



101° MicroGourmet Schaalinzet

De nieuwste aanvulling voor de 101° MicroGourmet

- De 101° MicroGourmet Schaalinzet is een nieuwe accessoire voor de 101° MicroGourmet collectie. Met de Schaalinzet kan je nog meer heerlijke en verrassende recepten maken.
- De Schaalinzet heeft een inhoud van 500ml. In de schaal is met een maatstreep de maximale hoeveelheid aangegeven.
- Door de openingen aan de zijkant kan de stoom circuleren en het gerecht gelijkmatig gaar stomen
- Een schenktuit maakt het mogelijk om vloeibare gerechten gemakkelijk uit te schenken
- Dankzij de handvatten kan je de Schaalinzet gemakkelijk verwijderen van de Stoommand
- De Schaalinzet is speciaal ontworpen om delicate etenswaren rustig gaar te stomen zodat de textuur en vorm behouden blijven. Ook is de Schaalinzet geschikt voor het maken van sauzen.
- Nu kan je door te stapelkoken tegelijkertijd het gerecht en de saus maken
- Je kan verschillende sauzen maken, zowel zoet als hartig, sappige gerechten, desserts, maar ook graangerechten als couscous
- Bewaar nu het vocht uit je vlees of vis om later te gebruiken voor een heerlijke, smakelijke saus

Zorg:

- Voor het eerste gebruik goed afwassen en drogen
- Geschikt voor in de vaatwasser
- Het is niet mogelijk de Schaalinzet en Platte Vergiet tegelijkertijd te gebruiken

Turkse Bulgur Kofte

Ingrediënten

- 100 gr. bulgur
- 200 ml. heet water
- 1/2 bosje peterselie
- 1/2 bosje bosui
- 1/2 bosje verse munt
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel komijn
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel Turkse rode peper pasta (biber salcasi)
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 middelgrote tomaten
- 1 ei
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepels semoule (griesmeel)



Instructies

- Doe de bulgur in een kom en giet het heet water erover heen. Afdekken en af laten koelen.
- Ondertussen de overige ingrediënten voorbereiden:
 - Hak de tomaten in de Quick Chef zeer fijn
 - Hak de knoflookteentjes fijn in de Turbo Chef en voeg toe aan de tomaten
 - Hak de peterselie, munt en bosui fijn in de Turbo Chef en hou apart
- Voeg toe aan de afgekoelde bulgur: ei, zout, komijn, peper pasta, bloem en semoule. Meng en kneed alles goed met de hand.
- Maak kleine balletjes en plaats deze in de Stoommand
- Voeg de olie toe aan het tomatenmengsel en doe de saus in de Schaalinzet
- Vul het Waterreservoir met 400ml water en stapel de 101° MicroGourmet.
- Stoom in de magnetron gedurende 12 minuten op 600 watt.
- Laat na de kooktijd 5 minuten staan
- Serveer de koftes met de saus, garneer met de kruiden en bosui

Garnalen in Tomatensaus

Ingrediënten

- 300 gr ontdooide garnalen
- 1 knoflookteentje
- 1/2 ui (± 50 gr)
- 1 theelepel olie
- 125 ml witte wijn
- 100 gr tomaten uit blik
- 3 takjes verse peterselie



Instructies

- Doe de garnalen in de Schaalinzet
- Doe de overige ingrediënten in de Turbo Max en hak fijn
- Giet de saus over de garnalen
- Plaats eventueel groenten (bijv. wortels) in de Stoommand
- Vul het Waterreservoir met 400ml koud water en stapel de 101° MicroGourmet
- Stoom in de magnetron gedurende 15 minuten op 800 watt