

www.whirlpool.nl

WHIRLPOOL IS EEN GEREISTREERD HANDELSMERK VAN WHIRLPOOL U.S.A.



Whirlpool Nederland B.V. - Heerbaan 50-52, 4817 NL Breda - Postbus 7112, 4800 GC Breda - Telefoon 076-530 65 30 - Fax 076-530 65 39

RECEPTEN, IDEEËN EN TIPS



Krokan met **CRISP**

KOOK 3 MAAL SNELLER
MET WHIRLPOOL,
DE NUMMER 1 IN KOKEN MET DE MAGNETRON!*



* WHIRLPOOL MAGNETROUS VERDEN IN DE MEEST RECENTE OMVANGELIJKE EUROPESE CONSUMENTENTESTEN IN 2011, 2012 EN 2013 VERKOZEN TOT NUMMER 1.

Met dit boekje heeft de Crisp technologie geen geheimen meer voor u.

*Hiermee heeft u alle kennis in huis om uw voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten **3 maal sneller** te bereiden dan in een traditionele oven.*

U zult versteld staan van de krokante en malse kookresultaten.

Met Crisp wordt koken met de magnetron makkelijk en culinair.

	pagina's
INTRODUCTIE	4 - 5
ACCESSOIRES EN HANDLEIDING	6 - 7
voorgerechten	
AMUSES	8 - 9
HARTIGE TAARTEN, PIZZA'S EN QUICHES	10 - 12
hoofdgerechten	
ROOD VLEES	13 - 14
GEVOGELTE	15 - 16
WIT VLEES	16 - 17
VIS	18 - 21
GROENTEN	22 - 23
WERELDGERECHTEN	24 - 25
nagerechten	
MET CHOCOLADE	26 - 27
CAKE	27 - 28
MET FRUIT	28 - 30
PUDDING	31
.....	
TABEL MET KOOKTIJDEN	32
RECEPTENINDEX	33
ONDERHOUD & REINIGING	34

ALLE WHIRLPOOL MAGNETRONS MET CRISP

Whirlpool heeft een wereldwijde revolutie ontketend met haar magnetrons met Crisp technologie, gepatenteerd door Whirlpool

Jet Chef



VRIJSTAANDE MAGNETRONS

Jet Cook



Jet Cuisine



Gusto



Max



UITGEBREID
ASSORTIMENT MET
EEN GROTE VARIËTEIT
AAN FUNCTIES
**VOOR KOOK-
RESULTATEN
OP MAAT**

CRISP VERSLAAT DE TIJD!

De 3 voordelen van Crisp:

1. Koken met het resultaat van een traditionele oven, **3 maal sneller**
2. Gerechten die **krokant en mals** zijn
3. **Veelzijdig**: ideaal voor amuses, voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten!

Crisp combineert 3 warmtebronnen:

1. **Microgolven** voor het verwarmen
2. **Quartz grill** voor het bruinen van bovenaf
3. **Crisp plaat** voor het bruinen van onderaf

Bovendien heeft Whirlpool enkele magnetrons uitgerust met de **6th Sense®** technologie: intelligente sensoren regelen automatisch het vermogen en de kooktijd op basis van het gewicht en het type voedsel. Een garantie voor perfecte resultaten, met één simpele handeling.

INBOUW- MAGNETRONS

Mini Chef



Space Chef



*Perfect Chef
Ambient Line*



*Perfect Chef
Genesis Plus Line*



EEN COMPLEET ASSORTIMENT ACCESSOIRES



Om te gebruiken voor al uw recepten en het behalen van **kookresultaten als een chef-kok!**

1 Crisp cakeschaal

Ø 21 cm ↑ 5,5 cm

2 Crisp platen*

Ø 27 cm ↑ 2,5 cm
Ø 31 cm ↑ 2,5 cm
Ø 32 cm ↑ 2,5 cm



Om uw leven te **vergemakkelijken!**

3 Crisp handgreep*

4 Antikrasmes

Kijk op www.whirlpool.nl/accessoires om uw accessoires te bestellen

*Accessoire wordt meegeleverd, afhankelijk van het type magnetron

HANDLEIDING VOOR TOPRESULTATEN



Sluit de magnetron direct aan op een stopcontact (het gebruik van een verlengsnoer kan het magnetronvermogen aantasten)



Gebruik enkel originele Crisp accessoires, ontwikkeld door Whirlpool



Zorg dat de Crisp plaat goed draait op het draaiplateau voordat u de Crisp functie activeert



Amuses



Worstenbroodjes

7/9 min

INGREDIËNTEN

- Knakworstjes
- Bladerdeeg (ontdood)
- Eigeel
- Mosterd

1. Omwikkel elk knakworstje met een velletje bladerdeeg.
2. Prik gaatjes in het bladerdeeg.
3. Snij de deegrolletjes in kleine stukjes.
4. Bestrijk de deegrolletjes met het eigeel.
5. Leg de deegrolletjes op de Crisp plaat en bak 7 - 9 minuten met de Crisp functie. Serveer de worstenbroodjes met cocktailprikkertjes en mosterd.

NOTITIES

Ham/kaasbroodjes

7/9 min

INGREDIËNTEN

- Bladerdeeg (ontdood)
- 200 g geraspte kaas
- 200 g rauwe ham
- Eigeel

1. Leg de velletjes bladerdeeg neer.
2. Prik kleine gaatjes in het bladerdeeg.
3. Strooi over elk velletje bladerdeeg geraspte kaas en bedek met de rauwe ham.
4. Vouw de velletjes gevuld bladerdeeg in driehoekjes en druk de randjes goed aan.
5. Laat de ham/kaasbroodjes 20 minuten rusten op een koele plek.
6. Bestrijk de bovenkant van de ham/kaasbroodjes met het eigeel.
7. Leg de ham/kaasbroodjes op de Crisp plaat en bak 7 - 9 minuten met de Crisp functie.

NOTITIES



Pruimen met bacon

6/8 min

INGREDIËNTEN

- Pruimen (zonder pit)
- Bacon

1. Omwikkel de pruimen met bacon.
2. Leg de pruimen op de Crisp plaat en bak 6 - 8 minuten met de Crisp functie.
3. Serveer de pruimen met cocktailprikkertjes.

NOTITIES



EXTRA +

Breng de pruimen op smaak met tuinkruiden en basilicum.

Champignons met Boursin

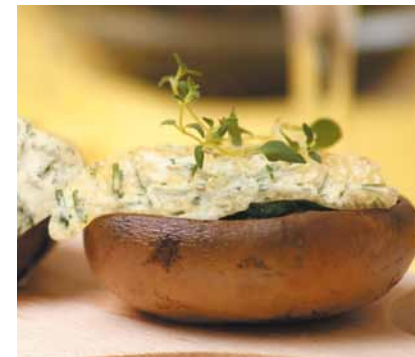
6/8 min

INGREDIËNTEN

- Grote champignons naar keuze (bijv. portobello's)
- Boursin

1. Verwijder de steeltjes van de grote champignons (bijv. portobello's).
2. Vul de champignons met de boursin.
3. Leg de gevulde champignons op de Crisp plaat en bak 6 - 8 minuten met de Crisp functie.

NOTITIES



Mini spiesjes

6 min

INGREDIËNTEN

- Stukjes peer
- Gerookt spek of bacon
- Hamblokjes
- Grote rozijnen

1. Rijg aan de spiesjes kleine stukjes peer, stukjes gerookt spek of bacon, hamblokjes en de grote rozijnen.
2. Leg de spiesjes op de Crisp plaat en bak 6 minuten met de Crisp functie. Keer de spiesjes halverwege om.

NOTITIES



EXTRA +

Met spiesjes kunt u eindeloos variëren - gebruik bijvoorbeeld eens cherry tomaatjes, gemarineerde kip, fruit, kaas etc.

Hartige taarten, pizza's en quiches

HARTIGE TAARTEN, PIZZA'S EN QUICHES	GEWICHT	KOOKTIJD	
		TRADITIONELE OVEN	CRISP
Hartige taarten, pizza's en quiches (vers)	1 rol deeg	30 min (210°C)	12-14 min
Hartige taarten en pizza (bevroren)	200 g	1u-1.15 u (180°C)	20 min

Verwarm de Crisp plaat 2 minuten voor bij bevroren gerechten.

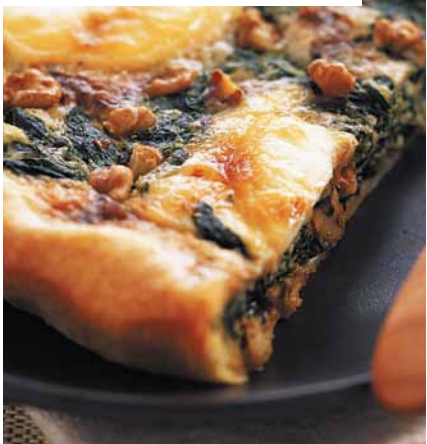
Hartige taart met geitenkaas en munt

4/6 PERSONEN

15/17 min

- INGREDIËNTEN
- 1 pak zanddeeg
 - 2 eieren
 - 1 bos verse munt
 - 6 kleine, verse geitenkaasjes
 - 20 cl room
 - Bakpapier
 - Peper en zout

1. Bedek de Crisp plaat met het zanddeeg (met bakpapier eronder) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Klop in een kom de geitenkaas, room en de eieren door elkaar. Voeg peper en zout naar smaak toe.
3. Hak de bos munt fijn en voeg toe aan het geitenkaasmengsel in de kom.
4. Giet het mengsel op het deeg in de Crisp plaat en bak de hartige taart 15 - 17 minuten met de Crisp functie.



EXTRA +

Voeg hamblokjes en cherry tomaatjes toe aan de vulling.



Hartige taart met tomaat en basilicum

4/5 PERSONEN

14 min

- INGREDIËNTEN
- 1 pak bladerdeeg (ontdooit)
 - 3 tomaten
 - 6 basilicumblaadjes
 - 1 eetlepel olijfolie
 - 50 g Parmezaanse kaassnippers
 - Peper en zout

1. Was de tomaten en snij ze in plakjes. Leg ze op de bodem van de Crisp plaat.
2. Scheur de basilicumblaadjes in kleine stukjes, voeg 1 eetlepel olijfolie en peper en zout naar smaak toe. Meng het geheel.
3. Giet het basilicummengsel over de tomaten en bedek het geheel met het bladerdeeg. Vouw de randjes van het bladerdeeg naar binnen. Bak de hartige taart 14 minuten met de Crisp functie.
4. Keer de taart op een groot bord om en garneer met de Parmezaanse kaassnippers.

NOTITIES

Toast met warme geitenkaas en geconfituurde tomaat

7 min

4 PERSONEN

- INGREDIËNTEN
- 4 sneetjes boerenlandbrood
 - 2 eetlepels sterke mosterd
 - 2 Sainte-Maure geitenkaasjes
 - 40 g zongedroogde tomaatjes
 - 8 aardbeien
 - 2 vleestomaten
 - 2 takjes tijm
 - 2 eetlepels olijfolie
 - 200 g rucola

1. Besmeer de sneetjes brood met de mosterd. Snij de vleestomaten in plakjes en beleg hiermee de sneetjes brood.
2. Verdeel de geitenkaas over de sneetjes brood.
3. Sprenkel hierover de olijfolie en voeg de tijm toe.
4. Leg de sneetjes brood op de Crisp plaat en bak 5 minuten met de Crisp functie.
5. Snij de aardbeien in 4 stukjes en leg ze op de sneetjes brood. Bak de sneetjes brood nogmaals 2 minuten met de Crisp functie.
6. Leg de zongedroogde tomaatjes op de sneetjes brood en serveer met de rucola.

NOTITIES



EXTRA +

Ontdek uw favoriete pizza: beleg het pizzadeeg met tomatensaus of pesto en voeg de ingrediënten toe waar u van houdt...

Pizza met tomaat en mozzarella

12/14 min

4/5 PERSONEN

- INGREDIËNTEN
- 1 pak pizzadeeg
 - 200 g tomaten
 - 125 g buffel-mozzarella
 - Oregano
 - Zout
 - Bakpapier

1. Bedek de Crisp plaat met het pizzadeeg (met bakpapier eronder) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Snij de tomaten in plakjes en beleg hiermee het pizzadeeg.
3. Beleg het pizzadeeg met stukjes mozzarella en bestrooi met oregano en zout.
4. Bak de pizza 12 - 14 minuten met de Crisp functie.

NOTITIES



Quiche met zalm en groenten

4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 1 pak zanddeeg
- 400 g zalmfilet
- 4 tomaten
- 400 g andijvie
- 100 g roomkaas
- 4 eieren
- 1 theelepel fijn gehakte peterselie
- 1 dl melk
- Zout
- Bakpapier

1. Leg de zalmfilet op het bakpapier en leg hier plakjes tomaat bovenop. Sluit het af als pakketje en leg dit op de Crisp plaat.
2. Maak een ander pakketje van bakpapier met de andijvie (in stukjes gesneden en besprenkeld met zout). Leg ook dit pakketje op de Crisp plaat.
3. Stel de Crisp functie in op 8 minuten en bak zo de zalmfilet en andijvie.
4. Gedurende deze 8 minuten mengt u de eieren, peterselie en melk. Wanneer de kooktijd van de zalm en andijvie voorbij is, haalt u de pakketjes van de Crisp plaat.
5. Bedek de Crisp plaat met het zanddeeg (met bakpapier eronder) en prik gaatjes in de deegbodem. Open de pakketjes met zalm en andijvie, snij de zalm in kleine stukjes en meng dit met de andijvie, het eimengsel en de roomkaas.
6. Giet het mengsel op de deegbodem en plaats de quiche in de magnetron.
7. Bak de quiche 11 - 12 minuten met de Crisp functie.

EXTRA +

Voor de kleinere Crisp platen moet u de hoeveelheid ingrediënten iets verminderen (behalve het zanddeeg).

NOTITIES

Quiche met courgette en tomaat

4/5 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 1 pak zanddeeg
- 1 ui
- 1 courgette
- 1 tomaat
- 1/2 paprika
- Paneermeel
- 3 eieren
- 20 cl room
- 100 g geraspte gruyère kaas
- 3 basilicumblaadjes
- Peper en zout
- Bakpapier

1. Pel de ui en snij in kleine stukjes. Schil de courgette, ontvel de tomaat en verwijder de pitjes en snij de halve paprika in stukjes. Snij ook de courgette en tomaat in blokjes.
2. Bedek de Crisp plaat met bakpapier en leg hierop het zanddeeg. Prik gaatjes in de deegbodem en verdeel hierover twee eetlepels paneermeel.
3. Klop 3 eieren met 20 cl room en voeg hier de geraspte gruyère kaas aan toe. Voeg ten slotte de stukjes ui, de gesneden groenten en 3 blaadjes basilicum (in kleine stukjes) aan het eimengsel toe.
4. Voeg peper en zout naar smaak aan het eimengsel toe en giet dit op de deegbodem.
5. Bak de quiche 16 - 18 minuten met de Crisp functie.

NOTITIES



Rood vlees

ROOD VLEES	GEWICHT	KOOKTIJD	
		TRADITIONELE OVEN	CRISP
Rare	1 kg	30-35 min	7-8 min
Medium-rare	1 kg	30-35 min	9-10 min
Medium	1 kg	35-40 min	10-11 min
Well-done	1 kg	40-45 min	12-14 min

Rosbief



INGREDIËNTEN

- 1.2 kg rosbeef
- Olijfolie
- Knoflookteentjes
- Tijm
- Peper en zout

1. Plaats de rosbeef op de Crisp plaat, besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
2. Maak kleine sneetjes in de rosbeef en stop hier de knoflookteentjes en tijm in.
3. Bak de rosbeef 12 minuten met de Crisp functie.

NOTITIES



EXTRA +

- Voor extra snelle kookresultaten kunt u de Crisp plaat voorverwarmen (eventueel met boter), om zo sneller een goede temperatuur te krijgen.
- Heeft u 1 kg vlees? Bereken hiervoor 10 minuten (100 g = 1 minuut). Boven de 1.5 kg kunt u dezelfde regel aanhouden, maar vermindert u de eindtijd met 2 - 3 minuten (bijvoorbeeld: 2 kg = 17 minuten).
- Voor een perfect gelijkmatige garing, haalt u het vlees 1 uur van tevoren uit de koelkast.

Côte de bœuf



INGREDIËNTEN

- 1 kg côte de boeuf
- Olie
- Peper en zout
- Provençalse kruiden
- Boter

1. Smelt op de Crisp plaat een klontje boter in 2 minuten met de Crisp functie.
2. Leg de côte de boeuf vervolgens op de Crisp plaat en bak 5 minuten aan elke kant met de Crisp functie (1 minuut per 100 g).
3. Bestrooi de côte de boeuf met peper, zout en Provençalse kruiden en voeg een beetje olie naar smaak toe.

NOTITIES



Gehaktballen

4 PERSONEN

14/15 min

INGREDIËNTEN

- 250 g runder-gehakt
- 150 g champignons (in kleine stukjes)
- 100 g geraspte kaas
- 100 g rauwe ham
- 50 g paneermeel
- Fijne kruiden
- 3 eieren
- Olie
- Peper en zout
- Bakpapier

1. Meng het rundergehakt met de stukjes champignon, geraspte kaas, fijne kruiden, rauwe ham en de eieren. Voeg peper en zout naar smaak toe.
2. Meng alle ingrediënten goed, zodat er een glad mengsel ontstaat en maak, met behulp van een lepel, de gehaktballen.
3. Bedek de Crisp plaat met bakpapier.
4. Rol de gehaktballen in paneermeel en leg ze op de Crisp plaat. Besprenkel met een beetje olie.
5. Bak de gehaktballen 14 - 15 minuten met de Crisp functie.



NOTITIES



EXTRA +

Doe de gegrilde paprika in de blender voor een coulis.

Gegrilde paprika voor bij de côte de boeuf of rosbief

10 min

INGREDIËNTEN

- 1 gepelde paprika (bij voorkeur niet uit blik)
- Olijfolie
- Peper en zout

1. Verwijder de laatste zaadjes uit de gepelde paprika.
2. Snij de paprika in gelijke stukken.
3. Smeer de stukjes paprika in met olijfolie en besprenkel licht met peper en zout.
4. Leg de stukjes paprika op de Crisp plaat en bak 10 minuten met de Crisp functie.
5. Serveer met de côte de boeuf of rosbief.

NOTITIES

Gevogelte

GEWICHT

KOOKTIJD

GEVOGELTE		TRADITIONELE OVEN	CRISP
Hele kip	1,2 kg	1-1.30 u	26-28 min
Kipstukken (bouten, filet, drumsticks)	1 kg	45 min	16-18 min
Gebraden kalkoen	400 g	45 min	15 min

Gebraden kip

26 min

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

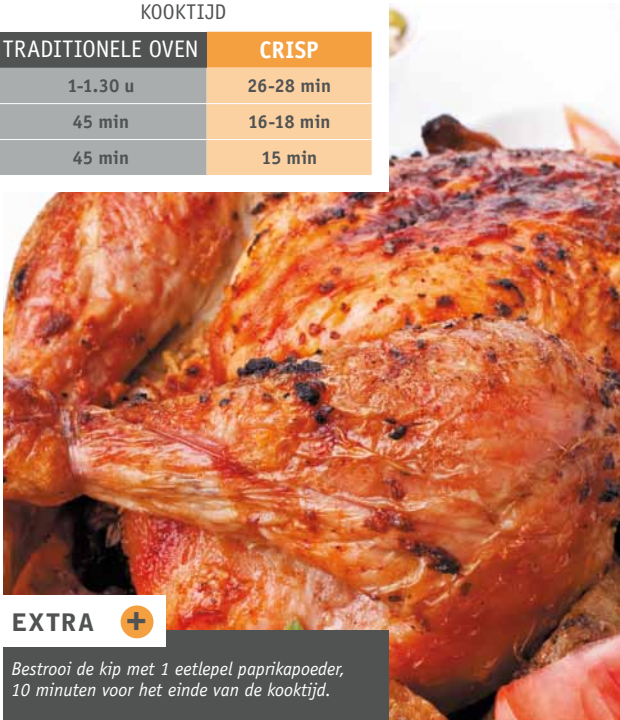
- 1 kip (1.2 kg)
- 150 g spek
- 2 laurierblaadjes
- Olijfolie
- Peper en zout

1. Besprenkel de kip met de olijfolie.
2. Bedek de kip met het spek en de laurierblaadjes.
3. Plaats de kip op de Crisp plaat, bestrooi met peper en zout en bak 26 minuten met de Crisp functie.
4. Ontvet de jus na het bakken en serveer met de kip.



EXTRA +

Bestrooi de kip met 1 eetlepel paprikapoeder, 10 minuten voor het einde van de kooktijd.



NOTITIES



Gebraden kip met honing en aardappelkroketjes

26 min

4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

- 1 kip (1.2 kg)
- Honing
- Aardappelkroketjes (diepvries)
- Peper, zout en kipkruiden

1. Bestrooi de kip met kipkruiden en smeer in met honing.
2. Plaats de kip op de Crisp plaat en bestrooi met peper en zout.
3. Bak de kip 26 minuten met de Crisp functie.
4. Voeg na 10 minuten kooktijd de bevroren aardappelkroketjes toe bij de kip op de Crisp plaat.

NOTITIES

Gebraden kip met geconfijte citroen



4/5 PERSONEN 26 min

INGREDIËNTEN

- 1 kip (1.2 kg)
- 1 ui
- 1/2 geconfijte citroen
- 2 knoflookteentjes
- 3 bosjes koriander (fijngesneden)
- Olijfolie
- Peper en zout

1. Schil de ui en snij in kleine stukjes.
2. Snij een halve geconfijte citroen in vier stukjes en verwijder de pulp. Snij de schil in kleine stukjes.
3. Bestrijk de kip met olijfolie.
4. Bedek de kip met de stukjes citroenschil, de knoflookteentjes en de koriander. Bestrooi met peper en zout naar smaak.
5. Leg de kip op de Crisp plaat en bak 26 minuten met de Crisp functie.



NOTITIES

Wit vlees

WIT VLEES	GEWICHT	KOOKTIJD	
		TRADITIONELE OVEN	CRISP
Lamsvlees	1 kg	1.15-1.30 u	20 min
Kalfsvlees	1 kg	1-1.15 u	15-20 min
Varkensvlees	1 kg	1.30-2 u	15-20 min

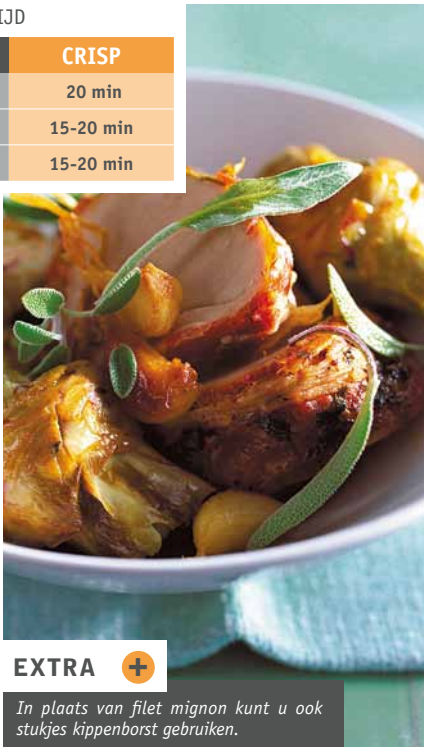
Filet mignon met honing en balsamicovinaigrette

4/5 PERSONEN 5 min

INGREDIËNTEN

- 600 g filet mignon
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 2 eetlepels honing
- Peper en zout

1. Snij de filet mignon in stukjes.
2. Meng in een kom de balsamicoazijn, honing, peper en zout en marineer hiermee de stukjes filet mignon.
3. Verwarm de Crisp plaat 2 minuten voor met de Crisp functie.
4. Leg de stukjes filet mignon op de voorverwarmde Crisp plaat.
5. Bak de filet mignon 5 minuten met de Crisp functie.



EXTRA +

In plaats van filet mignon kunt u ook stukjes kippenborst gebruiken.

NOTITIES

Varkenskoteletjes met ananas

4 PERSONEN 11 min

INGREDIËNTEN

- 4 varkens-koteletjes
- 2 plakjes ananas uit blik, in stukjes gesneden
- 4 kappertjes
- Balsamicoazijn
- Peper en zout

1. Leg de varkens-koteletjes op de Crisp plaat en bak 9 minuten met de Crisp functie. Laat ze daarna rusten op een bord.
2. Leg op de Crisp plaat de stukjes ananas, voeg hier de balsamicoazijn, peper, zout en kappertjes aan toe.
3. Verwarm dit 1 - 2 minuten met de Crisp functie om de sappen te kristalliseren en draai de stukjes ananas eenmaal om. Serveer warm of koud bij de varkens-koteletjes.

NOTITIES



EXTRA +

Voor een extra «fusion» effect kunt u de ananas vervangen door mango. Gebruik hiervoor i.p.v. balsamicoazijn een mangovinaigrette die u kunt vinden in de meeste Aziatische toko's.

Varkensrollade met biersaus

4 PERSONEN 23 min

INGREDIËNTEN

- 800 g varkens-rollade
- 1 knoflookteentje
- 3 blaadjes salie
- 3 jeneverbessen
- 5 cl donker bier
- Peper en zout
- Bakpapier
- Aluminiumfolie

1. Bedek de Crisp plaat met bakpapier en leg de varkensrollade in het midden.
2. Bak de varkensrollade 20 minuten met de Crisp functie.
3. Plaats de varkensrollade op een bord, verwijder het touwtje en omwikkel met aluminiumfolie. Laat rusten.
4. Leg het teentje knoflook, 3 blaadjes salie en drie jeneverbessen op de Crisp plaat en voeg het bier toe.
5. Kook 3 minuten met de Crisp functie zodat het kookvocht indikt. Schraap de saus voorzichtig van de Crisp plaat met een houten spatel.
6. Voeg peper en zout toe aan de saus en serveer met de varkensrollade.



NOTITIES



EXTRA +

De beste manier om een rollade te laten rusten is door deze in aluminiumfolie te wikkelen en te laten rusten tussen twee bordjes. Op deze manier blijft het vlees mals en droogt het niet uit.

Vis

TYPE VIS	GEWICHT	KOOKTIJD	
		TRADITIONELE OVEN	CRISP
Hele vis	800 g	20-25 min	5-7 min
Visfilet	400 g	15-20 min	4-5 min

Rode poon met tomaat en zwarte olijven

4 PERSONEN 11 min

- INGREDIËNTEN
- 4 stukjes rode poon van 150 g
 - 2 tomaten
 - 8 zwarte olijven (zonder pit)
 - Olijfolie
 - Peterselie
 - Peper en zout
 - Suiker
 - Bakpapier

1. Snij de tomaten in tweeën en verwijder de pitjes. Bestrooi met de suiker en peper. Snij de zwarte olijven in kleine stukjes.
2. Bedek de Crisp plaat met het bakpapier en leg hierop de halve tomaten. Besprenkel met 1 theelepel olijfolie en bak de tomaten 4 minuten met de Crisp functie.
3. Vervang het gebruikte bakpapier voor nieuw bakpapier. Leg de rode poon op het bakpapier en besprenkel met 1 eetlepel olijfolie. Bestrooi lichtjes met zout en de stukjes zwarte olijf.
4. Bak de rode poon 7 minuten met de Crisp functie.
5. Bestrooi de rode poon met fijngesneden peterselie en serveer met de tomaten en olijven.



EXTRA +

- U kunt zongedroogde tomaten in olie gebruiken. Voeg deze tegelijkertijd met de vis en olijven toe.
- U kunt ook zeeduivel gebruiken in plaats van rode poon.



NOTITIES

Kabeljauw met koriander/sinaas-appelsaus en worteltjes

4 PERSONEN 7 min

- INGREDIËNTEN
- 4 kabeljauwfilets van 150 g
 - 2 wortelen
 - Verse korianderblaadjes
 - 3 bosjes koriander (fijngesneden)
 - 1 sinaasappel
 - 1 citroen
 - Olijfolie
 - Peper en zout
 - Bakpapier

1. Schil de wortelen en snij ze in kleine stukjes.
2. Bedek de Crisp plaat met het bakpapier en leg de drooggedepte kabeljauwfilets hierop. Leg op elke filet 1 blaadje verse koriander.
3. Verdeel de stukjes wortel rondom de kabeljauwfilets. Voeg hieraan enkele druppels olijfolie toe en bestrooi met peper en zout. Bak de kabeljauw en worteltjes 7 minuten met de Crisp functie.
4. Bereid in de tussentijd de saus: meng in een kleine kom 2 snuffjes geraspte sinaasappelschil, 1 eetlepel sinaasappelsap, 1 eetlepel citroensap, de fijngesneden koriander en 3 eetlepels olijfolie. Bestrooi rijkelijk met peper en zout.
5. Serveer de kabeljauwfilets met de saus en worteltjes.

NOTITIES



Zalmfilet met mosterdzaadjes

4 PERSONEN 4 min

- INGREDIËNTEN
- 4 zalmfilets van 150 g
 - 1 citroen
 - Olijfolie
 - 1 theelepel mosterdzaadjes
 - Peper en zout

1. Snij een dikke schijf van de citroen en bewaar de pulp. Verwarm de Crisp plaat 2 - 3 minuten voor.
2. Plaats de zalmfilets op de Crisp plaat.
3. Verdeel de citroenpulp over de zalmfilets.
4. Besprenkel de zalmfilets met olijfolie en bestrooi met de mosterdzaadjes, peper en zout.
5. Bak de zalmfilets 4 minuten met de Crisp functie.

NOTITIES





Coquilles met tagliatelle van knolselderij

4 PERSONEN 7 min

INGREDIËNTEN

- 16 coquilles
- 400 g knolselderij
- 100 g boter
- 1 bos bieslook
- 1 citroen
- Olijfolie
- Peper en zout

- 1. Bereiding van de tagliatelle van knolselderij:** schil de knolselderij, snij in dunne plakjes en vervolgens in de lengte, om tagliatelle te maken. Pers een halve citroen, voeg het sap toe aan de reepjes knolselderij, zodat ze niet zwart worden en leg ze op de Crisp plaat. Voeg boter toe aan de knolselderij en **bak 5 minuten met de Crisp functie**. De knolselderij moet krokant blijven.
- 2. Bereiding van de coquilles:** verwarm de Crisp plaat 2 minuten voor met de Crisp functie. Leg de coquilles op de warme Crisp plaat en voeg olijfolie, peper en zout toe. **Bak de coquilles 2 minuten met de Crisp functie**.
- 3. Snij ondertussen de bieslook.** Leg de tagliatelle van knolselderij in het midden van het bord, plaats hier de coquilles omheen en decoreer met de stengels bieslook.

EXTRA +

Vraag uw visboer om 4 lege Sint Jacobs-schelpen te bewaren om het bord te decoreren.

NOTITIES

Garnalenspiesjes

2 PERSONEN 6/7 min

INGREDIËNTEN

- 250 g gepelde garnalen
- 250 g cherry tomaatjes
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 1 theelepel olijfolie
- Peper en zout
- Paprikapoeder

NOTITIES

- 1. Verwarm de Crisp plaat 2 - 3 minuten voor.** Plaats de garnalen op de warme Crisp plaat en **bak 4 minuten met de Crisp functie**.
- 2. Maak spiesjes met om en om 2 garnalen en 2 cherry tomaatjes.**
- 3. Meng de balsamicoazijn met de olijfolie.**
- 4. Voeg hieraan peper en zout toe en een mespuntje paprikapoeder.**
- 5. Besprenkel de spiesjes met de balsamicodressing.**



Gamba's met chutney

4 PERSONEN 12 min

INGREDIËNTEN

- 16 grote gamba's, gepeld
- 1 goudreinet
- 1 rode paprika
- 1 grote ui
- 1 tomaat
- Olijfolie
- 50 g acacia-honing
- 30 g rozijnen
- Kerrie, paprikapoeder
- 2 dl rode wijnazijn
- Peper en zout
- 3 blaadjes kervel

- 1. Bereiding van de chutney:** schil en snij de appel in kleine stukjes, evenals de rode paprika, ui en tomaat. Leg alles op de Crisp plaat en voeg rode wijnazijn, honing, kerrie en paprikapoeder toe. **Bak vervolgens 10 minuten met de Crisp functie**.
- 2. Bereiding van de gamba's:** verwarm de Crisp plaat 2 minuten voor met de Crisp functie. Maak ondertussen 4 spiezen met 4 gamba's per spies. Bestrooi met peper, zout en een beetje olijfolie. Leg de spiezen op de Crisp plaat en **bak 2 minuten met de Crisp functie**.
- 3. Voeg de rozijnen aan de chutney toe, evenals de kervelblaadjes.** Serveer de chutney met de gambaspiezen.

NOTITIES



Groenten

GROENTEN	GEWICHT	KOOKTIJD	
		TRADITIONELE OVEN	CRISP
Aubergines	500 g	20-30 min	10-12 min
Courgettes	2 stuks	20-25 min	6-8 min
Paprika's	500 g	20-25 min	7-8 min
Aardappelen	250 g	45-55 min	10-12 min
Aardappelen	500 g	50 min - 1 u	15-20 min



Gebakken aardappelen

4 PERSONEN



- INGREDIËNTEN
- 400 g aard-appelen
 - Rozemarijn
 - 1 knoflookteentje
 - Olijfolie
 - Zout
 - Bakpapier

1. Bedek de Crisp plaat met bakpapier. Schil de aardappelen en snij in blokjes.
2. Verdeel de aardappelblokjes over de Crisp plaat en zorg voor voldoende tussenruimte.
3. Voeg zout, rozemarijn en het knoflookteentje toe aan de aardappelblokjes en besprenkel met olijfolie.
4. **Bak 9 - 11 minuten met de Crisp functie** en draai de aardappelblokjes af en toe om.



NOTITIES

Frietjes

4 PERSONEN



- INGREDIËNTEN
- 400 g diepvries-frietjes

1. Verwarm de Crisp plaat 2 minuten voor met de Crisp functie.
2. Leg de diepvriesfrietjes op de Crisp plaat en **bak 9 minuten met de Crisp functie**, zonder olie of vet toe te voegen.

NOTITIES



Ratatouille

4 PERSONEN



- INGREDIËNTEN
- 1 wortel
 - 1 aardappel
 - 1 gele paprika
 - 1 rode paprika
 - 1 courgette
 - Olijfolie
 - Zout
 - Bakpapier

1. Bedek de Crisp plaat met bakpapier.
2. Snij alle groenten in kleine stukjes en leg ze op de Crisp plaat. Bestrooi met zout en besprenkel met olijfolie.
3. **Bak 16 - 18 minuten met de Crisp functie.**

NOTITIES



Groenteschotel

- INGREDIËNTEN
- 1 bol mozzarella
 - 1 courgette
 - 1 tomaat
 - Olijfolie
 - Peper en zout

1. Snij de mozzarella, courgette en tomaat in ronde plakjes. Leg ze om en om op de Crisp plaat.
2. Bestrooi dit met peper en zout en besprenkel met olijfolie.
3. **Bak 10 minuten met de Crisp functie.**

NOTITIES



Wereldgerechten

Hamburgers

4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 400 g gehakt
- Peper en zout
- 1 mespuntje paprikapoeder
- 4 sesambolletjes
- Ketchup, mosterd of mayonaise
- Uienringen (gebakken of gekookt)

1. Kruid het gehakt met peper, zout en paprikapoeder.
2. Maak 4 hamburgers van 1 cm dikte. **Verwarm de Crisp plaat 2 - 3 minuten voor met de Crisp functie.**
3. Leg de hamburgers op de Crisp plaat en **bak 2 minuten met de Crisp functie.**
4. Draai de hamburgers om en **bak nogmaals 2 minuten met de Crisp functie.**
5. Serveer de hamburgers op de sesambolletjes met ketchup, mosterd of mayonaise naar keuze.
6. Leg de uienringen op de hamburgers.



EXTRA +

Varieer op het recept met ingrediënten naar keuze, zoals (cheddar)kaas, sla, tomaat, augurk etc.

NOTITIES



EXTRA +

Serveer de deeghapjes met een coulis van tomaat en koriander.

Deeghapjes met vlees

16 HAPJES



INGREDIËNTEN

- 150 g gehakt
- 1 ui in stukjes
- 1 bosje tijm
- 1 theelepel kerriepoeder
- 5 eetlepels arachide-olie
- 250 g bloem
- Peper en zout

1. Giet 2 eetlepels arachide-olie op de Crisp plaat en leg hierop de stukjes ui en het gehakt. Voeg hieraan tijm, kerriepoeder, peper en zout toe en meng het geheel goed. **Bak 5 minuten met de Crisp functie** en schep 2 - 3 keer om.
2. Doe de bloem met een beetje zout in een diepe kom en giet hier beetje bij beetje water aan toe tot er een egaal deeg ontstaat. Rol het deeg uit en maak hier 16 vierkantjes van.
3. Bestrooi de Crisp plaat met bloem en leg hierop 4 deegvierkantjes. **Bak de deegvierkantjes 2 - 3 minuten met de Crisp functie.** Vul ze daarna met het gehakt/uimengsel en vouw dicht in een driehoekje.
4. Smeer de randjes dicht met een mengsel van water en bloem. Giet 3 eetlepels arachide-olie op een koude Crisp plaat en **verwarm dit 2 minuten voor met de Crisp functie.**
5. Leg de deeghapjes in de voorverwarmde olie op de Crisp plaat en **bak 7 minuten met de Crisp functie.** Draai halverwege om. Herhaal dit daarna met de rest van de deeghapjes.

NOTITIES

Burrito's

6 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 6 zachte maïstortilla's
- 1 ui in stukjes
- 1 eetlepel olie
- 6 blaadjes sla in reepjes
- 1 grote pot rode bonen in tomatensaus
- 2 eetlepels bieslookpoeder
- 2 gepelde tomaten, in blokjes gesneden
- 100 g geraspte kaas

1. Giet de olie op de Crisp plaat en leg hierin de stukjes ui. **Bak 4 minuten met de Crisp functie.**
2. Voeg hieraan de rode bonen toe en **bak nogmaals 4 minuten met de Crisp functie.** Schep 2 - 3 keer om en voeg vervolgens de bieslookpoeder toe. Meng het geheel goed.
3. Verwarm de tortilla's zoals aangegeven op de verpakking. Bedek ze vervolgens met reepjes sla, tomatenblokjes en het ui-rode bonen mengsel. Bestrooi dit met geraspte kaas en vouw de hoekjes van de tortilla's naar binnen, zodat er een enveloppe ontstaat.
4. Leg de tortilla's op de Crisp plaat en **bak 6 - 7 minuten met de Crisp functie.**



EXTRA +

Serveer met guacamole, zure room en saus voor taco's.

NOTITIES

Spaanse omelet (aardappeltortilla)

4 PERSONEN



INGREDIËNTEN

- 250 g diepvries-aardappelblokjes
- 1 ui in stukjes
- 4 eieren
- 2 eetlepels melk
- Peper en zout

1. **Verwarm de Crisp plaat 2 - 3 minuten voor met de Crisp functie.**
2. Leg de aardappelblokjes op de Crisp plaat en **bak 6 - 8 minuten met de Crisp functie.**
3. Voeg de stukjes ui toe en **bak nogmaals 4 - 5 minuten met de aardappelblokjes met de Crisp functie.**
4. Schep de aardappelblokjes en ui 1 keer om tijdens het bakken. Mix ondertussen de eieren met de melk en voeg peper en zout toe.
5. Voeg het eimengsel toe aan de aardappelblokjes op de Crisp plaat en **bak 2 - 3 minuten met de Crisp functie.** Serveer de tortilla warm of koud met een frisse salade.

NOTITIES



EXTRA +

Bak de tortilla 3 - 4 minuten extra met de Crisp functie voor een goudbruin resultaat.

Met chocolade



EXTRA +

Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.



Chocoladetaart

6 min

INGREDIËNTEN

- 240 g pure chocolade
- 80 g boter
- 50 g poeder-suiker
- 4 grote eieren
- 1 eetlepel bloem

1. Smelt 200 g chocolade en de boter in de magnetron (2 minuten op 750 W).
2. Klop de eieren, voeg de poedersuiker toe en meng tot een luchtig geheel.
3. Voeg het chocolade-botermengsel toe aan de geklopte eieren en meng goed. Voeg daarna de bloem toe en meng nogmaals tot er een egale massa ontstaat.
4. Giet het chocolademengsel in de Crisp cakeschaal* en duw de resterende stukjes chocolade in het mengsel.
5. Bak de chocoladetaart 6 minuten met de Crisp functie.



NOTITIES

Peren-chocoladetaart

12/14 min

INGREDIËNTEN

- 1 pak zanddeeg
- 1 blik peren op siroop (2 à 3 stukken)
- 20 cl room
- 3 eieren
- 150 g pure chocolade (gesmolten)
- 100 g poeder-suiker
- Bakpapier

1. Bedek de Crisp plaat met het zanddeeg (op bakpapier) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Snij de peren in blokjes.
3. Meng de eieren, de room, de gesmolten chocolade en de poedersuiker.
4. Giet het mengsel op het deeg op de Crisp plaat en schik hierop de stukjes peer.
5. Bak de taart 12 - 14 minuten met de Crisp functie.



NOTITIES

* U kunt de Crisp cakeschaal bestellen op www.whirlpool.nl/accessoires

Chocoladekoekjes

4 min

INGREDIËNTEN

- 100 g chocolade-stukjes
- 120 g zachte boter
- 150 g bloem
- 120 g poeder-suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 2 eieren

1. Snij de boter in blokjes en meng met de poedersuiker en vanillesuiker.
2. Meng met een houten spatel om een stevig deeg te krijgen.
3. Voeg 1 voor 1 de eieren toe en blijf ondertussen goed mengen. Voeg de bloem toe met een zeef en ten slotte de chocoladestukjes.
4. Beboter en bestuif de Crisp plaat met bloem en leg hierop, met voldoende tussenruimte, bolletjes deeg ter grootte van een walnoot.
5. Bak de koekjes 4 minuten met de Crisp functie.



NOTITIES

Cake



EXTRA +

• Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.
• Serveer de cake met vanilleroom of banketbakkersroom.



Cake

10/12 min

INGREDIËNTEN

- 225 g bloem
- 225 g suiker
- 225 g zachte boter
- 4 eieren
- 2 theelepels vanillesuiker
- Sinaasappelschilletjes
- 2 theelepels gist
- Glazuur
- Boter en bloem voor de Crisp cakeschaal*

1. Beboter en bestuif de Crisp cakeschaal* met bloem.
2. Meng alle ingrediënten (behalve de sinaasappelschilletjes en het glazuur) met een mixer en doe het deegmengsel in de Crisp cakeschaal.
3. Bak de cake 10 - 12 minuten met de Crisp functie. Bestrijk de bovenkant met glazuur en garneer met de sinaasappelschilletjes wanneer de cake is afgekoeld.

NOTITIES

Amandelspijstaart

 14/16 min

INGREDIËNTEN

- 2 pakjes bladerdeeg
- 100 g boter
- 100 g suiker
- 100 g amandel-poeder
- 2 eieren
- 1 eigeel
- 25 g maizena
- 3 eetlepels rum
- 1 mespuntje zout

1. Meng de boter met de suiker tot er een homogene en romige massa ontstaat.
2. Voeg amandelpoeder, eieren, maizena, rum en zout toe en meng goed. De amandelspijs is klaar.
3. Bedek de Crisp plaat met 1 pakje bladerdeeg en prik gaatjes in de bodem. Leg in het midden de amandelspijs en laat 3 cm deeg rondom vrij.
4. Meng een beetje water met de helft van het eigeel en smeer hiermee de rand van 3 cm rondom de amandelspijs in. Dek het geheel af met het 2e pakje bladerdeeg.
5. Maak op de bovenkant van de taart een rasterpatroon met een mes en besmeer dit met het resterende eigeel.
6. Bak de amandelspijstaart 14 - 16 minuten met de Crisp functie.



EXTRA +

Serveer de taart warm met een bolletje vanille-ijs.

NOTITIES

Met fruit Perencake

 7/8 min

INGREDIËNTEN

- 100 g suiker
- 5 peren
- 1 zakje gist
- 80 g zachte boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 g bloem
- 3 eieren
- 1 mespuntje zout
- 10 cl melk

1. Meng de suiker, vanillesuiker, eieren, boter en zout tot een luchtig geheel.
2. Meng de bloem met het gist. Voeg hier de melk aan toe en meng met het suiker-eimengsel.
3. Giet de helft van het mengsel in de Crisp cakeschaal*.
4. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in partjes. Leg ze op het deeg in de Crisp cakeschaal.
5. Giet daarna de rest van het deegmengsel over de peren. Bak de perencake 7 - 8 minuten met de Crisp functie.

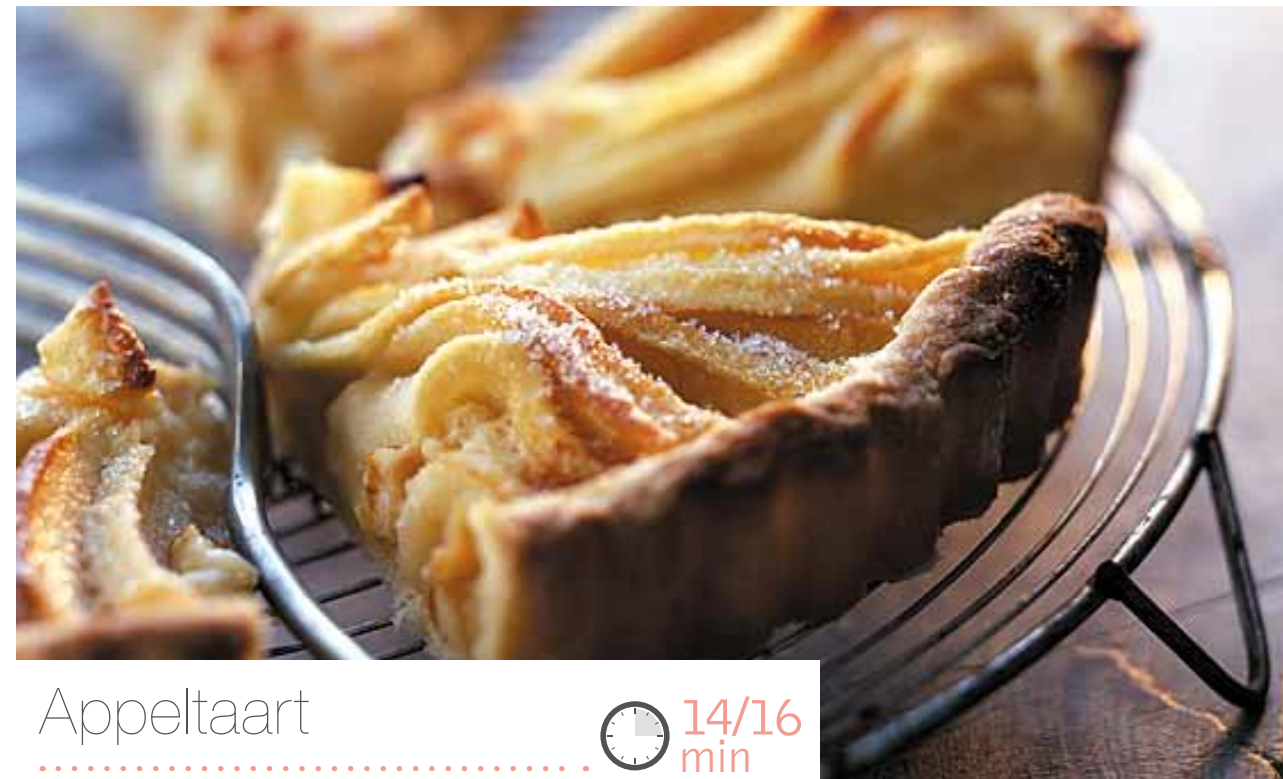


EXTRA +

Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.

NOTITIES

* U kunt de Crisp cakeschaal bestellen op www.whirlpool.nl/accessoires



Appeltaart

 14/16 min

INGREDIËNTEN

- 1 pak zanddeeg
- 6 grote appels
- Appel-bananencompôte
- 1 eigeel
- Bruine suiker
- Bakpapier

1. Bedek de Crisp plaat met het zanddeeg (op bakpapier) en prik gaatjes in de deegbodem.
2. Bedek het deeg met de appel-bananencompôte.
3. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij in dunne partjes. Leg ze in een waaier op de appel-bananencompôte.
4. Meng het eigeel en de bruine suiker tot er een romige substantie ontstaat.
5. Bestrijk de taart met de substantie zodat de appelpartjes goed bedekt zijn.
6. Bak de appeltaart 14 - 16 minuten met de Crisp functie.

EXTRA +

Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.



NOTITIES

Clafoutis met kersen

8/9 min

INGREDIËNTEN

- 600 g kersen (ontpit)
- 3 eieren
- 30 g bloem
- 30 g amandelpoeder
- 150 g crème fraîche
- 15 cl volle melk
- Vanillesuiker
- 125 g suiker
- 1 mespuntje zout

VOOR DE CAKESCHAAL*

- 15 g boter
- 1 eetlepel bloem

NOTITIES

1. *Beboter en bestuif de Crisp cakeschaal* met bloem.*
2. *Was en droog de kersen en leg ze op de bodem van de Crisp cakeschaal.*
3. *Meng de bloem met het amandelpoeder, 100 g suiker, vanillesuiker en het mespuntje zout.*
4. *Meng hierbij met grove slagen de eieren en de crème fraîche. Voeg daarna geleidelijk de melk toe.*
5. *Giet het mengsel over de kersen en bak 8 - 9 minuten met de Crisp functie.*
6. *Laat 5 minuten afkoelen. Keer de clafoutis om op een plat bord en bestrooi met de rest van de suiker.*



Aardbeien crumble

14 min

INGREDIËNTEN

- 500 g aardbeien
- 40 g pijnboom-pitten
- 1 citroen
- 120 g suiker
- 150 g bloem
- 90 g boter
- 560 g amandelpoeder
- 20 g maizena

NOTITIES

1. *Bereiding van de aardbeien:* was de aardbeien en snij in stukjes. Meng de maizena en 50 gram suiker in de Crisp cakeschaal*. Voeg hier de aardbeien aan toe en meng goed. Voeg vervolgens het citroensap toe en verwarm 6 minuten in de magnetron op 500 W.
2. *Bereiding van het crumble deeg:* meng de fijngehakte pijnboom-pitten, boter, 70 gram suiker, het amandelpoeder en de bloem. Kneed het mengsel tot een kruimeldeeg. Bedek hiermee de aardbeien en bak 8 minuten met de Crisp functie.

Pudding



Vanillepudding

9/10 min

INGREDIËNTEN

- 40 g poedersuiker
- 3 eieren
- 1/2 l. melk
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel vanille-extract

NOTITIES

1. *Klop in een kom de eieren en voeg hieraan de melk, poedersuiker, vanillesuiker en het vanille-extract toe. Meng alles goed.*
2. *Giet het mengsel in de Crisp cakeschaal*.*
3. *Bak de vanillepudding 9 - 10 minuten met de Crisp functie.*

EXTRA +

- Gebruik voor dit recept de Crisp cakeschaal van Whirlpool*.
- Vervang het vanille-extract door koffie-extract of een ander extract. Bestrooi de pudding aan het eind van het kookproces met bruine suiker om een karamellaag te creëren.



* U kunt de Crisp cakeschaal bestellen op www.whirlpool.nl/accessoires

TABEL MET KOOKTIJDEN

	GERECHT	GEWICHT	KOOKTIJD	
	HARTIGE TAARTEN, PIZZA'S EN QUICHES		TRADITIONELE OVEN	CRISP
	Hartige taarten, pizza's en quiches (vers)	1 rol deeg	30 min (210°C)	12-14 min
	Hartige taarten en pizza (bevroren)	200 g	1-1.15 u (180°C)	20 min
	ROOD VLEES		TRADITIONELE OVEN	CRISP
	Rare	1 kg	30-35 min	7-8 min
	Medium-rare	1 kg	30-35 min	9-10 min
	Medium	1 kg	35-40 min	10-11 min
	Well-done	1 kg	40-45 min	12-14 min
	GEVOGELTE		TRADITIONELE OVEN	CRISP
	Hele kip	1,2 kg	1-1.30 u	26-28 min
	Kipstukken (bouten, filet, drumsticks)	1 kg	45 min	16-18 min
	Gebraden kalkoen	400 g	45 min	15 min
	WIT VLEES		TRADITIONELE OVEN	CRISP
	Lamsvlees	1 kg	1.15-1.30 u	20 min
	Kalfsvlees	1 kg	1-1.15 u	15-20 min
	Varkensvlees	1 kg	1.30-2 u	15-20 min
	VIS		TRADITIONELE OVEN	CRISP
	Hele vis	800 g	20-25 min	5-7 min
	Visfilet	400 g	15-20 min	4-5 min
	GROENTEN		TRADITIONELE OVEN	CRISP
	Aubergines	500 g	20-30 min	10-12 min
	Courgettes	2 stuks	20-25 min	6-8 min
	Paprika's	500 g	20-25 min	7-8 min
	Aardappelen	250 g	45-55 min	10-12 min
	Aardappelen	500 g	50 min - 1 u	15-20 min

voorgerechten

AMUSES

Worstenbroodjes	8
Ham/kaasbroodjes	8
Pruimen met bacon	9
Champignons met Boursin	9
Mini spiesjes	9

HARTIGE TAARTEN, PIZZA'S EN QUICHES

Hartige taart met geitenkaas en munt	10
Hartige taart met tomaat en basilicum	10
Toast met warme geitenkaas en geconfituurde tomaat	11
Pizza met tomaat en mozzarella	11
Quiche met zalm en groenten	12
Quiche met courgette en tomaat	12

hoofdgerechten

ROOD VLEES

Rosbief	13
Côte de boeuf	13
Gehaktballen	14
Gegrilde paprika voor bij de côte de boeuf of rosbeef	14

GEVOGELTE

Gebraden kip	15
Gebraden kip met honing en aardappelkroketjes	15
Gebraden kip met geconfijte citroen	16

WIT VLEES

Filet mignon met honing en balsamico-vinaigrette	16
Varkenskoteletjes met ananas	17
Varkensrollade met biersaus	17

VIS

Rode poon met tomaat en zwarte olijven	18
Kabeljauw met koriander/sinaasappelsaus en worteltjes	19
Zalmfilet met mosterdzaadjes	19
Coquilles met tagliatelle van knolselderij	20
Garnalenspiesjes	21
Gamba's met chutney	21

GROENTEN

Gebakken aardappelen	22
Frietjes	22
Groenteschotel	23
Ratatouille	23

WERELDGERECHTEN

Hamburgers	24
Deeghapjes met vlees	24
Burrito's	25
Spaanse omelet (aardappeltortilla)	25

nagerechten

MET CHOCOLADE

Chocoladetaart	26
Peren-chocoladetaart	26
Chocoladekoekjes	27

CAKE

Cake	27
Amandelspijstaart	28

MET FRUIT

Perencake	28
Appeltaart	29
Clafoutis met kersen	30
Aardbeiencrumble	30

PUDDING

Vanillepudding	31
----------------	----



ENKELE ONDERHOUDSTIPS VOOR UW MAGNETRON:

- 1.** *Gebruik een mild schoonmaakmiddel en een zacht doekje. Magnetronreinigers speciaal voor uw magnetron zijn beschikbaar op onze website. (www.whirlpool.nl/accessoires).*
- 2.** *Laat geen vet of etensresten achter in de magnetron, deze kunnen zich ophopen rondom de deur.*
- 3.** *Laat af en toe een kopje water koken in uw magnetron (2 - 3 minuten). De stoom maakt het reinigen van vuil makkelijker. Voeg een schijfje citroen toe voor het verwijderen van nare geurtjes.*
- 4.** *Reinig de Crisp plaat niet gelijk na gebruik met water, omdat deze dan nog zeer heet is.*



Vermijd het schoonmaken met agressief reinigingsmiddel en schuursponsjes...deze kunnen het display, interieur en exterieur van de magnetron beschadigen.

Onze accessoires zijn verkrijgbaar op www.whirlpool.nl/accessoires