



Wortelmuffins

- 1 tl kaneel
- 1 mespunt kruidnagel, gemalen
- 1 mespunt nootmuskaat, gemalen
- 125 g bloem
- 180 g rietsuiker
- 1½ tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 100 ml olie
- 3 eieren
- 125 g wortel
- 100 g walnoten
- 50 g rozijnen
- ca. 20 muffinvormpjes

Verwarm de oven voor op 175°C.
Meng de kruiden in een grote schaal met bloem, suiker, bakpoeder en zout. Voeg olie en eieren toe en meng alles goed met de handmixer.
Schil de wortels en kraak de walnoten. Snijd de wortels en walnootkernen met de rode schijf in fijne julienne-reepjes en schep deze samen met de rozijnen door het beslag. Bereid de vormpjes voor en verdeel het beslag er gelijkmatig in. Laat de muffins ca. 15-20 minuten bakken.

TIP Maak uw wortelmuffins nog fijner met suikerglazuur en garneer ze met een paar reepjes wortel.

INFO In plaats van wortelmuffins kunt u ook een wortelcake bakken. Vet hiertoe een springvorm in en bestuif met bloem. Vul de massa in de vorm en bak ca. 30 minuten.



Geachte Genius-klant,

proficiat met de aankoop van uw veelzijdige Roto Champ! Met deze keukenhulp lukt het u om tal van verschillende ingrediënten vlot en veilig te verwerken. U krijgt iedere keer perfecte snijresultaten – snel, eenvoudig en helemaal zonder stroom. De lemmeten, grove of fijne rasptanden zijn zo scherp dat zelfs de voedingswaarden en natuurlijke aromastoffen van de te snijden ingrediënten bewaard blijven.

Snijden, grof en fijn raspen – met de clevere keukenhulp tovert u in een mum van tijd geraffineerde gerechten op tafel! Zo wordt het voorbereiden van talrijke ingrediënten tot een waar genoegen.

U vindt in deze productbegeleidende brochure:

- een uitgebreide **gebruiksaanwijzing** (→ vanaf pag. 2) en
- inspirerende **recepten** voor smakelijke gerechten (→ vanaf pag. 13).

Wij wensen u veel plezier bij het bereiden en genieten – en smakelijk eten!

Uw Genius-Team

GEBRUIKSAANWIJZING – INHOUDSOVERZICHT

1 Componenten en beschrijving van de Genius Roto Champ	2
2 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	3
3 De Genius Roto Champ in de praktijk	3
4 De vouwbare snijplank in de praktijk	11
5 Onderhoud en reiniging	12
6 Verwijdering	12
7 Recepten	13

1 Componenten en beschrijving van de Genius Roto Champ

kleine schaal (1,9 l)

(om gesneden ingrediënten direct op te vangen en eventueel te bewaren/vers te houden)

handzwengel

(om de ingezette roestvrijstalen schijf te draaien)

bewaarbox voor de roestvrijstalen schijven

(de schijven zijn naargelang het soort snijden voorzien van randen in verschillende kleuren)

multifunctioneel deksel

- opname van het te snijden ingrediënt
- houder voor de handzwengel en roestvrijstalen schijf
- naar keuze met sleutel of - bij uitgeklapte pootjes (zie foto) - vrijstaand te gebruiken



vershouddeksel

(om de gesneden ingrediënten te transporteren, bewaren en vers te houden)

dunschiller

(vliegenschvlug in beide richtingen dun schillen)

grote schaal (2,4 l)

(om gesneden ingrediënten direct op te vangen en eventueel te bewaren/vers te houden)

picknickdeksel (met vershoudfunctie)

bestaande uit

- combinatiebestek (vork/lepel met afdekking)
- twee dressingbakjes (met elk 1 deksel)
- coolpack met houder (kan samen met de kleine of grote schaal ook als koelbox gebruikt worden)

In de gebruiksaanwijzing voor de Roto Champ en in de recepten worden alle verkrijgbare onderdelen van de Roto Champ-set gebruikt. Het is mogelijk dat de door u gekochte set niet alle getoonde onderdelen bevat - afhankelijk van de betreffende setconfiguratie. Natuurlijk kunt u de gewenste onderdelen later altijd bijkopen.

Appel-notentaart

Voor het zandtaartdeeg:

- 250 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 100 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 g margarine
- 2 eieren

Voor het beleg:

- 500 g appels
- 250 g boter
- 250 g suiker
- 4 eieren
- 100 g bloem
- 1 mespuntje bakpoeder
- 1 tl kaneel
- 200 g verse hazelnoten

Verwarm de oven voor op 170°C.

Voor het deeg: zeef de bloem in een schaal en roer bakpoeder, suiker en vanillesuiker erdoor. Verdeel de margarine met behulp van twee lepels in kleine vlokken en zet deze op het bloemmengsel. Roer de eieren er met een handmixer een voor een door. Bestuif het werkblad met bloem en rol het zandtaartdeeg uit tot een lap van ca. 3 mm dik. Bekleed een springvorm met het deeg.

Voor het beleg:

schil de appels, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de stukken daarna met behulp van de donkergroene schijf en beleg het deeg ermee. Scheid het eiwit van de eierdooier en vang het in een extra schaal op. Klop de boter, suiker en eierdooiers met de handmixer licht schuimig. Zeef bloem met bakpoeder langzaam in het schuimige mengsel. Kraak de verse noten, maal met de gele schijf en voeg samen met de kaneel aan het mengsel toe. Klop het eiwit stijf met een handmixer en schep het er voorzichtig door. Verdeel het beleg gelijkmatig over de appels en bak ca. 60 minuten.

Laat de taart na het bakken minstens 10 minuten in de vorm afkoelen.

TIP Maak de deur van de oven niet te vroeg open om te voorkomen dat de taart inzakt.

Gevulde papaja met exotische fruitsalade

2 sinaasappelen
2 kiwi's
4-5 aardbeien
50 g wijndruiven, zonder pit
3/4 ananas
2 papaja's
4 el honing

fysalis voor de garnering

Schil de sinaasappels en snijd de partjes sinaasappel uit de vliesjes. Bewaar een halve sinaasappel en leg deze apart. Schil en halveer de kiwi's. Was de aardbeien en wijndruiven. Snijd de vruchten met de donkergroene schijf in plakken. Schil de ananas. Verdeel het vruchtvlees in grote stukken en snijd deze dan met de donkergroene schijf. Halveer de papaja, verwijder dan met een eetlepel eerst de pitjes en haal vervolgens het vruchtvlees voorzichtig uit de schil (zonder de schil te beschadigen) en snijd met de donkergroene schijf. Schik de verschillende vruchtplakken in de papajaschillen. Pers dan de halve sinaasappel uit, roer het sap door de honing en besprenkel over de vruchten.

Garneer met de fysalisbessen.

2 ⚠ Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- Lees deze veiligheidsinstructies en waarschuwingen zorgvuldig door en gebruik de Roto Champ uitsluitend volgens de beschrijving in deze gebruiksaanwijzing om verwondingen of materiële schade te voorkomen.
- Geef deze gebruiksaanwijzing er altijd bij als u de Roto Champ aan derden overdoet.
- De gel van de coolpack is niet geschikt voor consumptie en mag niet verhit worden.
- Houd de Roto Champ en toebehoren altijd buiten bereik van kinderen. Er bestaat aanzienlijk verwondingsgevaar.
- Tegen schokken en druk beschermen.
- Controleer de Roto Champ en toebehoren vóór gebruik op uitwendig zichtbare schade.
- Neem een beschadigd product niet in gebruik.
- Breng geen eigenmachtige wijzigingen of veranderingen aan de Roto Champ of toebehoren aan.
- Maak alle onderdelen van het product grondig schoon voordat u ze met levensmiddelen in aanraking brengt (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Plaats de Roto Champ altijd op een niet-glijdende ondergrond en nooit op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.

3 De Genius Roto Champ in de praktijk

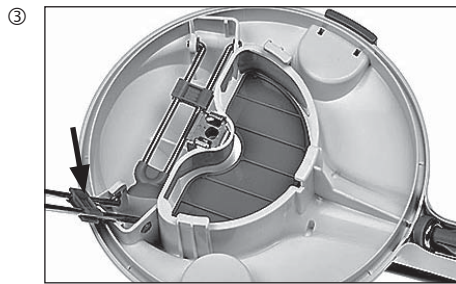


3.1 Vrijstaand gebruik (zonder schaal) met uitgeklapte antislippootjes

U kunt met de Genius Roto Champ ook zonder schaal werken. Zet het apparaat neer door de 3 pootjes uit te klappen. Snijd of rasp de levensmiddelen direct op een keukenplank, een bord, het werkblad in de keuken of op de Genius vouwplank (zie punt 4).



Het multifunctionele deksel vormt het hoofdbestanddeel van de Genius Roto Champ en verbergt drie uitklapbare pootjes. Twee pootjes, waarvan slechts het bovenste pootje gearreëerd is, bevinden zich ingeklapt aan de binnenkant van het deksel. Maak eerst de bevestiging van het bovenste pootje los door de arrêteerschuiw uit de parkeerstand weg te schuiven (zie pijl).



Klap nu beide pootjes uit. Op de foto is te zien dat de arrêteerschuiwen van beide pootjes iets omhooggeschoven zijn (zie pijl).

Schuif de arrêteerschuiwen in pijlrichting krachtig omlaag in de arrêteergleuf (actieve stand). Nu zitten de pootjes vast en kunnen belast worden.

i INFO

Door de extra brede draagvlakken van de rubberpootjes staat de Roto Champ bijzonder stabiel.



Trek het 3e pootje aan de onderkant van het handvat omhoog door de beide elastische kunststofdriehoeken samen te drukken en druk het pootje tot aan de aanslag in de arrêtering aan het einde van het handvat (zie pijl).

Bijzondere eigenschap:

Dit pootje is in de lengte verstelbaar (zie punt 3.3 'Gebruik met de grote schaal').

De vooraf ingestelde lengtestand 1 is geschikt voor gebruik zonder of met de kleine schaal.
Lengtestand 2 is geschikt voor gebruik met de grote schaal.



BELANGRIJKE OPMERKING:

Principieel wordt **UITSLUITEND** het bovenste pootje gearreëerd. Het onderste pootje wordt altijd slechts ingeklapt en omlaaggedrukt, d.w.z. NIET gearreëerd.

Zoete focaccia met peren

- 125 g magere kwark
- 3 el suiker
- zout
- 4 el melk
- 4 el olie
- 3 tl rozemarijnnaalden
- 200 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 2 peren
- 4 el citroensap
- 200 g zure room
- 4-5 el vloeibare honing

Verwarm de oven voor op 180°C.

Roer de kwark, suiker, iets zout, melk en olie met een garde tot een glad beslag. Hak de rozemarijnnaalden fijn en roer er doorheen. Meng bloem en bakpoeder en voeg aan het beslag toe. Verwerk daarna alles met de kneedhaak van een handmixer tot een deeg.

Was, schil en halveer de peren. Verwijder het klokhuis met een puntmesje en snijd de helften met de donkergroene schijf in plakken. Besprenkel het fruit met citroensap.

Verdeel het deeg nu in 6-8 even grote porties en rol op een met bloem bestoven werkblad uit tot een vingerdikke deeglaag. Bestrijk met zure room en beleg met de plakken peer. Bak 15-20 minuten in de oven.

Besprenkel de focaccia na het bakken met honing en serveer heet.

Groentelasagne

2 uien
400 g courgettes
2 teentjes knoflook
250 g rispentomaten
400 g aubergines
4 el olijfolie
zout
zwarte peper
2 zakjes mozzarella
85 g boter
70 g bloem
825 ml groentebouillon
250 ml melk
125 el slagroom
75 g Parmezaanse kaas
1 pakje lasagne (250 g)
½ bos basilicum
vet voor de vorm

Verwarm de oven voor op 175°C.
Pel en halveer de uien en knoflook, verwijder de wortelaanzet en rasp met de oranje schijf. Maak de tomaten, courgettes en aubergines schoon en verwijder de stelen. Halveer de tomaten en verwijder de steelaanzet. Snijd de courgettes en aubergines in stukken van 5-8 cm en snijd alles met de donkergroene schrijf.
Verhit de olijfolie in een stoofpan of in een andere grote pan met deksel en laat de uien hierin even fruiten. Voeg vervolgens de stukken knoflook, courgettes en aubergines toe en laat onder af en toe omkeren ongeveer 5 minuten stoven. Voeg na 3 minuten de tomaten toe en breng op smaak met zout en peper. Neem de pan van het vuur en zet apart. Laat de mozzarella uitlekken en snijd in grove blokjes.
Voor de saus: smelt 70 g boter in een pan, stuif de bloem erin en laat alles licht bruineren. Giet de groentebouillon, melk en room er al roerend langzaam bij. Rasp vervolgens de Parmezaanse kaas met de gele schijf fijn. Roer de helft van de Parmezaanse kaas en de hele mozzarella erdoor en breng aan de kook.
Breng op smaak met zout en peper.
Vet een ovenschaal met voldoende hoge randen in. Leg de saus, lasagnevellen en groente erin deze volgorde laag om laag in tot alle ingrediënten opgebruikt zijn. Strooi de rest van de Parmezaanse kaas en van de boter (in vlokken, gevormd door twee lepels) eroverheen.
Bedeck de lasagne en laat 45-50 minuten in de oven bakken. Haal na de halve baktijd de bedekking van de lasagne af. Was de basilicumtakjes, pluk de blaadjes eraf en snijd klein. Laat hierbij enkele blaadjes heel en houd ze apart voor de garnering. Serveer de lasagne gegarneerd met basilicum meteen.



- gele schijf: zeer fijn raspresultaat
- oranje schijf: fijn raspresultaat
- rode schijf: middelfijn raspresultaat en julienne
- lila schijf: grof raspresultaat en julienne

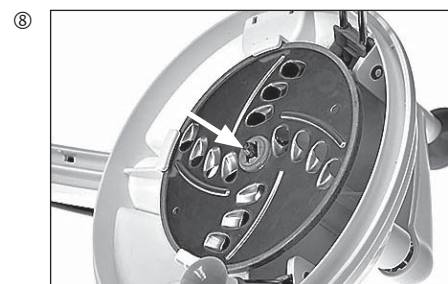
Open de bewaarbox voor de meegeleverde roestvrijstalen schijven door het deksel naar links te draaien.

- lichtgroene schijf: dunne plakken
- donkergroene schijf: dikke plakken
- turquoise schijf: gegolfde plakken (golfsnede)
- blauwe schijf: extra fijn raspresultaat (als gemalen)



Schuif nu een roestvrijstalen schijf naar keuze in de 3 geleidingen aan de onderkant van het multifunctionele deksel (zie 3 pijlen).

Opmerking: de lemmeten, grove of fijne rasptanden van de betreffende roestvrijstalen schijf moeten naar de bovenkant van het apparaat/naar de handzwengel wijzen.



Zet nu de handzwengel erin. De zwengelstang moet hierbij in de geleideopening gestoken en door de opening in het midden van de ingezette roestvrijstalen schijf gevoerd worden (zie pijl).

Daarna is het multifunctionele deksel voorbereid voor gebruik zonder schaal (zie foto ①).

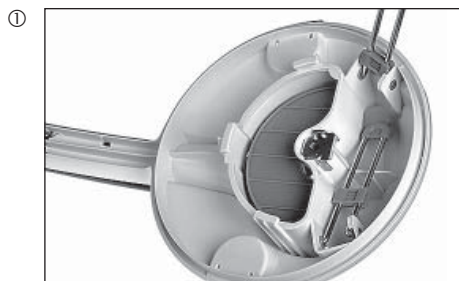
⚠ Let op!

- De buitengewoon scherpe lemmeten en grove en fijne rasptanden van de roestvrijstalen schijven kunnen bij verkeerde hantering aanzienlijke verwondingen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat u nooit met de metalen delen van de roestvrijstalen schijven in aanraking komt (vooral als u ze erin legt of eruit haalt) – pak de roestvrijstalen schijven uitsluitend beet aan de kunststofrand. Anders bestaat er groot gevaar voor letsel in vorm van schrammen tot en met diepe snijwonden.

3.2 Gebruik met de kleine schaal

Om het gebruik met de kleine schaal voor te bereiden, moet u eerste beide pootjes aan de binnenkant van het multifunctionele deksel weer inklappen. Begin, zoals op de foto weergegeven, met het inklappen van een pootje:

- Schuif de arrêterschuif uit de arrêteergleuf (actieve stand) van het eerste pootje en klap het in (zie ①).



- Schuif nu de arrêterschuif uit de arrêteergleuf (actieve stand) van het tweede pootje.
- Klap het tweede pootje in en schuif de arrêterschuif naar de parkeerstand – nu zijn beide voorste pootjes ingeklapt en vastgezet.
- Het pootje aan het handvat blijft uitgeklappt (lengtestand 1 moet ingesteld zijn).

Zet dan de gewenste roestvrijstalen schijf (zoals eerder weergegeven) en de handzwengel erin. Zo is het multifunctionele deksel voorbereid voor gebruik met de kleine schaal.



Plaats het multifunctionele deksel nu met geopende kliksluitingen op de kleine schaal.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Bij het inklappen van de pootjes in het deksel wordt altijd **UITSLUITEND** het bovenste pootje gearrêteerd. Het onderste pootje wordt altijd slechts ingeklapt en omlaaggedrukt, d.w.z. **NIET** gearrêteerd.

Groenteomelet

- 4 eieren
- 10 el mineraalwater
- 200 ml melk
- 200 g tarwebloem
- ½ tl bakpoeder
- zout
- witte peper
- 200-300 g cantharellen
- ½ rode paprika
- ½ gele paprika
- 1 ui
- 6 takjes peterselie voor de garnering
- 4 tl boter/margarine om te braden

Scheid de eieren, vang het eiwit apart op. Roer de eierdooiers samen met het mineraalwater, de bloem en het bakpoeder en een snufje zout tot een glad beslag.

Maak de paddenstoelen schoon terwijl het beslag 10 minuten trekt. Snijd de halve paprika in vieren, verwijder de zaadlijsten en was de paprikastukken. Snijd de paddenstoelen en paprika met de donkergroene schijf. Pel en halveer de ui, verwijder de wortelaanzet en snijd fijn met de rode schijf.

Was de peterselie, schud uit en hak grof, bewaar een beetje ongehakte peterselie voor de garnering.

Klop nu het eiwit en een snufje zout met een handmixer stijf en schep het vervolgens voorzichtig door het beslag. Braad de stukken paddenstoel, paprika en ui in heet vet in de koekenpan aan. Haal daarna ongeveer ¾ van het mengsel eruit en voeg ¼ van het beslag toe. Bak de omelet aan beide kanten 2-3 minuten. Breng op smaak met peper en zout en garneer op de borden met peterselie. Serveer meteen.

Rumpsteak met uiensaus en gebakken aardappels

800 g aardappels
 11 el olie om te braden
 4 rumpsteaks (à 200 g)
 zout
 zwarte peper
 3 uien
 1 tl tomatenpuree
 150 ml rode wijn
 1 laurierblad
 250 ml runderfond
 1 tl maïzena

peterselie voor de garnering

Kook de aardappels een dag tevoren in de schil, laat ze afkoelen en pel ze.

Snijd de aardappels de volgende dag met de donkergroene schijf in plakken en bak ze in een koekenpan met 5 el olie aan beide kanten goudbruin.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Kruid intussen de rumpsteaks met zout en peper.

Schroei het vlees even in een koekenpan met 4 el olie aan beide kanten dicht. Bedek een bakplaat met aluminiumfolie en leg het vlees erop. Bewaar het uitgelopen vleessap in de koekenpan. Laat de steaks 5 minuten in de oven gaar worden, wikkel ze dan in aluminiumfolie en laat trekken.

Voor de saus: pel de uien en snijd ze in vieren. Snijd de uien dan met de lichtgroene schijf. Doe de resterende 2 el olie in een pan en laat de plakken hierin even stoven. Roer vervolgens de tomatenpuree erdoor en kruid naar smaak met rode wijn en het laurierblad. Giet na korte tijd het bewaarde vleessap erbij en haal het laurierblad er met een vork weer uit. Maak een maïzenapapje met iets water, giet in de saus en breng alles al roerend aan de kook.

Breng de gebakken aardappels op smaak met zout en peper.

Schik de gebakken aardappels, steaks en saus op borden, garneer met peterselie en serveer meteen.



Haak de buitenste klemmen van de kliksluitingen aan de rand van de schaal vast en druk ze dan in de richting van het midden van het deksel omlaag totdat ze hoorbaar vastklikken (zie pijlen). Controleer of ze goed vastzitten! Nu is het multifunctionele deksel op de schaal vastgezet en is de Genius® Roto Champ klaar voor gebruik.

3.3 Gebruik met de grote schaal

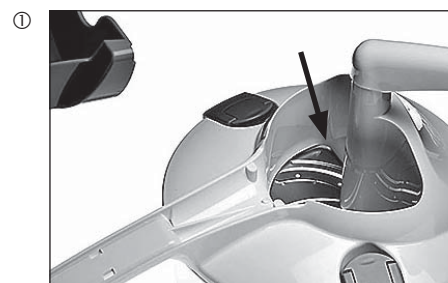
Ga bij alle punten net zo te werk al bij gebruik met de kleine schotel beschreven staat. Het verschil is alleen dat u het derde pootje in het handvat op volle lengte moet instellen (lengtestand 2), omdat de grote schaal hoger is dan de kleine.

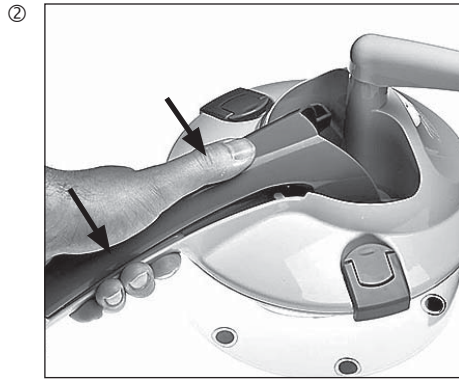
Druk hiertoe het kunststofdeel aan het pootje omlaag totdat de haken er aan beide kanten inklikken (zie pijl). Om het pootje na gebruik weer te kunnen inklappen, moet u de kunststofdriehoeken met twee vingers stevig samendrukken (zie pijl) en het kunststofdeel weer omhoogschuiven (richting handgreep) tot het door het onderste eind van het pootje gestopt wordt.



3.4 De toevoerschacht vullen – ingrediënt kleinsnijden

Maak het bewegelijke bovenstuk van het handvat (vizel) open. Vul het levensmiddel dat u wilt verwerken er bij voorkeur in de linkerhoek van de toevoerschacht (zie pijl) in.

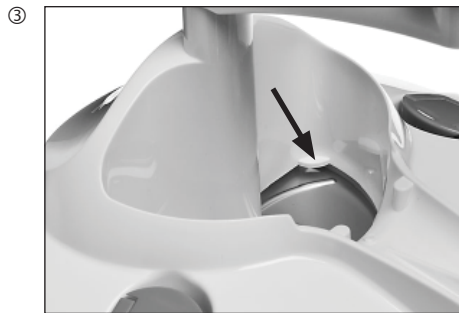




- Pak het handvat met uw hele hand beet: druk hierbij de vijzel met uw duim aan (zie pijl).
- Afhankelijk van het ingrediënt moet u wat lichter of steviger aandrukken.
- Draai de handzwengel met uw vrije hand krachtig en gelijkmatig in de richting van de wijzers van de klok.

⚠ Let op!

Pak het handvat zo beet dat u uw vingers niet kunnen klemmen (zie pijl), dit zou pijn doen.



De toevoerschacht beschikt in de rechter buitenste hoek over een 'stopper' (zie pijl), die voorkomt dat de vijzel op de ingezette roestvrijstalen schijf gaat staan.

Voorbeelden voor gebruik van alle beschikbare roestvrijstalen schijven

Roestvrijstalen schijf	Snijresultaat	Voorbeelden van geschikte levensmiddelen
gele schijf	zeer fijn rasresultaat	Parmezaanse kaas, noten
oranje schijf	fijn rasresultaat	feta, olijven, gember, knoflook
rode schijf	middelfijn rasresultaat en julienne	komkommers, wortels, radijsjes
lila schijf	grof rasresultaat en julienne	aardappels, chocolade, kool
lichtgroene schijf	dunne plakken	prei, uien, kiwi's
donkergroene schijf	dikke plakken	salami, wortels, paddenstoelen
turquoise schijf	gegolfde plakken (golfsnede)	komkommers, rettich, wortels
donkerblauwe schijf	extra fijn rasresultaat (als gemalen)	oudbakken brood (paneermeel), citroenschil

Pizza Calzone

- 300 g pizzadeeg (kant-en-klaar-product)
- 100 ml pizzasaus
- 120 g Goudse kaas of mozzarella
- 2 plakken gekookte ham
- 5 plakken salami
- 10 plakken peperoniworst
- ½ paprika
- 2 peperoni, middelscherp
- 10 zwarte olijven, ontpit

Verwarm de oven voor op 250°C.

Bereid het kant-en-klare pizzadeeg zoals op de verpakking beschreven staat en rol het deeg uit tot een ronde lap.

Bestrijk een helft van de pizza met saus, maar laat ca. 1 cm aan de rand vrij. Rasp de kaas met de oranje schijf en zet apart. Verdeel ⅓ van de geraspte kaas gelijkmatig over de saus. Snijd de paprika middendoor. Verwijder de zaadlijsten en was de paprika af. Snijd vervolgens de paprika, peperoni en olijven met de lichtgroene schijf in dunne plakken en verdeel deze samen met de worstplakken over de met de saus bestreken helft.

Bestrooi de pizza met ⅓ van de geraspte kaas.

Klap nu de niet-belegde helft van de pizza over de andere helft en druk de rand goed aan. Strijk vervolgens nog iets pizzasaus op de bovenkant van de calzone en bedek met de rest van de kaas.

Laat de pizza 12-15 minuten bakken.

TIP Door de langere baktijd wordt de kaas bovenop de calzone donkerder dan bij normale pizza's. Om dit te voorkomen, trekt u de pizza na 6-7 minuten nog een keer een stuk uit de oven. Strooi dan pas de rest van de kaas eroverheen.

i INFO Ingrediënten kunnen ook met de donkergroene schijf gesneden worden.

Aardappelpizza

750 g aardappels
 150 ml room
 2 eieren
 zout
 zwarte peper

Voor het beleg:
 4 rispentomaten
 150 g mozzarella
 1-2 uien
 150 g Goudse kaas (aan het stuk)
 4 el tomatensaus
 Provençaalse kruiden
 200 g bladspinazie

Verwarm de oven voor op 180°C en vet een bakblik in. Schil de rauwe aardappels, was ze en rasp ze grof met de lila schijf. Voeg room en eieren aan de aardappelmassa toe en roer goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel dan alles gelijkmatig op het ingevette bakblik en laat 20 minuten bakken.

Was daarna de tomaten voor het beleg, halveer ze en verwijder de steelaanzet. Snijd de tomaten en mozzarella met de donkergroene schijf. Pel de uien, snijd in vieren en rasp grof met de rode schijf.

Snijd de Goudse kaas in grove stukken en rasp middelfijn met de rode schijf.

Meng voor de saus de tomatenpuree met de Provençaalse kruiden en het bestrijk het gebakken aardappeldeeg er gelijkmatig mee. Was de bladspinazie, schud droog en pluk uit elkaar. Verdeel de spinazie en kaas over het beleg en laat alles nog een keer 20-30 minuten knapperig afbakken.

TIP Leg de mozzarella even in het vriesvak om de kaas beter te kunnen snijden.

⚠ Let op!

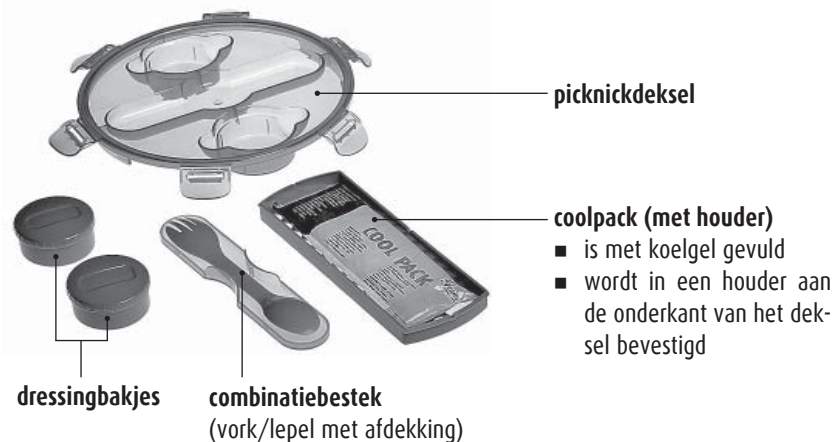
De Roto Champ is uitsluitend bestemd om in een particuliere huishouding levensmiddelen te raspen en te snijden die hiertoe geschikt zijn. Ieder oneigenlijk gebruik kan verwondingen of materiële schade veroorzaken.

📌 Tips

- Principeel kan ieder ingrediënt naar wens met iedere door u gekochte roestvrijstalen schijf verwerkt worden.
- De toevoerschacht voor het te snijden ingrediënt kan met meerdere ingrediënten tegelijk gevuld worden (geen zachte met harde ingrediënten mengen).
- Bij iets grotere en/of hardere ingrediënten verdient het aanbeveling om slechts een stuk tegelijk in de linkerhoek van de toevoerschacht te leggen.
- Knoflookteentjes, radijsjes, wijndruiven, olijven en dergelijk – er kunnen max. 10 stuks tegelijk in de toevoerschacht gevuld worden.
- Het ingrediënt dat u er in wilt leggen, moet van tevoren in stukken gesneden worden die probleemloos in de toevoerschacht passen.

3.5 Gebruik van het picknickdeksel (met vershoudfunctie)

U kunt de kleine of grote schaal met het picknickdeksel tevens als koelbox gebruiken.



①



Coolpack

- Haal de coolpack er met zijn houder uit door deze los te maken uit de beide dekselhouders (aan de binnenkant van het picknickdeksel).
- Leg de coolpack om te koelen ca. 8 à 10 uur **helemaal vlak** in het vriesvak.
- Bevestig de bevroren coolpack weer aan het deksel door de uitstekende randen van de houder onder de houders van het deksel te klemmen tot ze er hoorbaar inklikken (zie pijl).

②



Sluiten

- Sluit uw schaal af door de 6 sluitclips krachtig omhoog te drukken (bij het openen moet u de clips weer omhoogklappen).
- De coolpack heeft een koelvermogen van max. 12 uur. De duur is afhankelijk van de buitentemperatuur.
- Zet de schaal met levensmiddelen altijd op een koele en schaduwrijke plek!

3.6 Bewaren, verschouwen en transporteren met de verschouddeksel

Als u de kleingesneden levensmiddelen niet meteen wilt serveren/eten, kunt u ze in uw schaal bewaren, in de koelkast verschouwen of veilig transporteren - nu voorbereiden, later gebruiken. Sluit de schaal op dezelfde wijze als met het picknickdeksel (zie ②). Door de geïntegreerde siliconen afsluitring zijn uw levensmiddelen aroma- en luchtdicht afgesloten.



Rösti

750 g aardappels
 1 ui
 1 el bloem (naar keuze ook ha-
 vervlokken)
 zout
 zwarte peper
 botervet om te bakken.

Pel de ui en verwijder de wortelaanzet. Schil de rauwe aardappels, was en halveer ze en rasp ze samen met de ui met de oranje schijf. Breng de massa op smaak met peper en zout en meng goed door elkaar. Verhit botervet in een koekenpan. Schep 2 el van de aardappelmassa in de koekenpan, druk iets aan en bak op laag vuur ongeveer 10-15 minuten goudbruin.

TIP De rösti's zijn heerlijk met paddenstoelenragout erbij (zie pagina 26).

INFO In plaats van de oranje schijf kunt u voor dit recept ook de donkerblauwe schijf gebruiken, het aardappelmengsel krijgt dan een zeer fijne consistentie.

Paddenstoelenragout

600 g gemengde, verse paddenstoelen
2 uien
2 teentjes knoflook
2 el olie om te bakken
2 el boter om te bakken
1 tl tomatenpuree
zout
zwarte peper
paprikapoeder, edelzoet
250 ml groentebouillon
1 bos peterselie
1 bos bieslook
100 g slagroom
citroensap

Maak de paddenstoelen schoon en halveer; pel de uien en knoflook, snijd in vieren, verwijder de wortelaanzet en snijd met de donkergroene schijf alles in plakken. Verhit de olie en boter in een grote koekenpan. Voeg de plakken ui, paddenstoel en knoflook samen met iets zout toe en doe een deksel op de pan. Laat de groente ca. 5 minuten op middenhoog vuur stoven. Voeg vervolgens tomatenpuree toe. Breng op smaak met zout, peper en paprikapoeder en roer goed door elkaar. Giet de groentebouillon erbij, doe het deksel op de pan en laat de ragout 15 minuten op middenhoog vuur gaar worden. Was intussen de peterselie, schud goed uit en hak fijn. Zoek de slechte bieslookstelen uit en gooi ze weg. Snijd de bieslook in rolletjes van ca. 0,5 cm. Klop daarna de room met een handmixer stijf en schep met de kruiden en iets citroensap door de ragout. Laat even doortrekken.

TIP Serveer de paddenstoelenragout met lekkere rösti erbij (zie pagina 27).

3.7 Gebruik van de dunschiller

De dunschiller maakt het voorbereidende werk makkelijker – aardappels, wortels, komkommers, courgettes, appels en nog veel meer zijn vliegensvlug krachtsparend van hun schil bevrijd of in flinterdunne plakken gesneden. Zelfs groente of fruit met een hardnekkige schil, bijv. ananas, laat zich zonder problemen schillen met de hoogwaardige roestvrijstalen lemmeten. Daar het lemmet aan beide kanten gekarteld is, kan in beide richtingen gewerkt worden – zo bespaart u kostbare tijd.

Let op!

- Verwijder vóór het eerste gebruik de beschermende folie van de lemmeten!
- De dunschiller heeft buitengewoon scherpe lemmeten. Daarom mogen uw vingers niet in aanraking komen met de lemmeten en mag de dunschiller niet in handen van kinderen terecht komen – er bestaat kans op verwonding!

4 De vouwbare snijplank in de praktijk



Dankzij de 4 rubberen antislippootjes staat de ovale, vouwbare snijplank met antibacteriële eigenschappen veilig op het werkblad.

Bijzonder geraffineerd: door de flexibele kunststofplooï kan de snijplank in een handomdraai in een handige schaal veranderd worden. Hef hiertoe de snijplank eenvoudig aan de handgrepen aan de zijkant omhoog en druk de binnenkant met uw duimen omhoog tot de rand rondom uitgeklaapt is (zie pijl).

Door dit ingenieuze extra detail kan de snijplank gebruikt worden als

- gewone snijplank met saggoot om vloeistoffen op te vangen;
- handige schaal met opgeklapte rand, bv. om gesneden levensmiddelen van het werkblad naar de kook- of koekenpan te vervoeren, of om levensmiddelen zoals brood, worst, ham, kaas, fruit en groente te serveren.



5 Onderhoud en reiniging

Maak de Roto Champ, het toebehoren en de vouwplank als volgt schoon:

- hetzij met de hand onder de lopende kraan met een gewoon, mild vaatwasmiddel,
- of in de vaatwasser, daar alle onderdelen – behalve de coolpack – in de vaatwasser kunnen.
- Gebruik geen bijtende of schurende middelen. Vermijd het gebruik van harde borstels of van het schuurlvlies van schoonmaakspunzen.

6 Verwijdering

Als het apparaat, het toebehoren en/of de snijplank niet meer gebruikt kunnen worden, valt het onder particulier huisvuil. Ze worden daarom door gemeentelijke afvalverwijderingsbedrijven opgeruimd. Doe alle aanwezige roestvrijstalen schijven voordat u ze verwijdert in de bewaarbox en sluit de box.



Rundersaté met appeldip

400 g runderfilet
2 teentjes knoflook
8 el olie om te braden
zout
zwarte peper
paprikapoeder, edelzoet

Voor de appeldip:
1 appel
40 g mierikswortel, vers
1 rode ui
1 el zure room
sap van 1 citroen

Snijd het runderfilet ter voorbereiding in dunne plakken, die dan nog een keer in repen gesneden worden. Rijg de repen golfvormig op de satéstokjes en bewaar ze in een ovenschaal.

Voor de marinade: pel en halveer de knoflookteentjes, verwijder de wortelaanzet en rasp fijn met de oranje schijf. Verhit 2-3 el olie in een koekenpan; voeg de stukjes knoflook, peper en zout toe en bruineer licht.

Neem de koekenpan van het vuur voordat de knoflook kleur krijgt en voeg de resterende 5-6 el olie toe. Laat de marinade afkoelen en giet vervolgens over het vlees. Het vlees moet ongeveer 5 minuten in de marinade trekken.

Braad de saté tot slot aan iedere kant in de koekenpan. Voor de appeldip: schil de appel, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Schil de mierikswortel en snijd in stukken van 5-8 cm. Pel de ui, snijd in vieren, verwijder de wortelaanzet en rasp samen met de appelkwarten en mierikswortel fijn met de oranje schijf. Giet citroensap en zure room in de dip en breng op smaak met peper en zout.

Schik de stokjes saté op een vleesschaal en serveer met de appeldip.

Aardappelgratin met gehakt

1 ui
1 teentje knoflook
20 g gedroogde tomaten (in olie)
4 el olie om te braden
500 g gehakt (rund, varken, lam of kalkoen)
1 tl gedroogde oregano
zout
zwarte peper
1 kg aardappels
10 g boter voor de vorm
150 g crème fraîche
150 ml melk
2 eieren
70 g Parmezaanse kaas

Verwarm de oven voor op 180°C.
Pel en halveer de ui en knoflook, verwijder de wortelanzet en snijd met de oranje schijf. Doe de tomaten in een zeef en laat uitlekken en snijd daarna in blokjes.
Verhit de olie in een koekenpan en braad het gehakt hierin aan. Voeg de voorbereide tomaten, ui en knoflook toe en fruit tot ze glazig zijn. Breng op smaak met oregano, zout en peper.
Vet intussen de ovenschaal met boter in. Schil de aardappels en snijd met de donkergroene schijf. Schik een helft van de aardappelplakken dakpansgewijs in de ovenschaal en verdeel het gehaktmengsel gelijkmatig over de aardappels. Bedek met de andere helft van de aardappelplakken.
Roer crème fraîche, eieren en melk in een aparte schaal door elkaar. Breng op smaak met zout en peper en giet het mengsel over de gratin. Rasp nu de kaas met de gele schijf fijn en strooi over de gratin. Laat ongeveer een uur in de oven goudbruin en gaar worden.

7 Recepten

VOORGERECHTEN

Tomaat-mozzarellaschotel	14
Zoete wortelsalade	14
Griekse boerensalade	15
Koolsalade met paprika	15
Laag-om-laag ROTO-salade	16
Laag-om-laag salade klassiek	17
Paprikacrèmesoep met pesto	18
Preisoep met gehakt	19
ROTO-soep	20
Tomatensoep met lintpasta	21

HOOFDGERECHTEN

Groentewraps met kip	22
Groentekoekjes	23
Groenteschotel met vleesreepjes	23
Aardappelgratin met gehakt	24
Rundersaté met appeldip	25
Paddenstoelenragout	26
Rösti	27
Aardappelpizza	28
Pizza Calzone	29
Rumpsteak met uiensaus en gebakken aardappels	30
Groentomelet	31
Groentelasagne	32

ZOETE GERECHTEN & DESSERTS

Zoete focaccia met peren	33
Gevulde papaja met exotische fruitsalade	34
Appel-notentaart	35
Wortelmuffins	36

Tomaat-mozzarellaschotel

8 rispentomaten
250 g mozzarella
3-4 takjes verse basilicum
zout
zwarte peper
2-4 el olijfolie
2 el balsamico

1 vers stokbrood

Was en droog de tomaten voorzichtig af. Verwijder de steel en snijd met de donkergroene schijf eerst de tomaten en dan de mozzarella.
Schik de plakjes tomaat en mozzarella nu op een platte serveerschaal door afwisselend 1 plakje tomaat en 1 plakje mozzarella dakpansgewijs op de schaal te leggen. Was vervolgens het basilicum en dep droog, pluk de bladjes van de takjes af en verdeel over de schotel. Kruid met peper en zout en besprenkel met olie en balsamico.

TIP Serveer met vers stokbrood erbij.

Zoete wortelsalade

250 g wortel
2 appels
50 g rozijnen

Voor de dressing:
sap van ½ limoen
sap van ½ sinaasappel
2 el olie
1 kaneelstokje (1 tl gemalen kaneel)

ca. 60 g walnoten om te garneren

Schil en halveer de wortels en snijd met de oranje schijf in fijne reepjes. Was de appels, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Rasp fijn met de rode schijf en voeg aan de wortels toe.

Was de rozijnen even in heet water en laat uitlekken. Voeg ze vervolgens aan de wortels en appels toe en meng de salade.

Voor de dressing:
Rasp het kaneelstokje met de gele schijf en meng goed met het sinaasappel- en limoensap en de olie. Giet de dressing over de salade, meng goed en dien op in serveerschaltjes.
Kraak de walnoten en garner de porties ermee.

Groentekoekjes

250 g aardappels of courgettes
250 g wortel
5 el volkoren tarwebloem
3 eieren
1 ui
zout
zwarte peper
gember
5 el olie om te bakken

Schil de aardappels of courgettes, snijd in vieren en rasp fijn met de oranje schijf. Breek de eieren open en klop ze in een aparte schaal door de bloem. Schep de massa door de aardappel- of courgettebrij. Pel en halveer de ui, verwijder de wortelaanzet. Schil de wortels en snijd in stukken van 5-8 cm. Rasp ui en wortel ook met de oranje schijf fijn. Breng op smaak met zout, peper en gember en roer goed door elkaar.
Verhit de olie in een pan, doe de groentemassa er portie voor portie in en druk plat. Bak de aardappelkoekjes aan beide kanten goudbruin en laat op keukenpapier uitlekken.

Groenteschotel met vleesreepjes

150 g rijst
200 g vlees (varkens- of kalkoen schnitzel, rumpsteak)
zout
zwarte peper
paprikapoeder, edelzoet
3 wortels
1 ui
150 g champignons
5 el olie om te braden
50 ml groentebouillon
1 el sausbindmiddel voor een witte saus
1 el zure room

Breng de rijst in 100 ml zout water aan de kook en laat de rijst dan op laag vuur nog ca. 20 minuten opzwellen. Spoel het vlees af, dep voorzichtig droog met keukenpapier en snijd in ca. 1 cm brede, gelijkmatige repen. Kruid met zout, peper en paprikapoeder. Schil de wortels en snijd in stukken van 5-8 cm. Pel en halveer de ui, verwijder de wortelaanzet. Maak de champignons schoon, halveer en snijd ze met de wortelstukken en uihelften met behulp van de donkergroene schijf fijn. Verhit de olie in een koekenpan en braad de repen vlees hierin aan. Voeg de plakken groente toe en stooft ze.
Blus met groentebouillon, voeg zure room toe en bind met sausbindmiddel.

peterselie voor de garnering

Serveer met rijst en garner met peterselie.

Groentewraps met kip

3 rispentomaten
½ krop ijsbergsla
3 wortels
100 g roomkaas
1 el mierikswortel (uit een potje of vers)
2 el yoghurt
zout
zwarte peper
150 g kipfilet
4 el olie om te braden
4 takjes basilicum
4 tortilla's (kant-en-klaarproduct)

Was eerst alle ingrediënten. Halveer de tomaten en verwijder de steel. Snijd de halve ijsbergsla in vier grove stukken en snijd ze evenals de tomaten met de donkergroene schijf.

Schil en halveer de wortels en snijd met de oranje schijf in fijne juliennereepjes.

Schil voor de crème de verse mierikswortel, was ze en snijd met de gele schijf heel fijn en meng met de roomkaas en yoghurt.

Breng op smaak met zout en peper.

Was dan de takjes basilicum, pluk de blaadjes af, snijd klein en zet klaar in een schaaltje.

Verhit de olie in een pan, snijd intussen de kipfilet in repen en braad deze vervolgens in de hete olie aan.

Om de wraps te wikkelen, neemt u een tortilla en besmeert deze met de roomkaascrème. Leg hierop de repen kipfilet en wortel, de ijsbergsla en plakken tomaat. Bestrooi met de kleingesneden basilicumblaadjes.

Klap nu de tegenover elkaar liggende uiteinden van de wrap ongeveer 5 cm naar binnen, zodat groente en vlees 'ingeklemd' zijn. Rol de wrap nu stevig op en snijd hem iets schuin door.

Griekse boerensalade

1 krop romeinse sla
200 g cocktailtomaatjes
150 g zwarte olijven, zonder pit
1 groene paprika
½ komkommer
200 g feta

Voor de dressing:

1 ui
3 el wijnazijn
4 el olijfolie
½ tl oregano
zout
zwarte peper

Maak de sla schoon, verwijder de stronk en pluk in hapklare stukken. Was de cocktailtomaatjes en olijven en snijd ze met de donkergroene schijf. Snijd de paprika in vieren, verwijder de zaadlijsten en was de rest van de zaadjes en de paprika. Snijd de paprikakwartten nog een keer dwars door en verwerk ze eveneens met de donkergroene schijf. Schil de halve komkommer en snijd in twee even grote stukken. Snijd met de lila schijf in juliennereepjes en doe alles samen in een schaal.

Voor de dressing:

Pel en halveer de ui, verwijder de wortelaanzet en rasp met de rode schijf. Voeg azijn, olie, oregano, iets zout en peper toe en meng door elkaar. Schenk de dressing over de salade en meng goed. Snijd de feta in blokjes en strooi ze over de salade. Serveer direct.

Koolsalade met paprika

400 g verse witte kool
1 rode paprika
200 ml groentebouillon
2 el lijnolie
2 el azijn
1 tl mosterd
1 tl kummel
witte peper
zout

Snijd de witte kool in grove stukken, verwijder de stronk. Was de kool en snijd met de rode schijf in middelgrote juliennereepjes. Snijd de paprika in vieren, verwijder de zaadlijsten en was de paprikastukken. Snijd de kwarten nog een keer dwars door, snijd met de oranje schijf in fijne repen en doe ze met de repen witte kool in een schaal.

Roer nu in een kleine pan olie, azijn en mosterd in de groentebouillon, breng aan de kook en giet over kool en paprika. Breng op smaak met kummel, peper en zout en roer alles voorzichtig door elkaar.

Laat de koolsalade minstens 12 uur trekken voordat hij geserveerd wordt.

Laag-om-laag ROTO-salade

½ krop ijsbergsla
100 g cocktailtomaatjes
100 g rode kool
100 g prei
100 g wortel
½ komkommer
100 g radijsjes
50 g Parmezaanse kaas of harde
Goudse kaas
1 sneetje brood

Voor de dressing:
100 g slasaus (36% vet)
100 g volle yoghurt
1-2 el melk
kerriepoeder
citroensap
zout

peterselie voor de garnering

Was eerst alle ingrediënten. Snijd de ijsbergsla en rode kool in vieren en verwijder de stronk. Haal het bovenste blad van de prei af en snijd in 5-8 cm lange stukken.

Zet alles na elkaar loodrecht in de toevoerschacht en snijd met de lichtgroene schijf in fijne ringen. Vul nu de tomaten in de toevoerschacht en verwerk ze ook met de lichtgroene schijf.

Leg de ingrediënten na elkaar laag voor laag in een hoge schaal door de gesneden ingrediënten afwisselend over de hele bodem van de schaal te verdelen. Eerst de ijsbergsla, daarop de tomaten, dan de rode kool en ten slotte de prei.

Schil de wortels. Snijd nu wortels en komkommer in stukken van 5-8 cm. Snijd wortels en kaas gescheiden van elkaar met de oranje schijf in fijne juliennereepjes en leg een laag wortel op de prei.

Vang de kaas op en zet apart. Snijd de komkommer met de rode schijf en verdeel over de reepjes wortel. Plaats vervolgens de turquoise schijf erin, kartel de radijs met de golfsnede en leg dan een laag gekartelde plakjes radijs op de reepjes komkommer.

Strooi de apart gezette kaas over de laag-om-laag salade. Rooster vervolgens het sneetje brood, maak er met de donkerblauwe schijf zeer fijne kruimeltjes van en verdeel over de kaas.

Voor de dressing:

Roer de slasaus, yoghurt en melk tot een glad mengsel en breng op smaak met kerrie, citroensap en zout.

Serveer de dressing in een extra schaaltje en garneer de salade met peterselie.

Tomatensoep met lintpasta

1 ui
2 teentjes knoflook
1 steel prei
20 g boter
700 g rispentomaten
750 ml groentebouillon
150 g lintpasta
1 tl zeezout
8 tl basilicum

peterselie voor de garnering

Pel en halveer de ui en knoflook, verwijder de wortelanzet en rasp met de rode schijf.

Was de prei, verwijder het bovenste blad en snijd de wortels af. Verdeel de steel prei in stukken van 5-8 cm, steek ze loodrecht in de toevoerschacht en snijd met de lichtgroene schijf in ringen.

Smelt boter in een pan en laat de preiringen, kleingesneden ui en knoflook hierin stoven.

Schil de tomaten en verdeel in grove stukken.

Doe de stukken tomaat samen met de groentebouillon en pasta in de pan. Kruid met zout en basilicum en laat de soep ongeveer 10 minuten trekken.

Schep de soep dan in soepborden en garneer met peterselie. Serveer heet.



ROTO-soep

200 g courgettes
150 g prei
4 wortels
250 g aardappels
1,5 l groentebouillon
3 takjes tijm
50 g verse paddenstoelen
2 stelen bleekselderij
zout
zwarte peper

Was de courgettes, selderij en prei. Verwijder het bovenste blad van de prei. Halveer de courgettes in de lengte en snijd ze evenals de selderij en prei in stukken van 5-8 cm.

Zet alles loodrecht in de toevoerschacht en snijd met de lichtgroene schijf. Schil de aardappels en wortels, was ze en verwerk ze met de donkergroene schijf.

Maak de paddenstoelen schoon, snijd de steel eraf en snijd ze ook met de donkergroene schijf en zet apart. Doe alles in een pan en breng aan de kook met de groentebouillon. Doe het deksel op de pan en laat nog eens 15 minuten zachtjes koken.

Was intussen de tijm, dep voorzichtig droog, hak fijn en voeg aan de soep toe.

Voeg de paddenstoelenplakjes de laatste 3-4 minuten van de kooktijd toe.

Breng de soep ten slotte op smaak met zout en peper, schep in soepborden en serveer heet.



Laag-om-laag salade klassiek

2 eieren
1 komkommer
1 rode paprika
1 blik groentemaïs (425 ml)
1 blik tonijn ,naturel' (185 g)
½ krop ijsbergsla (ca. 150 g)

Voor de dressing:
100 g slasaus (36% vet)
100 g volle yoghurt
1-2 el melk
kerriepoeder
citroensap
zout

peterselie voor de garnering

Kook de eieren in kokend water in ca. 9 minuten hard en schrik vervolgens in koud water. Was intussen de komkommer en snijd in stukken van ca. 5 cm.

Snijd de paprika in vieren, verwijder de zaadlijsten en was de paprikastukken. Snijd de stukken komkommer en paprikakwartten met de lila schijf in grove repen.

Doe dan de maïs en tonijn in een zeef, spoel even onder de lopende koude kraan af en laat uitlekken.

Was de sla, verdeel in vier grove stukken en snijd deze dan met de donkergroene schijf. Dop de eieren en snijd ze achtereenvolgens ook met de donkergroene schijf in plakken.

Leg de gesneden ingrediënten naar keus laag om laag in buikige glazen.

Voor de dressing:
Roer de slasaus, yoghurt en melk tot een glad mengsel en breng op smaak met kerrie, citroensap en zout. Schenk de dressing over de salade.

Bestrooi ieder glas met kerriepoeder en garneer met peterselie.

Paprikacrèmesoep met pesto

3 gele paprika's
3 rode paprika's
2 uien
1 teentje knoflook
3-4 takjes verse oregano
3-4 el olie om te bakken
600 ml groentebouillon
2 el met paprika gevulde olijven
zout
zwarte peper
4 tl groene pesto (uit een potje)

oregano voor de garnering

Snijd de paprika's in vieren, verwijder de zaadlijsten en was de paprikastukken. Doe 3-4 stukken paprika met de smalle kant in de toevoerschacht en snijd met de donkergroene schijf in repen.
Pel en halveer de knoflook en uien, verwijder de wortelaanzet en snijd fijn met de rode schijf. Verhit de olie in een grote pan en fruit de stukjes knoflook samen met de ui tot ze glazig zijn.
Was de takjes oregano, pluk de blaadjes af en leg een paar blaadjes apart.
Doe de paprikareepjes en oreganoblaadjes vervolgens ook in de pan met gefruite knoflook en ui, stoof ze even en blus met de groentebouillon. Laat vervolgens alles ca. 20 minuten sudderen.
Pureer de soep nu met een staafmixer fijn en breng op smaak met zout en peper.
Snijd de olijven met de lichtgroene schijf in een extra schaalpje en zet klaar. Schep de soep in soepborden en dien op met 1 tl pesto in het midden van de soep.
Garneer tot slot de soep met de olijfringen en de in het begin apart gezette oreganoblaadjes en serveer meteen.

Preisoep met gehakt

3 el olie om te braden
500 g gehakt half om half
zwarte peper
zout
2 uien
2 teentjes knoflook
3 stelen prei
700 ml groentebouillon
250 g smeerkaas
1 bekertje crème fraîche
1 nootmuskaat (1 tl, gemalen)

1 verse baguette

Verhit de olie in een grote pan en braad het gehakt aan alle kanten goed aan. Kruid met zout en peper.
Terwijl het vlees braadt, pelt en halveert u de uien en knoflook. Verwijder de wortelaanzet en rasp met de rode schijf.
Snijd nu de wortels van de prei af en haal het bovenste blad eraf. Was de prei, snijd in stukken van ongeveer 5-8 cm, steek ze loodrecht in de toevoerschacht en snijd met de lichtgroene schijf in ringen. Voeg de preiringen, voorbereide uien en knoflookteentjes aan het gehakt toe en laat ca. 5 minuten aanbraden.
Giet vervolgens de groentebouillon erbij en laat alles 10 minuten koken. Roer daarna de smeerkaas en crème fraîche erdoor en breng weer aan de kook. Rasp met de gele schijf iets nootmuskaat en breng de soep hiermee en met peper en zout op smaak.

TIP Serveer met versgesneden baguette erbij.