



DeJelin
Quality Brand

DE STOOMKOKER

GEBRUIKSAANWIJZING

Inhoudstabel

Inleiding					
Mooie Belgische geschiedenis	3	Tips voor een perfect gebruik	14	Het bewaren	26
Korte omschrijving van de functies van uw stoomkoker	4	Verschillende kooktechnieken		Hoe kan ik bokalen pasteuriseren?	27
Veiligheids- en gebruiksvoorschriften	5	Wat is koken?	16	Het gisten	28
Tips en omschrijving van de meegeleverde accessoires		Stoomkoken	16	Hoe kan ik de NutriSteam omtoveren tot yoghurtmaker?	28
Bedieningspaneel	6	Hoe kan ik stoomkoken?	18	Opwarmen & warmhouden	29
Smart Protect System	7	Hoe vang ik het kookvocht op?	20	Hoe kan ik gerechten opwarmen?	29
Meegeleverde onderdelen en accessoires	8	Stoven : sudderen & inmaken	22	Hoe kan ik mijn stoomkoker omtoveren tot professionele warmhoudplaat?	32
Aanvullende accessoires	10	De smaak van authenticiteit	22	Ontdooien	33
Onderhoud	12	Hoe kan ik stoven?	23	Garantie	34
Gebruiksaanwijzing voor een snelle start	14	Mixt stoomkoken en stoven	23	Receptenboek	36
		Koken door onderdompeling: pochieren & blancheren	24		
		Hoe kan ik koken door onderdompeling?	25		

Inleiding

Proficiat, u hebt een product van Dejelin aangekocht! U zal nu met veel plezier op een gezonde en heerlijke manier kunnen koken met dit uitzonderlijke toestel. Geniet snel van de elegantie, de kracht en de eenvoud van de bereidingen, dag na dag.

MOOIE BELGISCHE GESCHIEDENIS

Dejelin is HET Belgische merk gespecialiseerd in gezond koken dankzij hun vlaggenschip: de stoomkoker!

De stoomkokers van Dejelin worden in België, in Courcelles, in de provincie Henegouwen, geproduceerd. Elk onderdeel wordt manueel met zorg geassembleerd en zorgvuldig gecontroleerd door onze techniekers.

Dejelin staat voor een know-how en een expertise van meer dan 10 jaar.

Elk onderdeel van de Dejelin stoomkoker is zorgvuldig en met veel aandacht gekozen. Edele materialen die uw gezondheid respecteren en de levensduur van uw toestel garanderen:

- Inox geschikt voor voeding 304 (18/10) afkomstig van de inox vallei in Italië. Een veilige inox die de tand des tijds goed doorstaat.
 - Robuuste Tritan® opzetstukken zonder BPA en ftalaten die de doorstroming van de stoom bevorderen in alle manden, hoe deze ook gevuld zijn.
 - Een gebogen deksel in gehard glas zodat de gecondenseerde stoom langs de zijanten kan druipen zonder afbreuk te doen aan uw gerecht.
- Onuitwisbare markeringen en aanduidingen met de laser gegraveerd om de levensduur te garanderen en gebruik van inkt te vermijden.

KORTE OMSCHRIJVING VAN DE FUNCTIES VAN UW STOOMKOKER

PROGRAMMA'S

De NutriSteam van DeJelin beschikt over drie programma's:

1. Express kookproces met zachte stoom aan 100°C
2. Stoomkoken op lage temperatuur aan 80°
3. Continu warmhouden aan 60°C

KOOKTECHNIEKEN

Dankzij de perfecte beheersing van de temperatuur en de accessoires van uw stoomkoker kan u:



Stoomkoken



Stoven



Koken door onderdompeling
(pasta, mosselen...)



Gisten (yoghurt, ...)



Bewaren



Opwarmen & warmhouden



Ontdooien

Deze verschillende technieken worden verder in dit document uitgewerkt.
(Zie Inhoudstabel)

Veiligheids- & gebruiksvorschriften

(volg onderstaande aanwijzingen nauwlettend)

Personen (met inbegrip van kinderen jonger dan 8 jaar) die niet geschikt zijn voor het gebruik van dit toestel in alle veiligheid, zij het door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen in geen geval het toestel zonder toezicht of zonder voorafgaande instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.

Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage aangegeven op het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.

De capaciteit van de zekering moet minimaal 16 ampères bedragen.

Plaats de Dejelin stoomkoker op een horizontale en stabiele ondergrond.

Plaats het toestel niet in de nabijheid van meubels of voorwerpen die niet bestand zijn voor warmte en waterdamp. Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron (vb.: kookplaten). Het elektriciteits snoer mag niet in contact komen met een warmtebron.

Laat het elektriciteits snoer niet over de rand van het werkblad hangen. Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding, met het originele elektriciteits snoer.

Gebruik het toestel nooit met een beschadigd elektriciteits snoer. Indien het snoer beschadigd is, kan u een nieuwe bekomen bij uw verkooppunt of op www.dejelin.com.

Trek na gebruik steeds het elektriciteits snoer uit het stopcontact en verwijder het elektriciteits snoer om het toestel te verplaatsen, te reinigen of te vullen.

Vul het waterreservoir nooit boven de “max” aanduiding in de kuip om overlopen te vermijden.

Plaats het toestel steeds buiten bereik van kinderen. Laat het toestel nooit zonder toezicht.

De accessoires (deksel, opzetstukken, bakken, kom, enz.) kunnen in een warm zeepsopje worden gereinigd. Al deze onderdelen zijn vaatwasser bestendig.

Dit toestel maakt heel warme stoom. Gebruik steeds een handdoek of ovenwanten om het deksel, de manden en de andere accessoires te hanteren.

Als u het deksel verwijdert vooraleer u de manden hanteert, zal het risico op stoom uitlaat verminderen, echter, gebruik steeds beschermende ovenwanten. Gebruik het toestel nooit buitenhuis.

Gebruik enkel accessoires en kuipen voor dit toestel ontworpen.

HET NIET NALEVEN VAN DEZE VEILIGHEIDS- OF GEBRUIKS- VOORSCHRIFTEN OF EEN ONEIGENLIJK GEBRUIK VAN DIT TOESTEL DOEN DE GARANTIE VERVALLEN

Tips en omschrijving van de meegeleverde accessoires

BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel van uw stoomkoker is uitgerust met twee draaiknoppen.

Met de **rechtse** draaiknop kan u de **temperatuur** instellen.

- *Koken aan 100 °C*

Om een kookbeurt te programmeren aan 100°C, draai de cursor van de draaiknop naar links en activeer de timer met de linkse draaiknop.

- *Koken aan 80°C*

Om een kookbeurt te programmeren aan 80°C, draai de cursor van de draaiknop naar het midden en activeer de timer met de linkse draaiknop.

- *Warmhouden*

Om het programma warmhouden in te stellen, draai de cursor van de draaiknop naar rechts en activeer de continu modus met de linkse draaiknop.

Met de **linkse** draaiknop kan u de **tijd** instellen.

- *Timer van 90 minuten*

Om de timer te activeren, draai de draaiknop in wijzerzin.

- *Continu modus*

Om de continu modus te activeren, draai de draaiknop in tegenwijzerzin.

BELANGRIJK

Koken aan 100 en 80°C kan enkel met de timer.

Warmhouden kan enkel in continu modus.

	Timer	Continu
100°C	OK	X
80°C	OK	X
60°C	X	OK

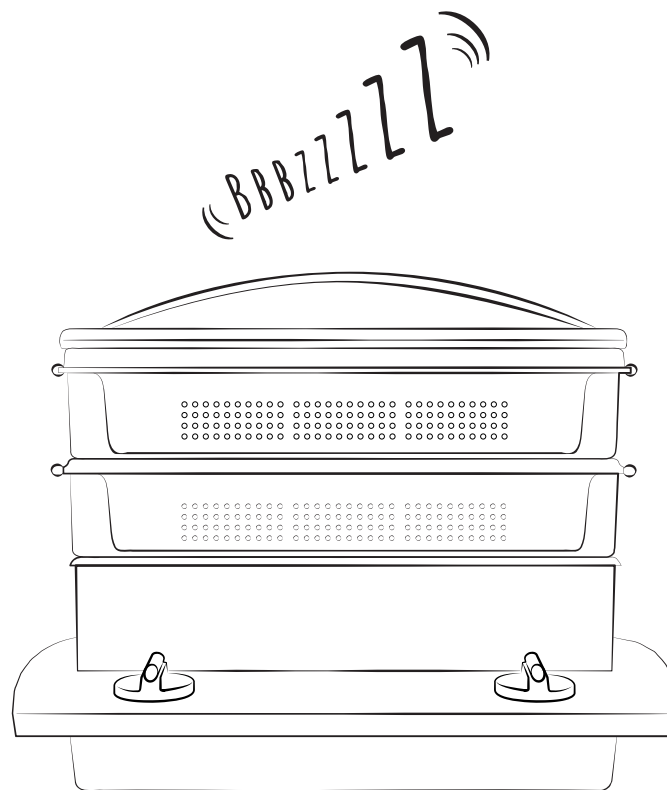
SMART PROTECT SYSTEM

De stoomkoker is uitgerust met een waterniveau sensor: indien tijdens de kookbeurt het waterreservoir leeg komt te zijn, zal het verwarmingselement automatisch stoppen en een geluidssignaal weerklinken. Uw toestel zet zich in veiligheidsmodus.

Om het geluidssignaal te stoppen, draai de timer op 0.

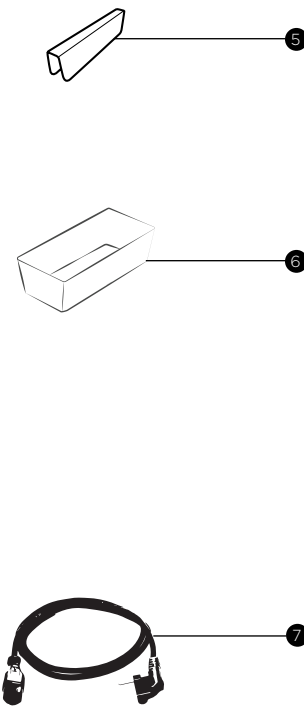
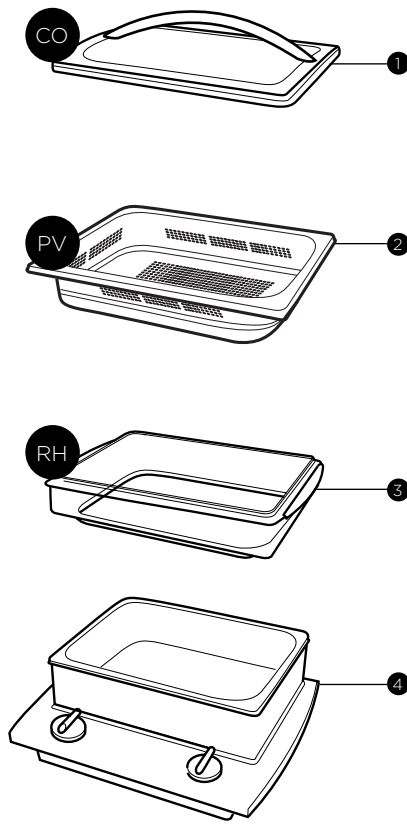
Het volstaat om al de manden aan een kant lichtjes op te heffen en ze naar links of naar rechts te schuiven om een opening boven het reservoir te krijgen zodat u water kan toevoegen. Plaats daarna de manden terug op het reservoir.

U kan het kookprogramma terug opstarten door de timer op de gewenste tijd te draaien



DE MEEGELEVERDE ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

Wat een plezier om uw gloednieuwe
stoomkoker van DeJelin uit te pakken!
Wat het model ook is, uw stoomkoker is
als volgt samengesteld:



1. Een **deksel uit gehard glas**, lichtjes gebogen, zodat de condensatiedruppels langs de zijkanten druipen en niet op het voedsel. Hierdoor veranderen de smaken van uw gerecht niet. Het deksel heeft ook perforaties om de stoom te regelen. Handig om een thermische sonde in te brengen!
2. De **stoommanden**, ontwikkeld voor het stoomkoken. De perforaties aan de zijkanten zorgen voor een homogene verdeling van de stoom en de perforaties aan de onderkant zorgen voor de afvoer van de vloeistoffen.
3. Dankzij **Tritan® opzetstukken** kan u bijkomende verdiepen plaatsen om verschillende types inox bakken te kunnen plaatsen. Ze kunnen zonder mand gebruikt worden om het volume van een bak te vergroten voor het koken van omvangrijk voedsel (kip, artisjok, ...).
4. Ze zorgen ook voor de unieke functie van dubbele wand om alle verdiepen van stoom te voorzien.
4. Een **verwarmende kuip**.
5. De **voeding scheiders** (in omgekeerde “U” vorm) om de binnenkant van de inox bakken te verdelen. Ideaal voor families met mixt voedingspatronen.
6. Een **porseleinen kom** om voedsel te bereiden terwijl de sappen worden behouden: compote, gekonfijte tomaten, enz. Deze dient ook om uw granen en peulvruchten te koken, maar ook uw brood en gebak, rijst te koken of gewoonweg terrines te bereiden.
7. Het **elektriciteitsnoer** is verwijderbaar. Het wordt aangesloten voor de kookbeurt en afgehaald om het reservoir te vullen en te reinigen.

AANVULLENDE ACCESSOIRES

Om het stoomkoken optimaal te maken en te diversifiëren, heeft DeJelin aanvullende accessoires ontwikkeld. Ze zijn beschikbaar bij uw verkooppunt of op www.dejelin.com.



De **eierkoker**, om uw eieren eenvoudig en perfect te koken.



De **aspergekoker** zorgt voor het homogeen koken van minimaal 15 asperges tegelijkertijd. Het is ontwikkeld om de stoom tussen de asperges te laten doorstromen. Uniform en snel resultaat gegarandeerd!

BM



De « **bain-marie** » bak : een standaard inox bak zonder enige perforatie. Hierin kan u vloeibare bereidingen klaarmaken of stoven.

BG



De **sapopvangbak «bio-GastroNorm»**: een inox bak met enkel op 3 zijden perforaties. De primaire functie is het opvangen van sap rijk aan voedingselementen van uw bio groenten. U kan het ook gebruiken om gerechten te bereiden in een saus of in bouillon.



De **opdienplaat** voor de inox bak met opzetstuk. Voor het eenvoudiger hanteren in de keuken en eenvoudig en elegant opdienen. Ten alle tijde te gebruiken om onderdelen van uw stoomkoker op te plaatsen. Gedaan met water dat overal over uw werkblad loopt!



Het **bewaardeksel**, volledig uit inox, heeft een dubbele functie:

1. Bewaren voor het koken

Dankzij het unieke design kan u de bakken stapelen in uw koelkast. Word een professional meal-prepper en maak uw leven eenvoudiger. Bereid uw voedsel op voorhand en plaats het op uw stoomkoker als u thuiskomt. Wat een tijdswinst!

2. Warmhouden na het koken

Behoud de warmte van uw gerecht aan tafel dankzij dit deksel. Dankzij het slimme deksel kan u voedsel warmhouden (stand 60°C). Om eenvoudig en elegant op te dienen. Uw stoomkoker verandert in een professionele warmhoudplaat!

Onderhoud

Eenvoudig de onderdelen in de vaatwasser zetten, de kuip eens uitvegen met een doek... en hop! U bent vrij om te genieten van uw avond met familie of vrienden.

DE EERSTE REINIGING

Voor het eerste gebruik, reinig zorgvuldig de kuipen, opzetstukken, het deksel en de accessoires in een warm zeepsopje. Deze onderdelen zijn ook vaatwasser bestendig. Dompel nooit de basis met het waterreservoir in water.

Dit zou het elektrische circuit onzichtbaar kunnen beschadigen. Reinig de binnenkant van de kuip met warm water en droog ze goed af. De buitenkant van de kuip en het bedieningspaneel kunnen met een vochtige doek met een beetje zeepsop gereinigd worden.

DE VERWARMENDE KUIP

Voor elke reiniging, trek de stekker uit het stopcontact. Giet de kuip leeg langs de aangeduide hoek om te vermijden dat de elektrische aansluiting nat wordt. Reinig de wanden met een doek en zeepsop, spoel dan met zuiver water.

OPGELET: DOMPEL DE BASIS VAN HET TOESTEL NIET ONDER.

Het gebruik van 'hard' water kan kalkaanslag veroorzaken in het centrum van het reservoir. Indien er kalksporen ontstaan, giet er een beetje azijn in, laat het koud een paar minuten inwerken, giet de kuip leeg en droog met een propere doek.

TIPS : Voor het koken, plaats een schijfje citroen in het water van het reservoir: het onderhoud van de kuip zal eenvoudiger zijn dankzij het oplossen van de kalk tijdens het koken.

DE ACCESSOIRES

Het is aangeraden om de opzetstukken zorgvuldig te wassen en te ontvetten onmiddellijk na elk gebruik, aangezien Tritan® gevoelig is voor vetten.

U kan ze ofwel rechtstreeks in de vaatwasser doen, ofwel afwassen in een zeepsopje. In dit geval, begin met de opzetstukken en het glazen deksel, en eindig met de inox onderdelen die meer kookresten bevatten.

TIPS : Om te vermijden dat een visfilet, vlees of gevogelte aan de inox bakken blijft kleven, plaats er een blad sla of kool onder. Een blad bakpapier zal hetzelfde effect hebben.

Gebruiksaanwijzing voor een snelle start

1. MONTAGE

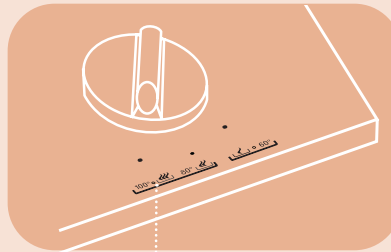
- Plaats de stoomkoker op een horizontale en stabiele ondergrond.
- Giet water (van de kraan, mineraal of gefilterd water) in de bak tot aan de aanduiding.
- Plaats een of meerdere opzetstuk(ken) met een stoommand of een opvangbak. Sluit het geheel met het glazen deksel.
- Zorg dat het geheel goed in elkaar zit om alle verlies van stoom te vermijden.

2. AANZETTEN & PROGRAMMEREN

- Zet het toestel aan
- Kies het gewenste kookprogramma

A. EXPRESS STOOMKOKEN

- Draai de draaiknop naar rechts op 100°C.
- Stel de kooktijd in door de linkse draaiknop in wijzerzin te draaien.

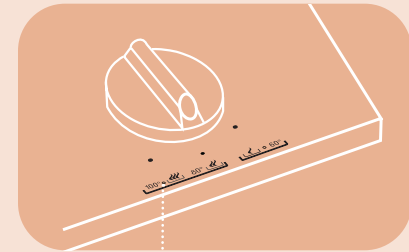


- *Het controlelampje tussen 100° en 80° gaat branden et geeft aan dat het **kookproces** gestart is.*

100° 80° ● 60°

B. STOOMKOKEN OP LAGE TEMPERATUUR

- Draai de draaiknop naar rechts op 80°C.
- Stel de kooktijd in door de linkse draaiknop in wijzerzin te draaien.



- *Het controlelampje tussen 100° en 80° gaat branden et geeft aan dat het **kookproces** gestart is.*

100° 80° ● 60°

Tips voor een perfect gebruik

Voor een zo gezond mogelijke bakbeurt, is het onontbeerlijk **uw stoomkoker na elke kookbeurt leeg te maken**. In het water van het reservoir bevinden zich al de restjes en eventuele pesticiden van niet bio voedsel.

Stilstaand water begunstigt de ontwikkeling van bacteriën. **Reinig en onderhoud uw toestel dus zorgvuldig** voor uw gezondheid, maar ook om de levensduur ervan te behouden.

Plaats de stoomkoker op een horizontale en stabiele ondergrond. Zorg dat het toestel correct gemonteerd is. **U kan een of meerdere kookbakken (max.5) gebruiken**, geperforeerd of niet, met of zonder accessoires.

Controleer of het toestel correct gemonteerd is voordat u met koken begint zodat de stoom ingesloten blijft. Is alles netjes op elkaar geplaatst? Zijn de inox GastroNorm bakken goed gecentreerd op de opzetstukken? Indien alles goed gemonteerd is, zal de stoom correct door de perforaties van het glazen deksel worden gereguleerd

STAPPEN

- Steek de stekker in het stopcontact NADAT u het toestel heeft gevuld met water.
- Verwarm uw stoomkoker voor vooraleer u voedsel toevoegt. Uw garing zal preciezer en sneller zijn! Houd het glazen deksel in het oog, en zodra er condens op het deksel komt is het toestel klaar voor gebruik. U kan dan het voedsel toevoegen.
- Plaats steeds de porseleinen terrine in de hoogste GastroNorm bak. Het formaat is aangepast zodat het net onder het glazen deksel past.
- Leg een paar ovenwanten of een handdoek klaar om de onderdelen tijdens en na het koken veilig te kunnen hanteren.
- Leg het dienblad of een andere gelijkaardige houder klaar om de manden met uw warme bereidingen op te kunnen zetten zonder dat er water op uw werkblad loopt.

- **Plaats steeds de “bain-marie” bak boven de geperforeerde manden, onder het deksel.** De “bain-marie” bak verhindert de doorstroming van de stoom. Het is onmogelijk om het voedsel te koken in geperforeerde manden die boven “bain-marie” bak zijn geplaatst.

TE VERMIJDEN

- **Plaats uw stoomkoker niet onder een hangkast. Met de tijd, zou de stoom de materialen van de keukenkasten net boven de stoomkoker kunnen aantasten.** Het ideale is om de stoomkoker onder de dampkap te plaatsen!
- **Hef de opzetstukken en de bakken niet op met twee handen!** Om warmteverlies te vermijden, laat de verdiepen zijwaarts glijden met een hand, en doe de ingrediënten er in met uw vrije hand.

Verschillende kooktechnieken

WAT IS KOKEN ?

Voordat we in detail de verschillende functies van uw Dejelin stoomkoker uitleggen, laten we het hebben over het koken!

De eerste functie van koken is mogelijke ziektekiemen, bacteriën en toxines uit het voedsel te verwijderen. Het maakt vezels mals en maakt het voedsel makkelijker verteerbaar, maar zorgt ook voor het sublimeren van de smaken en soms zelfs van de kleuren.

Het koken is een heel belangrijke schakel van onze voeding en zorgt voor een uitzonderlijke voedingshygiëne.

Echter, de warmtebron moet gematigd kunnen worden zodat de structuur van het voedsel niet volledig teniet wordt gedaan waardoor de voedingswaarde verloren gaat. Het is belangrijk een goed evenwicht te vinden en dit is juist wat

Dejelin u aanbiedt met een ruim gamma zacht koken, onder de 100°, met respect voor het voedsel.

Ontdek de 7 functionaliteiten van de stoomkoker en leer ermee omgaan:



Het stoomkoken



Het stoven



Het koken door onderdompeling (pasta, mosselen...)



Het gisten (yoghurt, ...)



Het bewaren



Het opwarmen & het warmhouden



Het ontdooien

Stoomkoken

Het stoomkoken wordt reeds toegepast sinds meer dan 6000 jaar in China. Deze eeuwenoude methode is bij ons weer op de voorgrond getreden aan het begin van de eeuw. Het zat zijn in het algemeen van ongezond eten en vooral een bewustmaking hebben het (opnieuw) opnemen van een gezonde voeding als effect!

EEN HEEL GEZONDE KOOKTECHNIEK

Het stoomkoken is bij de artsen en diëtisten erkend als DE gezondste methode om te koken. Het vraagt geen toevoeging van vet en behoudt alle voedingswaarden van het voedsel.

Mineralen, vitamines, oligo-elementen, enzymen, ... Alle voedingswaarden van het voedsel worden beter bewaard, zelfs hun kleur en structuur. Het stoomkoken van vlees wordt geapprecieerd omwille van het smelten van dierlijke vetten zonder ze te verbranden.

HET DETOX EFFECT

De stoom laat het voedsel zweten. Dit zweten verwijdert onzuiverheden, pesticiden en verzadigde vetzuren. Ontdaan van toxines en slechte vetten, is het voedsel gemakkelijker te verteren en veel beter voor uw gezondheid.

U zal merken dat het water na het koken gekleurd is. Dit geeft aan dat het koken, zelfs met 'zachte' stoom, oninteressante elementen verwijdert uit het voedsel. De stoom zorgt ook voor een 'slimme' kookmethode. Opgelet, het is sterk afgeraden om het water van de stoomkoker te consumeren.

Net als in een sauna, geeft de stoomkoker een detox effect voor uw voedsel.

EENVOUDIG EN SNEL

Met stoom geen enkel risico een gerecht te laten mislukken: het zachte stoomkoken zorgt dat u de gerechten niet laat aanbranden, aangezien er geen vuur is om in het oog te houden! U bent dus vrij om te doen en laten wat u wilt tot de timer u aangeeft dat het tijd is om aan tafel te gaan.

Het stoomkoken laat toe om verschillend types voedsel naast elkaar te bereiden zonder dat er een overdracht is van smaken en geuren. U kan dus uw kabeljauw en tegelijk uw chocolade cake bereiden. Probeer het, u zal versteld staan!

HOE KAN IK STOOMKOKEN ? (FIG. A)

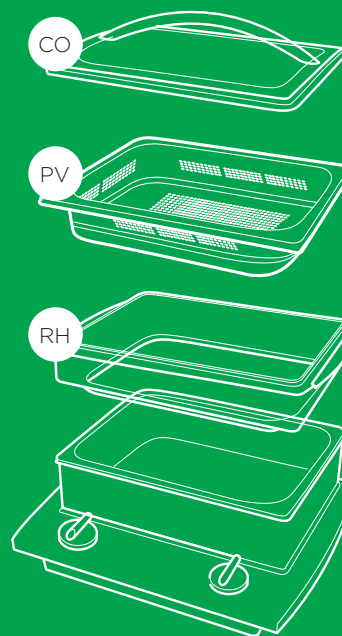
1. Giet water (mineraal of gefilterd) tot aan de gewenste aanduiding.
2. Plaats een of meerdere opzetstukken met een of meerdere “stoommanden” (of “bio GastroNorm” voor de gerechten met saus)
3. Sluit het geheel met het glazen deksel.
4. Zorg dat alles goed gemonteerd is om waterlekken te vermijden en verwarm het toestel voor op 100° C of 80°C.
5. Bereid ondertussen uw ingrediënten.
6. Uw stoomkoker is warm eens er condensatie gevormd wordt op de opzetstukken en op het deksel.
7. Schuif het bovenste opzetstuk en de mand zijwaarts met een hand met behulp van de handgreep en plaats de ingrediënten in de onderste mand met uw andere hand.
8. Herhaal deze handeling voor de bovenste manden tot de laatste, waar

u enkel het deksel moet opheffen.

Tips & Tricks

- **Plaats uw vis en vlees in de onderste mand.** Op deze manier zullen de hom of de vleesjus niet op het andere voedsel, groenten, aardappelen,... terechtkomen.
- Plaats **een blad sla, blad kool of een vel bakpapier** onder de vis, het vlees of het gevogelte om te vermijden dat het aan de warme inox kleeft.
- Voor lichter voedsel (aubergines) die de neiging hebben bruin te worden bij het koken raden wij aan om het met wat citroensap te besprenkelen voor het koken.
- Aromatiseer het kookwater met kruiden, specerijen, of voeg witte wijn of cider toe om nog meer smaak te geven aan uw gerechten.

A



WELKE KOOK- TEMPERATUUR KIEZEN?

ZACHTE STOOM

Aan 100° krijgt u een productie van stoom hetgeen zorgt voor een snel kookproces op de hoogste temperatuur.

Ideaal voor:

- Granen en peulvruchten
- Groenten en knollen
- Een snel kookproces

KOKEN OP LAGE TEMPERATUUR

Aan 80 °C is de productie van stoom lichtjes verminderd. **Vaak zal er een langere kooktijd nodig zijn.**

Ideaal voor :

- **Vis, vlees en gevogelte**, rijk aan sappen. Koken op lage temperatuur zorgt voor het behoud van de sappen in de kern van het vlees. Het zijn net deze sappen die alle voedingswaarden bevatten en die het voedsel een ongelofelijke smaak en structuur geven.
- **Delicatere groenten** zoals spinazie, courgettes, andijvie, enz.
- **Gekiemde zaden** om ze verteerbaarder te maken en al hun voedingswaarden te behouden.

HOE KRUIDEN?

Peper en zout lossen op bij contact met stoom en blijven niet op het voedsel.

- Om de **kruiding van uw voedsel** (peper & zout) te behouden, pak ze in in een slablad of bakpapier.
- Doe de kruiding in de vulling van uw voedsel: pompoen, kip, enz.
- Gebruik kruiden en specerijen in poedervorm, deze blijven beter kleven aan het voedsel.
- Kruid op het bord met geparfumeerde boter of olie.

Voedzame Bouillon

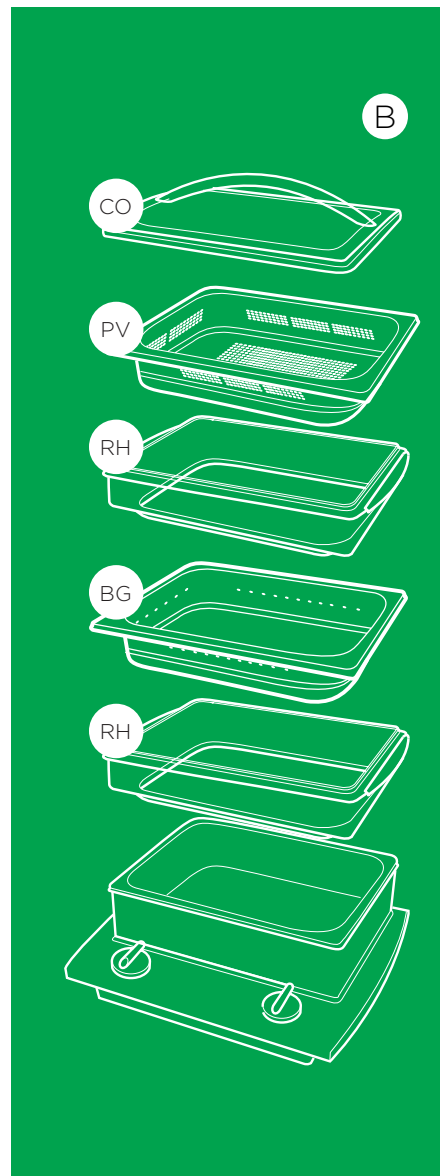
Het water dat uit het voedsel komt is een echte bron aan voedingswaarden. Ideaal om uw organisme te remineraliseren. Dit sap wordt warm aanbevolen om spijsverteringsstoornissen te verzachten dankzij de reinigende en detox eigenschappen. Rijk aan smaak, kan het ook op smaak brengen en uw gerecht parfumeren. Verzamel dit waardevolle sap in de “bio-GastroNorm” bak van Dejelin.

OPGELET : Zorg dat u enkel de kooksappen van onbehandelde BIO groenten gebruikt. Anders zal u geen gezonde voedzame bouillon hebben, maar een echte chemische cocktail.

OPGELET : Het gaat hier niet om het water in de verwarmende kuip. Dit water kan niet verbruikt worden, en moet na elk gebruik worden vervangen.

HOE DE KOOKSAPPEN VERZAMELEN? (FIG. B)

- Giet water in de verwarmende kuip tot aan de aanduiding.
- Plaats op de kuip een opzetstuk met de “bio-GastroNorm” bak.
- Plaats vervolgens nog een ander opzetstuk met de stoommand.
- Sluit met het glazen deksel.
- Start het kookproces volgens de recepten van het receptenboek.
- Zodra het kookproces gedaan is, verzamel de kooksappen door de stoommand en de “bio-GastroNorm” bak te verwijderen
- Kantel de bak naar de zijde met de gegraveerde pijl zodat het sap in een kom kan lopen.



HOE DE KOOKSAPPEN VAN EEN MIXT STOOMKOOKPROCES VERZAMELEN?

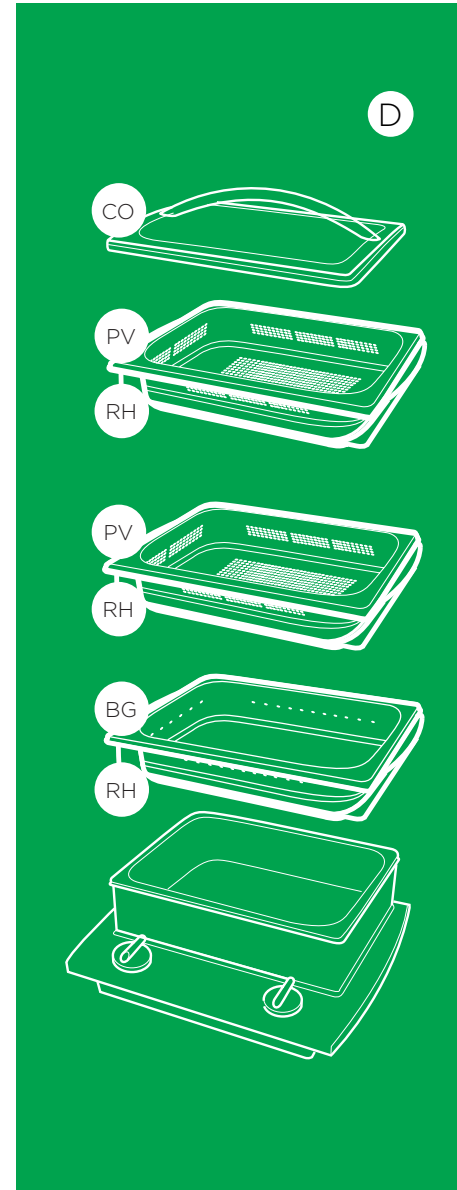
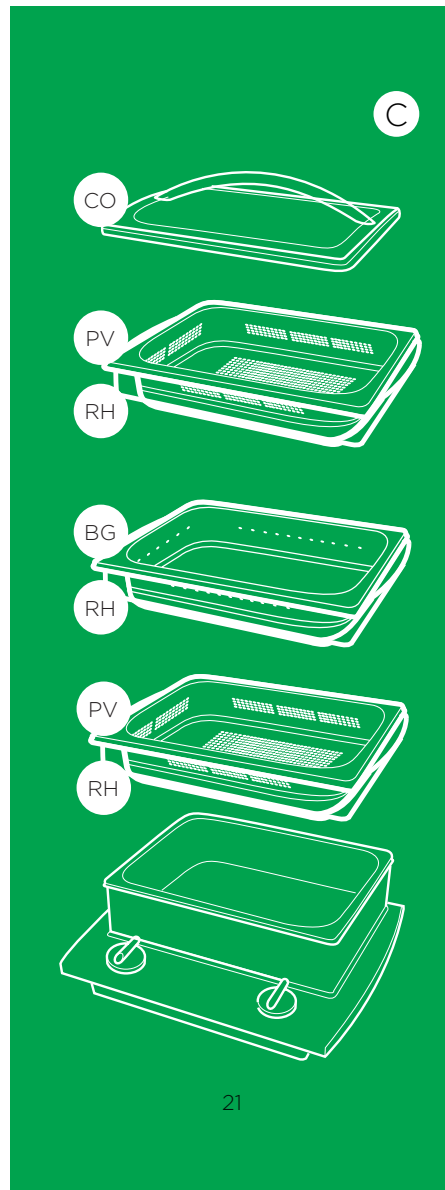
Als u vlees of vis samen met groenten kookt, zijn er twee mogelijkheden:

1. Om de sappen van uw ingrediënten te verzamelen (fig. C)

- Plaats de “bio-GastroNorm” bak tussen de twee stoommanden en plaats de ingrediënten waarvan u de sappen wil verzamelen in de bovenste stoommand.
- Plaats de ingrediënten waarvan u de sappen niet wil verzamelen in de onderste stoommand.

2. Om de sappen van al uw ingrediënten te verzamelen (fig. D)

- Plaats de “bio-GastroNorm” bak helemaal onderaan.



Stoven : sudderen en inmaken

Stoven is een zachte kookmethode in een gesloten omgeving. Het voedsel gaart traag zodat het zoveel mogelijk eigen sappen gebruikt als kookvocht. Deze methode wordt ook smoren genoemd. Net als bij de andere zachte kookmethodes, worden bij stoven de voedingswaarden van het voedsel behouden.

DE SMAAK VAN AUTHENTICITEIT

Deze kookmethode heeft het voordeel dat het de mineralen, maar vooral ook de smaken bewaart! Stoven is het geheim van lekkere gestoofde gerechtjes van onze grootmoeders: een kookproces op een zacht vuurtje dat alle smaken bewaart.

Het stoven is een echte ode aan de creativiteit. Het gaat om de combinatie van ingrediënten om authentieke en/of ongekende smaken te creëren.

Het is de ideale kookmethode voor gerechten in een saus: karbonade, curry, ragout, ratatouille, tajine, enz.

Gewoonlijk wordt er gestoofd in een grote pan of een gietijzeren stoofpot op een zacht vuurtje. Indien u niet

oplet, bestaat het risico dat de bodem aanbrandt!

Met uw stoomkoker is het eenvoudiger: geen risico om uw bereiding aan te branden aangezien stoom de warmtebron is.



Sudderen

Heel langzaam (net onder het kookpunt) en lang voedsel koken in eigen sap of in saus in een gesloten omgeving.

Inmaken

Voedsel op een heel laag vuurtje koken in azijn, suiker of vetstof.



HOE KAN IK STOVEN? (fig. C)

- Giet water in de bak van uw stoomkoker tot de aanduiding “steam max”.
- Plaats de “bain-marie” bak in een opzetstuk op de verwarmende kuip en sluit met het glazen deksel.
- Stel de gewenste kooktemperatuur in (80 of 100 °C).
- Programmeer de kooktijd met de timer.
- Plaats uw ingrediënten in de “bain-marie” bak en laat sudderen.

C

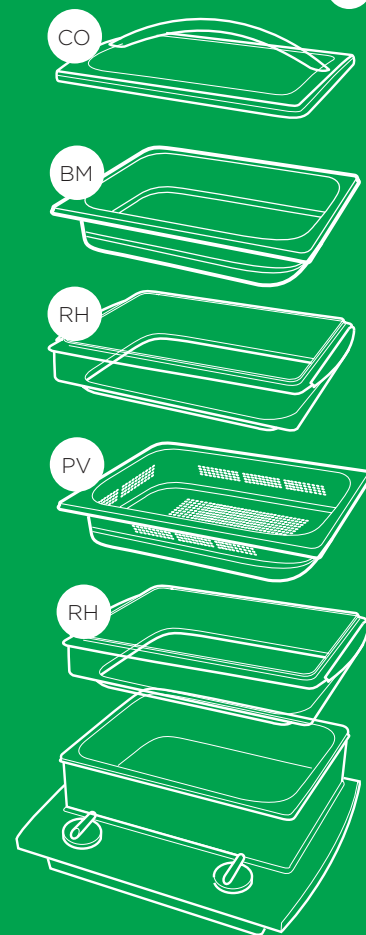


MIXT STOOMKOKEN & STOVEN (fig. D).

Om verschillende ingrediënten samen te koken, plaats steeds de “bain-marie” bak bovenop, onder het deksel.

- Giet water in de bak van uw stoomkoker tot de aanduiding “steam max”.
- Plaats een opzetstuk en de stoommand op de verwarmende kuip.
- Plaats een opzetstuk en de “bain-marie” bak boven de stoommand en sluit met het glazen deksel.
- Stel de gewenste kooktemperatuur in (80 of 100 °C).
- Programmeer de kooktijd met de timer.

D



Koken door onderdompeling: pochieren en blancheren

Grote klassieker in de keuken, het koken door onderdompeling is de meest gebruikte kookmethode in de huishoudens. Dit houdt in dat de ingrediënten ondergedompeld worden in een kokende vloeistof: gezouten water, enz.

Gebruik uw stoomkoker om uw voedsel te koken in water (enkel water) of met kruiden, specerijen of zelfs een scheutje olie of witte wijn. Dit is ideaal om uw groenten te blancheren of uw pasta te koken.

WAAROM VOEDSEL BLANCHEREN?

- Om het verteerbaar te maken
- Om het zachter te maken
- Om het te reinigen
- Om het te ontdoen van het overtollige zout
- Om het schillen te vergemakkelijken (ex : de tomaten)



Pochieren

In de keuken, verwijst de term pochieren naar een methode waar voedsel worden gekookt door het onder te dompelen in een verwarmde vloeistof, het vaakst in water of een groentebouillon.

Blancheren

Blancheren, is het onderdompelen van het voedsel gedurende enkele minuten in kokend water



Een tijd- en energiewinst

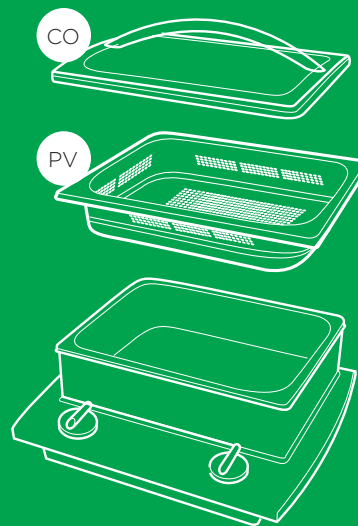
Met zijn 1700 watts, zal uw DeJelin stoomkoker u tijd laten winnen voor het koken door onderdompeling. Uw kookwater zal sneller koken en u zal minder water en energie verbruiken dan met een gewone pan.

HOE KAN IK KOKEN DOOR ONDERDOMPELING ? (fig.E)

- Giet water in de bak van uw stoomkoker tot aan de aanduiding.
- Stel de gewenste kooktemperatuur in (80 of 100 °C).
- Stel de kooktijd in met de timer.
- Sluit met het glazen deksel.
- Zodra het water kookt, dompel de stoommand met het voedsel rechtstreeks in het water en hou u aan de kooktijd van uw recept.

Tips & Tricks

- Om te voorkomen dat het water te hard zou koken wanneer u pasta kookt, verander de temperatuur naar 80°C tijdens het kookproces.
- Zodra uw pasta gekookt is, hou het warm door de stoommand in een opzetstuk boven de verwarmende kuip en stel het toestel in op warmhouden op 60°C.



E

Bewaren / steriliseren & pasteuriseren

De methode van bewaren door warmte heeft een slechte reputatie, aangezien het veel wordt gebruikt in de voedingsindustrie. Conserven en bokalen bevatten voedsel die geen echte smaak noch voedingswaarden meer hebben. . . Nochtans, sommige technieken blijven interessant vanuit het standpunt van voedingswaarden, zelfs als het niet meer het seizoen is. Laten we samen de kunst van uw eigen bokalen te maken ontcijferen!

Om 'home-made' bokalen te maken, moeten we beroep doen op een bewaringstechniek die appertisatie wordt genoemd. **De techniek van appertisatie is een combinatie van twee bewaarmethoden:**

- Een verwerking met warmte** (sterilisatie of pasteurisatie) met als doel de enzymen, de micro-organismen en hun toxines af te breken of te onderdrukken.
- Het vacuüm :** Dankzij de warmte, verandert het water in de bokaal in stoom, die door de verdamping de lucht gaat verjagen. Als de stoom afkoelt, wordt een vacuüm gecreëerd, hetgeen zorgt voor een hermetische sluiting, en een

recipient dat geen vloeistoffen, gassen en micro-organismen doorlaat.

Op het einde van het appertisatie proces hebt u een bewaartermijn, verschillend naargelang de gekozen temperatuur.

- Als u uw bokalen **pasteuriseert** aan 80 °C, maakt u **semi-conserven** die in de koelkast moeten bewaard worden en die een paar maanden goed blijven.
- Als u uw bokalen **pasteuriseert** aan 100 °C, maakt u **conserven** die verschillende jaren (max. 5 jaar) op kamertemperatuur bewaren.

	Conserve	Semi Conserve
T°	Sterilisatie 100 °C et +	Pasteurisatie 62 >> 88 °C
Bewaren	Kamer- temperatuur • Enkele jaren	Koelkast • Enkele maanden

HOE KAN IK BOKALEN STERILISEREN/ PASTEURISEREN? (FIG. G)

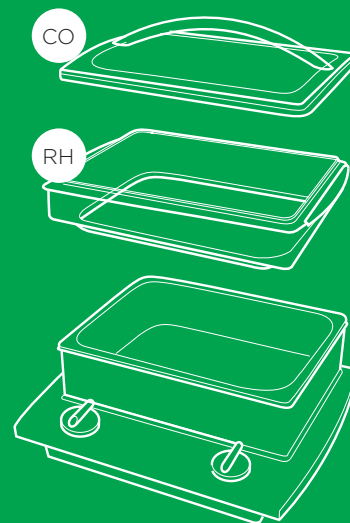
U kan in 1 keer tot 6 bokalen van 250 ml pasteuriseren/steriliseren

- Plaats uw bokalen op de bodem van de verwarmende kuip.
- Giet water in de bak van uw stoomkoker tot aan de aanduiding “steam max” en sluit met het glazen deksel.
- Plaats een opzetstuk op de kuip om het volume te verhogen indien nodig.
- Stel de temperatuur in.
 - 80°C voor een pasteurisatie
 - 100°C voor een sterilisatie
- Stel de pasteurisatie/sterilisatie tijd in met de timer.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Zorg dat de ingrediënten die u wil pasteuriseren vers zijn: voedsel dat niet helemaal vers is kan reeds aan het fermenteren zijn, waardoor succesvol bewaren niet te garanderen is.
- Gebruik voor elke pasteurisatie een nieuwe dichtingsring.
- Spoel de bokalen en de dichtingsring met lauw water voor gebruik.
- Giet uw bereiding in de bokalen zonder 80% van de inhoudscapaciteit van uw bokalen te overschrijden, met minstens 2 cm tot aan de rand.
- Zorg dat de bokalen totaal hermetisch zijn.
- **De sterilisatie/pasteurisatie temperatuur en de tijd hangen af van het voedsel, hun zuurtegraad, hun kwaliteit of de maat van de bokalen. Houd u aan uw recept.**

G



Gisten

Uw eigen yoghurt maken wordt een echt kinderspel! Gezond, natuurlijk, economisch en zoveel beter.

Het geheim van een zachte smeuge yoghurt ligt in het behouden van een constante temperatuur. Uw DeJelin stoomkoker controleert de temperatuur voor u!

HOE KAN IK MIJN NUTRISTEAM VERANDEREN IN YOGHURTMAKER? (FIG. H)

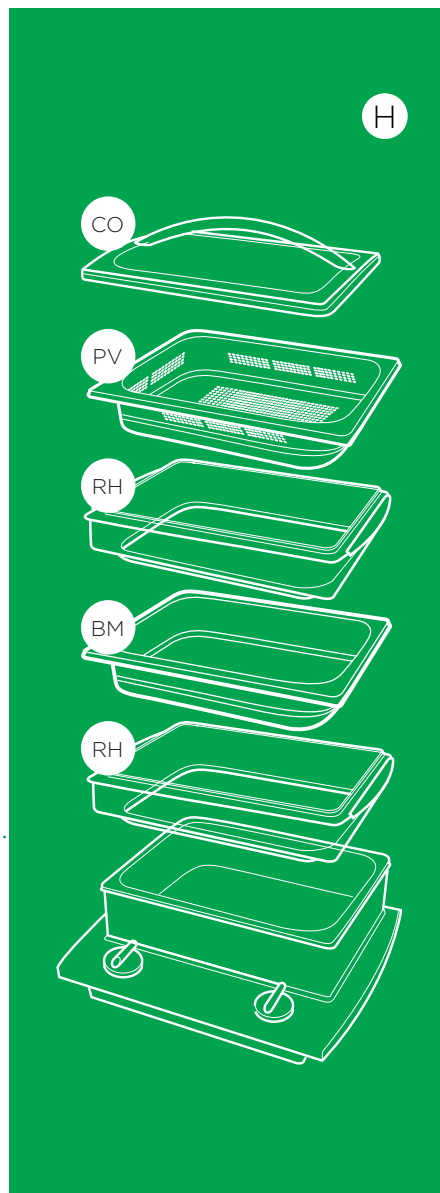
Om een kamer met een constante temperatuur van ongeveer 45°C, de optimale temperatuur voor het gisten van yoghurt, te creëren, draai de gewoontelijke volgorde van de bakken om:

- Plaats een opzetstuk met de “bain-marie” bak boven de verwarmende kuip.
- Plaats dan een opzetstuk en een stoommand boven de “bain-marie” bak.

- Stel het programma warmhouden in op 60 °C op continu modus.
- Bereid uw yoghurt potten terwijl het water warmt.
- Plaats uw potten in de stoommand.
- Als uw potten te groot zijn om het deksel deftig te kunnen sluiten, voeg een leeg opzetstuk toe om het volume te vergroten en sluit met het deksel.
- Laat 8 uur gisten.
- Sluit de yoghurt potten en plaats ze minimum 5 uur voor consumptie in de koelkast.

Energieverbruik

De vermindering in water in het reservoir zal onbeduidend zijn aan deze temperatuur, net als het elektriciteitsverbruik gedurende de bereidingscyclus. Ofwel een verbruik van 0.25 KW ter vergelijking met een klassieke yoghurtmaker die 1.6 KW verbruikt. (voor 200 Watts)



Opwarmen & het warmhouden

HOE KAN IK GERECHTEN OPWARMEN?

U kan uw gerechten op verschillende wijzen opwarmen met de stoom functie naargelang het type voedsel:

Wat is de ideale temperatuur om gerechten op te warmen?

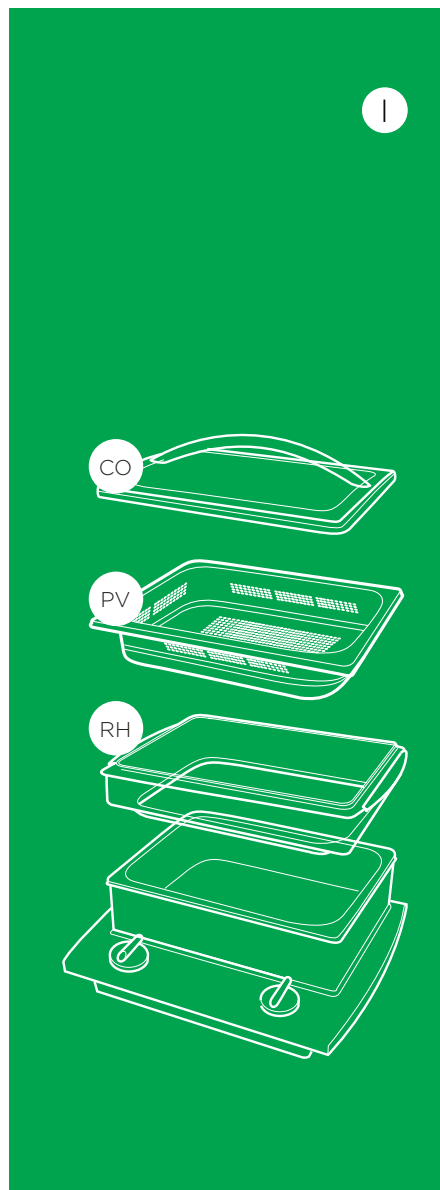
- Voor een snel resultaat, stel de temperatuur in op 100 °C.
- Om een maximum aan voedingswaarden te behouden, kies voor een temperatuur van 80°C.
- Opdat vlees, gevogelte of vis mals zouden blijven, is het aangeraden om zachtjes op te warmen aan 60 °C.
- Om de bleu of rosé cuisson van vlees te behouden, zorg voor een elektronische thermische sonde en steek de sonde in de kern van het voedsel via het deksel.

Gedroogde gerechten rehydreren (fig. I)

De meeste gerechten verliezen een deel van hun water bij het afkoelen en/of als ze in de koelkast zijn geweest. De stoom zal uw gerecht opwarmen maar ze ook opnieuw bevochtigen.

Hiervoor, niets zo eenvoudig.

- Plaats uw voedsel in een stoommand in een opzetstuk op de verwarmende kuip.
- Sluit het deksel.
- Stel de gewenste temperatuur in (60, 80 of 100 °C).
- Stel de opwarmtijd in met de timer naargelang de hoeveelheid en het type van het gerecht.



Mijn gerechten in een saus opwarmen

Gerechten in een saus zijn per definitie vloeibaar en moeten niet gedehydrateerd worden, simpelweg opwarmen is voldoende!

- **Ofwel in gesloten circuit (fig. J)**

Plaats uw gerecht in de “bain-marie” bak in een opzetstuk boven de verwarmende kuip en sluit met het glazen deksel.

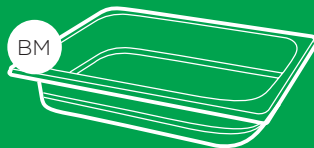
Om het onnodig verlengen van de opwarmtijd te vermijden, plaats uw voedsel rechtstreeks in de “bain-marie” bak.

- **Ofwel met stoom (fig. K)**

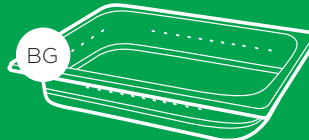
Plaats uw gerecht in een saus in de porseleinen terrine of in de sapopvangbak “bio-GastroNorm” naargelang de hoeveelheid.

Dit zal sneller zijn, aangezien de stoom langs beide kanten zal stromen in het opzetstuk.

J



K



Hoe kan ik een mixt gerecht opwarmen?

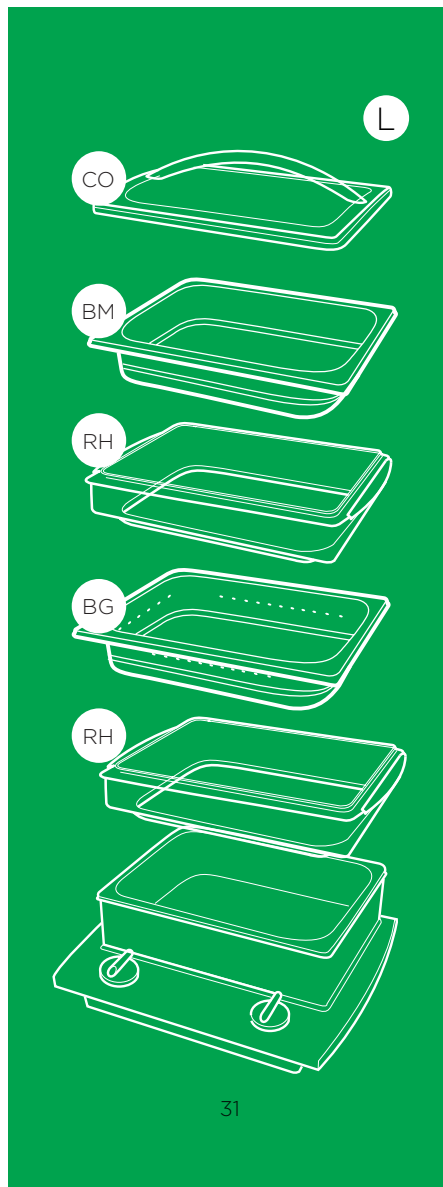
U wenst uw koolhydraten te hydrateren en de saus tegelijkertijd op te warmen? Plaats gewoonweg de opzetstukken van uw stoomkoker zoals afgebeeld op het schema (fig. L)

- Pasta en rijst hydrateren in de stoommand.
- Saus rechtstreeks in de “bain-marie” bak.

Wist u dat ?

Uw microgolfoven uw voedsel teniet doet!

Door een gerecht op te warmen in een microgolfoven worden stralingen en moleculaire wrijvingen uitgestraald om uw gerecht op te warmen. Dit zorgt voor een snel bederf van het voedsel en verandert de smaak definitief. Het is ook bewezen dat het voedsel dat in de microgolfoven wordt opgewarmd tussen 60 en 90% van de vitale energie verliest.



HOE VERANDER IK MIJN STOOMKOKER IN WARMHOUDPLAAT? (FIG. M)

Zin om uw roerei warm te houden voor uw brunch, of moet u uw gerecht warm houden voor de laatkomers. Uw Dejelin stoomkoker verandert in een professionele en elegante warmhoudplaat.

- Plaats uw stoomkoker op uw buffet.
- Giet water in de bak van uw stoomkoker tot aan de aanduiding “steam max”.
- Plaats uw nog warme gerecht in de aangepaste bak.

In open circuit

- Stoommand voor de ingrediënten die niet mogen uitdrogen.
- Bio-GastroNorm sapopvangbak voor de gerechten in een saus.

In gesloten circuit

- “bain marie” bak voor de stoofgerechten die niet gehydrateerd moeten worden.
- Sluit met het glazen deksel of het diendeksel.
- Stel de temperatuur in op 60 °C.
- Activeer de continu modus om het warmhouden te starten.

M



Ontdooien

Ontdooien met stoom duurt iets langer dan de microgolfoven, maar het resultaat is niet te vergelijken. Ontdooien met stoom behoudt niet alleen de smaken en de voedingswaarden van het voedsel, maar vermijdt dat het voedsel zou voorkoken en verandert de textuur niet.

HOE KAN IK ONTDOOIIEN MET STOOM

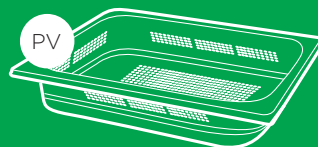
Voor het rauwe voedsel, rijk aan water (fig. N)

- Plaats het voedsel in een stoommand boven de kuip met warm water zodat het dooiwater in het reservoir loopt.
- Stel uw stoomkoker in op warmhouden op 60 °C.

Voor ander voedsel, zoals brood, gebak en bereide gerechte (fig. O)

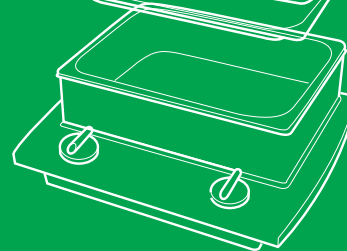
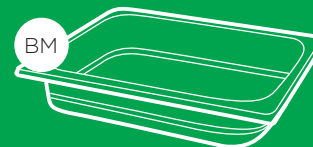
- Plaats het voedsel in de “bain-marie” bak en sluit met het glazen deksel.
- Stel uw stoomkoker in op 100°C gedurende 15 tot 20 minuten om de warmte tot in de kern te laten doordringen.

N



33

O



Garantie

Dalcq S.A. kent op alle onderdelen van het toestel een bijzondere garantie toe onderhevig aan de voorwaarden hieronder beschreven. De wettelijke voorschriften aangaande de garantie alsook de rechten ingevolge de wetgeving in verband met de aansprakelijkheid voor gebrekkige producten worden hierdoor niet beïnvloed. Eventuele rechten tot latere uitvoering en tot vergoeding van de koper bij gebreken blijven van kracht, zolang de voorwaarden hiervoor worden voldaan.

1. Duur van de garantie

De garantie geldt voor alle onderdelen van het toestel en gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum) van het toestel met een looptijd van 2 jaar bij privé gebruik.

Om te genieten van een bijkomende garantie van 3 jaar, registreer uw stoomkoker op www.dalcq.com.

2. Voorwerp van de garantie

De garantie dekt het materiaal, constructie en fabricage gebreken, op

voorwaarde dat het gebrek reeds bij de levering aanwezig is en dat het toestel correct gebruikt is door de koper. De garantie houdt in: ofwel een gratis herstelling, ofwel een omruiling van een of meer gebrekkige onderdelen, ofwel de omruiling van het complete toestel met een toestel van dezelfde waarde. Het is aan Dalcq. S.A. om over de aan te nemen maatregel te beslissen

3. Garantiegeval

Bij storing/defect, dient u onmiddellijk op de hoogte stellen:

- De winkel waar u het toestel heeft gekocht.
- De dienst na verkoop (schriftelijk of per mail) voordat het toestel wordt teruggestuurd, om een uitgebreide beschrijving van het probleem met foto's te geven.

4. Verpakking

Het is aangeraden om de oorspronkelijke verpakking te gebruiken voor het terugsturen van het toestel. Als u een andere verpakking gebruikt, zorg ervoor dat het een goede bescherming biedt voor de typische transportrisico's en dat het de nodige bescherming

biedt. Een simpele karton verpakking gevuld met papier voldoet niet. Dalcq S.A. kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor schade ten gevolge van onvoldoende verpakking. In dit geval vervalt de garantie. De dienst na verkoop zal u inlichten over de procedure van terugsturen alsook over de kosten dat het met zich meebrengt.

5. Reiniging

Als u de onderdelen of het toestel niet reinigt voordat u deze terugstuurt zal Dalcq S.A. een reinigingsforfait aanrekenen. Het is de taak van de koper om te bewijzen dat de reële reinigingskost lager ligt dan het gefactureerde forfait.

6. Intrekking van het recht op garantie

Het recht op garantie wordt ingetrokken:

- Bij verkeerd gebruik, verkeerde behandeling en opslag (bv. schade door vocht, hoge temperaturen).
- Bij herstellingen, poging tot herstelling, aanpassingen van welke aard dan ook en gebruik van niet originele onderdelen, enz. die niet zijn uitgevoerd door Dalcq S.A. of door een erkende onderneming.

- Bij onvoldoende verpakking en slecht transport.
- Bij ongepaste mechanische invloeden op het toestel of op onderdelen van het toestel.
- Bij storingen die niet te wijten zijn aan de afwerking en aan de fabricage van het toestel, zoals val, botsing, beschadiging, brand, aardbeving, schade door overstroming, bliksem, enz.
- Bij gebrek aan vertoon aankoopbewijs.
- Bij gebruik anders als huishoudelijk, in het bijzonder in een commercieel kader.
- De kosten opgelopen door Dalcq S.A. als gevolg van het terugsturen door de koper van een toestel zonder garantie of recht op restitutie zullen door de koper worden gedragen.

7. Dienst na verkoop

Dalcq S.A.

Rue du Hainaut 86 -6180 Courcelles

België

support@dalcq.com



RECEPTENBOEK



Voorgerechten

Lauwe salade van Sint-Jakobsvruchten met balsamico-azijn	39
Scampi brochette met saffraan op een bedje van pasta met inktvisinkt	39
Lauwe salade van gevogelte met frambozenazijn	40
Lauwe salade van gekonfijte spiermaag van eend met balsamico-azijn	40
Dim Sum : Langoustinestaarten	41
Dim Sum : Garnalenballetjes	42
Dim sum Xiu-Mai	43
Flan van courgette en roquefort	43
Flan van Sint-Jakobsvruchten en spinazie	44
Wortelflan	45
Champignon van geitenkaas en noten	45

Hoofdgerechten

Zalmmoot en rivierkreeft met Indiase kruiden	47
Varkensmedaillon met groenten	47
Kalkoen escalope basmati	48
Kip met koriander	48
Herfst kalkoenrolletjes met spekjes, kastanjes, pompoen en cancoillotte au vin jaune	49

Bijgerechten

Groenteschotel	51
Granny appel en rozijnen compote	51

Desserten

Chocolade moelleux	53
Flan van kleine appelsien en citroen-vanille	53
Amandelflan	54
Kooktabel	54-55



VOORGERECHTEN

LAUWE SALADE VAN SINT-JAKOBSVRUCHTEN MET BALSAMICO-AZIJN

VOOR 4 PERSONEN

- 250 g gemengde salade
- 1 gele citroen
- 16 Sint-Jakobsvruchten
- 2 stronkjes witloof
- Garniture citroen, preischeuten

 10 min.  100°C
EENVOUDIG  

BEREIDING

Maak het witloof schoon en hak fijn.
Leg het fijngehakte witloof met de Sint-Jakobsvruchten bovenin de stoomkoker. Stoom gedurende 10'.

PRESENTATIE

Verdeel de salade over het bord en leg daarop het witloof met de Sint-Jakobsvruchten. Garneer het bord met preischeuten en een schijfje gecanneleerde citroen.
Serveer balsamico-azijn afzonderlijk.

SCAMPI BROCHETTE MET SAFFRAAN OP EEN BEDJE VAN PASTA MET INKTVISINKT

VOOR 4 PERSONEN

- 24 scampi
- 250 g zwarte pasta met inktvisinkt
- 1 tomaat
- 1 gele citroen

Saus :

- 1/2 L visbouillon
- 1/4 L verse room
- 4 g saffraan (2 dopjes)
- Peper en zout

 15 min.  100°C
EENVOUDIG  

BEREIDING

Brochettes :

Maak de scampi brochette. Kook de pasta in de rijstkom gedurende 10' en houdt ze warm. Kook de scampi gedurende 15' in de stoomkoker.

Saffraansaus :

Laat de visbouillon tot de helft inkoken. Voeg de verse room en het saffraan, zout en peper bij. Laat de saus verdikken op zacht vuur.

PRESENTATIE

Leg de zwarte pasta op het bord en nappeer met saffraansaus. Leg de scampibrochettes kruiselings over de pasta.

Presentatie tip :

Garneer het bord met een partje tomaat en citroen.

LAUWE SALADE GEVOGELTE MET FRAMBOZENAZIJN

VOOR 4 PERSONEN

- 300 g gemengde salade
- 4 gevogelte filets
- 150 g preischeuten
- 4 in bloemvorm gesneden radijsjes

Saus :

- 1/2 L witte wijn
- 15 cl frambozenazijn
- 1/4 l verse room
- Peper en zout
- Enkele verse frambozen

BEREIDING

Stoom de gevogeltefilets gedurende 25'.

Snij de radijsjes in bloemvorm. Maak de salade fijn.

Frambozenazijnsaus :

Laat de witte wijn met de frambozenazijn tot de helft inkoken. Voeg de verse room, peper en zout bij. Laat de saus verdikken op zacht vuur. Voeg gedurende het koken enkele verse frambozen bij voor een delicate afwerking.

PRESENTATIE

Leg de salade in het midden van een diep bord met daarop de in reepjes gesneden gevogelte filets. Garneer de salade met preischeuten en radijsjes. Nappeer het gevogelte met de frambozenvinaigrette.



LAUWE SALADE VAN GEKONFIJTE SPIERMAAG VAN EEND MET BALSAMICO-AZIJN

VOOR 4 PERSONEN

- 300 g gekonfijte eendenmaag
- 250 g gemengde salade
- 1 komkommer
- 1 wortel
- 4 radijsjes
- 100 g scheuten van prei en rode biet

BEREIDING

Besprenkel de maagjes met balsamico-azijn. Stoom ze gedurende 10'. Maak dunne sneetjes over de lengte van de komkommer. Snij plakjes van gecanneleerde worteltjes en bloempjes van radijs

PRESENTATIE

Leg de gemengde salade in het midden van de opgerolde komkommersneetjes. Garneer de zijkanten met de scheuten, de wortelplakjes en de radijsbloempjes. Leg de warme maagjes onderaan. Garneer het bord met balsamico-dressing.



DIM SUM LANGOUSTINESTAARTEN

VOOR 4 PERSONEN

Har Gau-Deeg

- (Transparant deeg)
- 150 g tarwezetmeel
- 50 g aardappelzetmeel
- 1 koffielepel zout
- 1,5 dl kokend water
- 1 koffielepel reuzel

Vulling :

- 8 grote scampi



Leg de scampi in het midden van het deeg en laat de staart uitsteken. Rol op en maak de randen dicht. Stoom gedurende 10'. Het deeg moet doorzichtig zijn.

PRESENTATIE

Serveer warm met sojasaus of pimentsaus.

BEREIDING

Har Gau-deeg

Meng het tarwezetmeel en het aardappelzetmeel. Voeg het zout toe. Voeg geleidelijk aan het kokende water toe en blijf roeren. Wacht 5' tot het deeg lauw is en meng er de reuzel onder, beetje bij beetje. Bewerk het deeg tot het glad is.

Vulling :

Pel de scampi en behoud het staartstuk.

Dim sum :

Om de dim sum te bereiden Spreid een groot vel perkamentpapier uit op de tafel. Neem een koffielepel deeg, rol dit in een bolletje en druk het iets platter. Spreid het deeg uit op het papier tot het ongeveer 3-4 cm diameter bereikt.

DIM SUM GARNALENBALLETJES

VOOR 4 PERSONEN

 15 min.  100°C
MOEILIK    

Har Gau-Deeg

(Transparant deeg)

- 150 g tarwezetmeel
- 50 g aardappelzetmeel
- 1 koffielepel zout
- 1,5 dl kokend water
- 1 koffielepel reuzel

Vulling :

- 150 g gespoelde en fijn gehakte bamboescheuten
- 150 g rauwe garnalen
- 1 koffi elepel maïszetmeel
- 1 eiwit
- 1 koffielepel oestersaus
- 1 scheutje sesamolie
- 1 koffielepel suiker
- 1 scheutje Chinese rijstwijn of bleke droge sherry

BEREIDING

Har Gau-deeg

Meng het tarwezetmeel en het aardappelzetmeel.

Voeg het zout toe. Voeg geleidelijk aan het kokende water toe en blijf roeren. Wacht 5' tot het deeg lauw is en meng er de reuzel onder, beetje bij beetje.

Bewerk het deeg tot het glad is.

Vulling :

Hak de garnalen fijn.

Meng het eiwit met het maïszetmeel.

Meng alle ingrediënten samen.

Hou koel en laat gedurende minstens 15' rusten.

Dim sum :

Om de dim sum te bereiden: Spreid een groot vel perkamentpapier uit op de tafel.

Neem een koffielepel deeg, rol dit in een bolletje en druk het iets platter. Spreid het deeg uit op het papier tot het ongeveer 3-4 cm diameter bereikt.

Neem een koffielepel vulling en leg deze in het midden op het deeg. Vouw voorzichtig de deegranden dicht. Vouw de boorden om als verzegeling.

Stoom gedurende 15'.

Het deeg moet doorzichtig zijn.

DIM SUM XIU-MAI

VOOR 4 PERSONEN

1 pakje dumplingdeeg
(Chiao-Tzu van Wings company)

Vulling :

- 250 g erg mager varkensgehakt
- 110 g gepelde en fijngehakte garnalen
- 3 fijngehakte groene bosuitjes
- 70 g fijngehakte waterkastanjes
- 1 koffielepel zout Pepper naar smaak
- 1 eiwit
- 2 koffielepel maïszetmeel
- 1 koffielepel suiker
- 1 koffielepel sesamololie
- 1 pakje bieslook

BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de vulling.
Neem een plakje deeg en leg in het midden een eetlepel vulling.
Pak de vulling in en druk de bovenkant aan.
De vulling moet goed strak ingepakt zijn.
Bind dicht met een takje bieslook.
Stoom gedurende 25 min.

 25 min.  100°C
MEDIUM   

FLAN VAN COURGETTE EN ROQUEFORT

VOOR 6 PERSONEN

- 1 kg kleine courgettes
- 20 cl vloeibare room
- 4 eieren
- 50 g roquefort
- 1 bussel peterselie
- 2 teentjes look
- zout en peper

TIP

Voor een koud voorgerecht, laat de flan in de vorm in de koelkast om er 's anderendaags van te genieten.

BEREIDING

Schil de helft van de courgettes. Was de andere helft grondig zonder ze te schillen. Snij alle courgettes in de lengte, daarna in stukjes van 1 cm breed. Stoom ±10 min. (zorg dat u ze uithaalt als ze nog krokant zijn).

In een kleine kookpot, laat de roquefort zachtjes smelten in de room. Giet deze mengeling in een grote kom en voeg de fijngehakte peterselie en de geplette teentjes look toe. Klop de eieren op en voeg de bereiding toe terwijl u goed roert. Voeg zout en peper en de courgettes toe, roer.

Bedek een cakevorm met huishoudfolie en giet het mengsel erin. Plaats de vorm in de bovenste stoommand en laat gedurende 50 minuten bakken

PRESENTATIE

Dien warm of koud op, met enkele slablaadjes.

 60 min.  100°C
MEDIUM   

FLAN VAN SINT-JAKOBSVRUCHTEN EN SPINAZIE

VOOR 4 PERSONEN

- 8 Sint-Jakobsvruchten
- 200 g witvisfilets, type heilbot of wijting
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels witte wijn
- 2 kleine fijngehakte sjalotjes
- 1 wortel in julienne gesneden
- 200 g verse bladspinazie
- 10 cl room
- 1 ei
- 1 scheutje pastis
- enkele dilletakjes
- citroensap
- zout en peper

BEREIDING

Plaats de Sint-Jakobsvruchten en de vis in stukken in een kom met de fijngehakte sjalotjes, de wortel in heel fijne julienne gesneden, de pastis, de olie, de wijn en de peper. Bedek en laat maximum 1 uur marineren in de koelkast. Stoom de bladspinazie gedurende ± 15 min. Knijp de bladspinazie uit om het bittere kookvocht te verwijderen en ze te bewaren.

Mix de visfilets en 6 Sint-Jakobsvruchten, met de marinade, het ei, de room, het zout en de peper, tot u een glad mengsel verkrijgt.

Vet de ovenschaaltjes in met olie en bedek met grote spinaziebladen zodat ze boven het ovenschaaltje uitsteken. Plaats een halve Sint-Jakobsvrucht (eventueel enkel het koraal, in dit geval kan je minder vruchten voorzien) in het midden van het ovenschaaltje en

 40 min.  100°C
EENVOUDIG  

vul met de bereiding. Sluit het ovenschaaltje met de uitstekende spinaziebladen.

Plaats de ovenschaaltjes in de bovenste stoommand van de stoomkoker en laat gedurende ± 25 min stomen. Laat afkoelen en bewaar een aantal uur in de koelkast voor het opdienen.

PRESENTATIE

Haal ze uit de vorm en dien op met een sausje van room, citroen, zout en peper.

WORTELFLAN

VOOR 8 PERSONEN

- ± 600 g wortelen
- 7 eieren
- 200 ml room
- zout en peper
- verse tijm

BEREIDING

Schil en snij de wortelen in stukjes.

Stoom ze gedurende 30 min.

Mix de gestoomde wortelen om er een puree van te maken, voeg de eieren, de room, het zout en de peper, en een beetje verse tijm toe. Vul de 8 ovenschaaltjes met deze mengeling. Plaats ze in de stoomkoker, liefst in de bovenste stoommand en laat stomen gedurende 30 min.

PRESENTATIE

Haal uit de vorm en dien warm op. Het verwijderen van de vorm is eenvoudiger indien u siliconen vormen gebruikt.

ALTERNATIEF

Het is ook mogelijk om deze flans met andere groenten te bereiden, of zelfs met verschillende groenten.

 30 min.  80°C
EENVOUDIG  

CHAMPIGNON VAN GIETENKAAS EN NOTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 4 crottins de chèvre (verse witte geitenkaas)
- 4 kleine sneetjes rauwe ham
- 30 g notenpitten
- notenolie
- Xérès azijn
- rucola
- zout en peper
- Provence kruiden

 30 min.  100°C
EENVOUDIG  

BEREIDING

Hak de notenpitten fijn en snij de crottins de chèvre horizontaal in twee. Bedek de vier halve kazen met een laagje fijngehakte noten en plaats de andere helft van de kaas erop. Vul het reservoir van de stoomkoker tot het Steam Express niveau.

Voeg een goed snuifje Provençaalse kruiden toe. Laat de stoomkoker opwarmen tot het water begint te koken. Omring de samengestelde kazen met een sneetje hesp (rond en onder). Draai de hesp goed strak rond de kaas zodat het niet opengaat tijdens het stomen. Bind eventueel vast met voedseltoew.

Plaats de kazen in de stoommand en bedek met aluminiumfolie. Laat 6 à 7 minuten stomen. De hesp zal krimpen waardoor de kaas gaat stijgen zoals een champignon.

Bereid een vinaigrette met notenolie, Xérès azijn, zout en peper.

PRESENTATIE

Plaats een beetje rucola op de borden met een beetje vinaigrette. Leg de kazen op de sla en versier met een paar notenpitten.



HOOFDGERECHTEN

ZALMNOOT EN RIVIERKREEFT MET INDIASE KRUIDEN

VOOR 4 PERSONEN

- 800 g zalmnoten
- 150 g rivierkreeftstaartjes
- 1 prei
- 1 gele citroen

Sauce :

- ½ L visbouillon
- ¼ L room
- 4 g zachte Madras curry
- Zout en peper

BEREIDING

Snij de prei in fijne julienne.

Kook de julienne van prei en de zalmnoten in de stoomkoker gedurende 20 min.

Voeg de room en de Madras curry toe.

Kruid met zout en peper naar smaak.

Laat indikken op ene zacht vuurtje.

PRESENTATIE

Leg de prei fondue met de zalm erop in het midden van het bord, nappeer met saus.

Garneer met de rivierkreeftstaartjes en een kwart citroen.

Serveer balsamico azijn afzonderlijk.

 20 min.  80°C
EENVOUDIG  

VARKENSMEDAILLON MET GROENTEN

VOOR 4 PERSONEN

- 800 g varkenshaasje
- 8 gedraaide aardappelen
- 1 broccoli
- 1 ui
- 1 rode paprika

BEREIDING

Schil de aardappelen en draai ze. Schil de ui en snij deze grof.

Snij de paprika grof.

Snij de broccoli in kleine roosjes.

Maak groentebrochettes met afwisselend broccoli, ui en paprika.

Parereer het varkenshaasje en snij in medaillons van +/- 1 tot 2 cm.

Stoom de varkensmedaillons gedurende 10', voeg de 2de kuip met de aardappelen en groentebrochettes en kook gedurende 20 min.

PRESENTATIE

Leg de varkensmedaillons onderaan in het bord.

Leg de gedraaide aardappelen en de groentebrochettes bovenop het varkenshaasje.

 30 min.  100°C
MEDIUM   

KALKOEN ESCALOPE BASMATI

VOOR 4 PERSONEN

- 4 kalkoenlapjes van 200 gr
- 125 gr basmatirijst

Marinade :

- Sojasaus
- witte wijn
- maizena
- kerrie
- sjalotjes
- paprika
- vijf-kruidenpoeder

Garnituur :

- fijngehakte peterselie

BEREIDING

Snij de paprika en de sjalotjes erg fijn. Meng de ingrediënten voor de marinade en gebruik een mixer om de ingrediënten goed fijn te hakken. De marinade moet een gladde pasta zijn.

Overgiet de lapjes met de marinade en laat gedurende een nacht trekken. Neem de lapjes en kook ze gedurende 25 min. in de stoomkoker. Kook de rijst in de rijstkom gedurende 15 min. Verwarm de rest van de marinade op een zacht vuurtje, voeg wat witte wijn toe en laat inkoken.

PRESENTATIE

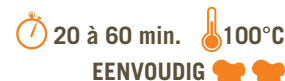
Verdeel de rijst over het midden van het bord en leg het kalkoenlapje op de helft van de rijst. Garneer de rijst met de gehakte peterselie. Serveer de saus op basis van de marinade afzonderlijk.



KIP MET KORIANDER

VOOR 4 PERSONEN

- 1 kip van 1.2 kg
- 2 eetlepels koriander
- 4 teentjes knoflook
- 1 eetlepel grof zout
- 1/2 uitgeperste citroen



Dit recept, zeer snel bereid, is ook zeer licht. Om het genot eens af te wisselen, mag dit recept ook bereid worden met dragon, basilicum, kervel ...

BEREIDING

Plet de teentjes look en meng met de koriander, het zout en de citroensap.

Wrijf het vel van de kip met dit mengsel in en vul de kip met het overschot van het mengsel.

Kook de kip in de stoomkoker. Kooktijd is afhankelijk van de versheid en het gewicht van de kip.

PRESENTATIE

Opdienen met een salade en een citroen en olijfolie saus. Of lichter, met een yoghurtsaus met koriander en citroen

HERFST KALKOENROLLETJES MET SPEKJES, KASTANJES, POMPOEN EN CANCOILLOTTE AU VIN JAUNE

VOOR 8 PERSONEN

 45 min.  100°C
MOEILIJK    

PRESENTATIE

Als alles gaar is, dien op met een flinke lepel cancoillotte au vin jaune.

Voor de rolletjes

- 2 fijne kalkoenlapjes
- 100 g gerookte spekblokjes
- 1 sjalotje
- 1/2 kleine pompoen
- 10 gekookte en gepelde kastanjes

Als bijgerecht

- 4 cornes de Gatte (kleine aardappelen)
- 1/2 knolselder
- cancoillotte au vin jaune

BEREIDING

Schil de pompoen en snij in blokjes. Plaats de stukjes in de stoommand en laat stomen gedurende een vijftiental minuten. Ondertussen, hak het sjalotje fijn, fruit het op een zacht vuurtje met de spekblokjes en bewaar de bereiding. Snij de kastanjes in 4 (of 6) en meng met de spekblokjes.

Schil de knolselder en snij in blokjes. Was de aardappelen en snij ze in twee. Haal de pompoenblokjes uit de stoomkoker als ze gaar zijn en meng ze met de spekblokjes. Voeg peper en zout toe. Plaats de aardappelen in de stoommand en start het stomen.

Plaats een beetje vulling met spek, kastanjes en pompoen in het midden van de kalkoeklapjes, rol ze op en bind ze vast.

Voeg de knolselderblokjes toe aan de stoommand waar de aardappelen al in zitten. In de tweede stoommand, plaats de rolletjes en plaats deze op de stoomkoker. Bedek en laat een twintigtal minuten stomen.



BIJGERECHTEN

GROENTESCHOTEL

VOOR 4 PERSONEN

- 200 g extrafijne prinsessenbonen
- 1/2 bloemkool
- 3 grote wortels
- Provençaalse kruiden

BEREIDING

Schil en reinig de groente. Snij de worteltjes in fijne staafjes. Snij de bloemkool in kleine roosjes. Meng alle groenten en voeg Provençaalse kruiden toe. Stoom de groenten samen gedurende 15 min. De groenten moeten nog krokant zijn.

PRESENTATIE

Serveer de groenteschotel in een timbaal met vlees of vis

 25 min.  80°C
EENVOUDIG  

GRANNY APPEL EN ROZIJNEN COMPOTE

VOOR 4 PERSONEN

- 1 kg Granny appels
- 200 gr witte rozijnen
- 2 eetlepel poedersuiker
- 1 snuifje kaneel

BEREIDING

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij ze in kleine blokjes. Plaats de appels en de rozijnen in een hittebestendige kom of een schotel. Voeg de suiker en het kaneel toe en laat gedurende 30 min. stomen. Indien nodig, verleng de tijd tot de appelblokjes zacht geworden zijn.

PRESENTATIE

Om deze appelcompote te verfraaien kan u het fruit in cider of marc de champagne marineren of voeg een scheutje calvados toe aan de compote.

 40 min.  100°C
EENVOUDIG  



DESSERTEN

CHOCOLADE MOELLEUX

VOOR 4 PERSONEN

- 125 g pure chocolade
- 125 g boter
- 4 eieren
- 100 g fijne kristalsuiker
- 100 g meel

BEREIDING

Bedek de rijstkom met voedingsfolie. Scheid de eierdooiers. Roer de boter romig.

Smelt de chocolade au bain-marie in de stoomkoker en voeg de boter en de eierdooiers al kloppend toe.

Werk de suiker, het meel en de tot sneeuw geklopte eiwitten erdoor en meng voorzichtig.

Doe het deeg in de kom en stoom gedurende 35 min.

Laat afkoelen en haal de taart uit de vorm. Serveer met crème anglaise.

PRESENTATIE

Giet een lepel crème anglaise als een spiegel op het bord.

Zet de zachte taart in het midden erop.

Werk af met chocoladesigaretten of chocoladeschilfers.



FLAN VAN KLEINE APPELSIEN EN CITROEN-VANILLE

VOOR 4 PERSONEN

- 3/4L volle melk
- 100 g suiker
- 2 eetlepel agavesiroop
- 6 eieren
- 1 citroen (bio)
- 1 appelsien (bio)
- 1 vanillestokje

BEREIDING

Was de citroen en de appelsien, schraap de zeste en pers het sap. Giet de melk met het vanillestokje in een kookpan en breng aan de kook. Verwijder het vanillestokje.

Klop de volledige eieren met de suiker, de agavesiroop en de geraspte zeste, giet dan het citroensap en sinaasappelsap al roerend toe. Zonder te stoppen met roeren, giet de kokende melk op de bereiding.

Verdeel de crème in kleine ovenschoteltjes. Bedek met aluminiumfolie en plaats de schoteltjes in de stoommand van de stoomkoker.

Stoom gedurende 20 min. op 100°.

Verwijder de ovenschoteltjes van de stoommand, laat ze afkoelen en plaats ze in de koelkast gedurende 1 uur voor het opdienen.

PRESENTATIE

Serveer met vloeibare karamel of een coulis van rood fruit.



AMANDELFLAN

POUR 4 PERSONNES

- 5 eieren
- 180 g bloedsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 ml melk
- 1 eetlepel amandelpoeder
- enkele druppels bitter amandelextract
- 1 snuifje kaneel
- 1 koffielepel amandelschilfers om te versieren

BEREIDING

Laat de melk opwarmen. Scheid het eiwit van het eigeel. Meng de eigeel met de bloedsuiker en de vanillesuiker tot het mengsel wit wordt.

Als de melk warm is, maar nog niet kookt, voeg het mengsel van eigeel/suiker beetje bij beetje toe terwijl u blijft kloppen om te vermijden dat het ei gaat klonteren.

Blijf kloppen op een zacht vuurtje tot het mengsel dikker wordt. Voeg het amandelpoeder en het amandelextract toe. Meng goed.

Vul de ovenschoteltjes met deze mengeling. Stoom op 100°C in de bovenste stoommand gedurende 30 min.

PRESENTATIE

Versier met enkele amandelschilfers en eventueel een beetje karamelsaus.



Kooktabel

PRODUCT	HOEEVEELHEID	KOOKTIJD	TIPS
LEGUMES			
Aardappels	500 g	+/- 20 min.	<i>Klein, geschild</i>
Artijokken	4 middelgrote	+/- 70 min.	
Asperges	500 g	+/- 30 min.	<i>Om alle asperges gelijkmatig te garen, gebruik het aspergemandje speciaal voor uw stoomkoker ontworpen</i>
Aubergines	4 middelgrote	+/- 35 min.	<i>Heel. Verminder de kooktijd als ze in plakjes of stukjes gesneden zijn</i>
Bloemkool	1 middelgrote	+/- 60 min.	<i>Heel</i>
	1 middelgrote	+/- 20 min.	<i>In roosjes snijden</i>
Brocoli	500 g	+/- 20 min.	<i>Spreid de roosjes voldoende</i>
Courgettes	4 middelgrote	+/- 25 min.	<i>Heel</i>
	4 middelgrote	+/- 15 min.	<i>In schijven of blokjes snijden</i>
Doperwtjes	500 g	+/- 20 min.	
Groene kool	1 middelgrote	+/- 35 min.	<i>In 4 snijden</i>
Champignons	500 g	+/- 30 min.	<i>Heel</i>
Paprika	4 stuks	+/- 30 min.	<i>In 4 snijden en de zaadlijsten verwijderen</i>
Peultjes	500 g	+/- 25 min.	
Prei	6 stuks	+/- 35 min.	<i>Het groene gedeelte verwijderen</i>

Prinsessenbonen	500 g	+/- 45 min.	
Selderijknol	1 stuk	+/- 30 min.	<i>In grove stukken snijden</i>
Spinazie	500 g	+/- 25 min.	<i>De kuip niet te vol vullen</i>
Venkelknollen	4 stuks	+/- 35 min.	<i>Knollen in 4 snijden</i>
Witloof	4 middelgrote	+/- 40 min.	<i>Heel. Het harde eindje verwijderen</i>
Wortels	500 g	+/- 25 min.	<i>In stukjes of plakjes snijden</i>

FRUIT

Appels	3	+/- 30 min.	<i>Schillen, het klokhuis verwijderen, in stukjes snijden en in de rijstkom koken</i>
Peren	3	+/- 30 min.	<i>Zoals appels</i>

VIS

Garnalen	500 g	+/- 12 min.	<i>Vers en gepeld</i>
Forellen	4 pièces	+/- 20 min.	<i>Heel</i>
Krab / Tourteau	1 stuk	+/- 25 min.	<i>Heel. Op voorhand ontdooien</i>
Langoest	1 stuk	+/- 25 min.	<i>1 staart. Op voorhand ontdooien</i>
Langoestine	1 kg	+/- 10 min.	<i>Heel</i>
St-Jacobsvruchten	16 stuks	+/- 10 min.	
Visfilets	4 stuks	+/- 5 min.	<i>Witte vis (Kabeljauw, St Pierre, Zeewolf ...)</i>
Zalm	500 g	+/- 12 min.	<i>Kooktijd aanpassen in verhouding met de dikte van de filets</i>

VLEES EN GEVOGELTE

Lamskoteletjes	8 pièces	+/- 25 min.	
Kalfsrollade	800 g	+/- 35 min.	
Kalkoenlapjes	4 stuks	+/- 25 min.	
Kip	1 stuk	+/- 70 min.	<i>Hele kip van +/- 1,3kg. Verwijder de draad om de kip</i>
Kipfilets	3 stuks	+/- 25 min.	
Varkenshaasje	800 g	+/- 30 min.	<i>In medaillons snijden</i>

EIEREN

Zacht gekookt	6 middelgrote	+/- 10 min.	<i>Om alle eieren gelijkmatig te koken, gebruik het eiermandje speciaal voor uw stoomkoker ontworpen</i>
Hard gekookt	6 middelgrote	+/- 16 min.	

RIJST EN PASTA

Witte rijst	150 g	+/- 20 min.	<i>In de kom, 1 volume rijst + 1 volume water. Omroeren halverwege de kooktijd</i>
Basmati rijst	150 g	+/- 25 min.	<i>Zoals witte rijst</i>
Pasta	150 g	+/- 10 min.	<i>In de kom, 1 volume pasta + 1 volume water. Omroeren halverwege de kooktijd</i>

DeJelin
Quality Brand

www.dejelin.com