



MIX'SAVER

Onze recepten !

frifri[★]_{BE}





Tonijnguacamole

4 personen

Ingrediënten

- 2 avocado's
- 1 blik tonijn
- 1 verse ui
- Het sap van een halve citroen
- 1 koffielepel paprika
- Peper & zout
- 2 grote eetlepel citroen mayonaise
- Tabasco (optioneel)

Stappen

- Met het kruismes van uw Mix'Saver, mix de avocado tot u een homogene massa verkrijgt
- In een andere beker, hak de tonijn en de ui fijn met het hakmes
- Meng met een vork voorzichtig de avocado, tonijn en ui
- Voeg de paprika, de citroenmayonaise en het citroensap en meng tot u een homogene massa verkrijgt
- Voeg zout en peper toe en voeg wat tabasco toe als u van pittige smaken houdt
- Plaats in de koelkast gedurende 1 uur voor het opdienen



Homemade gekruide Américain (of tartaar) met appel

2 personen

Ingrediënten

- 300 g rund filet pur
- 1 appel
- 1 jonge ui
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel augurken of kappertjes
- 1 eetlepel verse peterselie
- 1 koffielepel Dijon mosterd
- 1 koffielepel tabasco
- 1 snuifje kaneel
- Een scheutje citroensap
- Peper & zout

Stappen

- Hak met behulp van het hakmes van uw Mix'Saver de kruiden en specerijen fijn in de maatbeker: de jonge ui, de augurken of kappertjes en de verse peterselie
- Snij de appel in blokjes
- Mix het rundsvlees met het kruismes, en voeg het toe aan de kruidenbereiding
- Voeg zout en peper toe en voeg wat tabasco toe naar smaak
- Serveer fris!



Broccoli crème

4 personen

Ingrediënten

- 1 broccoli
- 20 cl room
- Citroensap
- Peper & zout

Stappen

- Stoomkook de broccoli (houd een paar roosjes apart om te dresseren)
- Plaats de gekookte broccoli, met de room in de maatbeker en mix met uw Mix'Saver tot u een homogene crème verkrijgt
- Voeg het sap van een halve citroen toe
- Kruid met peper & zout
- Serveer warm als bijgerecht bij verse pasta of zalm



Emulsie van 3 Italiaans kazen

3 tot 4 personen

Ingrediënten

- 40 cl melk
- 50 g gorgonzola
- 50 g Parmezaan
- 50 g mascarpone

Stappen

- Laat de melk opwarmen op een zacht vuurtje tot net voor het kookpunt
- Voeg de 3 kazen toe in kleine stukjes tot ze smelten en zich met de melk mengen
- Met het emulsiemes van uw Mix'Saver, mix de bereiding tot u een lichte en schuimende bereiding verkrijgt
- Doe de emulsie op ravioli bijvoorbeeld



Velouté van zoete aardappel met kokosmelk

4 personen

Ingrediënten

- 500 g zoete aardappel
- 1 ui
- 1 teentje look
- 200 ml kokosmelk
- 500 ml groentebouillon
- Het sap van een halve limoen
- Olijfolie
- Peper & zout

Stappen

- Hak de ui en het teentje look en smelt ze lichtjes met een beetje olijfolie in een grote pan
- Voeg de in blokjes gesneden zoete aardappel toe en meng het geheel op het vuur gedurende nog 5 minuten
- Giet de kokosmelk, de groentebouillon en het sap van de limoen
- Breng aan de kook en laat dan op een zacht vuurtje koken tot de zoete aardappel zacht is (ongeveer 25 minuten)
- Kruid met peper en zout
- Mix met het hakmes van de Mix'Saver om een mooie velouté te verkrijgen



Kaviaar van aubergines en tomaten

3 tot 4 personen

Ingrediënten

- 4 aubergines
- 3 teentjes look
- 1 gele citroen
- 2 tomaten
- 10 cl olijfolie
- Peper & zout

Stappen

- Laat uw oven op 180° voorverwarmen
- Snij de aubergines in de lengte en plaats ze op een vel bakpapier
- Met een borstel, smeer de aubergines in met olie en kruid ze
- Plaats de aubergines in de oven gedurende 30 minuten
- Snij de tomaten in kwartjes en schil de teentjes look
- Voeg de gesneden tomaten en de look toe in de oven voor de laatste 10 bakminuten van de aubergines
- Plaats de aubergines, de tomaten en de look in de maatbeker en hak fijn met het hakmes van de Mix'Saver
- Voeg een scheutje olijfolie toe terwijl u goed mengt
- Kruid met peper en zout en voeg het citroensap toe, hak tot u een perfecte kaviaar verkrijgt
- Plaats in de koelkast gedurende minimum 1 uur voor het opdienen



Mango-munt smoothie

2 personen

Ingrediënten

- 1 mango
- Een tiental muntblaadjes
- Het sap van 1 limoen en de zeste
- 200 g yoghurt
- 2 koffielepel bruine suiker

Stappen

- Plaats alle ingrediënten behalve de mango in de maatbeker
- Mix het geheel met het kruismes van de Mix'Saver tot u een gladde massa verkrijgt
- Voeg de mango in grote blokken toe en mix opnieuw
- Voeg enkele ijsblokjes toe en mix grof
- Serveer goed koud, met een muntblaadje en de zeste als versiering



Banaan – aardbei minuutsorbet

3 tot 4 personen

Ingrediënten

- 4 bananen
- 250 g aardbeien
- 1 eetlepel melk (koemelk of plantaardige melk)

Stappen

- Snij de bananen in schijfjes en de aardbeien in kwartjes, doe ze dan in de diepvriezer gedurende 2 uur
- Plaats al de ingrediënten in de beker en mix met het kruismes van de Mix'Saver tot u een homogene massa verkrijgt
- Serveer onmiddellijk!



Emulsie van appel en limoen

2 personen

Ingrediënten

- 1 Granny Smith appel
- Het sap van een hele limoen
- Boter
- 20 cl room

Stappen

- Snij de appel in blokjes en bak 10 minuten met een klontje boter
- Blus met het sap van de limoen
- Voeg de room toe en laat gedurende 5 minuten op een zacht vuurtje doorkoken
- Laat enkele minuten afkoelen en mix dan het geheel met het emulsiemes van de Mix'Saver

Deze emulsie kan in een zout of zoet gerecht worden gebruikt: het zal een frisse toets aan gebakken Sint-Jacobsschelpen of een originele toets aan uw fruitslaatjes brengen.



Homemade slagroom

3 tot 4 personen

Ingrediënten

- 50 cl volle vloeibare room
- 35 g bloedsuiker

Stappen

- Giet de goed koude room in de maatbeker
- Voeg de bloedsuiker toe
- Plaats de klopper van de Mix'Saver en klop de bereiding terwijl u de snelheid opdrijft
- Laat 2 uur rusten in de koelkast

Het extraatje: u kan uw slagroom een smaakje geven door vanillezaadjes toe te voegen, of voor nog meer lekkers, gemixte koekjes. Hak hiervoor 3 of 4 speculaaskoekjes en voeg de stukjes voorzichtig toe aan uw slagroom.

frifri.BE