

**THER
MO
MIX
365**

Beste Thermomix-gebruikers,

In de eerste druk van het kookboek *Thermomix 365* waren enkele foutjes geslopen, hierbij een overzicht van de aanpassingen. We hebben ook enkele dingen gewijzigd, maar dit zijn veeleer interpretaties. Ondertussen is alles aangepast in de nieuwe druk.

Veel kookplezier!

P. 7: bij 'Let op bij het openmaken van de varoma na het stomen.' Wordt er verwezen naar recept 058, maar dat moet recept 158 zijn.

P. 19: ADVOCaat: we gebruiken gecondenseerde melk. Sommige lezers twijfelen of die gecondenseerde melk gesuikerd moet zijn, maar dit is niet zo. Het moet wel degelijk gewone (ongesuikerde) gecondenseerde melk zijn.

P. 22: SOEPJE VAN GRAANTJESMOSTERD EN GEROOKTE FOREL:

*titel moet 'Soepje van graantjesmosterd en gerookte **paling**' zijn.*

P. 39: GROENTEPUREE BASISRECEPT:

je moet de vlinder niet op het mes plaatsen.

P. 67: GEVULDE KIPROLLETJES.

Hier maken we eerst een ricottamengeling en verder in het recept spreken we van kruidenkaas. Hiermee bedoelen we de ricottamengeling.

P. 67: RIJSTPAP:

de rijstpap mag iets langer koken, maar het hangt af van het merk van de rijst. Wij hebben nu getest met Bosto en voor ons was 45 minuten ok. Degenen die de rijst zachter willen, kunnen gerust tot 60 minuten koken.

P. 78: ROERDEEGCAKE:

na het opkloppen van de dooiers en suiker moet je de vlinder verwijderen.

P. 84: KAASKROKETTEN:

bereiding, puntje 9: hier moet de snelheid 6 zijn in plaats van 7.

P. 96: PASTA ALLE VONGOLE:

bij het stomen staat er 'stoom 15 seconden', dit moet 'stoom 15 minuten' zijn.

P. 98: KIP ZOETZURE TOMAAT:

hier moet je de kipfiletblokjes met de kruidenmix mengen.

P. 101: SINT-JACOBSVRUCHTEN:

hier staat er bij de ingrediënten mimolettekaas. Die is bedoeld om bij de crème van asperges te voegen. Als je de crème mixt moet je de kaas erbij voegen net voor het mixen.

P. 112: RATATOUILLE:

hier mag je het water uit het recept verwijderen, anders wordt de ratatouille te vloeibaar.

P. 116: GANZENLEVERTERRINE:

*deze terrine is niet zo eenvoudig om te maken. Veel hangt af van de kwaliteit van de ganzenlever. Zo is ganzenlever uit Hongarije veel te vet, je gebruikt best Franse ganzenlever. Wees ook zeker dat je **ganzen**lever koopt en geen eendenlever.*

Zorg er ook voor dat er absoluut geen lucht meer zit in de worst die je gevormd hebt met de ganzenlever, want anders gaat de worst uiteenvallen.

P. 140: MASCARPONECAKE:

we hebben dit recept wat aangepast, iets minder massa gebruikt en wat langer gebakken.

INGREDIËNTEN:

200 g boter | 160 g mascarpone | 360 g suiker | 4 eieren | 320 g zelfrijzende bloem | snufje zout

BEREIDING:

- Beboter een cakevorm en bestuif met bloem.
- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Doe de boter, de mascarpone en de suiker in de mengbeker en meng goed 1 min./-/snel 4.
- Voeg tijdens het mengen de eieren een voor een toe via de dekselopening.
- Voeg de bloem toe met een snufje zout en meng 1 min./-/snelheid 6.
- Giet het deeg in de vorm en bak 70 minuten in de verwarmde oven.
- Haal de cake uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

P. 146: MACARONI MET KAAS EN HAM:

hier was de bloem er te veel aan. We hebben er toch voor geopteerd om heel het recept aan te passen.

INGREDIËNTEN:

70 g boter | 900 g melk | 100 g room | 300 g macaroni | 200 g gekookte ham | 200 g gemalen gruyèrekaas | peper en zout | snufje muskaatnoot | rasp van 1/4 biocitroen

BEREIDING:

- Doe de melk, de room en de boter in de mengbeker en kook, 5 min / 100°C / snelheid 1.
- Voeg de macaroni toe en kook verder. 9 min. / 100°C / linksomdraaiend / snel 1.
- Snijd ondertussen de ham in blokjes met een mes.
- Voeg nu de helft van de kaas, de ham, peper en zout en muskaatnoot toe en meng alles dooreen met een spatel.
- Breng het mengsel over in een ovenschotel, strooi er de rasp van de citroen over en werk af met de rest van de kaas.
- Gratineer goudbruin onder de grill.

P. 146: PASTA CARBONARA:

voeg het spek toe net voordat je de pasta over de kommetjes verdeelt.

P. 151: GOULASH:

stoof eerst een uurtje op 100°C en niet op Varoma. Daarna ga je voort met 30 minuten Varoma, en niet met 100 °C. Deze twee waren omgewisseld.

P. 182: SABAYON VAN ITALIAANSE KOFFIE:

dit recept hebben we geoptimaliseerd om de consistentie te verbeteren.

INGREDIËNTEN:

5 dooiers | 50 g suiker | 90 g koude koffie | 20 koffie-whiskylikeur (zie recept 075)

BEREIDING:

- Plaats de vlinder op het mes.
- Voeg de dooiers toe samen met de suiker en de koude koffie en klop 6 min. 70°C/snelheid 3,5.
- Giet de likeur tijdens de laatste minuut in een dun straatje door de dekselopening.

P. 184:

PASSIEVRUCHTENVINAIGRETTE:

dit hoort nog bij de bereiding:

- Haal het vruchtvlees uit de passievruchten en doe in de mengbeker samen met het sinaasappelsap, de olijfolie, peper en zout en meng 20 sec./snel 3/linksomdraaiend.

P. 209: GYROS:

bij de ingrediënten staat '700 g gyros'. Voor de duidelijkheid, wij bedoelen '700 g gyros van varkensvlees'.

P. 240: CONFITUUR VAN FRAMBOZEN MET BLAUWE BESSEN:

Bij de ingrediënten staat 'aardbeien', maar dat moet 'frambozen' zijn.

P. 279: CHAMPIGNONROOMSAUS:

voor het aanstoven van de champignons moet je maar 2 minuten op snelheid 0,5 nemen i.p.v. 5 minuten op snelheid 1.

P. 287: KARNEMELKPAP:

de karnemelk en de suiker moet je een 6-tal minuten verwarmen i.p.v. 60 minuten.

P. 300: KIP TIKKA MASALA:

hier hebben we ook wat aanpassingen gedaan, omdat het vlees snel uiteenvalt.

INGREDIËNTEN:

Neem wat minder kipfilet, 700 g i.p.v. 1 kg. Je kunt ook kippenboutvlees nemen, dat is steviger van structuur en heeft meer smaak.

Neem ook 165 g kokosmelk (i.p.v. 300 g) en 400 g tomatenblokjes uit blik (i.p.v. 200 g).

P. 311: KOFFIEMOUSSE:

er is wat verwarring over het gewicht van de gelatineblaadjes. Neem 3 blaadjes van 4 g, dan zit je juist.

P. 326: CRÈME ANGLAISE:

voeg 15 g maïszetmeel bij de ingrediënten. Je voegt het maïszetmeel toe samen met de melk en het vanillemerg.

P. 347: CURRYSTOFPOTJE MET KIP EN RIJST:

hier moet bij puntje 6 van de bereiding de temperatuur aangepast worden van 100 °C naar Varoma.

P. 348: KLAASKOEKEN: *bij de bereiding moet de griessuiker uit de ingrediëntenlijst ook toegevoegd worden, samen met alle andere ingrediënten.*

P. 371: OPGEVULDE TOMATEN:

de tomaten garen wij in de oven op 180 °C gedurende 20 à 25 minuten, afhankelijk van de grootte van de tomaten.

P. 373: GEGRATINEERDE MOSSELEN:

in het recept spreken we van oesters, maar het kan met beide. Hierbij het recept met dezelfde hoeveelheid mosselen.

BEREIDING:

- Open de mosselen met een aardappelmesje en maak ze los. Zet apart.
- Pel de sjalot en snijd in vieren. Hak 5 sec./-/snel 5.
- Voeg de champagne toe en kook 6 min./100 °C/snel 2, zonder dopje op het deksel.
- Zet de grill aan van de oven.
- Laat het vocht lauw worden en plaats de vlinder op het mes.
- Voeg de eidooiers, boter, citroensap en cayennepeper toe en laat emulgeren. 6 min/80 °C/snel 4. Voeg de sjalotjes toe aan de emulsie.
- Klop de room ondertussen wat los met een vork tot licht romig en voeg op het laatste moment toe aan de saus.
- Schik de mosselen in de schelp op een bakplaat en nappeer er de saus over.
- Gratineer 3 minuten onder de grill.
- Dresseer op grof zeezout.