

Serveerwonder

'een energie en tijdbesparend artikel'

- Pocheren van vis, gevogelte, of fijne groente
- Voor het garen van diverse pasta's bv macaroni en tortelini; couscous; rijst
- Voor zelfgemaakte yoghurt
- Voor uw eigen "spruit"-cultuur (oa taugé, sprouty)
- Het wellen van rookworst (30 min. Onder heet water)
- Het garen van verse worst (20/30 min onder heet water, daarna in de pan: worst gaat niet meer stuk en is een stuk sneller gaar!)
- Voor hygiënisch ontdooien, dooiwater loopt door vergiet weg
- Voor afgieten van gekookte groenten, pasta, bonen
- Laten wellen van gedroogde bonen (bruine-, witte bonen, erwten)
- Serveren van gekookte bladgroente (blijven niet in eigen kookvocht liggen)
- Voor extra warm houden: ½ liter heet water onderin de schaal met daarom het vergiet
- Voor extra koude: gehakt ijs of een koelelement onder in de schaal
- Voor het serveren van gewassen fruit: bv druiven, pruimen, nectarines, kersen etc.
- Voor het warm houden van gefrituurde hapjes: bekleed het vergiet aan de binnenkant met een dikke laag keukenpapier. Laat het frituursel boven de pan eerst goed uitlekken en leg het dan op het papier in het vergiet; afdekken met deksel. Niet té lang wachten met serveren, anders wordt alles slap
- De buitenschaal is ook als slakom, of, met deksel, als serveerschaal te gebruiken
- als vergiet voor het uitlekken van rauwkost en / of fruit
- knapperig bewaren van sla
- vers houden van fruit
- uitlekken, warm houden en nagaren van gekookte groenten (vooral voor bladgroente zoals spinazie, witlof en andijvie)
- Handig op vakantie: Het probleem "te weinig gaspitjes" verhelpt u door rijst of pasta voor te koken en verder te laten garen in het serveerwonder; zo komt er een gaspit vrij voor andere zaken.
- blancheren van groente
- "Au bain marie" verwarmen
- uitlekken en warm houden van blikgroente (BV na het koken van erwten)
- vlees voor de barbecue even in gekookt water leggen. Hierdoor wordt het sneller gaar, spat het niet en verbrand het niet
- vlees voor de barbecue koel bewaren door onder in ijsklontjes te leggen
- vis stoven
- eieren koken

- droogstomen van aardappelen en rijst
- warm houden van opgerolde pannenkoeken of poffertjes
- diepvriessaté verwarmen in heet water
- tutti-frutti of rozijnen wellen
- tomaten ontvellen (door ze in heet water te laten weken)
- knakworstjes warm maken
- bewaren van kaas
- baby voeding verwarmen
- dekschaal
- bewaardoos voor koeken en broodjes
- chips bak

Indicatie van bereidingsduur (in gesloten Serveerwonder onder gekookt water)

Soort	Hoeveelheid	Bereidingsduur
Verse bloemkool	1 kleine of in roosjes	30 min (beetgaar)
Champignons	1 pond	20 minuten
Diepvries saté	1 à 2 pakjes	Minimaal 20 min.
Eieren (hard)	5 à 6 stuks	15 minuten
Knakworstjes	1 à 2 blikjes	15 minuten
Macaroni/ Spaghetti/ Mie	Max. 1 pond	10 min. Dan even controleren op gaarheid
Rijst (niet voorgekookte)	Max. 600 gram	9 min. In pan koken, uitgieten en 20 min in serveerwonder na laten garen (met deksel erop!)
Spinazie	250 gram	10 minuten
Vis	Max. 750 gram	20 minuten

De bereidingsduur is een richtlijn en kan verschillen per merk of soort

Gebruik altijd voldoende water voor het garen, pocheren of wellen van ingrediënten

Door ruim 2 ½ liter water in pan of ketel aan de kook te brengen, weet u zeker dat u genoeg heeft

TIP: U kunt ook kruiden of andere smaakmakers (wat prei, citroenschijfjes, saffraan, bouillonblokje) laten meetrokken om het gerecht meer smaak te geven.