

De chefs van het Miele Culinary Institute danken je hartelijk voor je deelname. De recepten in dit boekje zijn speciaal voor deze bijzondere workshop samengesteld. Wij hopen dat je dankzij deze kookworkshop veel smakelijke inspiratie hebt opgedaan en wensen je nog veel kookplezier!

Heb je vragen over één van de recepten? Dan kun je contact opnemen met één van de chefs van het Miele Culinary Institute. Zij zijn bereikbaar via recepten@miele.nl.



Kijk op www.miele.nl voor meer informatie over de kookworkshops en het actuele aanbod.