

 **BORA**

EENVOUDIGE
RECEPTEN
VOOR DE
BORA X BO

KROKANT MALS SAPPIG

Simpel koken met de
professionele stoomoven.

ZALM OP EEN RADIJS- KOMKOMMERSALADE

VOOR DE RADIJS- KOMKOMMERSALADE

- 12 radijsjes
- 2 snackkomkommers
- 100 ml witte wijnazijn
- 1 tl ruwe rietsuiker
- ½ tl zeezout
- ¼ bosje dille

VOOR DE ZALM

- 4 zalm- of zalmforelfilets
(à 150 g. met huid)
- 1 el zeezout
- 1 citroen
- 2 kleine sjalotten
- 4 tl olijfolie

VOOR DE AFWERKING

- 8 blaadjes munt

VERDER

- vacuümsealer en
vacuümzak





RADIJS-KOMKOMMERSALADE

Maak de radijs en komkommer schoon en snijd ze in de lengte in dunne plakjes. Doe ze in een kom. Meng in een andere kleine kom de azijn, suiker en zout. Schenk de marinade over de gesneden komkommers en radijs. Was de dille, schud droog, hak grof en voeg toe aan de salade. Roer om en zet ten minste voor 1 uur weg.

ZALM

Zout ondertussen de zalm van alle kanten. Was de citroen in heet water, dep hem droog en snijd de schil in vier reepjes. Pel de sjalotten en snijd ze in ringen. Doe de visfilets met elk een theelepel olijfolie, een reepje citroenschil en wat gesneden sjalotjes in afzonderlijke vacuümzakken. Trek de zakken vacuüm en laat ze minstens 30 min. in de koelkast marineren, liefst 24 uur.

Leg de vacuümzakken vervolgens in de stoommand en kook ze 15 min. in de X BO (43°, speciaal programma "Sous-vide koken"). Haal de zalm eruit en dep hem met keukenpapier droog.

Verhit een beetje olijfolie in een pan. Bak nu de vis in 1 minuut op de huis op een middelhoog vuur, draai om en bak nog eens 30 sec.

AFWERKING

Was de munt, schud droog en pluk de blaadjes. Schik de zalm op de radijs- en komkommersalade, bestrooi met de muntblaadjes en serveer.



Hier vindt u
de video bij het recept.

- VOOR DE KNOLSELDERIJ**
- 1 knolselderij
 - 15 ml sesamolie
 - 15 ml olijfolie
 - 30 g showarmakruiden
(of gyroskruiden)
 - zeezout
 - versgemalen peper

- VOOR DE
TSATSIKISAUS**
- 1 komkommer
 - 1 teentje knoflook
 - 30 g dille
 - 5 blaadjes munt
 - 400 g Griekse yoghurt
 - olijfolie
 - zeezout

**EENVOUDIGE SHOWARMAKRUI-
DENMIX ZELF MAKEN:**

- 1 tl chilipoeder
- 2 tl gemalen komijn
- 2 tl mild paprikapoeder
- 2 tl knoflookpoeder
- 1 tl gedroogde oregano
- ½ tl versgemalen peper





GYROS VAN KNOLSELDERIJ MET TSATSIKI

KNOLSELDERIJ

Maak de knolselderij schoon en schil hem royaal. Snijd hem dan in acht even grote stukken. Snijd de stukken met een schaaf of een scherp mes in 4 mm dunne plakjes.

Meng de bleekselderij met de sesamolie en olijfolie in een kom. Voeg de kruiden toe, meng goed en laat de bleekselderij 30 in de marinade minuten marineren. Spreid ze vervolgens uit over de universele plaat en bak ze 10 minuten in de X BO (230°/ 0 % vochtigheid).

TSATSIKISAUS

Schil en rasp de komkommer, pel en hak de knoflook fijn. Was de dille en munt en schud droog. Pluk de dillepunten en hak samen met de munt fijn. Voeg alles aan de Griekse yoghurt toe en breng op smaak met een beetje olijfolie en zeezout. Dien de selderij samen met de saus op.

PRO-TIP

Daarbij past een vers gebakken Turks brood (p. 147). Ook vers gesneden ijsberg- of romanasla past er goed bij.



KOKOS-CRÈME BRÛLÉE MET ANANAS

VOOR DE CRÈME BRÛLÉE

- 1 limoen
- 4 eierdooiers (M)
- 400 g kokosyoghurt
- 50 g kokosbloesemuiker
- 40 g ruwe rietsuiker

VOOR DE GEGRATINEERDE ANANAS

- 1 babyananas
- 60 ml kokosolie
- 40 g ruwe rietsuiker
- 4 blaadjes munt

VERDER

- 4 ramequins
(ca. 8 Ø, 5 cm hoog)
- crème brûlée-brander

CRÈME BRÛLÉE

Was de limoen, dep hem droog en rasp de schil. Meng de eidooiers met de limoenrasp, de kokosyoghurt en de kokosbloesemuiker. Giet het mengsel in de vormpjes, plaats ze op de geperforeerde stoommand en stoom ze in de voorverwarmde X BO (automatisch programma "Crème brûlée"). Haal uit de oven en laat afkoelen. Bestrooi met de ruwe rietsuiker en karamelliseer met een crème brûlée-brander.

GEGRATINEERDE ANANAS

Schil de babyananas en snijd in stukken van 1 cm dik. Bestrijk de universele plaat met kokosolie, verdeel de ananasstukjes erover, bestrooi met de suiker en gratineer 6 min. in de X BO (200°/-100 % luchtvochtigheid). Was de munt, schud droog, hak fijn en voeg hem aan de ananas toe. Serveer samen met de crème brûlée.

PRO-TIP

Haal de crème brûlée als hij is voorbereid en in de koelkast staat een uur voor het opdienen uit de koelkast.

SIMPEL KOKEN EN BAKKEN MET DE BORA X BO PROFESSIONELE STOOMOVEN.



Culinaire hoogstandjes, gewoon thuis uit de oven – met de BORA X BO is dat kinderspel en hoeft dat niet veel tijd te kosten. In dit boek laten we met meer dan 70 recepten voor elke dag zien hoe u met onze professionele stoomoven uw traditionele en internationale favoriete gerechten bereidt – van de gemarineerde bavette en het perfecte onsen-ei tot en met een chocolade lava cake. De handige tips van de BORA-experts maken het kook- en bakplezier compleet.

Met dit kookboek zorgt u elke dag voor smakelijke afwisseling én kunt u gezond genieten. Laat u elke dag weer inspireren!