# Recepten

Geachte Genius-klant,

de Nicer Dicer Fusion en de Nicer Slicer van Genius zijn perfect voor het bereiden van voorgerechten, hoofdgerechten, desserts enz.
We hebben dit boekje voor u samengesteld met lekkere recepten die in een handomdraai bereid kunnen worden. Salades, voorgerechten, soepen, hoofdgerechten, shakes en ook desserts - met de Nicer Dicer Fusion en de Nicer Slicer wordt de bereiding kinderspel en het is nog leuk ook!

Wij wensen u veel plezier bij de bereiding en smakelijk eten!
Uw Genius-team

## Soepen

Aziatische groentesoep ..... 3
Minestrone ..... 4
Groene gazpacho ..... 5
Franse uiensoep ..... 5
Groentesoep met rundvlees ..... 6
Thaise kokoscurrysoep ..... 7

## Salades

Salade van de chef met tonijn ..... 8
Tomaten-courgette-salade met feta ..... 8
Salade met kip en avocado ..... 9
Laagjessalade ..... 10
Farmer salad ..... 11
Eiersalade ..... 11
Griekse boerensalade ..... 12
Snelle worstsalade ..... 11
Caesar's Salad met kipreepjes ..... 13
Beierse koolsalade ..... 13
Tacosalade ..... 14



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 1 25.01.2016 08:44:44

# Recepten

Nicer Dicer FUSION

## Voorgerechten en dips

Bruschetta met tomaten en basilicum ..... 15
Krabnacho's ..... 15
Pizza met verse groenten ..... 16
Mangochutney ..... 16
Verse tomatensalsa ..... 16

## Hoofdgerechten

"Mandala" curry met garnalen ..... 17
Groentespaghetti ..... 17
Forelfilets met aardappelgroentegratin ..... 18
Scandinavisch vispannetje ..... 18
Semmelknödel met champignonragout ..... 19
Aardappelgratin met ham ..... 20
Gebakken groenten met farfalle en balsamico ..... 20
Gemengde wokgroenten ..... 21
Kippannetje met gebakken groenten ..... 22
Risotto met paddenstoelen en tomaten ..... 22

## Zoete gerechten

Crêpes met vruchten ..... 23
Caribische fruitsalade ..... 23
Oma's appelkoek ..... 24
Geflambeerde vruchten met ijs ..... 24

**In de recepten komen alle verkrijgbare onderdelen van de Nicer Dicer Fusion en Nicer Slicer-sets aan de orde. Mogelijk bevat de set die u heeft aangeschaft niet alle onderdelen die hier genoemd worden. U kunt de gewenste ontbrekende delen natuurlijk altijd later aanschaffen.**

# Aziatische groentesoep

**Ingrediënten voor 4 personen:**
50 gr gekookte ham
1 klein uitje
1 wortel
1 stengel bleekselderij
½ rode paprika
½ groene paprika
25 g Chinese paddenstoelen uit blik
1 chilipepertje
Sesamolie om te bakken
50 g glasnoedels
3 el azijn
2 el sojasaus
1 l vleesbouillon
Zout
Versgemalen peper

**Bereiding:**
Snijd de ham met mes A in reepjes. Pel en halveer de ui en verwijder de harde wortelaanzet. Snijd de uien met mesinzet C in kleine blokjes. Schil de wortel, halveer in de lengte, snijd de helften dan in ca. 5 cm lange stukken en vervolgens in blokjes. Veeg de bleekselderij schoon en was hem. Snijd de selderij met de Nicer Slicer op stand 1* in dunne plakjes. Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Giet de paddenstoelen af en laat ze uitlekken. Snijd de paprika's en paddenstoelen in blokjes met mes D. Was en halveer het chilipepertje, verwijder de zaadjes en snijd het met mes C in kleine blokjes. Verwarm de sesamolie in een koekenpan en bak de chilipeper. Bak de hamreepjes kort mee. Voeg de groenten toe en laat ze meefruiten tot ze glazig worden. Voeg nu de glasnoedels, azijn, sojasaus en vleesbouillon toe en laat het geheel 5 minuten zachtjes koken. Tot slot op smaak brengen met zout en peper en serveren.

*of desgewenst een ander mes



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 3 25.01.2016 08:44:44

## Minestrone

**Ingrediënten voor 4 personen:**
250 g borlotti-bonen (gedroogd)
1 kleine savooiekool
3 aardappelen
3 wortels
2 preien
2 teentjes knoflook
1 takje selderij
1 bosje peterselie
3 blaadjes salie
Boter om te bakken
50 gr spekblokjes
2 l groentebouillon
Zout
versgemalen peper
100 gr parmezaanse kaas

**Bereiding:**
Zet de bonen in koud water en laat ze een nacht weken. Giet de bonen af en doe ze in een grote pan. Voeg koud water en zout toe en breng ze aan de kook. Laat de bonen 90 minuten koken tot ze zacht zijn, giet ze af en laat ze uitlekken. Was de savooiekool, halveer hem en verwijder de stronk. Stel de Nicer Slicer op 2* en snijd de kool in smalle reepjes. Schil de aardappelen en wortels en snijd ze in de lengte door. Was de prei en snijd hem in stukken van ca. 12-13 cm. Snijd de aardappelen en prei met mes H in blokjes. Snijd daarna de wortels klein. Pel de knoflook, verwijder de harde wortelaanzet, halveer in de lengte en snijd de teentjes met mes C in kleine blokjes. Was de selderij, peterselie en salie, droog ze af en hak ze grof. Breng de bouillon aan de kook. Verhit de boter in een pan en bak de spekblokjes aan. Voeg de groenten (behalve de aardappelen), de knoflook en kruiden toe en bak ze kort. Blus af met de hete bouillon. Voeg zout en peper toe en laat aan de kook komen. Voeg de aardappelblokjes toe en laat de soep 30 minuten zachtjes koken. Voeg de bonen toe en laat de minestrone nog 15 minuten zachtjes koken. Op smaak brengen met zout en peper. Schaaf de parmezaanse kaas met de Nicer Slicer op stand 1* en strooi deze vlak voor het serveren over de minestrone.

Tip: Bij grotere hoeveelheden raden we u aan het automatische openingsmechanisme van het snijdeksel in te stellen. Hierbij kunt u kiezen tussen stand 2 of 3 om makkelijker te werken.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 4 25.01.2016 08:44:44

## Groene gazpacho

**Ingrediënten voor 4 personen:**
2 groene paprika's
1 komkommer
100 gr witbrood
½ groene Spaanse peper
1 klein uitje
½ knoflookteentje
2 el limoensap
50 ml water
2 el goede olijfolie
Zout, zwarte peper

**Bereiding:**
Laat de oven voorverwarmen op 150°C. Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. In een ovenschaal doen en 20 tot 25 minuten laten smoren in de oven. Laat ze afkoelen, verwijder het vel en snijd ze in blokjes met mes H.
Schil de komkommer, snijd hem in de lengte en overdwars en verwijder de pitjes. Snijd hem in blokjes met mes H. Houd een handje paprika en komkommer achter. Pureer de rest van de paprika en komkommer.
Verwijder de korstjes van het witbrood en snijd het in stukken. Was en halveer de Spaanse peper, verwijder de pitjes en zaadlijsten. Pel de ui en knoflook, verwijder de harde wortelaanzetten en halveer ze. Brood, pepertje, uien en knoflook toevoegen aan het paprika-komkommermengsel en eveneens pureren.
Voeg het limoensap en water toe. Geleidelijk olijfolie toevoegen, goed mengen en op smaak brengen met zout en peper.
Circa 2 uur laten afkoelen.
Verdelen over soepkommen en vlak voor het serveren de achtergehouden paprika- en komkommerstukjes erover verdelen.

## Franse uiensoep

**Ingrediënten voor 4 personen:**
4 uien
Boter om te bakken
1 el bloem
½ l vleesbouillon
¼ l droge witte wijn
1 tl kummel
Zout, peper
½ stokbrood
100 g kaas (Gruyère)

**Bereiding:**
Pel de ui, verwijder de harde wortelaanzet en snijd hem met de Nicer Slicer op stand 1* in dunne ringen. Smelt de boter in een pan en laat de uienringen 15 minuten zachtjes stoven. Regelmatig omscheppen en niet bruin laten worden. Strooi de bloem over de uienringen. Voeg de vleesbouillon, wijn en kummel toe. Goed omroeren, op smaak brengen met zout en peper en met het deksel op de pan ca. 10 minuten laten sudderen. Laat de oven ondertussen voorverwarmen op 220°C.
Snijd het stokbrood in vingerdikke stukken. Verdeel de soep over vuurvaste kommen, leg overal twee stukken stokbrood op en bestrooi ze met geraspte kaas.
Zet de kommen in het midden van de oven en laat ze ca. 5-7 minuten gratineren tot de kaas goudbruin kleurt.

Tip: Eventueel afmaken met 2 cl cognac.

*of desgewenst een andere stand

## Groentesoep met rundvlees

**Ingrediënten voor 4 personen:**
4 wortels
2 stengels bleekselderij
4 aardappelen
3 uien
2 groene paprika's
½ kool
Olie om te bakken
900 gr soepvlees (rundvlees)
2 el bloem
400 ml water
1 el Worcestersauce
2 tl zeezout
1 tl knoflookzout
¾ tl peper
¼ tl gemalen piment
2 laurierblaadjes

**Bereiding:**
Schil de wortels en snijd ze in de lengte en overdwars. Was de selderij Schil de aardappelen, pel de uien en halveer ze. Verwijder de harde wortelaanzetten van de uien Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd de bleekselderij, aardappelen, uien en paprika's in blokjes met mes H. Snijd vervolgens de wortels in kleine stukken. Was de kool, snijd hem in vieren en verwijder de stronk. Stel de Nicer Slicer op 2* en snijd de kool in smalle reepjes. Zet de kool weg. Verhit de olie in een grote pan. Meng de bloem door het vlees en schep het in de pan. Bak het vlees bruin onder regelmatig omscheppen. Voeg water, Worcestersauce, zeezout, knoflookzout, peper, piment en laurier toe. Breng aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat de soep twee uur zachtjes koken tot het vlees mals is. Verwijder de laurierbladeren. Voeg de groenten toe en leg het deksel op de pan en laat de soep zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.

Tip: Bij grotere hoeveelheden raden we u aan het automatische openingsmechanisme van het snijdeksel in te stellen. Hierbij kunt u kiezen tussen stand 2 of 3 om makkelijker te werken.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 6 25.01.2016 08:44:45

# Thaise kokoscurrysoep

**Ingrediënten voor 4 personen:**
24 garnalen
Chinese specerijenmix
Olie om te bakken
2 cm gemberwortel
2 teentjes knoflook
1 paprika
4 lenteuitjes
100 gr champignons
100 gr peultjes
100 gr wortels
2 el currypaste, groen of rood
Zout
mespuntje suiker
1 blik kokosmelk (ongezoet) (ca. 250 g)
1 bekertje room
½ handje taugé
75 g bamboescheuten uit blik
100 g glasnoedels
Cayennepeper
2 el sojasaus
Sambal oelek
½ bosje verse koriander

**Bereiding:**
Pel eerst de garnalen en verwijder de darmpjes Grondig wassen en droogdeppen met keukenpapier. Licht kruiden met Chinese specerijenmix.
Schil de gember, pel de knoflook en verwijder de harde wortelaanzet. Doe beide in de Handy Hopper en rasp ze fijn met de Nicer Slicer op stand 1*.
Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Was de lenteuitjes en snijd ze in stukken van ca. 5 cm. Veeg de champignons schoon en snijd alles in reepjes met mes A. Was de peultjes en halveer ze. Schil de wortels, stel de Nicer Slicer op 2* en snijd ze in smalle reepjes met de juliennemessen.
Verhit de olie in een pan, bak de garnalen kort aan en schep ze op een bord. Doe de groenten samen met de currypaste in de olie waarin de garnalen gebakken zijn. Laat kort bakken. Op smaak brengen met Chinese specerijenmix en een mespuntje suiker.
Voeg de kokosmelk en room toe. 5 minuten laten sudderen op een laag vuur. Voeg de taugé, bamboescheuten en garnalen toe en laat de soep nog 5 minuten sudderen.
Voeg tot slot de glasnoedels toe en laat die ca. 2-3 minuten wellen.
De soep op smaak brengen met zout, Chinese specerijenmix, cayennepeper, sojasaus en sambal oelek (naar smaak). Was en droog de koriander en hak deze grof. Strooi vlak voor het serveren de koriander over de soep.

* peut être adapté selon votre goût



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 7 25.01.2016 08:44:45

## Salade van de chef met tonijn

**Ingrediënten voor 4 personen:**
4 eieren
2 blikjes tonijn (à 140 g)
100 g mais uit blik
1 krop icebergsla
1 gele paprika
½ komkommer
80 gram gekookte ham
100 gr kerstomaatjes

Voor de dressing:
2 el balsamico
1 el citroensap
3 el sinaasappelsap
3 el yoghurt
2 el slasaus
Zout, zwarte peper

**Bereiding:**
Kook de eieren in 10-12 minuten hard. Laat ondertussen de tonijn uitlekken en giet de mais af. Maak de tonijn los met een vork. Was de ijsbergsla en snijd deze in repen met mes I. Doe de sla in een grote slakom. Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd de paprika's in blokjes met mes D. Was en schil de komkommer, verwijder de pitjes en snijd de komkommer in stukken van ca. 5 cm. Snijd de komkommer in plakken met mes A. Snijd de ham in repen met mes I en doe die samen met de komkommer en de paprika bij de sla. Was de tomaatjes en snijd ze in vieren met mes E. Doe ook de tomaatjes, tonijn en mais in de slakom. Pel de eieren en snijd ze in achten met mes F.
Maak de dressing van de azijn, citroen- en sinaasappelsap, yoghurt en slasaus. Breng de dressing flink op smaak met zout en peper en schep deze door de salade. Garneer de salade met de eipartjes.

## Tomaten-courgette-salade met feta

**Ingrediënten voor 4 personen:**
1 ui
1 teentje knoflook
1 grote courgette
250 gr kerstomaatjes
2 el zonnebloempitten
½ bosje platte peterselie
1 bosje munt
150 g feta

Voor de dressing:
3 el citroensap
50 ml olijfolie
mespuntje suiker
Zout, zwarte peper

Muntblaadjes ter garnering

**Bereiding:**
Pel en halveer de ui en knoflook, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze met mes C in kleine blokjes. Was en droog de courgette en snijd deze in stukken. Stel de Nicer Slicer op 5* en snijd de courgette in grote repen met de juliennemessen. Doe courgetterepen, ui en knoflook in een slakom. Was de kerstomaatjes en snijd ze in vieren met mes E en voeg ze toe. Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan en laat ze afkoelen. Was en droog de peterselie en de munt, hak ze grof en voeg ze bij de rest. Alles goed mengen.
Maak de dressing van citroensap, olijfolie, suiker, zout en peper. Meng de dressing door de salade. Dek de schaal af en laat de salade 15 minuten marineren.
Snijd de feta in blokjes met mes H en strooi deze over de salade. Garneer de salade met een paar muntblaadjes en serveer.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 8 25.01.2016 08:44:45

# Salade met kip en avocado

**Ingrediënten voor 4 personen:**
800 ml gevogeltefond (pot)
1 laurierblad
3 pimentkorrels
3 kruidnagels
450 gr kipfilet
1 sjalotje
1 groene peper (bijv. Jalapeño)
1 oranje paprika
1 biologische citroen
2 el slasaus
2 el crème fraîche
Zout
zwarte peper
3 kropjes romanasla
2 avocado's
2 el raapolie
100 gr zure room

**Bereiding:**
Schenk de gevogeltefond in een pan en breng hem samen met het laurierblad, de pimentkorrels en kruidnagels aan de kook. Spoel de kipfilets ondertussen af, dep ze droog en leg ze in de fond. Laat de filets 15 min. zachtjes trekken op een laag vuur. Schep ze uit de fond en laat ze afkoelen. In blokjes snijden met mes G. Pel en halveer het sjalotje en verwijder de harde wortelaanzet. Was en halveer de peper, verwijder de pitjes en zaadlijsten. Was en halveer de paprika en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd het sjalotje en pepertje in blokjes met mes C en doe hetzelfde met de paprika met mes D. Was en droog de citroen en rasp 1 tl van de schil. Pers vervolgens 4 el sap. Zet de kool weg.
Maak de dressing van de slasaus, crème fraîche, sjalotje en citroenrasp. Op smaak brengen met zout en peper en door de paprika-, peper- en kipblokjes mengen.
Was de romanakropjes, trek de blaadjes los en droog ze. Verdeel de slabladeren over de borden. Halveer de avocado's, verwijder de pitten en haal ze uit de schil. Met mes H in blokjes snijden. De helft van de avocadoblokjes door de kipsalade mengen.
De rest van de avocadoblokjes voor de avocadodressing pureren met citroensap, raapolie en 2 el gevogeltefond en op het laatst de zure room. Op smaak brengen met zout en peper. Verdeel de dressing over de slabladeren. Verdeel de kipsalade erover heen en serveer.



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 9 25.01.2016 08:44:45

## Laagjessalade

**Ingrediënten voor 8 personen:**
2 kroppen icebergsla
2 gele paprika's
2 rode paprika's
300 gr feta
1 grote komkommer
2 wortels
5 getoaste boterhammen
Boter om te bakken

Voor de dressing:
150 gr mayonaise
2 el bruine suiker
Knoflookpoeder
Kerriepoeder
Zout

**Bereiding:**
De sla schoonmaken, wassen, stronk verwijderen en met mes G snijden en goed laten uitlekken. Schep de helft van de icebergsla in een grote slakom. Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd ze in blokjes met mes H. Verdeel de paprikablokjes over de sla zodat er een gelijkmatige laag ontstaat. Verdeel de feta in blokjes met mes H en verdeel ook die gelijkmatig over de salade. Was en droog de komkommer, snijd hem in de lengte en overdwars en snijd hem met mes H in blokjes. Verdeel de komkommerblokjes gelijkmatig over de feta en dek ze af met de rest van de icebergsla. Schil de wortels, zet de Nicer Slicer op 4* en snijd ze in smalle reepjes met de juliennemessen en verdeel ze over de icebergsla.
Maak de dressing van mayonaise, bruine suiker, knoflook- en kerriepoeder (naar smaak) en zout en verdeel deze over de bovenste laag. Dek de kom af en laat de salade minimaal 2 uur intrekken.
Leg de toast op elkaar, verwijder de korstjes en snijd ze met mes G één voor één in dobbelsteentjes. Verhit de boter in een anti-aanbakpan en bak de toastblokjes goudbruin onder regelmatig roeren. Schep de croutons uit de pan en verdeel ze vlak voor het serveren over de salade.
De laagjessalade smaakt het best na een nacht marineren in de koelkast.

Tip: Bij grotere hoeveelheden raden we u aan het automatische openingsmechanisme van het snijdeksel in te stellen. Hierbij kunt u kiezen tussen stand 2 of 3 om makkelijker te werken.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 10 25.01.2016 08:44:45

## Farmer salad

**Ingrediënten voor 4 personen:**
2 eieren
300 gr mais (uit blik)
150 gr kerstomaatjes
1 oranje paprika
½ komkommer
1 rode ui
½ krop icebergsla
150 gr bacon (in plakken)

Voor de dressing:
2 el wittewijnazijn
Zout
zwarte peper
2 tl Dijonmosterd
2 tl vloeibare honing
3 el olijfolie

**Bereiding:**
Kook de eieren hard in 10–12 minuten. Laat ondertussen de mais uitlekken. Was de kerstomaatjes. Was en halveer de paprika en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Was en droog de komkommer, snijd hem in de lengte en overdwars. Pel en halveer de ui en verwijder de harde wortelaanzet. Laat de eieren schrikken, pel ze en snijd ze in plakken met mes A. De icebergsla schoonmaken, wassen, stronk verwijderen en met mes G snijden, drogen en in een grote slakom leggen. Snijd de ui in dunne ringen met de Nicer Slicer op stand 2*. Snijd de paprika en komkommer in blokjes met mes H. Was de tomaatjes en snijd ze in vieren
met mes E. Doe alles plus de mais in de slakom. Verhit een koekenpan. Bak de bacon knapperig en laat deze uitlekken op keukenpapier.
Maak de dressing van de azijn, zout, peper, mosterd en honing. Nu geleidelijk de olijfolie toevoegen.
Meng de dressing goed door de salade en garneer met de eieren en bacon.

## Eiersalade

**Ingrediënten voor 4 personen:**
8 eieren
½ rode paprika
100 gr gekookte ham
4 augurken
8 zwarte olijven zonder pit

Voor de dressing:
½ bosje bieslook
150 gr crème fraîche
1 tl mosterd
1 el kruidenazijn
Zout
zwarte peper
½ doosje tuinkers

**Bereiding:**
Kook de eieren hard in 10–12 minuten. Was en halveer ondertussen de paprika en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd de paprika en ham in blokjes met mes H. Snijd de augurken in de lengte met mes C. Snijd de olijven met mes C in kleine blokjes. Laat de eieren schrikken, pel ze en snijd ze in plakken met mes A. Alles goed mengen.
Was en droog de bieslook en snijd deze in ringetjes. Roer de bieslook met de crème fraîche, mosterd, azijn, zout en peper en roer deze door de groenten en maak de salade op. Snijd de tuinkers los en garneer de salade.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 11 25.01.2016 08:44:45

## Griekse boerensalade

**Ingrediënten voor 4 personen:**
½ komkommer
4 tomaten
1 groene paprika
1 gele paprika
1 grote ui
200 g Griekse schapenkaas
16 zwarte olijven zonder pit

Voor de dressing:
2 teentjes knoflook
Zout
versgemalen peper
4 el milde wijnazijn
Sap van ½ citroen
8 el olijfolie

**Bereiding:**
Was en droog de komkommer en halveer hem in de lengte en overdwars. Was en halveer de tomaten en verwijder de steelaanzet. Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Pel en halveer de ui en verwijder de harde wortelaanzet. Snijd alle groente en de kaas in blokjes met mes H en doe ze in een slakom. Voeg de olijven toe.
Pel en halveer de knoflook, verwijder de harde wortelaanzet en snijd deze met mes C in kleine blokjes voor de dressing. Met zout en peper door de azijn en het citroensap roeren. Nu geleidelijk de olijfolie toevoegen en de dressing over de salade gieten. Alles eenmaal goed omscheppen. Laat de salade voor het serveren een poosje rusten, schep nog een keer om en breng op smaak.

Tip: Heerlijk met geroosterd brood en tzatziki.

## Snelle worstsalade

**Ingrediënten voor 4 personen:**
1 worst
500 gr belegen Goudse kaas
1 pot augurken
(uitlekgewicht ca. 350 gr)
1 rode ui

Voor de dressing:
150 gr yoghurt
3 tl mosterd
Zout
versgemalen peper

**Bereiding:**
Haal het vel van de worst Verwijder de korst van de kaas. Zet de Nicer Slicer op 6* en snijd de kaas en de worst in smalle reepjes met de julienemessen. Doe ze in een slakom. Giet de augurken af, vang het vocht op en houd dat apart. Pel en halveer de ui en verwijder de harde wortelaanzet. Snijd de ui en de augurken met mes C in blokjes en doe ze in de slakom.
Maak de dressing van de yoghurt, mosterd en 8 el augurkenvocht en breng op smaak met zout en peper. Giet de dressing over de salade, meng goed en laat alles een poosje intrekken. Voor het serveren nog eenmaal omscheppen en op smaak brengen.

Tip: Lekker met licht in olijfolie geroosterd witbrood of ciabatta.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 12 25.01.2016 08:44:46

## Caesar's Salad met kipreepjes

**Ingrediënten voor 4 personen:**
2 harten van romasla
1 handje blaadjes van rode biet
1 handje rucola
5 geroosterde boterhammen
½ rood chilipepertje
2 teentjes knoflook
Boter om te bakken
Zout
zwarte peper
3 kipfilets
2–3 el neutrale plantaardige olie
80 gr parmezaanse kaas

Voor de dressing:
1 eidooier
1 tl mosterd
1 scheutje Worcestersauce
1 el citroensap
100 ml milde olijfolie

**Bereiding:**
Snijd de salade in stukken met mes G. De bietenblaadjes en rucola controleren en grove stelen verwijderen. Was en droog alle sla en ze in een grote slakom. Leg de toast op elkaar, verwijder de korstjes en snijd ze met mes H één voor één in dobbelsteentjes. Was en halveer het chilipepertje, verwijder de zaadjes en snijd het met mes A in reepjes. Pel de knoflookteentjes, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze in vieren. Verhit de boter in een anti-aanbakpan en bak de peper en knoflook aan. Zodra de boter schuimt de toastblokjes toevoegen en goudbruin bakken onder regelmatig omscheppen. Strooi zout en peper over de croutons, schep ze uit de pan en houd ze apart.
Bestrooi de kipfilets met zout en peper. Verhit de olie in de anti-aanbakpan en braad de filets ca. 6 minuten aan elke kant.
Maak de dressing van eidooier, zout, Worcestersauce en citroensap. Nu geleidelijk de olijfolie toevoegen. Eventueel verdunnen met een paar druppels water. Meng de dressing door de salade en verdeel deze direct over de borden. Snijd de kipfilets in repen met mes I en verdeel die met de croutons over de salade. Schaaf de parmezaanse kaas met de Nicer Slicer op stand 1* boven de borden.

## Beierse koolsalade

**Ingrediënten voor 4 personen:**
1 kleine witte kool
1 tl zout
100 gr spekblokjes
1 ui
3 el wittewijnazijn
1 l groentebouillon
½ el gemalen kummel
1 tl pikante mosterd
4 el olie
versgemalen zwarte peper

**Bereiding:**
Maak de witte kool schoon, snijd hem in vieren, verwijder de stronk en schaaf hem fijn met de Nicer Slicer op stand 2*. Mengen met zout en afgedekt laten intrekken totdat de overige ingrediënten gereed zijn.
Bak de spekblokjes op een laag vuur. Pel de ui en verwijder de harde wortelaanzet en doe hem in de Handy Hopper. Zet de Nicer Slicer op 2* en snijd de ui in smalle ringen met de juliennemessen en bak ze mee met de spekblokjes. Voeg azijn en groentebouillon toe, laat aan de kook komen en roer om zodat de aanzetsels loskomen. Roer er de kummel, mosterd en olie door. Meng deze saus door de kool met en laat afgedekt ca. 3 uur marineren.
Veel versgemalen peper erdoor en op smaak brengen met zout.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 13 25.01.2016 08:44:46

## Tacosalade

**Ingrediënten voor 4 personen:**
½ groene paprika
1 ui
1 teentje knoflook
Olie om te bakken
300 gr rundergehakt
200 gr tomaten in stukjes (uit blik)
Zout
zwarte peper
¼ tl gemalen kummel
¼ tl pikant paprikapoeder
80 gr cheddarkaas
4 tomaten
10 zwarte olijven zonder pit
½ bosje lenteuitjes
½ krop icebergsla
150 gr crème fraîche
80 gr tortillachips

**Bereiding:**
Was en halveer de paprika en verwijder de stelen en de zaadlijsten en snijd in blokjes met mes D. Pel de ui en knoflook, verwijder de harde wortelaanzetten en halveer ze. Ui en knoflook in kleine blokjes snijden met mes C. Verwarm de olie in een pan, voeg de ui, knoflook en paprika toe en braad ze even aan op een laag vuur. Voeg het gehakt toe en bak het bruin. Roer de tomatenstukjes erdoor. Kruiden met zout, peper, kummel en paprikapoeder. Laat het mengsel op een laag vuur 20 minuten zonder deksel sudderen tot het vocht bijna verdampt is. Laat het afkoelen.
Schaaf de kaas ondertussen grof. Was en halveer de tomaten en verwijder de steelaanzet en snijd ze met mes D in blokjes. Snijd de olijven met mes C in kleine blokjes. Was de lenteuitjes, snijd ze in stukken van ca. 5 cm en hak ze fijn met mes C.
Snijd de ijsbergsla in repen met mes I en was en droog de repen. Verdeel de sla over diepe borden.
Breng het gehaktmengsel zo nodig verder op smaak en verdeel het over de salade op de borden. Verdeel er dan achtereenvolgens de kaas, tomatenblokjes, olijfblokjes en de lenteuitjes over. Roer de crème fraîche glad en verdeel deze over de salade. Verdeel de tortillachips en serveer direct.

Tip: Bij grotere hoeveelheden raden we u aan het automatische openingsmechanisme van het snijdeksel in te stellen. Hierbij kunt u kiezen tussen stand 2 of 3 om makkelijker te werken.



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 14 25.01.2016 08:44:46

## Bruschetta met tomaten-basilicum

**Ingrediënten voor 8 personen:**
4 tomaten
3 teentjes knoflook
½ bosje basilicum
1 el olijfolie
Zout
versgemalen peper
1 stokbrood
25 gr zachte boter
50 gr parmezaanse kaas

**Bereiding:**
Was en halveer de tomaten en verwijder de steelaanzet en snijd ze met mes D in blokjes voor het beleg. Pel en halveer de knoflook, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze met mes C in kleine blokjes. Was en droog de basilicum en hak deze grof. Vermeng de tomaten met de olijfolie, twee derde van de knoflook en zout en peper en zet weg. Snijd het stokbrood in vingerdikke stukken.
Roer in een kommetje de rest van de knoflook door de zachte boter met peper en zout Smeer de knoflookboter aan één kant op de stukjes stokbrood. Leg ze met de beboterde kant naar beneden op een rooster, schuif ze onder de grill (met de ovendeur open) en laat ze bij een gemiddelde tot lage temperatuur 2 min. grillen tot ze lichtbruin zijn. Keer ze om en schep het beleg erop met een eetlepel. Schaaf de parmezaanse kaas met de Nicer Slicer op stand 1* en strooi deze over het beleg.
3-4 minuten laten grillen in een dichte oven tot alles verwarmd is en het brood getoast is. Houd ze goed in de gaten zodat ze niet verbranden.
Uit de oven nemen en direct serveren.

## Krabnacho's

**Ingrediënten voor 4 personen:**
225 krabimitatie
3 sjalotjes
1 avocado
½ rode paprika
1 biologische limoen
½ bosje verse koriander
1 tl chilipoeder
1 tl gemalen kummel
½ tl paprikapoeder
120 gr kaas
80 gr ronde tortillachips
Eventueel zure room

**Bereiding:**
Snijd de krabimitatie in blokjes met mes D. Pel en halveer de sjalotjes, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze met mes C in kleine blokjes. Halveer de avocado, verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schil. Was en halveer de paprika en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd paprika en avocado in blokjes met mes D. Was en droog de limoen en rasp 1 tl van de schil. Pers vervolgens 1 el sap. Roer het limoensap door de avocadoblokjes en zet weg. Was en droog de koriander en hak deze grof. Voeg de geraspte limoenschil en alle andere gesneden ingrediënten, behalve de avocado, toe en schep om. Chili- en paprikapoeder en de gemalen kummel toevoegen. Laat de oven voorverwarmen op 190°C. Schaaf de kaas grof met de Nicer Slicer op stand 3*. Leg de tortillachips in een laag in een vuurvaste schaal, verdeel er het mengsel over, bestrooi met de kaas en laat het geheel 8-10 minuten bakken tot de kaas gesmolten is. Uit de oven halen en er de avocadoblokjes over verdelen. Direct serveren, eventueel met zure room.

*of desgewenst een andere stand

# Voorgerechten en dips



## Pizza met verse groenten

**Ingrediënten voor 4 personen:**
450 g pizzadeeg (kant-en-klaar)
200 gram verse champignons
2 tomaten
1 groene paprika
1 ui
100 gr broccoli
225 ml zure room
1 el geraspte mierikswortel
Zout
Peper

**Bereiding:**
Laat de oven voorverwarmen op 190°C. Het pizzadeeg in een niet-ingevette bakvorm leggen (ca. 38 x 25 x 3 cm) Aan de rand ongeveer 2,5 cm omhoog duwen. 15-20 minuten bakken tot het deeg goudbruin is. Volledig laten afkoelen.
De Nicer Slicer instellen op stand 3*. Doe de champignons in de Handy Hopper en snijd ze in dunne plakjes. Was en halveer de paprika en tomaten en verwijder de stelen en de zaadlijsten en snijd ze in blokjes met mes H. Pel en halveer de ui, verwijder de harde wortelaanzet en snijd de ui in fijne blokjes met mes C. Was de broccoli en verdeel ze in roosjes. Roer de zure room, mierikswortel, zout en peper door elkaar. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de pizzabodem en verdeel de groenteblokjes eroverheen. In kleine porties snijden en tot gebruik in de koelkast bewaren.
*of desgewenst een andere stand

## Mangochutney

**Ingrediënten voor 4 personen:**
1 ui
1 mango
½ paprika
1 klein Spaans pepertje
1 cm gemberwortel
Boter om te bakken
20 ml balsamico
100 gr suiker
1 mespunt kaneel
Zout, zwarte peper

**Bereiding:**
Pel en halveer de ui en verwijder de harde wortelaanzet. Schil de mango en snijd het vruchtvlees los van de pit. Was en halveer de paprika en het Spaanse pepertje, verwijder de pitjes en zaadlijsten. Snijd alles in blokjes met mes H. Schil de gember en snijd deze in twee plakken van ca. 5 mm. In kleine blokjes snijden met mes C.
Alle ingrediënten in wat boter aanbakken. Op smaak brengen met balsamico, suiker, kaneel, zout en peper en 20 minuten laten sudderen. Voeg eventueel water toe.

## Verse tomatensalsa

**Ingrediënten voor 4 personen:**
5 tomaten
1 rode ui
½ rode paprika
½ groene paprika
½ gele paprika
1 Jalapeñopeper
1 bosje verse koriander
25 ml Italiaanse dressing
Zout tabasco
80 gr tortillachips

**Bereiding:**
Was en halveer de tomaten en verwijder de steelaanzet. Pel de ui en verwijder de harde wortelaanzet en halveer hem. Was en halveer de paprika en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Snijd de tomaten, ui en paprika's in blokjes met mes D. Was en droog de koriander en hak deze grof. Voeg de tomaten, ui en paprika's toe en meng er de Italiaanse dressing, zout en eventueel de tabasco door. Direct serveren met de tortillachips of afgedekt in de koelkast bewaren tot gebruik.

## “Mandala” curry met garnalen

**Ingrediënten voor 4 personen:**
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
20 gr gember uit een pot
½ komkommer
2 plakken ananas uit blik
Boter om te bakken
1 el kerriepoeder
125 ml vleesbouillon
3 el kokosmelk (blik)
400 gr garnalen
Cayennepeper
1 el sojasaus

**Bereiding:**
Pel en halveer de sjalotjes en knoflook, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze met mes C in kleine blokjes. Laat de gember uitlekken en snijd hem met mes C in kleine blokjes. Schil en halveer de komkommer en snijd hem overdwars. Snijd de komkommer en ananasschijven in blokjes met mes H. Smelt de boter in een hapjespan met anti-aanbaklaag. Fruit de sjalotjes en knoflook tot ze glazig zijn. Roer er kerriepoeder door. Voeg de gemberblokjes toe. Voeg de vleesbouillon en kokosmelk toe en laat aan de kook komen. Voeg de komkommer- en ananasblokjes en de garnalen toe en laat de saus 5 minuten sudderen. Breng de curry op smaak met cayennepeper en sojasaus en serveer.

Tip: Dit gerecht wordt nog exotischer als u er een paar rozijnen en wat gemalen kardemom aan toevoegt.

## Groentespaghetti

**Ingrediënten voor 4 personen:**
400 gr spaghetti
1 wortel
1 courgette
Boter om te bakken
100 gr hamblokjes
200 ml vleesbouillon
100 ml room
50 ml witte wijn of sekt
Zout, peper
een paar takjes oregano
1 bosje basilicum

**Bereiding:**
Kook de spaghetti beetgaar in ruimwater, afgieten en warm houden.
Was en schil de wortel en de courgette. De Nicer Slicer instellen op stand 2*. Stel de Nicer Slicer op 2* en snijd de wortel en courgette met de juliennemessen in smalle reepjes. Smelt de boter in een koekenpan en bak de hamblokjes krokant. Voeg de wortelreepjes toe en bak ze even mee. Voeg de courgette toe, giet de bouillon erbij en laat het geheel 5 minuten sudderen.
Op smaak brengen met room, witte wijn en peper. Was en droog de kruiden en hak ze grof. Voeg de spaghetti en kruiden bij de groenten. Vorm met een vork nestjes van de groente-spaghetti en leg ze op de borden.

* peut être adapté selon votre goût

## Forelfilets met aardappelgroentegratin

**Ingrediënten voor 4 personen:**
500 gr vastkokende aardappelen
6 stengels bleekselderij
200 gr zure room
300 ml groentebouillon
Zout, peper
½ biologische citroen
4 forelfilets van ca. 150 g per stuk
2 takjes tijm
½ bosje platte peterselie
½ bosje basilicum
4 tomaten
Parmezaanse kaas

**Bereiding:**
Laat de oven voorverwarmen op 180°C. Was en schil de aardappelen en was de selderij. Snijd de aardappelen en selderij met de Nicer Slicer op stand 3* in dunne plakjes, meng ze en verdeel ze in een vuurvaste schaal. Meng de zure room door de bouillon, breng op smaak met zout en peper en verdeel het mengsel over de aardappel- en selderijplakjes. Bak de gratin ca. 30 min. in de oven.
Was en droog de citroen, rasp de schil en pers het sap. Spoel de forelfilets af en dep ze droog met keukenpapier en maak ze met een groot mes voorzichtig los van de huid. Bedruppel met citroensap en bestrooi ze met zout.
Was en droog de kruiden, hak ze grof en vermeng ze met de citroenschil. Stel de Nicer Slicer op stand 4* en snijd de tomaten in plakken en bestrooi ze met zout en peper. Schaaf de parmezaanse kaas met de Nicer Slicer op stand 1*.
Haal de gratin uit de oven, verdeel de filets over de groenten, gevolgd door de kruiden en de tomaten en bestrooi alles met de parmezaanse kaas. Zet de schaal terug in de oven en laat nog 15-20 minuten gratineren.

## Scandinavisch vispannetje

**Ingrediënten voor 4 personen:**
2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 prei
50 gr knolselderij
1 wortel
Olie om te bakken
1 laurierblad
750 ml visfond
125 ml sinaasappelsap
125 ml tomatensap
500 gr snoekbaarsfilet
Citroensap
Tabasco
Zout, peper
100 gr noordzeekrabvlees
1 bosje dille
1 stokbrood

**Bereiding:**
Pel de sjalotten en knoflook en verwijder de harde wortelaanzet. Doe beide in de Handy Hopper en snijd ze in dunne plakjes met de Nicer Slicer op stand 2*. Was de prei, de selderij en schil en was de wortel. De Nicer Slicer instellen op stand 2*.
Snijd de groenten in dunne plakjes.
Verhit de olie in een grote pan en bak de groenten aan met het laurierblad. Afblussen met visfond, sinaasappel- en tomatensap en 8 minuten laten sudderen.
Verwijder eventuele graten uit de filets, verdeel ze in stukken en laat ze 5 minuten meegaren in de soep. Op smaak brengen met citroensap, tabasco, peper en zout. Spoel het krabvlees af en laat het uitlekken. Was en droog de dille en hak ze grof.
Verdeel de soep over de borden en verdeel er de krab en dille over.
Snijd het stokbrood in vingerdikke stukken en serveer het bij de soep.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 18 25.01.2016 08:44:46

## Semmelknödel met champignonragout

**Ingrediënten voor 4 personen:**
4 broodjes
50 gr boter
500 ml melk
1 ei
1 eidooier
Zout
150 gr bloem
600 g champignons
2 uien
2 teentjes knoflook
Olie en boter om te bakken
1 tl tomatenpuree
Zout, peper
1 tl mild paprikapoeder
250 ml groentebouillon
1 bosje peterselie
1 bosje bieslook
100 ml room
Citroensap

**Bereiding:**
Snijd de broodjes in vieren en vervolgens in blokjes met mes G. Smelt boter in een pan. Klop melk, ei, eidooier, boter en wat zout door elkaar in een schaal, schep er de stukjes brood door en laat het geheel 15 minuten intrekken. Strooi er de bloem overheen en roer door.
Breng ruim water aan de kook in een grote pan en voeg wat zout toe. Laat de broodmassa uitlekken, leg deze dan in het midden van een groot stuk aluminiumfolie en vorm er een rol van. Vouw de uiteinden van de folie zorgvuldig dicht en laat de rol in het kokende water zakken. 30 minuten laten wellen (niet koken) op getemperd vuur. Haal de knödelrol voorzichtig uit het water, laat een paar minuten uitdampen en verwijder voorzichtig de folie.
Maak de champignons schoon en snijd grote exemplaren door. Pel de ui en knoflook en verwijder de harde wortelaanzetten De Nicer Slicer instellen op stand 3*. Snijd de uien met de snijgoedhouder in ringen. De Nicer Slicer vervolgens instellen op stand 1*. Doe de knoflook in de Handy Hopper en snijd ze in dunne plakjes.
Verhit de olie en de boter in een grote koekenpan. Voeg de uien, champignons en knoflook toe met wat zout en laat ze afgedekt ca. 5 minuten stoven. Tomatenpuree, zout, peper en paprikapoeder toevoegen. Voeg de groentebouillon toe en laat het geheel 15 minuten rustig garen met het deksel op de pan.
Was en droog de peterselie en bieslook en hak ze fijn. Klop de room stijf en roer er de kruiden en een beetje citroensap door. Even laten trekken.
Snijd de knödel voorzichtig in plakken en verdeel die met de champignonragout en de kruidenroom over de borden.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 19 25.01.2016 08:44:47

## Aardappelgratin met ham

**Ingrediënten voor 4 personen:**
500 gr vastkokende aardappelen
100 gr crème fraîche
Zout, peper
200 ml melk
4 dunne plakken gerookte ham
1 bosje peterselie

**Bereiding:**
Laat de oven voorverwarmen op 150°C. Breng ruim water met zout aan de kook. Schil de aardappelen, stel de Nicer Slicer in op stand 6*, snijd de aardappelen in dikke schijven en kook ze 15 minuten in het water. Giet de aardappelschijfjes af.
Roer peper en zout door de crème fraîche. Maak de gratin in een vuurvaste schaal door steeds een laagje aardappelschijfjes af te dekken met crème fraîche, gevolgd door een laagje aardappels, enz. Giet de melk erover en laat de gratin ca. 35 minuten bakken in de oven. Snijd ondertussen de ham in reepjes. Verdeel 10 minuten voor het einde van de baktijd de hamreepjes over de gratin. Was en droog de peterselie en hak ze fijn. Strooi de peterselie over de gratin en serveer.

## Gebakken groenten met farfalle en balsamico

**Ingrediënten voor 4 personen:**
1 rode paprika
1 gele paprika
1 courgette
2 wortels
2 uien
2 teentjes knoflook
100 gr groene bonen
4 el olijfolie
Zout
versgemalen peper
400 gr farfalle
50 gr parmezaanse kaas

Voor de dressing:
½ bosje basilicum
5 el balsamico
2 el olijfolie
Zout
versgemalen peper

En verder: Boter om de schaal in te vetten

**Bereiding:**
Laat de oven voorverwarmen op 180°C. Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Was de courgette, verwijder de uiteinden en snijd in de lengte door. Snijd vervolgens met mes H in blokjes. Maak daarna de wortels schoon en snijd ze klein. Pel de uien, verwijder de harde wortelaanzetten en halveer ze. Pel en halveer de knoflook, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze net als de uien met mes C in kleine blokjes. Was de bonen en halveer ze. Doe de groenten in een ingevette ovenschaal, druppel de olijfolie erover heen, bestrooi alles met zout en peper en meng grondig. 35-40 minuten bakken in de oven tot de groenten gaar zijn. Kook intussen de farfalle volgens de aanwijzingen op de verpakking in ruim water en zout, giet ze af en houd ze warm.
Was en droog de basilicum en hak deze grof voor de dressing. Voeg de balsamico ten olijfolie toe en zout en peper. Haal de schaal uit de oven en schep de pasta er doorheen. Verdeel de dressing erover en schep nogmaals voorzichtig om, breng op smaak en verdeel over de borden.
Schaaf de parmezaanse kaas grof met de Nicer Slicer op stand 2* en strooi deze over borden. Direct serveren.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 20 25.01.2016 08:44:47

## Gemengde wokgroenten

**Ingrediënten voor 4 personen:**
1 gele paprika
1 kleine courgette
1 wortel
100 gr broccoli
100 gr sugarsnaps
150 gram verse champignons
4 lenteuitjes
100 gram verse taugé
4 teentjes knoflook
Olie om te bakken
2 el vissaus
2 el lichte sojasaus
2 el oestersaus
versgemalen peper

**Bereiding:**
Was en halveer de paprika en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Was de courgette en verwijder de uiteinden. Snijd beide in ca. 5 cm grote stukken en daarna met mes A. Schil de wortels en snijd ze klein. Was de broccoli en verdeel in kleine roosjes. Was de sugarsnaps Maak de champignons en lenteuitjes schoon. De Nicer Slicer instellen op stand 3*, de champignons in de Handy Hopper doen en in plakjes snijden. Snijd de lenteuitjes in reepjes met mes A. Zoek de taugé uit, spoel af onder de kraan en laat goed uitlekken. Pel en halveer de knoflook, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze met mes C in kleine blokjes.
Verhit de olie in de wok en fruit de knoflook. Voeg de gesneden paprika, courgette, wortel, broccoliroosjes, sugar snaps en de champignons toe en roerbak het geheel 2 minuten op een hoog vuur. Voeg de vissaus, sojasaus en oestersaus toe en roer goed om. Meng de nu voorjaarsuitjes en de taugé erdoor en breng op smaak met peper. Direct serveren.

Tip: Heel lekker met verse radijskiemen die ook nog eens heel decoratief zijn. Ze zijn mooi roze van kleur en zorgen voor een beetje scherpte. Ze kunnen gesneden worden met de Handy Hopper en de Nicer Slicer.

Tip: Bij grotere hoeveelheden raden we u aan het automatische openingsmechanisme van het snijdeksel in te stellen. Hierbij kunt u kiezen tussen stand 2 of 3 om makkelijker te werken.

*of desgewenst een andere stand

## Kippannetje met gebakken groenten

**Ingrediënten voor 4 personen:**
500 gr kipfilet
Citroensap
Zout
versgemalen peper
Paprikapoeder
2 teentjes knoflook
2 uien
1 rode paprika
1 gele paprika
1 kleine komkommer
2 wortels
Olie om te bakken
1 bosje basilicum

**Bereiding:**
Snijd de kipfilets in kleine stukken en leg ze in een schaal. Druppel er wat citroensap over en kruid met zout, peper en paprikapoeder. Goed mengen en 15 minuten laten marineren.
Pel en halveer de knoflook en uien, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze met mes C in kleine blokjes. Was en halveer de paprika's en verwijder de stelen en de zaadlijsten. Was de komkommer, snijd in de lengte en overdwars. Schil de wortels, maak ze schoon en halveer in de lengte. Snijd paprika's en komkommer met mes H in blokjes. Snijd daarna de wortels in blokjes.
Verwarm olie in een koekenpan en bak kipfilet snel aan. Voeg de knoflook toe, roer en laat ca. 5 minuten bakken tot het vlees gaar is. Schep de filet uit de pan en houd warm.
Schep de uien, paprika, komkommer en wortel in de pan, strooi er zout, peper en paprikapoeder overheen en bak ca. 10 minuten onder voortdurend roeren. Doe de kipfilet weer terug in de pan, meng goed en laat het geheel nog ca. 3 minuten garen. Was en droog de basilicum en hak deze grof. Breng op smaak, bestrooi met de basilicum en serveer.

## Risotto met paddenstoelen en tomaten

**Ingrediënten voor 4 personen:**
200 gr eekhoorntjesbrood
200 gr champignons
2 tomaten
4 sjalotjes
Boter om te bakken
300 gr arboriorijst
500 ml groentebouillon (heet)
200 ml droge witte wijn
Zout, witte peper
80 gr parmezaanse kaas
1 bosje peterselie
Olie om te bakken

**Bereiding:**
Eekhoorntjesbrood en champignons schoonmaken, de Nicer Slicer instellen op stand 3*, eekhoorntjesbrood en champignons in de Handy Hopper doen en in dunne plakjes snijden. Was en halveer de tomaten en verwijder de steelaanzet en snijd ze met mes D in blokjes. Pel en halveer de sjalotjes, verwijder de harde wortelaanzet en snijd ze met mes C in kleine blokjes. Smelt de boter in een ruime pan, laat de helft van de sjalotjes glazig worden. Voeg de rijst toe en roer tot ook deze enigszins glazig wordt. Voeg geleidelijk de hete groentebouillon toe en laat op een lage pit 15-18 minuten sudderen onder af en toe roeren. Zodra het grootste deel van het vocht is opgenomen geleidelijk de wijn toevoegen. Roeren tot ook de wijn is opgenomen en de risotto een wat brijachtige consistentie heeft. Zo nodig wat meer wijn of water toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper. Schaaf de parmezaanse kaas met de Nicer Slicer op stand 1* en roer deze voorzichtig door de risotto.
Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak de paddenstoelen, tomaten en de rest van de sjalotjes. Op smaak brengen met zout en peper. Was en droog de peterselie en hak ze fijn. Voeg ook dit voorzichtig door de risotto. Direct serveren in een voorverwarmde schaal.



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 22 25.01.2016 08:44:47

## Crêpes met vruchten

**Ingrediënten voor 4 personen:**
Voor het beslag:
75 gr bloem
150 ml melk
2 eieren
20 gr margarine
½ pakje vanillesuiker
Olie om te bakken

Voor de vulling:
2 bananen
2 appels
200 gr aardbeien

**Bereiding:**
Roer alle ingrediënten voor het beslag tot een gladde massa. Verhit de olie in een zo vlak mogelijke koekenpan, schep er een beetje beslag in en laat het zo bakken dat het niet blijft kleven. Houd de gebakken crêpes warm in de oven (lage temperatuur).

Pel ondertussen de bananen, halveer ze in de lengte en snijd ze met mes I in plakjes. Schil en halveer de appels, verwijder de klokhuizen, snijd ze in blokjes met mes H. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes, laat ze uitlekken en snijd ze in plakjes met mes A.

Verdeel het gesneden fruit over de crêpes en vouw ze dicht.

## Caribische fruitsalade

**Ingrediënten voor 4 personen:**
1 honingmeloen
1 mango
1 ananas
4 kiwi's
4 bananen
2 sinaasappels
1 citroen
1 beker yoghurt naturel
1 blikje kokosmelk
Suiker naar smaak

**Bereiding:**
Snijd de honingmeloen in vieren, verwijder de pitjes en haal het vruchtvlees uit de schil. Schil en halveer de mango en verwijder de pit. Schil de ananas, snijd hem in vieren en verwijder de harde kern. Snij alles in stukken van ca. 12-13 cm en daarna in blokjes met mes G. Schil de kiwi's, verwijder het harde deel en halveer ze. Pel de bananen, halveer ze in de lengte en snijd ze met mes I in plakjes.
Maak de dressing: pers de sinaasappels en citroen en roer het sap door de yoghurt en kokosmelk. Proeven en eventueel suiker naar smaak toevoegen. Schep het fruit door elkaar in een schaal en verdeel het over schaaltjes. Giet de dressing erover en serveer.



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 23 25.01.2016 08:44:47

## Oma's appelkoek

**Ingrediënten voor 4 personen:**
3 appels
25 ml sinaasappelsap
50 gr suiker
½ tl kaneel
50 gr bloem
1 snufje zout
2 el zachte boter

En verder:
Boter om de bakvorm in te vetten

**Bereiding:**
Laat de oven voorverwarmen op 175°C. Vet een rechthoekige bakvorm ca. 25 x 30 cm) licht in. Schil de appels, steek de klokhuizen uit, stel de Nicer Slicer in op 4* en snijd de appels in plakken. Verdeel die gelijkmatig over de vorm. Sprenkel het sinaasappelsap erover heen. Roer de kaneel door de helft van de suiker en strooi die over de appels. Meng de rest van de suiker met de bloem en het zout. Snijd de boter erdoor zodat er een klonterige massa ontstaat. Verdeel dit over de appels. 40-45 minuten bakken in de oven tot de bovenzijde goudbruin is en de appels zacht zijn.

## Geflambeerde vruchten met ijs

**Ingrediënten voor 4 personen:**
½ ananas
3 bananen
2 sinaasappels
Boter om te bakken
50 gr bruine suiker
4 cl rum
4 bolletjes vanille- of vruchtenijs

**Bereiding:**
Schil de ananas en halveer hem nogmaals, verwijder de harde kern en in blokjes snijden met mes G. Pel ondertussen de bananen, halveer ze in de lengte en snijd ze met mes I in plakjes. Schil de sinaasappels, verwijder de vliesjes en eventuele pitten. Smelt de boter in een koekenpan. Roer de suiker er langzaam door tot deze gekaramelliseerd is. Doe het fruit in de pan en schep zo lang om tot alles bedekt is met het suikermengsel. Haal de pan van het vuur, voeg de rum toe en steek de rum aan. Wacht tot de vlammen gedoofd zijn. Verdeel het fruit over dessertschaaltjes. Schep op elk schaaltje een bolletje ijs en serveer direct.

*of desgewenst een andere stand



Nicer Dicer Fusion und Nicer Slicer_Rezeptheft_22.01.16_NL.indd 24 25.01.2016 08:44:47