



## Recepten met de omeletmaker.

*Let op: de genoemde magnetrontijden kunnen in resultaat sterk verschillen per magnetron. Pas zelf de tijden aan en indien nodig het vermogen. Hoe lager het vermogen, hoe langer het duurt, maar vaak is het resultaat beter omdat het rustiger gaat.*

### HARTIG:

Shake in de shaker 3 eieren met een scheutje melk een beetje luchtig. ( evt. met peper/zout ) Schenk dit in de omeletmaker. In het midden ( niet tegen de zijkanten ) kun je evt. wat stukjes of dunne reepjes kaas leggen. Deksel tje erop en zet dit op max. 360 W in de magnetron. Ong. 4 minuten.

Hak in de turbo max een paar stukjes groenten fijn ( prei, ui, champignon, paprika ) Doe dit in de omeletmaker ( naar keuze kun je het even met het deksel tje erop voorgaren in de magnetron ( 2 minuutjes op max. 600 W en overtollig vocht daarna afgieten.

Zet nu het kloppertje in de turbo max ( of gebruik de shaker ) en klop 2 of 3 eieren en een scheutje melk luchtig, doe er nog wat geraspte kaas bij en giet alles over het groenten mengsel, beetje doorroeren, goed vermengen. Met het deksel tje erop; 5-7 min. op 360 W in de magnetron.

### ZOET:

Smelt in de magnetronkan 50 gr. boter in de magnetron. Blijf er bij, het gaat snel. Shake in de shaker 1 ei heel luchtig en schuimig. Giet het bij de boter en schep er 50 gram bruine basterd suiker en 50 gram cakemeel ( geen cake-mix ) bij en een beetje koek en speculaas kruiden. Roer dit met de siliconen spatel door tot een mooi glad deeg en doe alles in de omeletmaker. Deksel tje er open 2 min. op 600 W in de magnetron. Even laten rusten en dan eruit halen ( omkeren op snijplankje ) Meestal glijdt het er zo uit, en anders even met de flessenspatel langs de randjes losmaken.

Variatie tips: smelt gelijk met de boter een paar stukjes pure chocolade mee en gebruik witte suiker , voor een chocolade cake . Spatel er gerust nog wat kleine stukjes/ brokjes chocolade door. Bestrooi na afloop met kokos. Of verwerk wat advocaat door, niet helemaal mengen, gewoon eens liert door het deeg.

Of: gebruik witte suiker en leg bovenop het deeg schijfjes appel en strooi er kaneel overheen.

Ook kan je met een uitsteker rondjes uit de gare cake snijden en zo gebakjes vormen, slagroom erop met hagelslag of fruit.

**Let op; een magnetron-cake heeft geen krokante korst, daarom na het bakken de cake gelijk afdekken met huishoudfolie en/ of in afgesloten rechthoek Tupperware bakje bewaren. Zo verdampt er geen vocht en blijft de cake zacht en droogt niet uit.**

Smakelijk - Tine Monserez

[tinetupperware@outlook.com](mailto:tinetupperware@outlook.com)