
Tupperware
Extra
Chef

# Kenmerken

Een ecologische en economische keukenrobot voor het hakken, mixen, mengen en maken van emulsies.



Afmetingen: Ø 15,60 x 19,50 cm h
Afmetingen zonder deksel: Ø 15,60 x 16,20 cm h
Totale inhoud: 1,35 l – Bruikbare inhoud: 800 ml

## Met de lemmeten

- Voor het **fijnhakken** van look, sjalotten, uien, augurken, kaas, ham, gekookte eieren, olijven, gekookt gevogelte zonder beenderen, rauwe en gekookte vis...
- Voor het **pureren** van rauw of gekookt fruit en gekookte groenten...
- Voor het **verkruimelen** van gedroogd fruit, brood en zachte koekjes...
- Voor het **mengen** van beslag voor cakes, crumbles, muffins en gebak...

## Met de klopper

- Voor het **maken** van sauzen, marinades, mayonaise...
- Voor het **mixen** van beslag voor gebak, blini's, pannenkoeken, madeleines, vla's...

## Met de lemmeten gevolgd door de klopper

- Voor het **fijnhakken en mengen** van tartaarsaus, tonijnsaus, barbecuesaus, pindasaus, dipsaus, veenbessensaus...



## Deksel
Uitgerust met een trekkoordmechanisme om de lemmeten of de klopper in werking te zetten.

## Basis
Doorschijnend om het resultaat te kunnen zien.
Maataanduidingen tot 1,2 l.
Maximale vullijn op 800 ml.



## Trechter met maataanduidingen om te gieten en te meten
Capaciteit: 50 ml
Maataanduidingen: 15 ml, 30 ml, 50 ml
2 standen: gesloten om te meten en open om te gieten.

## Beschermhoes voor lemmeten

Om de veiligheid te garanderen wanneer de lemmeten niet in gebruik zijn.



## As met 3 lemmeten
Om te mengen en te hakken.



## Klopper
Om te kloppen en emulsies te maken.

# Handige opties...

## Deksel
Om te bewaren.





## Speedy Chef Mechanisme
Combineer het mechanisme van de Speedy Chef met de basis van de ExtraChef om te kloppen.

**OPGELET**

De lemmeten zijn zeer scherp. Ga voorzichtig te werk. Bewaar de ExtraChef en de lemmeten buiten het bereik van kinderen. Gebruik de ExtraChef niet om ijs te vermalen aangezien het de lemmeten zal beschadigen.

# Avocado soep

## Ingrediënten voor 4 personen

*Bereidingstijd: 15 min*
*Koeltijd: 2 uur*

- **3 avocado's, geschild en ontpit**
- **30 ml limoensap**
- **2 g (2 ml) geraspte nootmuskaat**
- **5 ml chilisaus**
- **zout en peper**
- **60 g (60 ml) yoghurt**
- **4 schijfjes limoen**
- **200 ml kippenbouillon (gekoeld)**

## Bereiding

**1** Mix de avocado pulp, het limoensap, de nootmuskaat, het zout, de peper en de chilisaus in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten.

**2** Voeg geleidelijk de helft van de kippenbouillon toe en pureer tot een gladde massa.

**3** Roer er de resterende helft van de kippenbouillon door en laat ongeveer 2 uur afkoelen in de koelkast.

**4** Serveeer koud in de **Allegra Kommen 275 ml**, garneer met een koffielepel yoghurt en een schijfje limoen.



# Wortel salade

## Ingrediënten voor 4/6 personen

*Bereidingstijd: 15 min*
*Marineren: 2 uur*

- **500 g wortelen, geschild, afgespoeld en uitgelekt**
- **3 sjalotten**
- **verse peterselie**
- **verse muntblaadjes**
- **15 ml olijfolie**
- **5 g (10 ml) komijnpoeder**
- **50 ml sinaasappelsap**
- **50 ml citroensap**

## Bereiding

**1** Hak in 2 beurten de wortelen, de sjalotten, de muntblaadjes en de peterselie fijn in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten.

**2** Doe alle ingrediënten in een **Serveerkom** en meng ze goed onder elkaar. Sluit af met een deksel en laat minstens 2 uur tot 2 dagen in de koelkast marineren zodat de smaken zich met elkaar kunnen vermengen en de wortels doordringen. Serveer koud of op kamertemperatuur.



# Gekoeld kalfsvlees met tonijnsaus

## Vitello Tonnato

### Ingrediënten voor 6/8 personen

*Bereidingstijd: 30 min*

*Kooktijd: 30 min op 180 °C (Th 6)*

- **800 g uitgebeend kalfsvlees, uit de romp gesneden**
- **30 ml gemengde Italiaanse kruiden (stijl Bruschetta)**
- **1 eierdooier**
- **15 ml sterke dijonmosterd**
- **150 ml zonnebloemolie**
- **100 g tonijn in olie**
- **8 gezouten ansjovissen (uit blik)**
- **50 g (30 ml) ingemaakte kappertjes**
- **sap van 1 citroen**
- **zout**

*Garnituur*

- **kappertjes**
- **schijfjes limoen**
- **takjes peterselie of bieslook**

### Bereiding

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C zonder de rooster/bakplaat.

**2** Wentel het kalfsvlees in een **Ruimtekom** in het kruidenmengsel.

**3** Bak het kalfsvlees bruin op een middelhoog vuur in de **Chef Series™ Sauteerkom 2,8 l**. Zet het kalfsvlees vervolgens in de **UltraPro 1,5 l**.

**4** Zet de vooroverwarmde oven op 180 °C. Dek af en kook ongeveer 30 min.

**5** Haal de **UltraPro** uit de oven, verwijder het deksel en laat afkoelen.

**6** Maak de saus:
Maak mayonaise in de **ExtraChef** voorzien van de klopper door bij de eierdooier en de mosterd via de trechter geleidelijk aan de zonnebloemolie toe te voegen. Klop tot de mayonaise stijf is. Vervang de klopper door de lemmeten en voeg de uitgelekte tonijn en ansjovis uit blik, de kappertjes, het citroensap en het zout toe. Mix tot een gladde massa.

**7** Snij het kalfsvlees in dunne plakjes met het **Fileermes** wanneer het is afgekoeld en leg op een **Serveerschaal**.

**8** Verspreid de saus over het vlees. Garneer met schijfjes limoen, kappertjes en peterselie.

**9** Dek af en laat afkoelen alvorens koud te serveren.



# Geitenkaas quiche

## Ingrediënten voor 6/8 personen

*Bereidingstijd: 20 min*
*Kooktijd: 40 min op 200 °C (Th 6-7)*

- **1 wortel, geschild**
- **1 rode paprika, ontzaad**
- **1 gele paprika, ontzaad**
- **1 kleine courgette**
- **1 prei**
- **30 g (50 ml) maïzena**
- **50 ml melk**
- **100 g verse geitenkaas**
- **4 eieren**
- **250 ml volle vloeibare room**
- **zout en peper**

*Saus (optioneel)*

- **25 g verse geitenkaas**
- **30 g (25 ml) mascarpone**
- **15 ml volle room (+ 45% vetgehalte)**
- **2 eiwitten**
- **bieslook om te garneren**

## Bereiding

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C zonder de rooster/bakplaat.

**2** Kuis alle groenten, laat uitlekken en snij ze vervolgens in grote stukken.

**3** Hak de groenten één voor één in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten. Laat uitlekken in het **Dubbel Vergiet**.
*Let op: paprika's moeten grof gehakt worden om overtollig sap te vermijden.*

**4** Verwijder de lemmeten en vervang ze door de klopper. Verdun de maïzena (maïszetmeel) door via de trechter geleidelijk aan de melk toe te voegen.

**5** Voeg eieren, room en geitenkaas toe en meng goed.

**6** Doe de fijngehakte groenten in de **Mengkom 3,5 l**. Voeg vervolgens het mengsel toe en meng met behulp van de **Siliconen Spatel**. Kruid vervolgens met zout en peper.

**7** Doe het mengsel in de **MultiFlex Princess** en bak gedurende 40 min in een voorverwarmde oven van 200 °C. Laat 15 min afkoelen alvorens te ontvormen.

**8** Bereid de geitenkaassaus:
Doe 2 eiwitten in de **ExtraChef**. Plaats het **Speedy Chef** mechanisme op de **ExtraChef** en klop gedurende 20 seconden.

**9** Verwijder het deksel en voeg de overige ingrediënten toe.

**10** Meng voorzichtig met de **Siliconen Spatel**.



# Pizza fugazzeta

## Ingrediënten voor 4/6 personen

*Bereidingstijd: 20 min*
*Kooktijd: 20 min op 200 °C (Th 6-7)*

*Rijsmiddel*
- **50 ml melk (25 °C)** • **10 g verse gist**
- **5 ml suiker** • **15 ml bloem**

*Pizzadeeg*
- **300 g (600 ml) bloem** • **5 g (5 ml) zout**
- **15 ml olijfolie** • **130 ml water (30 °C)**

*Topping*
- **400 g mozzarella** • **4 middelgrote uien**
- **oregano** • **peper** • **paprikapoeder**

## Bereiding

**1** Verwarm de oven voor op 200 °C zonder de rooster/bakplaat.

**2** Maak eerst het rijsmiddel om het rijzen van het deeg te versnellen. Meng alle ingrediënten in de **Mini Mengkom 650 ml** en zet opzij tot het begint te borrelen en er een schuimlaag ontstaat aan de oppervlakte.

**3** Doe de bloem en het zout in de **Mengkom 3,5 l**, meng goed en maak dan een kuiltje in het midden van het mengsel. Giet het rijsmiddel en de olijfolie in het kuiltje. Voeg er geleidelijk aan de bloem en het water aan toe tot je een deeg bekomt.

**4** Plaats het deeg op een met bloem bestrooid **Deegblad Antislip** en kneed gedurende 10 min of tot het glad en elastisch is. Plaats in de **Mengkom 3,5 l**, dek af en zet opzij op een warme plaats gedurende 1 uur of totdat het deeg in omvang verdubbeld is.

**5** Terwijl het deeg rijst, schil de uien en hak ze fijn in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten. Doe ze in de **MicroPlus Schenkkan 1,5 l** en kook gedurende 6 min op 800 watt in de microgolfoven of tot ze zacht zijn. Verwijder het deksel, giet het overtollige water af en laat afkoelen.

**6** Hak 250 g uitgelekte mozzarella fijn in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten.

**7** Verdeel het pizzadeeg in 2 delen (1/3 - 2/3). Rol met behulp van de **Verstelbare Deeg-N-Rol** het grote deel uit op het **MultiFlex Deegblad** tot ongeveer 28 cm diameter. Rol dan het kleine deel uit op het **Deegblad Antislip** tot ongeveer 24 cm diameter.

**8** Plaats het **MultiFlex Deegblad** op de ovenplaat. Bestrooi met de helft van de fijngehakte mozzarella.

**9** Dek toe met het kleinere stuk deeg. Bevochtig de boorden en maak een smalle rand om beide delen aan elkaar vast te maken.

**10** Gebruik een vork om aan de bovenkant gaatjes te maken zodat stoom tijdens het koken kan ontsnappen.

**11** Strooi de resterende helft van de kaas op de bovenkant. Werk af met ui, oregano, peper en paprikapoeder.

**12** Bak gedurende 20 min in een voorverwarmde oven van 200 °C.



# Tartaar van witte vis

## Ingrediënten voor 6 personen

*Bereidingstijd: 20 min*

- **1 kg vaste witte visfilets, in blokjes**
- **1 rode ui**
- **3 limoenen**
- **1 rode peper**
- **verse koriander**
- **1 mango**
- **30 ml olijfolie**
- **zout en peper**

## Bereiding

**1** Hak in diverse beurten de vis grof in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten en plaats in een **Ruimtekom**.

**2** Rasp met behulp van de **Citrusvruchtenpers** de schil van 1 limoen en strooi over de vis.

**3** Schil de 2 resterende limoenen. Snij de bovenkant en de onderkant eraf zodat ze mooi rechtop blijven staan. Verwijder de harde schil dankzij het **Groentenmes** zonder in het vruchtvlees te snijden.

**4** Verwijder vervolgens het witte vlies, aangezien dit een bittere smaak aan het sap zal geven. Verwijder daarna eventuele pitjes.

**5** Hak het vruchtvlees fijn in de **ExtraChef** en voeg vervolgens toe aan de vis.

**6** Schil de mango. Snij in schijfjes. Hou een paar schijfjes apart voor de afwerking en hak de overige fijn in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten en voeg toe aan de vis en de limoen.

**7** Hak de ui, de peper (zonder de zaadjes) en de koriander fijn in de **ExtraChef** en voeg toe aan het mengsel.

**8** Meng tenslotte alle ingrediënten goed onder elkaar, voeg olijfolie, zout en peper toe.

**9** Zet 1u30 in de koelkast alvorens te serveren.



# Sinaasappel vla

## Ingrediënten voor 8 Stoompotjes

*Bereidingstijd: 15 min*
*Kooktijd: 10 min in de microgolfoven op 800 watt*

- **2 sinaasappelen**
- **50 g suiker**
- **200 ml melk**
- **3 eierdooiers**
- **20 g (30 ml) maïzena**
- **30 ml chocoladevlokken (om te garneren)**

## Bereiding

**1** Schil de sinaasappel, verwijder het witte membraan en houd enkel het vruchtvlees over.

**2** Mix in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten het vruchtvlees met de suiker tot het goed gemengd is. Verwijder de lemmeten en vervang door de klopper. Voeg de resterende ingrediënten toe en meng goed.

**3** Verdeel het mengsel gelijkmatig over de 8 **Stoompotjes**. Plaats de **Stoompotjes** zonder hun deksel in de **101° MicroGourmet**. Zet het deksel op de **MicroGourmet** en stoom gedurende 10 min op 800 watt in de microgolfoven. Laat gedurende 5 minuten rusten, verwijder het deksel en laat afkoelen.

**4** Zet in de koelkast alvorens te serveren. Garneer met chocoladevlokken.
*Tip: zeer lekker bij een chocoladecake.*



# Peer cake

## Ingrediënten voor 4 personen

*Bereidingstijd: 20 min*
*Kooktijd peren: 3 min in de microgolfoven op 800 watt*
*Kooktijd cake: 20 min met en 10 min zonder deksel op 180 °C (Th 6)*

- **3 rijpe kleine peren**
- **2 eieren**
- **60 g (60 ml) suiker**
- **60 g (120 ml) gezeefde bloem**
- **1 snuifje zout**
- **60 g (120 ml) amandelpoeder**
- **100 ml melk**

*Gesmolten boter en bloem om de UltraPro mee in te vetten.*

## Bereiding

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C zonder de rooster/bakplaat.

**2** Schil en ontpit de peren, hak ze grof in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten. Doe de peren in de **UltraPro Rond 1,5 l**, dek toe en kook 3 min in de microgolfoven op 800 watt. Verwijder het overtollige vocht en zet opzij.

**3** Klop de eieren en de suiker tot een dik, luchtig en licht gekleurd mengsel in de **ExtraChef** voorzien van de klopper. Voeg bloem, zout, amandelpoeder en melk toe en meng goed. Verwijder het deksel, voeg de uitgelekte peren toe en meng opnieuw.

**4** Plaats de **UltraPro Rond 1,5 l** op de koude ovenrooster. Vet de binnenzijde in met boter en bestrooi lichtjes met bloem. Doe het mengsel in de basis, dek af en bak gedurende 20 min in een voorverwarmde oven van 180 °C.

**5** Doe het deksel van de **UltraPro** en laat nog 10 min verder bakken.

**6** Laat afkoelen alvorens te ontvormen.



# Rozijnen mini muffins

## Ingrediënten voor 15 mini muffins

*Bereidingstijd: 15 min*
*Kooktijd: 15-20 min op 180 °C (Th 6)*

- **30 g (50 ml) droge rozijnen**
- **25 ml sinaasappelsap**
- **150 g appel**
- **125 g (300 ml) bloem**
- **5 g (10 ml) bakpoeder**
- **80 g (80 ml) suiker**
- **2 eieren**
- **50 ml olie**
- **zeste van 2 limoenen**

## Bereiding

**1** Verwarm de oven voor op 180 °C zonder de rooster/bakplaat.

**2** Verhit de rozijnen en het sinaasappelsap in de **MicroPlus Schenkkan 1,5 l** gedurende 2 min in de microgolfoven op 650 watt. Verwijder het deksel en roer met de **Siliconen Spatel**. De rozijnen moeten gezwollen zijn en het sap geabsorbeerd.

**3** Was de appel, schil en snij in blokjes en hak fijn in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten. Schud even en hak een tweede keer fijn. Vervang de lemmeten door de klopper.

**4** Voeg bloem, bakpoeder en suiker toe en meng goed.

**5** Voeg eieren en olie toe en meng opnieuw.

**6** Voeg de rozijnen en de limoenzeste toe en meng een laatste keer.

**7** Was en droog de **MultiFlex Mini Muffins** en plaats op de koude rooster.

**8** Giet het mengsel in de vormen en bak gedurende 15 tot 20 min in een vooverwarmde oven van 180 °C, of tot een tandenstoker die je in het midden van de muffin plaatst er proper uitkomt. Laat 5 min afkoelen alvorens te ontvormen.



# Panna cotta met kiwi coulis

## Ingrediënten voor 4 personen

*Bereidingstijd: 15 min*
*Kooktijd: 2 min in de microgolfoven op 800 watt*
*Koeltijd: 3 uur*

- **7 ml gelatinepoeder of 2 gelatineblaadjes**
- **15 ml koud water**
- **200 ml vloeibare room (mager)**
- **30 g (30 ml) suiker**
- **5 ml vanille extract**
- **2 rijpe kiwi's, gepeld**
- **1 banaan, gepeld**
- **20 ml fruitcrème (fruitcocktail)**

## Bereiding

**1** Giet in de **Mini Mengkom 650 ml** koud water over de gelatine en laat 5 tot 10 min weken.

**2** Doe de room en de suiker in de **MicroPlus Schenkkan 1 l**. Warm op gedurende 2 min op 650 watt in de microgolfoven. Roer totdat de suiker is opgelost en voeg dan het vanille-extract toe.

**3** Giet de gelatine over het panna cotta mengsel en roer tot de gelatine compleet is opgelost.

**4** Laat afkoelen.

**5** Hak de kiwi's en de banaan fijn in de **ExtraChef** voorzien van de lemmeten.

**6** Giet de kiwi coulis gelijkmatig in kleine transparante kommetjes, voeg de panna cotta toe. Laat minimaal 2 uur afkoelen totdat de bereiding is opgestijfd.

**7** Serveer met een koffielepel exotische fruitcrème.





Tupperware®

© 2013 Tupperware, all rights reserved.