

**NE JAMAIS PLONGER LA BASE DE L'APPAREIL  
ET SON CORDON DANS L'EAU !**

**DE VOET VAN HET APPARAAT EN HET SNOER  
NOOIT IN WATER DOMPELEN !**

**DEN SOCKEL DES GERÄTS UND DAS KABEL  
NIE IN WASSER TAUCHEN !**

**NEVER IMMERSE THE BASE OF THE APPLIANCE  
WITH ITS CORD IN WATER !**

FC 301 520 920 - Ref. 2022250.001 - 06/00

**TEFAL**<sup>®</sup>  
*fondue Océane*



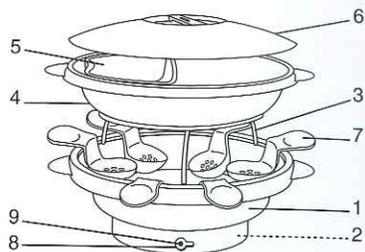
## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Composants

1. Base en thermoplastique
2. Résistance cachée
3. Fil-support du plat à légumes en acier nickelé
4. Plat à légumes en thermoplastique
5. Panier à riz en thermoplastique
6. Couvercle en thermoplastique
7. 6 épuisettes en thermoplastique
8. Bouton marche/arrêt
9. Voyant lumineux

### Appareillage électrique

- Puissance et tension indiquées sur l'appareil.
- Cordon amovible.



## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Enlever tous les emballages, auto-collants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Laver les différents composants avec de l'eau chaude et les sécher soigneusement.

**Attention : La base de l'appareil ne doit pas être**

**plongée dans l'eau.** La laver uniquement à l'aide d'une éponge et un peu de liquide vaisselle puis bien rincer.

## BRANCHEMENT

- Vérifier que la tension de votre appareil correspond à celle de votre installation.
- Avant chaque utilisation, dérouler entièrement le cordon.
- Brancher le cordon sur l'appareil en enfonçant bien à fond la prise puis brancher sur le secteur. Actionner ensuite l'interrupteur : le voyant lumineux s'allume. N.B. : ne jamais brancher l'appareil sans eau ni bouillon.
- Si une rallonge est nécessaire :
  - utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et

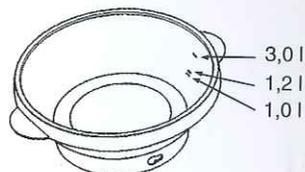
fil de section égale ou supérieure à 1 mm<sup>2</sup>.

- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

- Remarque : à la première utilisation du produit, un dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.

## NIVEAUX D'EAU ET DE BOUILLON

Lorsque vous devez verser de l'eau ou du bouillon dans l'appareil, vous pouvez vous aider des marques situées à l'intérieur de la base de l'appareil, comme indiqué sur le dessin suivant :



Remarque : ne jamais dépasser les quantités d'eau et de bouillon indiquées pour chaque type d'utilisation de l'appareil.

## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### I. CUISSON A LA VAPEUR :



1. Verser 1 litre d'eau dans la base de l'appareil.
2. Poser sur l'appareil le plat rempli de légumes coupés en morceaux.
3. Mettre le couvercle.
4. Brancher le cordon sur l'appareil en enfonçant bien à fond la prise puis brancher sur le secteur. Actionner ensuite l'interrupteur et faire cuire environ 30 min. (uniquement 15 min. pour les pommes de terre).

1. Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil.
2. Poser sur l'appareil le plat à légumes.
3. Mettre dans le plat à légumes le panier à riz rempli de 300 g de riz maximum (ou 3 verres) et 1/2 litre d'eau (ou 4 verres).
4. Mettre le couvercle.
5. Brancher le cordon sur l'appareil en enfonçant bien à fond la prise puis brancher sur le secteur. Actionner ensuite l'interrupteur et faire cuire le riz seul environ 15 min.
6. Rajouter les légumes coupés en morceaux dans le plat, à côté du panier à riz.
7. Faire cuire environ 20 min., toujours avec le couvercle.

### II. CUISSON DU BOUILLON :

Nous vous conseillons de préparer le bouillon dans un faitout pendant que vous utilisez l'appareil pour la cuisson à la vapeur du riz et des légumes.

### III. EN FIN DE CUISSON A LA VAPEUR :

1. Arrêter l'interrupteur, débrancher le cordon du secteur puis le déconnecter de l'appareil.
2. Retirer le plat à légumes de l'appareil et garder le couvercle dessus, afin de maintenir les aliments au chaud.
3. Enlever l'eau restante de la base de l'appareil.

### IV. DEGUSTATION (FONCTION FONDUE) :

1. Verser dans la base de l'appareil 3 litres de bouillon chaud préalablement préparé dans un faitout.
2. Installer l'appareil sur la table.
3. Brancher le cordon sur l'appareil en enfonçant bien à fond la prise puis brancher sur le secteur. Actionner ensuite l'interrupteur.
4. Placer le fil-support sur la base de l'appareil.
5. Poser le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les légumes préalablement cuits.
6. Chaque convive remplit son épuisette des ingrédients de son choix (poisson, viande, légumes, fruits) et la plonge ensuite dans le bouillon, en la posant sur le bord de la base de l'appareil.
7. Laisser cuire quelques minutes.
8. Déguster avec le riz et les légumes (maintenus au chaud dans le plat à légumes) ainsi que différentes sauces d'accompagnement.

### FONDUE OCEANE



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 3 LITRES D'EAU • 50 G DE FUMET DE POISSON EN POUDRE • 50 G DE BOUILLON DE LÉGUMES EN POUDRE
- POUR LA FONDUE** : • 600 G DE LOTTE, DE SAUMON OU DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE POISSON À CHAIR FERME, COUPÉ EN DÉS • 600 G DE NOIX DE SAINT-JACQUES
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ • 900 G DE DIFFÉRENTS LÉGUMES : CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE ET COURGETTES (COUPÉS EN QUARTIERS), CAROTTES (COUPÉES EN RONDELLES)
- LES SAUCES** : • MAYONNAISE ÉPICÉE • SAUCE AUX HERBES • MAYONNAISE ROSE

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Ajouter ensuite les légumes dans le plat à légumes et laisser cuire 20 min., toujours avec le couvercle. Pendant ce temps, préparer le bouillon dans un faitout. Bien mélanger puis laisser mijoter environ 30 min. à feu doux.

A la fin de la cuisson du riz et des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les légumes. Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de poisson.

### FONDUE DU PIRATE



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 3 LITRES D'EAU • 50 G DE FUMET DE POISSON EN POUDRE • 2 OIGNONS • 12 CL DE VIN BLANC SEC • SEL • POIVRE BLANC DU MOULIN
- POUR LA FONDUE** : • 400 G DE FILET DE RASCASSE TAILLÉ EN DÉS • 400 G DE LIEU NOIR TAILLÉ EN DÉS • 400 G DE FILET DE SAUMON TAILLÉ EN DÉS • 12 GROSSES CREVETTES ROSES DÉCORTIQUÉES
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ PARFUMÉ • 900 G DE DIFFÉRENTS LÉGUMES : CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE ET COURGETTES (COUPÉS EN QUARTIERS), CAROTTES (COUPÉES EN RONDELLES)
- LES SAUCES** : • SAUCE AUX HERBES

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Ajouter ensuite les légumes dans le plat à légumes et laisser cuire 20 min., toujours avec le couvercle. Pendant ce temps, préparer le bouillon dans un faitout. Bien mélanger puis laisser mijoter environ 30 min. à feu doux.

A la fin de la cuisson du riz et des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les légumes. Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de poisson et les crevettes.

### PIRATENFONDUE

### FONDUE MARINIÈRE AU SAFRAN



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 3 BOUTEILLES DE VIN BLANC SEC (TYPE MUSCADET) • 25 CL D'EAU • 1/2 LITRE DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE • 2 ÉCHALOTES HACHÉES • 2 C. À SOUPE DE PERSIL HACHÉ • THYM • LAURIER • 1 DOSE DE SAFRAN EN POUDRE
- POUR LA FONDUE** : • 2 KG DE MOULES • 6 FILETS DE TRUITE • 300 G DE PETITES CREVETTES ROSES DÉCORTIQUÉES • 200 G DE GROSSES CREVETTES ROSES (OU GAMBAS) DÉCORTIQUÉES • 200 G DE CALAMARS COUPÉS EN PETITS MORCEAUX • 6 BRINS DE CIBOULETTE
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ BLANC • 300 G DE NOUILLES CHINOISES • ENVIRON 60 FEUILLES D'ÉPINARDS FRAIS

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 35 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Dans un faitout beurré, mettre l'échalote, le persil, du thym, du laurier, le vin blanc sec et l'eau. Ajouter les moules, couvrir et les faire ouvrir à feu vif. Pendant ce temps, préparer les filets de truite : les émincer façon Carpaccio ; les garnir de petites crevettes roses, plier en aumônière et serrer avec un brin de ciboulette. Blanchir les calamars pendant 10 min. Lorsque les moules sont ouvertes, les égoutter et les décortiquer. Passer ensuite le jus de cuisson des moules dans une passoire fine et faire blanchir les nouilles dans ce bouillon. Les égoutter puis les mettre dans le plat à légumes. A la fin de la cuisson du riz, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil. Verser le bouillon dans la base de l'appareil, ajouter la crème et le safran puis mélanger. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les nouilles. Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les moules, les crevettes, les aumônières de truite, les calamars, quelques feuilles d'épinards et un peu de nouilles.

### FONDUE "BOUILLABAISSE"



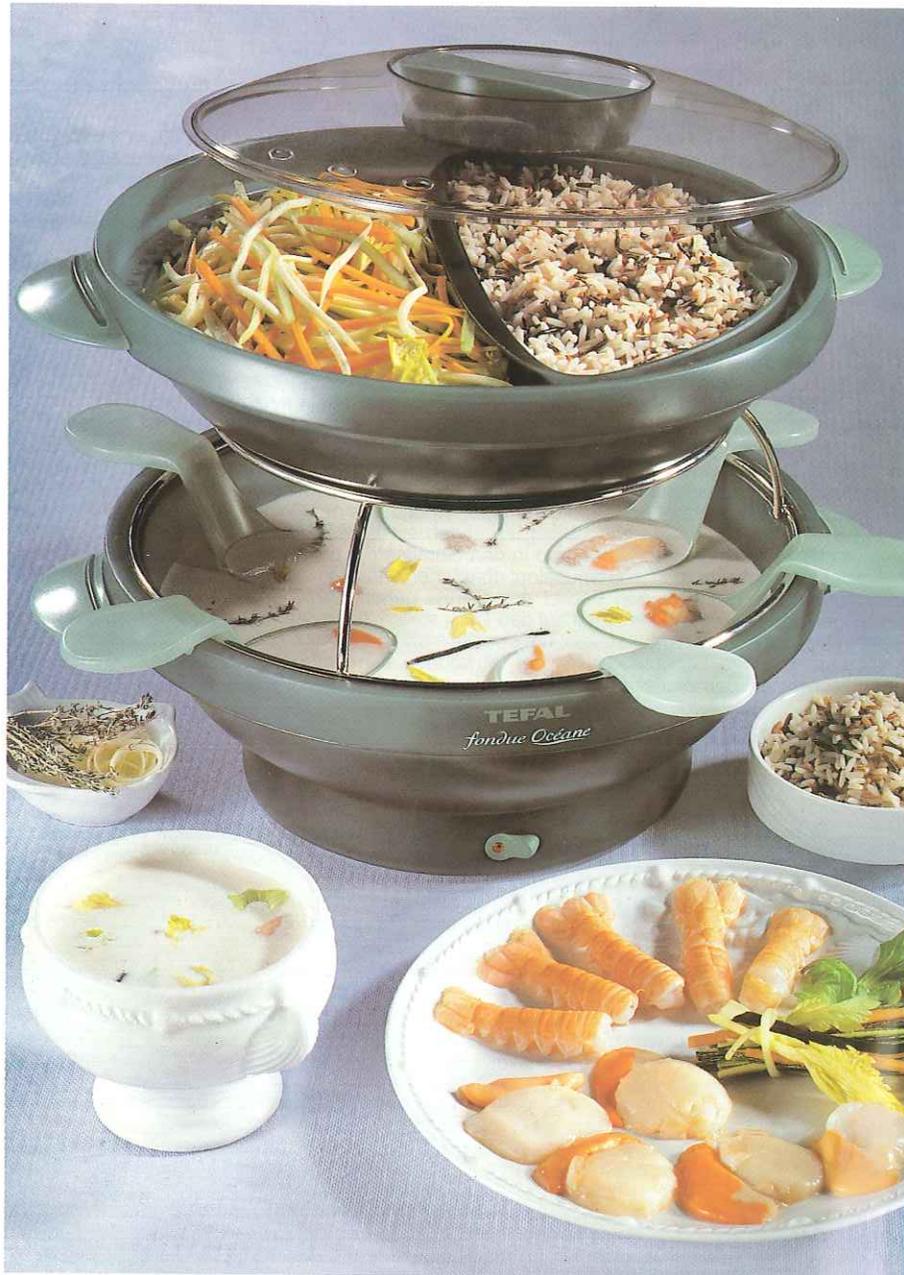
Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 1 LITRE DE SOUPE DE POISSON (VENDUE EN BOCAL AU RAYON POISSONNERIE) • 2 LITRES D'EAU OU DE FUMET DE POISSON • 1 DOSE DE SAFRAN • SEL • POIVRE
- POUR LA FONDUE** : • 4 POISSONS AU CHOIX (FILETS DE RASCASSE, DE SAINT-PIERRE, DE LOTTE, DE CONGRE, DE ROUGET OU DE GRONDIN), 400 G CHACUN • HUILE D'OLIVE • PERSIL • FENOUIL EN GRAIN OU EN BRANCHES
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 1,5 KG POMMES DE TERRE À CHAIR FERME • 2 BULBES DE FENOUIL • 1 BAGUETTE DE PAIN • 1 GOUSSE D'AIL
- LES SAUCES** : • ROUILLE (ACHETÉE TOUTE PRÊTE OU CONFECTIONNÉE À BASE D'AÏOLI LÉGÈREMENT SAFRANÉ ET PIMENTÉ)

Couper les filets de poisson en dés, les disposer dans un plat puis les assaisonner d'huile d'olive, de persil et de fenouil finement hachés. Tenir au frais. Dans une baguette, couper de fines tranches et les frotter avec une gousse d'ail. Juste avant de passer à table, les passer au four ou au grill. Verser 1 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. les bulbes de fenouil coupés en 6 dans le plat à légumes, avec le couvercle. Ajouter ensuite les pommes de terre coupées en grosses rondelles et laisser cuire 15 min., toujours avec le couvercle. Préparer ensuite le bouillon dans un faitout. Diluer la soupe de poisson avec l'eau ou le fumet de poisson puis ajouter le safran. Porter à ébullition puis laisser frémir 20 min. Rectifier l'assaisonnement. Verser le bouillon dans la base de l'appareil. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud les pommes de terre et le fenouil. Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de poisson.

### FONDUE "BOUILLABAISSE"



FONDUE DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINES • FONDUE VAN ST. JAKOBSSCHELPEN EN LANGOESTINES  
FONDUE MIT JAKOBSMUSCHELN UND KRABBen • SCALLOPS AND PRAWNS FONDUE

## FONDUE DE SAINT-JACQUES ET LANGOUSTINES



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 1 LITRE DE VIN BLANC SEC • 1,5 LITRE D'EAU • 1 1/2 CAROTTE • 2 BRANCHES DE CÉLÉRI • 1 BLANC DE POIREAU • 1 OIGNON MOYEN • 1 ÉCHALOTE • 6 TIGES DE CITRONNELLE • 3 BRINS DE THYM • 2 GOUSSES DE VANILLE • 1/2 LITRE DE CRÈME FRAÎCHE
- POUR LA FONDUE** : • 18 GROSSES NOIX DE SAINT-JACQUES COUPÉES DANS LE SENS DE L'ÉPAISSEUR • 18 GROSSES QUEUES DE LANGOUSTINES DÉCORTIQUÉES
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ SAUVAGE • 3 CAROTTES • 2 BRANCHES DE CÉLÉRI • 1 CONCOMBRE • 3 COURGETTES LONGUES

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle.

Pendant ce temps, éplucher les légumes d'accompagnement et les tailler en gros spaghettis. Au bout des 15 min. de cuisson du riz, ajouter les légumes dans le plat à légumes et laisser cuire 20 min., toujours avec le couvercle.

Dans un faitout, émincer les légumes pour le bouillon ainsi que l'oignon et l'échalote. Verser le vin blanc et l'eau puis ajouter la citronnelle et le thym. Porter à ébullition, cuire 30 min. puis ajouter 2 gousses de vanille ouvertes dans le sens de la longueur et laisser infuser.

A la fin de la cuisson du riz et des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil. Passer ensuite le bouillon dans une passoire fine, le verser dans la base de l'appareil puis ajouter la crème et faire bouillir. Installer l'appareil sur la table, positionner le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les légumes. Chacun plonge son époussette dans le bouillon quelques minutes avec les noix de Saint-Jacques et les langoustines. Accompagner avec un peu de bouillon.

## FONDUE POSEIDON



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 2,5 LITRES D'EAU • 1/2 LITRE DE VIN BLANC SEC • 50 G DE FUMET DE POISSON EN POUFRE
- POUR LA FONDUE** : • 400 G DE FILET DE SAUMON • 600 G DE LOTTE • 400 G DE FILET DE DAURADE • 3 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE • 1 C. À CAFÉ DE BAIES ROSES • 1 BOUQUET D'ANETH • 1 CITRON
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 2 KG DE POMMES DE TERRE COUPÉES EN MORCEAUX
- LES SAUCES** : • MAYONNAISE ROSE • MAYONNAISE (RECETTE TRADITIONNELLE)

Couper le poisson en morceaux, l'arroser d'huile d'olive et le parsemer de baies roses et d'aneth. Ajouter ensuite du jus de citron uniquement sur la lotte et la daurade puis placer 30 min. au frais, sous un film.

Verser ensuite 1 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. les pommes de terre dans le plat à légumes, avec le couvercle.

Pendant ce temps, préparer le bouillon dans un faitout. A la fin de la cuisson des pommes de terre, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud les pommes de terre.

Chacun plonge son époussette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de poisson.

## CHINESE FONDUE WITH FISH

Nœufondue • Les fondues de la mer

### FONDUE CHINOISE AU POISSON



Pour 6 personnes

Recette asiatique

- POUR LE BOUILLON** : • 1,5 LITRE D'EAU • 1,5 LITRE DE VIN BLANC • 50 G DE FUMET DE POISSON EN POUËRE • 1 OIGNON • 2 CLOUS DE GIROFLE • 10 GRAINS DE GENIÈVRE • 1 FEUILLE DE LAURIER • 1 BOUQUET GARNI • SEL
- POUR LA FONDUE** : • 1,4 KG DE POISSONS ET CRUSTACÉS DE TOUTES SORTES • 2 CITRONS • NUOC-MÂM
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ CHINOIS OU THÂI • 300 G DE NOUILLES CHINOISES
- LES SAUCES** : • SAUCE DE SOJA • SAUCE NUOC-MÂM • SAUCE SUKIYAKI (ACHETÉE EN ÉPICERIE ASIATIQUE)

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 35 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle.

Préparer ensuite le bouillon dans un faitout et laisser mijoter environ 30 min. à feu doux.

Pendant ce temps, couper le poisson en morceaux et décortiquer les crustacés. Arroser ensuite d'un peu de jus de citron et de nuoc-mâm.

Ebouillanter 5 min. les nouilles chinoises puis les mettre dans le plat à légumes.

A la fin de la cuisson du riz, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et le remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les nouilles.

Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de poisson, les crustacés et un peu de nouilles.

### FONDUE AU PORC ET A LA DINDE



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 3 LITRES DE BOUILLON DE POULE LÉGER • 10 BAIES DE GENIÈVRE • 2 FEUILLES DE LAURIER • 1 DL DE BIÈRE (FACULTATIF)
- POUR LA FONDUE** : • 400 G DE FILET DE PORC FUMÉ, COUPÉ EN DÉS • 400 G DE FILET MIGNON DE PORC, COUPÉ EN DÉS • 400 G DE FILET DE DINDE, COUPÉ EN DÉS
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 2 KG DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES COUPÉES EN MORCEAUX
- LES SAUCES** : • MAYONNAISE AU YAOURT • CRÈME AU ROQUEFORT • FROMAGE BLANC À L'AIL

Verser 1 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. les carottes dans le plat à légumes, avec le couvercle. Ajouter ensuite les pommes de terre et laisser cuire 15 min., toujours avec le couvercle.

Pendant ce temps, porter à ébullition le bouillon de poule dans un faitout, ajouter les baies de genièvre, les feuilles de laurier et la bière (facultatif).

A la fin de la cuisson des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et le remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud les pommes de terre et les carottes.

Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de viande.

### FONDUE VAN VARKENSVLEES EN KALKOEN

### FONDUE DE LAPIN AU CIDRE



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 2,5 LITRES DE BOUILLON DE VOLAILLE • LES OS DES RÂBLES DE LAPIN • 1 OIGNON • 2 CLOUS DE GIROFLE • 1 FEUILLE DE LAURIER • 1 PETIT BOUQUET GARNI • 1 BRANCHE DE CÉLÉRI • 1 C. À CAFÉ DE GROS SEL • POIVRE DU MOULIN • 1 BOUTEILLE DE CIDRE BRUT
- POUR LA FONDUE** : • 6 RÂBLES DE LAPIN DÉSOSSÉS ET COUPÉS EN 12 FILETS • SEL • POIVRE
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ • 4 CAROTTES • 4 NAVETS • 1 CÉLÉRI • 100 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- LES SAUCES** : • VINAIGRETTE CORSÉE • MAYONNAISE À L'ESTRAGON • MOUTARDE À L'ANCIENNE

Dans un faitout, mettre le bouillon de volaille, les os des râbles, l'oignon piqué de clous de girofle, le laurier, le bouquet garni, la branche de céleri, le gros sel et le poivre du moulin. Porter à ébullition puis laisser cuire doucement pendant 1 heure, tout en écumant.

Tailler en fins bâtonnets les carottes, les navets, le céleri et les champignons de Paris.

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Ajouter ensuite les légumes dans le plat à légumes et laisser cuire 20 min., toujours avec le couvercle.

Passer à la passoire fine le bouillon obtenu, ajouter le cidre brut et laisser mijoter 30 min.

Pendant ce temps, disposer dans un plat les filets de lapin, les saler, les poivrer puis les maintenir au frais.

A la fin de la cuisson du riz et des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et le remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les légumes.

Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de lapin et quelques bâtonnets de légumes.

### FONDUE A LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 3 LITRES DE BOUILLON DE POULE • 20 G DE CÈPES SÉCHÉS, FINEMENT HACHÉS • 4 BRANCHES DE PERSIL PLAT • 1 BRANCHE DE ROMARIN • 2 BRANCHES DE THYM • 2 FEUILLES DE LAURIER • SEL • POIVRE DU MOULIN
- POUR LA FONDUE** : • 800 G D'ESCALOPE DE DINDE ÉMINCÉE EN FINES LANIÈRES • 700 G DE BLANC DE POULET ÉMINCÉ EN FINES LANIÈRES
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 1 KG DE PETITS CHAMPIGNONS DE PARIS ROSÉS, COUPÉS EN PETITS MORCEAUX • 8 BOTTES D'OIGNONS NOUVEAUX COUPÉS EN MORCEAUX D'ENVIRON 4 CM • 300 G DE RIZ
- LES SAUCES** : • CRÈME AU ROQUEFORT • CRÈME FRAÎCHE ÉPICÉE • SAUCE À LA TOMATE

Laver les cèpes et les faire tremper dans de l'eau chaude. Attacher ensemble les tiges de persil, de romarin, de thym et les feuilles de laurier avec de la ficelle de cuisine.

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Ajouter ensuite les légumes dans le plat à légumes et laisser cuire 20 min., toujours avec le couvercle.

Mettre le bouillon dans un faitout en ajoutant les cèpes avec leur eau de trempage préalablement filtrée et le bouquet d'herbes. Saler, poivrer puis laisser mijoter 30 min. à feu doux.

A la fin de la cuisson du riz et des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil.

A la fin de la cuisson du bouillon, retirer le bouquet d'herbes et verser le bouillon dans la base de l'appareil. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les légumes.

Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de viande et les légumes.

Nous vous conseillons de garder le bouillon restant pour cuire des vermicelles, en rajoutant de l'eau.

### KIP- EN KALKOENFONDUE MET CHAMPIGNONS



Nœufondue • Les fondues à la viande

Nœufondue • Les fondues à la viande



FONDUE VIGNERONNE • FONDUE MET WIJN • WINZERFONDUE • WINE GROWER'S FONDUE

*Meat fondues • Die Fleischfondues • Vleesfondue • Les fondues à la viande*

## FONDUE CHINOISE AU BOEUF



Pour 6 personnes

Recette asiatique

- POUR LE BOUILLON** : • 3 LITRES DE BOUILLON DE POULE • 25 G DE CHAMPIGNONS CHINOIS NOIRS SÈCHÉS • 150 G DE NOUILLES CHINOISES • 250 G DE CAROTTES COUPÉES EN FINES RONDELLES • 200 G D'ÉPINARDS • 1 PETIT CHOU CHINOIS TAILLÉ EN FINES LANIÈRES • 1 BOTTE D'OIGNONS NOUVEAUX COUPÉS EN FINES RONDELLES
- POUR LA FONDUE** : • 400 G DE BLANC DE POULET COUPÉ EN FINES TRANCHES • 300 G DE FILET DE BOEUF COUPÉ EN FINES TRANCHES • 300 G DE FILET DE SOLE TAILLÉ EN FINES LANIÈRES • 6 GROSSES CREVETTES CRUES DÉCORTIQUÉES
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ
- LES SAUCES** : • UNE SAUCE À BASE DE 10 C. À SOUPE DE SAUCE DE SOJA ET 6 JAUNES D'OEUF

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 35 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle.

Pendant ce temps, faire tremper les champignons noirs dans de l'eau tiède, arroser les nouilles chinoises d'eau bouillante et laisser tremper 10 à 15 min. Egoutter ensuite les champignons et les nouilles.

Dans un faitout, porter à ébullition le bouillon avec les légumes et les nouilles.

A la fin de la cuisson du riz, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle, puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon avec les légumes et les nouilles. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz.

Répartir la sauce de soja dans 6 coupes, ajouter 1 jaune d'oeuf dans chacune d'entre elles et mélanger.

Chacun plonge son épuitte dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de viande ou de poisson. Accompagner avec quelques légumes du bouillon.

*Vleesfondue • Les fondues à la viande*

## FONDUE AUX LEGUMES DE PRINTEMPS



Pour 6 personnes

Recette européenne

- POUR LE BOUILLON** : • 3 LITRES DE BOUILLON DE POULE
- POUR LA FONDUE** : • 500 G D'ASPERGES BLANCHES • 500 G D'ASPERGES VERTES • 250 G DE POIS GOURMANDS • 1 BOTTE DE JEUNES CAROTTES TAILLÉES EN BISEAU • 250 G DE BROCOLIS • 200 G DE GERMES DE SOJA
- LES SAUCES** : • SAUCE AUX HERBES • MAYONNAISE À L'ANETH ET À LA MOUTARDE

Préparer les asperges blanches en coupant le bout terreux et en épluchant entièrement la partie blanche. Laver les asperges vertes et en retirer les extrémités (sans les éplucher). Faire chauffer le bouillon dans un faitout. Lorsqu'il est prêt, le verser dans l'appareil. Chacun plonge son épuitte dans le bouillon quelques minutes avec les légumes.

*Vegetarische fondue • Les fondues végétariennes*

Meat fondues • Die Fleischfondues • vleesfondue • Les fondues à la viande



FONDUE CHINOISE AU BOEUF • CHINESE FONDUE MET KIP, RUNDVLEES EN ZEETONG  
CHINESISCHES RINDFLEISCHFONDUE • CHINESE FONDUE WITH BEEF

## FONDUE INDIENNE



Pour 6 personnes

Recette indienne

- POUR LE BOUILLON** : • 3 LITRES DE BOUILLON (EAU + 1 BOUQUET GARNI + 2 CAROTTES + 2 POIREAUX + 1 CÉLÉRI + 1 BOUILLON CUBE DE VOLAILLE OU DE BOEUF) • LES MÊMES ÉPICES QUE POUR LA MARINADE • 3 C. À CAFÉ DE CURRY EN POUDRE • SEL
- POUR LA FONDUE** : • 1,5 KG DE VIANDE D'AGNEAU (ÉPAULE OU SOURIS), COUPÉE EN DÉS • ÉPICES POUR LA MARINADE : 1 PINCÉE DE 4 ÉPICES, 1 DOSE DE SAFRAN, 1 C. À SOUPE DE CORIANDRE EN POUDRE, 2 C. À SOUPE DE CUMIN, 1 C. À CAFÉ DE GRAINES D'ANIS, 1 C. À CAFÉ DE CARDAMOME, 2 CLOUS DE GIROFLE, 1 C. À CAFÉ DE GINGEMBRE RAPÉ OU EN POUDRE, POIVRE DE CAYENNE, 1 C. À SOUPE DE PAPRIKA • 1 VERRE D'HUILE D'OLIVE
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 300 G DE RIZ INDIEN • 900 G DE DIFFÉRENTS LÉGUMES : CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE ET COURGETTES (COUPÉES EN QUARTIERS), CAROTTES (COUPÉES EN RONDELLES)
- LES SAUCES** : • SAUCE INDIENNE (AVEC 1 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE, 1 YAOURT ET 100 G DE FROMAGE BLANC)

Une heure avant le repas, préparer le bouillon, ajouter les épices et laisser cuire à feu doux, jusqu'au moment de servir.  
 Concasser et peler toutes les épices de la marinade puis les verser sur la viande. Arroser d'huile et laisser mariner jusqu'au moment de servir.  
 Préparer une sauce indienne : réduire le jus obtenu de la marinade et l'incorporer à une louche de bouillon puis mélanger avec l'huile d'olive, le yaourt et le fromage blanc.  
 Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Ajouter ensuite les légumes dans le plat à légumes et laisser cuire 20 min., toujours avec le couvercle.  
 A la fin de la cuisson du riz et des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz et les légumes.  
 Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de viande.

## FONDUE VIGNERONNE



Pour 6 personnes

Recette européenne

### A PRÉPARER 1/2 JOURNÉE À L'AVANCE

- POUR LE BOUILLON** : • 2 LITRES DE VIN BLANC (RIESLING, SYLVANER OU VIN DE SAVOIE TYPE CHIGNIN OU APREMONT), COUPÉS AVEC 1 LITRE D'EAU • 2 C. À SOUPE DE SEL • 1 C. À SOUPE DE SEL DE CÉLÉRI • 1 C. À SOUPE DE SUCRE • 1 C. À SOUPE D'AIL EN POUDRE OU 2 GOUSSES D'AIL • 1 BÂTON DE CANNELLE • 1 BÂTON DE VANILLE • 6 GRAINS DE CORIANDRE • 6 CLOUS DE GIROFLE • 12 GRAINS DE POIVRE • 2 À 3 PIMENTS
- POUR LA FONDUE** : • 600 G DE BOEUF • 600 G DE NOIX DE VEAU • POIVRE
- EN ACCOMPAGNEMENT** : • 2 KG DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES COUPÉES EN MORCEAUX
- LES SAUCES** : • SAUCE AUX PIMENTS • SAUCE AU RAIFORT • SAUCE AUX CORNICHONS • SAUCE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES

Une demi journée à l'avance, verser le vin blanc dans un faitout et faire macérer tous les ingrédients du bouillon.  
 Faire cuire ensuite les légumes : verser 1 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 15 min. les carottes dans le plat à légumes, avec le couvercle ; ajouter ensuite les pommes de terre et laisser cuire 15 min., toujours avec le couvercle.  
 Pendant ce temps, couper la viande en petits dés ou en très fines lanières puis la poivrer.  
 Faire ensuite chauffer le bouillon dans le faitout jusqu'à ébullition et le flamber pour diminuer l'acidité. Laisser mijoter encore 10 min.  
 A la fin de la cuisson des légumes, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par la préparation au vin blanc. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud les pommes de terre et les carottes.  
 Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de viande.

## FONDUE MET WIJN

vleesfondue • Les fondues à la viande

## FONDUE CHINOISE RAPIDE

Recette asiatique



Pour 6 personnes

## POUR LE BOUILLON

- 3 LITRES DE BOUILLON DE VIANDE PRÉPARÉ AVEC UN BOUILLON CUBE • 1 CAROTTE • 1 POIREAU • 1 NAVET • 1 PETIT CÉLÉRI • 200 G DE NOUILLES CHINOISES • 1 BOUQUET GARNI • 2 OIGNONS • 3 GOUSSES D'AIL • 5 BAIES DE GENIÈVRE • 2 CLOUS DE GIROFLÉ • 1 PINCÉE DE CORIANDRE EN POUDRE • 1 PINCÉE DE PIMENT • SEL • POIVRE

## POUR LA FONDUE

- 1,5 KG DE BOEUF TENDRE COUPÉ EN FINES TRANCHES
- 300 G DE RIZ NATURE OU CANTONNAIS

## EN ACCOMPAGNEMENT

- MAYONNAISE • SAUCE AUX PIMENTS • SAUCE AU RAIFORT • SAUCE TARTARE

## LES SAUCES

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 35 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Préparer ensuite le bouillon dans un faitout avec les légumes coupés en morceaux, les nouilles, le bouquet garni et les épices, puis laisser cuire 30 min. A la fin de la cuisson du riz, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon avec les légumes et les nouilles. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz. Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de viande. Accompagner avec quelques légumes et un peu de nouilles du bouillon.

## SHABU-SHABU (FONDUE JAPONAISE)

Recette asiatique



En japonais, "shabu" signifie "agiter" ou "tourner". Les japonais prennent la viande entre les baguettes et la tournent deux fois dans le bouillon, d'où : "shabu-shabu".

Pour 6 personnes

## POUR LE BOUILLON

- 3 LITRES DE BOUILLON DE POULE • 20 G DE CHAMPIGNONS SÉCHÉS SHIITAKE (OU CHAMPIGNONS NOIRS SÉCHÉS) • 200 G DE NOUILLES CHINOISES • 150 G DE RAIFORT BLANC • 250 G DE CHOU CHINOIS COUPÉ EN LANIÈRES • 200 G D'ÉPINARDS COUPÉS EN LANIÈRES • 200 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS ROSÉS, COUPÉS EN LAMELLES

## POUR LA FONDUE

- 1,2 KG DE FILET DE BOEUF COUPÉ EN TRANCHES TRÈS FINES

## EN ACCOMPAGNEMENT

- 300 G DE RIZ THAI

## LES SAUCES

- UNE PREMIÈRE SAUCE AVEC 1 DL DE JUS DE CITRON, 3 C. À SOUPE DE SAUCE DE SOJA ET 3 C. À SOUPE D'EAU • UNE DEUXIÈME SAUCE AVEC, PAR PERSONNE, 1 JAUNE D'ŒUF, DE L'AIL EN POUDRE, 2 C. À CAFÉ DE CACAHUËTES EN POUDRE OU MIXÉES FINEMENT, 2 C. À SOUPE DE SAUCE DE SOJA ET 1 C. À CAFÉ DE PIMENT (FACULTATIF) • LA DEUXIÈME SAUCE PEUT ÉVENTUELLEMENT ÊTRE REMPLACÉE PAR UNE SAUCE SUKIYAKI (ACHETÉE EN ÉPICERIE ASIATIQUE)

Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 35 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Laisser tremper les champignons shiitake (ou les champignons noirs) dans de l'eau bouillante pendant environ 30 min. Faire tremper les nouilles pendant 5 min. dans de l'eau bouillante puis les égoutter et les couper finement avec des ciseaux. Eplucher le raifort et le tailler en bâtonnets. Faire chauffer le bouillon avec les légumes et les nouilles dans un faitout pendant environ 30 min. à feu doux. A la fin de la cuisson du riz, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon avec les légumes et les nouilles. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz. Préparer la première sauce en mélangeant le jus de citron, la sauce de soja et l'eau, puis verser dans une coupe. Préparer ensuite la deuxième sauce dans 6 coupes individuelles, en mélangeant tous les ingrédients. Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les morceaux de viande. Accompagner avec quelques légumes et un peu de nouilles du bouillon.

## SHABU-SHABU (JAPONSE FONDUE)

und die Karotten warm zu röhren...  
...Jeder taucht seinen Fondueöffel mit den Fleischstücken einige Minuten in die Brühe.

## FONDUE AU TOFU DANS UN BOUILLON AU SOJA



Pour 6 personnes

Recette asiatique

A PRÉPARER 4 HEURES À L'AVANCE

## POUR LE BOUILLON

- 3 LITRES DE BOUILLON DE POULE • 3 À 4 C. À SOUPE DE SAUCE DE SOJA
- 800 G DE TOFU COUPÉ EN PETITS DÉS • 1 RAIFORT COUPÉ EN LANIÈRES • 2 CHOUX CHINOIS COUPÉS EN LANIÈRES • 40 G DE GINGEMBRE FRAIS FINEMENT RÂPÉ • 8 C. À SOUPE DE XÉRÈS DEMI-SEC • 2 C. À SOUPE D'HUILE • POIVRE BLANC DU MOULIN • 1 C. À CAFÉ DE PIMENT SÉCHÉ, GROSSIÈREMENT BROYÉ

## EN ACCOMPAGNEMENT

- 300 G DE RIZ THAI OU BASMATI

## LES SAUCES

- SAUCE DE SOJA • SAUCE AUX PIMENTS • SAUCE AUX POIVRONS

Mélanger le gingembre avec le xérès, l'huile, le poivre et le piment. Verser cette préparation sur les dés de tofu, bien mélanger et laisser mariner environ 4 heures. Verser 1,2 litre d'eau dans la base de l'appareil puis mettre à cuire 35 min. le riz avec 1/2 litre d'eau dans le panier à riz, avec le couvercle. Pendant ce temps, faire chauffer dans un faitout le bouillon de poule, la sauce de soja et 4 c. à soupe de marinade. A la fin de la cuisson du riz, retirer le plat à légumes sans ôter le couvercle puis vider l'eau de cuisson de l'appareil et la remplacer par le bouillon. Installer l'appareil sur la table, positionner ensuite le fil-support et poser dessus le plat à légumes avec le couvercle, afin de maintenir au chaud le riz. Chacun plonge son épuisette dans le bouillon quelques minutes avec les dés de tofu, les lanieres de raifort et de chou.

## FONDUE DE FRUITS Pochés AU VIN



Pour 6 personnes

Recette européenne

## POUR LE BOUILLON

- 3 LITRES DE VIN ROUGE • 1 BÂTON DE CANNELLE • 750 G DE SUCRE ROUX • 3 ANIS ÉTOILÉS (BADIANES) • 1 GOUSSE DE VANILLE

## POUR LA FONDUE

- SELON LA SAISON : PÊCHES, ABRICOTS, POIRES, POMMES, BANANES, ANANAS, MANDARINES, CERISES... • 1 C. À SOUPE DE MIEL

## EN ACCOMPAGNEMENT

- CRÊPES, GAUFRES OU PAIN D'ÉPICES (FACULTATIF)

## LES SAUCES

- SAUCE AU CHOCOLAT • CRÈME ANGLAISE • COULIS DE FRUITS ROUGES (FRAMBOISES, MYRTILLES)

Détailler tous les fruits en quartiers dans un saladier, les mélanger avec le miel puis les placer au frais. Dans un faitout, porter à ébullition tous les ingrédients du bouillon pendant 30 min., jusqu'à obtention d'une consistance presque sirupeuse. Verser ensuite dans la base de l'appareil. Chacun plonge son épuisette dans la préparation quelques minutes avec les quartiers de fruits.

## FONDUE VAN IN WIJN GEPOCHEERDE VRUCHTEN



Vegetarische fondue • Les fondues végétariennes

e • Fondue als dessert • La fondue au dessert

ndue • Les fondues à la viande

n • Neesfondue • Les fondues à la viande

### MAYONNAISE EPICÉE

- 6 C. À SOUPE DE SAUCE MAYONNAISE • 1 POIGNÉE DE PERSIL • 1 POIGNÉE DE CIBOULETTE • 1 POIGNÉE DE CERFEUIL • 6 CORNICHONS • 1/2 PETIT POT DE CÂPRES • 1/2 POT DE PETITS OIGNONS AU VINAIGRE • 1 PETITE GOUSSE D'AIL • 2 ÉCHALOTES • 2 C. À SOUPE DE KETCHUP • QUELQUES GOUTTES DE TABASCO • 1 POINTE D'HARISSA

Mixer ensemble le persil, la ciboulette, le cerfeuil, les cornichons, les câpres, les oignons, l'ail et les échalotes, jusqu'à obtenir une purée. Mélanger ensuite cette préparation avec la mayonnaise, le ketchup, le tabasco et l'harissa.

### KRUIDIGE MAYONNAISE

- 6 EL MAYONNAISE • 1 HANDJE VERSE PETERSILIE • 1 HANDJE BIESLOOK • 1 HANDJE KERVEL • 6 AUGURKJES • 1/2 POTJE KAPPERTJES • 1/2 POT ZILVERUITJES • 1 KLEINE TEENTJE KNOFLOOK • 2 SJALOTJES • 2 EL KETCHUP • PAAR DRUPPELTJES TABASCO • MESPUNTJE SAMBAL

Petersilie, bieslook, kervel, augurkjes, kappertjes, zilveruitjes en sjalotjes fijnsnijden en mengen tot een soort puree. Vervolgens de mayonaise, ketchup, Tabasco en sambal door het kruidenmengsel roeren.

### SAUCE AUX HERBES

- 1 BOUQUET D'ANETH FINEMENT HACHÉ • 1 BOUQUET DE PERSIL PLAT FINEMENT HACHÉ • 2 C. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE • 2 YAOURTS • SEL • POIVRE • 1 À 2 C. À CAFÉ DE RAIFORT RÂPÉ • QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON

Mélanger les herbes, la crème fraîche et les yaourts. Saler, poivrer puis ajouter le raifort et le jus de citron.

### KRUIDENSAUS

- 1 BOSJE VERSE DILLE, FIJNGEHAKT • 1 BOSJE PETERSILIE, FIJNGEHAKT • 2 EL CRÈME FRAÎCHE • 250 ML (STAND) YOGHURT • ZOUT • PEPER • 2 TOT 3 TL GERASPTTE MIERIKSWORTEL (POTJE) • PAAR DRUPPELTJES CITROENSAP

De kruiden, crème fraîche en yoghurt mengen. Op smaak brengen met peper en zout en mierikswortel en citroensap erdoor roeren.

### WÜRZIGE MAYONNAISE

- 6 EL MAYONNAISE • 1 HANDVOLL PETERSILIE • 1 HANDVOLL SCHNITTLAUCH • 1 HANDVOLL KERBEL • 6 GEWÜRZGURKEN • 1/2 GLAS KAPERN • 1/2 GLAS SILBERZWIEBELN IN ESSIG • 1 KLEINE KNOBLAUCHZEHE • 2 SCHALOTTEN • 2 EL KETCHUP • EINIGE TROPFEN TABASCO • 1 MESSERSPITZE HARISSA

Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Gewürzgurken, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten miteinander mixen, bis eine breiartige Masse entsteht. Dann diese Zubereitung mit der Mayonnaise, dem Ketchup, mit Tabasco und Harissa vermischen.

### SPICY MAYONNAISE

- 6 TBSP MAYONNAISE SAUCE • 1 HANDFUL OF PARSLEY • 1 HANDFUL OF CHIVES • 1 HANDFUL OF CHERVIL • 6 GHERKINS • 1/2 SMALL JAR OF CAPERS • 1/2 JAR OF SMALL ONIONS IN VINEGAR • 1 SMALL CLOVE OF GARLIC • 2 SHALLOTS • 2 TBSP TOMATO KETCHUP • A FEW DROPS OF TABASCO • 1 TOUCH OF SPICE

Mix together the parsley, chives, chervil, gherkins, capers, onions, garlic and the shallots until you obtain a smooth puree. Then mix this preparation with the mayonnaise, tomato ketchup, tabasco and the spice.

### KRÄUTERSAUCE

- 1 FEIN GEHACKTER BUND DILL • 1 FEIN GEHACKTER BUND PETERSILIE • 2 EL CRÈME FRAÎCHE • 2 JOGHURT • SALZ • PFEFFER • 1 BIS 2 TL GERIEBENER MEERRETTICH • EINIGE TROPFEN ZITRONENSAFT

Kräuter, Crème fraîche und Joghurt miteinander vermischen. Salzen und pfeffern und dann den Meerrettich und den Zitronensaft hinzugeben.

### SAUCE WITH HERBS

- 1 BUNCH OF DILL, FINELY CHOPPED • 1 BUNCH OF FLAT PARSLEY, FINELY CHOPPED • 2 TBSP FRESH CREAM • 2 SMALL, PLAIN YOGHURTS • SALT • PEPPER • 1 TO 2 TSP GRATED HORSE RADISH • A FEW DROPS OF LEMON JUICE

Mix together the herbs, fresh cream and yoghurts. Season then add the horseradish and lemon juice.

### MAYONNAISE ROSE

- 1 JAUNE D'OEUF • 1 C. À CAFÉ DE MOUTARDE FORTE • 1 C. À SOUPE DE JUS DE CITRON • 25 CL D'HUILE • 2 C. À SOUPE DE KETCHUP • TABASCO • 1 C. À CAFÉ DE COGNAC • 5 CL DE CRÈME FRAÎCHE • 1 C. À SOUPE D'OEUFES DE LUMP ROUGES • SEL • POIVRE DU MOULIN

Mélanger le jaune d'oeuf, la moutarde et le jus de citron puis verser l'huile en filet en fouettant. Saler, poivrer et ajouter le ketchup, du tabasco, le cognac, la crème et les oeufs de lump.

### COCKTAILSAUS

- 1 EIDOOIER • 2 TL SCHERPE MOSTERD • 1 EL CITROENSAP • 2,5 DL OLIE • 2 EL KETCHUP • TABASCO • 2 TL COGNAC OF VIEUX • 50 ML CRÈME FRAÎCHE • 1 EL RODE LUMPKUIT (NEPKAVIAAR) • ZOUT • PEPER UIT DE MOLEN

De eidooyer, mosterd en citroensap mengen. Al kloppend met een garde de olie in een dun straaltje toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper. De ketchup, Tabasco (paar druppeltjes), cognac of vieux, crème fraîche en kuit door de saus roeren.

### MAYONNAISE AU YAOURT

- 3 YAOURTS NATURES • 3 OU 4 C. À SOUPE DE LAIT • 3 C. À SOUPE DE MAYONNAISE • 1 OIGNON COUPÉ EN PETITS DÉS • 3 BRANCHES DE PERSIL PLAT FINEMENT HACHÉ • 1 C. À SOUPE DE POIVRE VERT EN GRAINS, FINEMENT HACHÉ • SEL

Incorporer les yaourts et le lait dans la mayonnaise. Ajouter l'oignon, le persil et le poivre vert puis saler.

### YOGHURTMAYONNAISE

- 375 ML (STAND) YOGHURT • 3 OF 4 EL MELK • 3 EL MAYONNAISE • 1 GESNIJPERDE UI • 3 TAKJES FIJNGEHAKTE PETERSILIE • 1 EL FIJNGEHAKTE GROENE PEPERKORRELS • ZOUT

De yoghurt, melk en mayonnaise mengen. Ui, petersilie en groene peperkorrels toevoegen. Op smaak brengen met zout.

### ROSA MAYONNAISE

- 1 EIGELB • 1 TL SCHARFER SENF • 1 EL ZITRONENSAFT • 25 CL ÖL • 2 EL KETCHUP • TABASCO • 1 TL COGNAC • 5 CL CRÈME FRAÎCHE • 1 EL ROTER KAVIARERSATZ • SALZ • FRISCH GEMAHLENER PFEFFER

Das Eigelb, den Senf und den Zitronensaft miteinander vermischen und das Öl in kleinen Mengen nach und nach unterquirlen. Salzen, pfeffern und Ketchup, Tabasco, Cognac, Crème fraîche und Kaviarersatz hinzufügen.

### PINK MAYONNAISE

- 1 EGG YOLK • 1 TSP ENGLISH MUSTARD • 1 TBSP LEMON JUICE • 250 ML OIL • 2 TBSP KETCHUP • TABASCO • 1 TSP BRANDY • 50 ML FRESH CREAM • 1 TBSP RED LUMPFISH ROE • SALT • PEPPER

Mix together the yolk, mustard and lemon juice. Pour on slowly the oil while whisking. Season and add the ketchup, tabasco, brandy, cream and the lumpfish roe.

### JOGHURTMAYONNAISE

- 3 NATURJOGHURTS • 3 ODER 4 EL MILCH • 3 EL MAYONNAISE • 1 KLEIN GEWÜRFELTE ZWIEBEL • 3 ZWEIGE FEIN GEHACKTE, GLATTE PETERSILIE • 1 EL FEIN GEHACKTE GRÜNE PFEFFERKÖRNER • SALZ

Die Joghurts und die Milch in die Mayonnaise einrühren. Zwiebel, Petersilie und grünen Pfeffer hinzufügen und salzen.

### MAYONNAISE WITH YOGHURT

- 3 NATURAL, PLAIN YOGHURTS • 3 TO 4 TBSP MILK • 3 TBSP MAYONNAISE • 1 ONION CUT INTO SMALL CUBES • 3 SPRIGS FLAT PARSLEY, FINELY CHOPPED • 1 TBSP WHOLE GREEN PEPPER, FINELY CHOPPED • SALT

Mix the yoghurts, milk and mayonnaise. Add the onion, parsley and the green pepper then salt.

**CREME AU ROQUEFORT**

- 100 G DE ROQUEFORT • 100 G DE FROMAGE FRAIS DOUBLE CRÈME • 200 G DE CRÈME LIQUIDE • 40 G DE NOIX DÉCORTIQUÉES ET FINEMENT HACHÉES • 3 OIGNONS NOUVEAUX FINEMENT TAILLÉS • SEL • POIVRE BLANC DU MOULIN

Dans un bol, écraser le roquefort et le fromage frais avec une fourchette. Incorporer petit à petit la crème liquide et remuer jusqu'à obtention d'une crème lisse. Ajouter ensuite les noix et les oignons. Mélanger, poivrer et goûter avant de saler.

**ROQUEFORTSAUS**

- 100 G ROQUEFORT • 100 G HÜTTENKÄSE • 200 G VLOEIBARE ROOM • 40 G GEPELDE EN FIJNGEHAakte NOTEN • 3 FIJNGESNEDEN LENTE-UITJES • ZOUT • WITTE PEPPER UIT DE MOLEN

In een kom de roquefort en hüttenkäse met een vork fijnmaken en mengen. Scheutje voor scheutje de room toevoegen en blijven roeren tot een glad mengsel ontstaat. Vervolgens de noten en uien toevoegen. Mengen, op smaak brengen met peper. Proeven voordat u het zout toevoegt.

**FROMAGE BLANC A L'AIL**

- 250 G DE FROMAGE BLANC • 2 YAOURTS NATURES • 2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE • 1 OIGNON COUPÉ EN PETITS DÉS • 50 G D'OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES ET TAILLÉES EN PETITS MORCEAUX • 3 GOUSSES D'AIL FINEMENT HACHÉES • 1 BOUQUET D'ANETH FINEMENT HACHÉ • SEL • POIVRE NOIR DU MOULIN

Mélanger le fromage blanc, les yaourts et l'huile d'olive. Incorporer ensuite l'oignon, les olives, l'ail et l'aneth. Saler et poivrer puis mélanger.

**KNOFLOOKKWARK**

- 250 G KWARK • 250 ML (STAND) YOGHURT • 2 EL OLIJFOLIE • 1 FIJNGESNIJPERDE UI • 50 G ZWARTE OLIVEN ZONDER PIT EN FIJNGESNEDEN • 3 FIJNGESNEDEN TEENTJES KNOFLOOK • 1 BOSJE FIJNGEHAakte DILLE • ZOUT • ZWARTE PEPPER UIT DE MOLEN

De kwark, yoghurt en olijfolie mengen. Ui, oliven, knoflook en dille toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper. Roeren.

**ROQUEFORT-SAHNE**

- 100 G ROQUEFORT • 100 G SAHNEFRISCHKÄSE • 200 G SAHNE • 40 G GESCHÄLTE UND FEIN GEHACKTE WALNÜSSE • 3 FEIN GEWÜRFELTE FRÜHLINGS-ZWIEBELN • SALZ • FRISCH GEMAHLENER WEIBER PFEFFER

Den Roquefort und den Sahnefrischkäse in eine Schale geben und mit eine Gabel zerdrücken. Nach und nach die Sahne hinzufügen und solange rühren, bis eine glatte Creme entsteht. Anschließend die Walnüsse und die Zwiebeln hinzufügen. Umrühren, pfeffern und vor dem Salzen probieren.

**CREAMY SAUCE WITH ROQUEFORT CHEESE**

- 100 G ROQUEFORT CHEESE • 100 G SOFT WHITE CHEESE • 200 G SINGLE CREAM • 40 G WALNUTS, SHELLED AND FINELY CHOPPED • 3 SPRING ONIONS FINELY CUT • SALT • PEPPER

In a bowl, mash the Roquefort and soft white cheese with a fork. Slowly add the cream. Then add the walnuts and onions. Mix, add pepper and taste before adding salt.

**KNOBLAUCHQUARK**

- 250 G QUARK • 2 NATURJOGHURTS • 2 EL OLIVENÖL • 1 KLEIN GEWÜRFELTE ZWIEBEL • 50 G SCHWARZE, ENTSTEINTE UND IN KLEINE STÜCKE GESCHNITTENE OLIVEN • 3 FEIN GEHACKTE KNOBLAUCHZEHEN • 1 BUND FEIN GEHACKTER DILL • SALZ • FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

Den Quark, die Joghurts und das Olivenöl miteinander vermischen. Dann die Zwiebel, die Oliven, den Knoblauch und den Dill hinzufügen. Salzen und pfeffern und dann umrühren.

**SOFT WHITE CHEESE WITH GARLIC**

- 250 G SOFT WHITE CHEESE • 2 NATURAL, PLAIN YOGHURTS • 2 TBSP OLIVE OIL • 1 ONION CUT INTO SMALL CUBES • 50 G DARK OLIVES, STONED AND CUT INTO SMALL PIECES • 3 CLOVES OF GARLIC FINELY CHOPPED • 1 BUNCH OF DILL FINELY CHOPPED • SALT • BLACK PEPPER

Mix together the soft white cheese, yoghurts and the olive oil. Then add the onion, olives, garlic and the dill. Season then stir.

**CREME FRAICHE EPICEE**

- LES FEUILLES DE 4 BRANCHES DE PERSIL • 2 C. À CAFÉ DE POIVRE VERT EN GRAINS • 200 G DE CRÈME FRAÎCHE • SEL

Hacher les feuilles de persil et les grains de poivre. Incorporer à la crème fraîche et saler.

**KRUIDIGE CREME FRAICHE**

- BLAADJES VAN 4 TAKJES PETERSELIE • 3-4 TL GROENE PEPERKORRELS (POTJE) • 200 G CRÈME FRAÎCHE • ZOUT

De peterselieblaadjes en groene peperkorrels fijnhakken. Door de crème fraîche mengen en op smaak brengen met zout.

**SAUCE A LA TOMATE**

- 250 G DE TOMATES • 250 G DE CRÈME FRAÎCHE • 1 C. À SOUPE DE KETCHUP • 1 ÉCHALOTE ÉPLUCHÉE ET TAILLÉE EN PETITS DÉS • 2 OIGNONS NOUVEAUX ÉMINCÉS • SEL • POIVRE BLANC DU MOULIN

Peler les tomates et les couper en quatre. Oter les graines et tailler les quartiers en petits dés. Mélanger la crème fraîche avec le ketchup, les tomates, l'échalote et les oignons nouveaux. Saler, poivrer et mélanger.

**TOMATENSAUS**

- 250 G TOMATEN • 250 G CRÈME FRAÎCHE • 1 EL KETCHUP • 1 GEPELD EN GESNIJPERD SJALOTJE • 2 FIJNGESNEDEN LENTE-UITJES • ZOUT • WITTE PEPPER UIT DE MOLEN

De tomaten ontvellen (een tiental seconden in kokend water dompelen) en in vieren snijden. Pijtes verwijderen en in kleine blokjes snijden. De crème fraîche, ketchup, tomatenblokjes, sjalotje en lente-uitjes mengen. Op smaak brengen met zout en peper en goed mengen.

**WÜRZIGE CREME FRAICHE**

- BLÄTTER VON 4 ZWEIGEN PETERSILIE • 2 TL GRÜNE PFEFFERKÖRNER • 200 G CRÈME FRAÎCHE • SALZ

Die Petersilienblätter und die Pfefferkörner fein hacken. In die Crème fraîche rühren und salzen.

**SPICY FRESH CREAM**

- LEAVES OF 4 SPRIGS OF PARSLEY • 2 TSP WHOLE GREEN PEPPER • 200 G FRESH CREAM • SALT

Chop the parsley leaves and the whole pepper. Add to the fresh cream and season.

**TOMATENSAUCE**

- 250 G TOMATEN • 250 G CRÈME FRAÎCHE • 1 EL KETCHUP • 1 GESCHÄLTE UND KLEIN GEWÜRFELTE SCHALOTTE • 2 FEIN GESCHNITTENE FRÜHLINGS-ZWIEBELN • SALZ • FRISCH GEMAHLENER WEIBER PFEFFER

Die Tomaten schälen und vierteln, entkernen und die Viertel klein würfeln. Die Crème fraîche mit dem Ketchup, den Tomaten, der Schalotte und den Frühlingszwiebeln vermischen. Salzen, pfeffern und umrühren.

**TOMATO SAUCE**

- 250 G TOMATOES • 250 G FRESH CREAM • 1 TBSP KETCHUP • 1 SHALLOT PEELED AND CUT INTO SMALL CUBES • 2 SPRING ONIONS, MINCED • SALT • WHITE PEPPER

Peel, deseed the tomatoes and cut them into 4 pieces. Cut the quarters in small cubes. Mix the fresh cream with the ketchup, tomatoes, shallot and the spring onions. Season and stir.

### SAUCE AUX PIMENTS

- 1 BOL DE MAYONNAISE • 3 PIMENTS ROUGES • PAPIKA

Couper les piments et extraire la pulpe à l'intérieur. Mélanger à la mayonnaise puis saupoudrer de paprika.

### RODE PEPELSAUS

- 1 KOMMETJE MAYONNAISE • 3 (KLEINE) RODE PEPELS, OF SAMBAL NAAR SMAAK • PAPIKAPOEDER

De rode pepers wassen, doorsnijden en zaadlijsten en zaadjes verwijderen. Zeer fijn snijden en door de mayonaise roeren. Bestrooien met paprikapoeder.

### SAUCE AU RAIFORT

- 1 BOL DE MAYONNAISE • QUELQUES CUILLÈRES À CAFÉ DE RAIFORT RÂPÉ • 2 C. À SOUPE DE CRÈME ÉPAISSE

Mélanger doucement les ingrédients.

### MIERIKSWORTELSAUS

- 1 KOMMETJE MAYONNAISE • EEN PAAR THEEPELS GERASPT MIERIKSWORTEL (POTJE) • 2 EL CRÈME FRAÏCHE

Alle ingrediënten goed mengen.

### PEPPERONISAUCE

- 1 SCHALE MAYONNAISE • 3 ROTE PEPPERONI • PAPIKA

Die Pepperoni auseinander schneiden und das Fruchtfleisch herauslösen. Mit der Mayonnaise vermischen und mit Paprika bestreuen.

### CHILLI SAUCE

- 1 BOWL OF MAYONNAISE • 3 HOT RED PEPPERS • PAPIKA

Cut the peppers and remove the inside pulp. Mix with the mayonnaise then spread over some paprika.

### MEERRETTICHAUCE

- 1 SCHALE MAYONNAISE • EINIGE TEELÖFFEL GERIEBENER MEERRETTICH • 2 EL DICKER SAUERRAHM

Die Zutaten vorsichtig miteinander vermischen.

### HORSERADISH SAUCE

- 1 BOWL OF MAYONNAISE • A FEW TEASPOONS OF GRATED HORSERADISH • 2 TBSP DOUBLE CREAM

Slowly mix the ingredients.

### SAUCE AUX CORNICHONS

- 1 BOL DE MAYONNAISE • QUELQUES CORNICHONS FINEMENT HACHÉS

Mélanger les rondelles de cornichons dans la mayonnaise.

### SAUS MET AUGURKEN

- 1 KOMMETJE MAYONNAISE • EEN PAAR KLEINE AUGURKJES

De fijngehakte augurkjes door de mayonaise roeren.

### SAUCE TARTARE

- 1 BOL DE MAYONNAISE • 1 ÉCHALOTE HACHÉE • 2 C. À CAFÉ DE CÂPRES • 2 CORNICHONS HACHÉS FINEMENT • 3 C. À SOUPE DE CRÈME FRAÏCHE • 3 C. À CAFÉ DE FINES HERBES HACHÉES

Mélanger délicatement la mayonnaise avec l'échalote, quelques câpres hachées, les cornichons et la crème fraîche. Parsemer des câpres entières qu'il reste et décorer de fines herbes.

### SAUCE TARTARE

- 1 KOMMETJE MAYONNAISE • 1 GESNIPPERD SJALOTJE • 4 TL KAPPERTJES (POTJE) • 2 FIJNGEHAKTE AUGURKJES • 3 EL CRÈME FRAÏCHE • 5 TL FIJNGEHAKTE VERSE TUINKRUIDEN (PETERSELIE, DRAGON, KERVEL, BIESLOOK ENZ.)

Een paar kappertjes fijnsnijden en deze samen met het gesnipperde sjalotje, de augurkjes en de crème fraîche door de mayonaise roeren. Bestrooien met hele kappertjes en fijne tuinkruiden.

### CORNICHON-SAUCE

- 1 SCHALE MAYONNAISE • EINIGE FEIN GEHACKTE CORNICHONS

Die Cornichonscheiben in die Mayonnaise rühren.

### GHERKIN SAUCE

- 1 BOWL OF MAYONNAISE • SOME GHERKINS FINELY CHOPPED

Mix the slices of gherkins into the mayonnaise.

### SAUCE TARTARE

- 1 SCHALE MAYONNAISE • 1 GEHACKTE SCHALOTTE • 2 TL KAPERN • 2 FEIN GEHACKTE ESSIGGURKEN • 3 EL CRÈME FRAÏCHE • 3 TL GEHACKTE FEINE KRÄUTER

Die Mayonnaise vorsichtig mit der Schalotte, einigen gehackten Kapern, den Essiggurken und der Crème fraîche vermischen. Mit den restlichen Kapern bestreuen und mit Kräutern verzieren.

### TARTARE SAUCE

- 1 JAR MAYONNAISE • 1 CHOPPED SHALLOT • 2 TSP CAPERS • 2 GHERKINS FINELY CHOPPED • 3 TBSP FRESH CREAM • 3 TSP FINE HERBES, CHOPPED

Slowly mix the mayonnaise with the shallot, a few chopped capers, the gherkins and fresh cream. Decorate with whole capers and fine herbes.

### MAYONNAISE A L'ANETH ET A LA MOUTARDE

- 2 JAUNES D'OEUFES • 4 C. À CAFÉ DE MOUTARDE FORTE
- 4 C. À CAFÉ DE MOUTARDE DOUCE • 2 C. À CAFÉ DE MOUTARDE À L'ANCIENNE • 1 C. À SOUPE DE VINAIGRE À L'ESTRAGON • 1 PINCÉE DE SUCRE • 1/4 LITRE D'HUILE
- 1 BOUQUET D'ANETH FINEMENT HACHÉ • SEL • POIVRE BLANC DU MOULIN

Mettre dans un bol les jaunes d'oeufs, les 3 moutardes, le vinaigre et le sucre. Saler, poivrer puis battre le tout au fouet électrique jusqu'à obtention d'une crème lisse. Verser l'huile petit à petit dans la préparation en continuant à fouetter, jusqu'à obtention d'une mayonnaise. Incorporer l'aneth à la mayonnaise puis rectifier l'assaisonnement avant de servir.

### DILLE/MOSTERD MAYONNAISE

- 2 EIDOOIERS • 6-8 TL STERKE MOSTERD • 6-8 TL GEWONE MOSTERD • 2-4 TL GROVE MOSTERD • 1 EL DRAGON-AZIJN • SNUFJE SUIKER • 1/4 LITER OLIE • 1 BOSJE FIJN-GEHAKTE DILLE • ZOUT • WITTE PEPPER UIT DE MOLEN

De eidooiers, alle soorten mosterd, dragon-azijn en suiker in een kom doen. Peper en zout toevoegen en met een elektrische mixer mengen tot een gladde romige saus ontstaat. De olie in een dun straaltje en al kloppend toevoegen tot u een echte mayonaise krijgt. De dille door de mayonaise roeren en eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.

### SAUCE AUX POIVRONS

- 125 G D'OIGNONS COUPÉS EN DÉS • 2 C. À SOUPE D'HUILE • 2 C. À SOUPE DE GRAINES DE MOUTARDE • 350 G DE POIVRONS COUPÉS EN DÉS • 12 CL DE VIN BLANC SEC • 6 C. À SOUPE DE VINAIGRE • 2 C. À CAFÉ DE SUCRE • 1 PETIT CONCOMBRE ÉPLUCHÉ, ÉPÉPINÉ ET COUPÉ EN DÉS • SEL • POIVRE BLANC DU MOULIN

Faire rissoler les oignons dans l'huile chaude avec les graines de moutarde puis ajouter les dés de poivron et les faire revenir rapidement. Ajouter ensuite le vin, le vinaigre et le sucre. Saler, poivrer puis laisser cuire 10 min. à feu moyen. Ajouter le concombre à la sauce et laisser cuire 10 min. Servir froid.

### PAPRIKASAU

- 125 G UIEN, IN KLEINE BLOKJES • 2 EL OLIE • 2 EL MOSTERDZAAD • 350 G PAPRIKA, IN KLEINE BLOKJES • 1,2 DL DROGE WITTE WIJN • 6 EL AZIJN • 4 TL SUIKER • 1 KLEINE KOMKOMMER (SCHILLEN, ZAADJES VERWIJDEREN), IN KLEINE BLOKJES • ZOUT • WITTE PEPPER UIT DE MOLEN

De uien en mosterdzaad in de hete olie fruiten, daarna de paprikablokjes toevoegen en even meebakken. Vervolgens wijn, azijn en suiker toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout en 10 min. zacht laten koken. De komkommer bij de saus doen en nog eens 10 min. laten koken. Koud serveren.

### MAYONNAISE MIT DILL UND SENF

- 2 EIGELB • 4 TL SCHARFEN SENF • 4 TL MILDEN SENF • 2 TL HAUSMACHERSENF • 1 EL ESTRAGONESSIG • 1 PRISE ZUCKER • 1/4 LITER ÖL • 1 BUND FEIN GEHACKTER DILL • SALZ • FRISCH GEMAHLENER WEIBER PFEFFER

Eigelb, Senf, Essig und Zucker in eine Schüssel geben. Salzen und pfeffern und solange mit dem Handmixer rühren, bis eine glatte Creme entsteht. Nach und nach das Öl hinzufügen und solange weiterrühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Den Dill in die Mayonnaise einrühren und vor dem Servieren abschmecken.

### MAYONNAISE WITH DILL AND MUSTARD

- 2 EGG YOLKS • 4 TSP ENGLISH MUSTARD • 4 TSP SOFT MUSTARD • 2 TSP WHOLEGRAIN MUSTARD • 1 TSP VINEGAR WITH TARRAGON • 1 PINCH OF SUGAR • 250 ML OLIVE OIL • 1 BUNCH OF DILL, FINELY CHOPPED • SALT • WHITE PEPPER

Put the egg yolks in a bowl with the 3 mustards, vinegar and the sugar. Season then whip the all ingredients with an electrical whisk until a smooth cream. Pour the oil into the mixture slowly while whipping, until you get a mayonnaise. Add the dill to the mayonnaise then season before serving.

### PAPRIKASAUCE

- 125 G GEWÜRFELTE ZWIEBELN • 2 EL ÖL • 2 EL SENFKÖRNER • 350 G GEWÜRFELTE PAPRIKASCHOTEN • 12 CL TROCKENER WEIßWEIN • 6 EL ESSIG • 2 TL ZUCKER • 1 KLEINE, GESCHÄLTE, ENTKERNT UND GEWÜRFELTE GURKE • SALZ • FRISCH GEMAHLENER WEIBER PFEFFER

Die Zwiebeln im heißem Öl zusammen mit den Senfkörnern anbräunen, dann die Paprikaschoten hinzufügen und kurz anbraten. Dann den Wein, den Essig und den Zucker hinzufügen. Salzen und pfeffern und 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Gurkenwürfel in die Sauce geben und 10 Minuten kochen lassen. Kalt servieren.

### SAUCE WITH PEPPERS

- 125 G ONIONS CUT IN CUBES • 2 TBSP OIL • 2 TBSP MUSTARD GRAINS • 350 G PEPPERS CUT IN CUBES • 120 ML DRY WHITE WINE • 6 TBSP VINEGAR • 2 TSP SUGAR • 1 SMALL CUCUMBER, PEELED, DESEED AND CUT IN CUBES • SALT • WHITE PEPPER

Brown the onions in the hot oil with the mustard grains then add the pepper cubes and brown them quickly. Then add the wine, vinegar and the sugar. Season then cook over a slow heat for 10 mins. Add the cucumber to the sauce and cook for 10 mins. Serve cold.

### SAUCE AU CHOCOLAT

- 250 G DE CRÈME FRAÎCHE LIQUIDE • 2 TABLETTES DE CHOCOLAT NOIR

Faire bouillir la crème fraîche. Hors du feu, rajouter le chocolat noir et remuer.

### CHOCOLADESAUS

- 250 G VLOEIBARE ROOM • 2 REPEN PURE CHOCOLADE

De room zacht laten koken. Pan van de warmtebron nemen en de chocolade (in blokjes gebroken) toevoegen en doorroeren tot alles is opgelost.

### CREME ANGLAISE

- 1/2 LITRE DE LAIT • 1 GOUSSE DE VANILLE • 3 JAUNES D'OEUFES • 125 G DE SUCRE EN POWDRE

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille. Dans un saladier, verser les jaunes d'oeufs et le sucre puis battre au fouet et ajouter hors du feu le lait bouillant. Placer le saladier dans un bain-marie et faire cuire jusqu'à nappage.

### CUSTARD

- 1/2 LITER MELK • 1 VANILLESTOKJE • 3 EIDOOIERS • 125 G POEDER- OF BASTERDSUIKER

De melk met het vanillestokje aan de kook brengen. In een kom de eidooiers en de suiker met een garde kloppen. De pan van het fornuis nemen en het ei-suikermengsel toevoegen aan de kokende melk. De kom in een pan met heet water zetten (au bain marie) en zo laten verwarmen tot aan het serveren.

### SCHOKOLADENSAUCE

- 250 G FLÜSSIGE CRÈME FRAÎCHE • 2 TAFELN BITTERSCHOKOLADE

Die Crème fraîche aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und die Bitterschokolade untermischen.

### CHOCOLATE SAUCE

- 250 ML DOUBLE FRESH CREAM • 2 BARS OF DARK CHOCOLATE

Bring the cream to the boil. Off the heat, add the dark chocolate and stir.

### ENGLISCHE CREME

- 1/2 LITER MILCH • 1 VANILLESCHOTE • 3 EIGELB • 125 G ZUCKER

Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen lassen. Die Eigelb und den Zucker in einer Schüssel miteinander verquirlen und die kochende Milch hinzufügen. Die Schüssel in ein Wasserbad stellen und so lange kochen, bis sich ein Überzug bildet.

### CUSTARD

- 500 ML MILK • 1 POD OF VANILLA • 3 YOLKS • 125 G CASTER SUGAR

Boil the milk with the pod of vanilla. In a bowl, mix the yolks and sugar then whip and add the boiling milk in this mixture, off the heat. Place the bowl in a saucepan of simmering water and cook while stirring until the custard thickens and coats the back of a spoon.