



SIEMENS

Kookinspiraties.

Een selectie van inspirerende recepten voor uw oven met stoomtoevoer-functie.
[siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com)

Siemens huishoudapparaten



Haal de sleur uit het dagelijkse leven.

Wilt u uw gasten een onvergetelijke avond bezorgen?

Ga met deze exclusieve receptenverzameling op een culinaire reis en ervaar niet alleen hoe u buitengewone smaakbelevissen kunt bereiden, maar ook hoe u de innovaties van uw nieuwe oven met stoomfunctie het beste kunt inzetten.

Op simpele en leuke wijze bereidt u uw gasten zo een perfect menu dat gegarandeerd lukt. Alle informatie in deze recepten is meerdere malen uitgetest en exact op uw bakoven afgestemd.

Zo wordt de bereiding extra leuk en wordt het een onvergetelijke avond voor u en uw gasten.

Eet smakelijk!

Voeg bij elk gerecht iets bijzonders toe: stoomtoevoer.

Dankzij de automatische stoomtoevoer in de bereidingsruimte slagen uw gerechten nog gemakkelijker. De vochtigheid aan het oppervlak van het eten verdampt, zodat het van buiten knapperig wordt en van binnen lekker zacht blijft. Perfect geschikt bijvoorbeeld voor zelfgebakken brood of bij het volgende keer braden van vlees.

Uw gerecht

- krijgt een glanzend oppervlak
- blijft van binnen sappig en zacht, wordt van buiten knapperig
- en het volume wordt slechts minimaal gereduceerd

U stelt zelf de gewenste verwarmingsmethode in. Gebruik de opgaven in de tabellen om een geschikte verwarmingsmethode te kiezen.

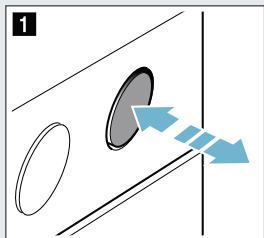
In de gebruiksaanwijzing vindt u nog meer gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen.

Watertank vullen

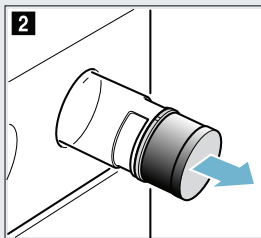
Zorg ervoor dat u de waterhardheid correct heeft ingesteld.

i Aanwijzingen

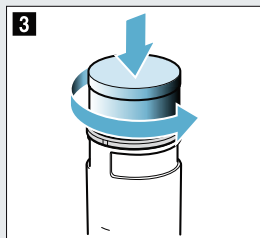
- Is uw water zeer kalkhoudend, dan raden wij u aan om onthard water te gebruiken.
- Gebruikt u uitsluitend onthard water, dan kunt u als waterhardheid "onthard" instellen.
- Gebruikt u mineraalwater, stel dan waterhardheid "4 zeer hard" in.
- Gebruikt u mineraalwater, dan mag dit geen koolzuur bevatten.



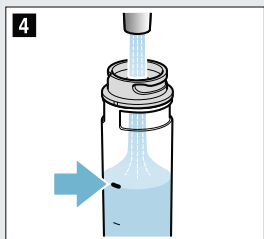
1 Op de watertank drukken



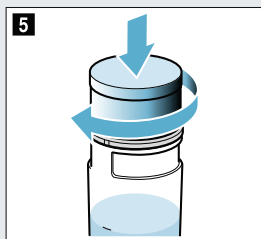
2 Watertank er uit trekken



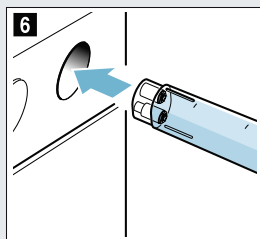
3 Op het deksel van de watertank drukken, het deksel ingedrukt houden en opendraaien



4 Vullen met water.



5 Op het deksel van de watertank drukken en dichtdraaien.



6 Watertank weer in de opening plaatsen

Bereidingstabel

Gerecht	Accessoires/ vormen	In- schuif- hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur in °C	Tijds- duur in min
Biscuittaart, 6 eieren	Springvorm d=28cm	2	 	150–160	15
				150–160	25–30
Broodvlecht	Bakplaat	2		150–160	25–30
Klein gebak van gistdeeg	Bakplaat	3		160–170	20–30
Plat rond brood	Braadslede	3		220–230	20–30
Witbrood, 750 g	Rechthoekige vorm/universele braadslede	2	 	210–220	15
				180–190	25–35
Gemengd brood, 1 kg	Rechthoekige vorm/universele braadslede	2	 	210–220	15
				180–190	35–50
Broodjes, zoet, vers	Bakplaat	3		160–170	20–30
Broodjes, vers	Bakplaat	3		180–190	20–30
Kip, 1,3 kg	Open vorm	2		200–220	50–60
Kleine kipdelen, à 250 g	Open vorm	2		200–220	30–40
Gebraden varkensvlees met zwaard, bijv. schouder, 2 kg	Open vorm	2	  	100	30
				180–190	70–90
				200–210	20–25
Lamsbout zonder been, medium, 1,0 kg	Open vorm	2		170–180	65–75



Witbrood

ca. 20 sneetjes

Ingrediënten:

750 g bloem

1 pakje gedroogde gist

1 tl suiker

1 afgestreken tl zout

15-20 g boter

400-425 ml water, lauwwarm

Toebehoren:

Braadslede

Opgaven van de voedingswaarden:

Per sneetje ca. 136 kcal, 1 g F,
27 g KH, 4 g E, 2,24 BE

Bereiding:

1. Het meel zeven boven een beslagkom en de droge gist er met een vork gelijkmatig doorheen roeren.
2. De overige ingrediënten toevoegen. Eerst met de kneedhaken van de handmixer op de laagste en vervolgens op de hoogste stand in ongeveer 5 minuten tot een glad deeg kneden. Op een warme plek een uur laten rijzen of programma "Deeg laten rijzen" gebruiken
3. Het gistdeeg kneden, er een broodvorm van maken en op de ingevette en bestoven universele braadslede leggen. Nogmaals 20-30 minuten laten rijzen op een warme plaats.
4. Vervolgens bakken zoals aangegeven.

Tip:

- In plaats van water kunt u ook melk gebruiken.

Zo stelt u in:

Bakplaat, hoogte 3

Heteluchtfunctie met stoomtoevoer, 220°C

15 minuten

3D Hetelucht, 180°C

30-35 minuten



Viergranenbrood

Voor 1 langwerpig brood, ca. 25 boterhammen

Ingrediënten:

Gistdeeg:

200 g volkoren roggemeel

500 g volkoren tarwemeel

2 pakjes gedroogde gist

1 el honing

ca. 250 ml water, lauwwarm

ca. 250 ml karnemelk, lauwwarm

2-3 el lijnzaad

2-3 el sesamzaad

2-3 el zonnebloempitten zonder schil

1-2 el pompoenpitten zonder schil

½-1 el zout

1-2 el broodkruiden

Bovendien:

Olie voor de universele braadslede

Bloem om te bestuiven

Toebehoren:

Braadslede

Opgaven van de voedingswaarden:

113 kcal, 19 g KH, 2 g F, 5 g E

Bereiding:

1. Beide soorten meel samen met de gist mengen in een grote kom. Alle andere ingrediënten toevoegen en het deeg goed kneden. Op een warme plek een uur laten rijzen of programma "Deeg laten rijzen" gebruiken tot het volume van het deeg is verdubbeld.
2. Het gistdeeg kneden, er een langwerpige broodvorm van maken, op de ingevette en bestoven universele braadslede leggen en toegedekt nog 15-20 minuten laten rijzen.
3. Het gerezen deeg met een scherp mes ruitvormig insnijden en met een houten prikker meerdere keren inprikken.

Tip:

- Gebruikt u volkorenmeel, dan moet u altijd wat meer vloeistof toevoegen en het deeg moet wat langer rijzen.
- Rooster de zaden en pitten vooraf in een pan zonder vet.

Zo stelt u in:

Universele braadslede, hoogte 2

Heteluchtfunctie met stoomtoevoer, 220°C

15 minuten

3D Hetelucht, 180°C

35-45 minuten



Kalfsborst met kruidenvulling

Voor 6 porties

Ingrediënten:

Vlees met vulling:

1,2 kg kalfsborst met inkeping
(van tevoren bij de slager bestellen)

200 g kalfsbotten, kleingehakt

Zout

Peper uit de molen

½ bosje kruidenmengsel voor de
Frankfurter saus (kervel, bernage,
citroenmelisse, pimpernel, peterselie,
veldzuring en bieslook in gelijke
delen, in totaal ca. 100 g)

4 sneetjes geroosterd brood

125 ml melk, warm

½ biologische citroen

3 sjalotten

3 eierdooiers

25 g boterolie

1 bosje soepgroente

600 ml vleesbouillon

150 ml room

Bovendien:

Keukengaren

Naald

Toebehoren:

Braadslede

Opgaven van de voedingswaarden:

286 kcal, 1,4 g KH, 13 g F, 40 g E

Bereiding:

1. De kalfsfilet kort met koud water afspoelen en droogdeppen. Van binnen en van buiten inwrijven met zout en peper.
2. Het kruidenmengsel afspoelen, droogschudden en fijnhakken. Het brood in blokjes snijden en weken in melk.
De halve biologische citroen wassen met warm water en de schil eraf raspen.
3. De sjalotten pellen en in zeer kleine stukjes snijden. Het geweekte brood uitdrukken en vermengen met de gehakte kruiden, sjalottenstukjes, eierdooier en geraspte citroenschil. Op smaak brengen met peper en zout. De kalfsborst met het mengsel vullen en dichtnaaien. Vlees en botten in hete boterolie aan alle kanten aanbraden.
4. De soepgroente schoonmaken en in ca. 2 cm grote stukjes snijden. De groenteblokjes in de braadslede doen, hierop het vlees en de botten leggen en dit overgieten met de rest van het braadvet. De helft van de bouillon toevoegen en braden zoals aangegeven.
5. Het afgebraden vlees eruit nemen en afgedekt 5 minuten laten rusten. Intussen het braadvocht met de groente door een zeef in een kookpan gieten, de rest van de bouillon toevoegen en samen met de room laten inkoken. Het vlees in plakken snijden en opdienen met de saus.

Zo stelt u in:

Braadslede, hoogte 2

Heteluchtfunctie met stoomtoevoer, 160-170 °C

70-80 minuten



Maïskip met kruidenboter

Voor 4 porties

Ingrediënten:

Kruidenboter:

60 g boter, zacht

1 el olijfolie

3 el Italiaanse diepvrieskruiden
zonder uien

Zout

Peper uit de molen

edelzoet paprikapoeder

Vlees:

1 maïskip, 1,6 kg

Zout

Peper uit de molen

Toebehoren:

Braadslede

Opgaven van de voedingswaarden:

811 kcal, 0 g KH, 67 g F, 53 g E

Bereiding:

1. De boter met een garde romig roeren. Olijfolie en kruiden toevoegen en met elkaar mengen. Hartig kruiden met zout, peper en paprikapoeder.
2. De kip kort onder koud water afspoelen en droogdeppen met keukenpapier. Van binnen en van buiten kruiden met zout en peper. Het vel aan de borstzijde voorzichtig losmaken van het vlees. De kruidenboter verdelen tussen het vel en het borstvlees.
3. De kip met de borstzijde naar beneden in de braadslede leggen en braden zoals aangegeven.
4. Na ca. 30 minuten keren en afbraden.

Zo stelt u in:

Braadslede, hoogte 2

Heteluchtfunctie met stoomtoevoer, 200-210 °C

50-60 minuten



Zomerse visovenshotel

Voor 4 porties

Ingrediënten:

Visovenshotel:

6 vastkokende, middelgrote aardappels

1 Biologische citroen

2 Tomaten

80 g ontpitte zwarte olijven

1 Bosje gladde peterselie

600 g visfilet, bijv. koolvis

Zout

Peper uit de molen

3-5 el olijfolie

Bovendien:

boter voor de vorm

Toebehoren:

rooster, vuurvaste schaal

Voedingswaarde-informatie:

512 kcal, 35 g KH, 25 g F, 35 g E

Bereiding:

1. De aardappels wassen, schillen en in schijfjes snijden. Zout water in een pan verhitten en hierin de aardappels voorgaren.
2. De citroen onder heet water wassen en daarna droog wrijven. De tomaten wassen. Tomaten en citroen in plakjes snijden. De olijven in grove stukjes snijden. De peterselie afspoelen, droogschudden en hakken.
3. De ovenschaal invetten.
4. Hierin laagsgewijs de voorgegaarde aardappelschijfjes leggen. De olijven en de plakjes tomaat op de aardappels leggen.
5. De visfilets kort met koud water afspoelen, droogdeppen en op de tomaten leggen. Zout en peper aan het geheel toevoegen en bestrooien met de peterselie. Tot slot de citroenschijfjes erop leggen.
6. De ovenschaal royaal besprenkelen met olijfolie en garen zoals aangegeven.

Zo stelt u in:

Ovenschaal op het rooster, hoogte 2

Heteluchtfunctie met stoomtoevoer, 150-160 °C

30-40 minuten



Spinaziestrudel

Voor 4 porties

Ingrediënten:

Strudeldeeg:

250 g bloem

1 tl zout

20 g boter, gesmolten

1 ei, geklutst

4-8 el water

een beetje olie

Vulling:

1 ui, 1-2 teentjes knoflook

een beetje olie

300 g bladspinazie, diepvries

100 g gedroogde tomaten

200 g ricotta

2 eieren

60 g pijnboompitten

wat sinaasappelschil of
sinaasappelaroma

15 blaadjes citroenmelisse

2 el Parmezaanse kaas, geraspt

1 snufje nootmuskaat, vers geraspt

zout, peper uit de molen

Bovendien:

vershoudfolie

bakpapier

boter om te bestrijken

Toebehoren:

Bakplaat

Opgaven van de voedingswaarden:

532 kcal, 53 g KH, 23 g F, 28 g E

Bereiding:

1. De bloem, het zout, de boter, het ei en het water door elkaar kneden, tot een bol vormen, bestrijken met de olie en in vershoudfolie gewikkeld 2 uur in de koelkast laten staan.
2. Voor de vulling ui en knoflook fijnhakken en fruiten in de olie. De ontdooide spinazie in een schaal doen. De gedroogde tomaten klein hakken. Met de uien, knoflook en ricotta bij de spinazie doen en alles goed mengen. De overige ingrediënten toevoegen en dit alles tot een gelijkmatig mengsel roeren.
3. Het deeg uitrollen op een met bloem bestoven keukendoek en vervolgens uitspreiden. Dit doet u door met de handen onder het deeg te gaan en het over de rug van uw handen vanuit het midden uit te rekken. Een lange rechthoek van het deeg vormen.
4. De vulling gelijkmatig verdelen over het deeg. Hierbij een ca. 2 cm brede rand vrijlaten. De randen van het deeg over de vulling slaan.
5. Het keukendoek optillen en het deeg inrollen. Op bakpapier laten glijden. Met behulp van het bakpapier op de bakplaat leggen en zo nodig in een U-vorm plaatsen. Bestrijken met boter en direct bakken zoals aangegeven.

Zo stelt u in:

Bakblik, hoogte 3

Heteluchtfunctie met stoomtoevoer, 160-170 °C

45-55 minuten



Fruitige frambozentaart - basisrecept biscuitdeeg

Voor 12 stuks

Ingrediënten:

Biscuitdeeg:

3 eieren

3 el water, heet

150 g suiker

150 g bloem

1 tl bakpoeder

Bovenkant:

900 g diepvriesframbozen

100 g suiker

200 ml room

4 blaadjes gelatine

200 g yoghurt, 3,5%

½ vanillestokje

3 pakjes rode taartcouverture

Bovendien:

Bakpapier

Toebehoren:

Rooster, springvorm Ø 26 cm

Opgaven van de voedingswaarden:

240 kcal, 36 g KH, 8 g F, 5 g E

Zo stelt u in:

Springvorm op het rooster, hoogte 2

Heteluchtfunctie met stoomtoevoer,
150-160 °C

10 minuten

3D Hetelucht, 150-160 °C

20-30 minuten

Bereiding:

1. De bodem van de springvorm bedekken met bakpapier. Een derde van de frambozen met 50 g suiker laten ontdooien.
2. De eiwitten scheiden van de eierdooiers. De eiwitten met 3 el warm water stijf kloppen. De suiker er geleidelijk aan toevoegen. Het mengsel zo lang blijven kloppen tot het romig en glanzend is. De eierdooiers met een vork kloppen en door het eiwitmengsel spatelen. Bloem en bakpoeder mengen, over de massa zeven en er kort doorheen mengen. Het deeg in de vorm doen en bakken zoals aangegeven.
3. De gebakken taart op een taartrooster overbrengen en het bakpapier voorzichtig verwijderen. De taart volledig laten afkoelen.
4. Voor de bovenkant de ontdooide, gesuikerde frambozen door een zeef wrijven. De slagroom stijf kloppen. De gelatine weken, uitknippen en oplossen. De yoghurt met de resterende suiker en het merg van een half vanillestokje door elkaar roeren. De opgeloste gelatine er snel doorheen roeren. De frambozenmassa toevoegen en de slagroom erdoor mengen.
5. De taart één maal horizontaal doorsnijden en de taartbodem op een taartplateau leggen. Een hoge taartring om de taartbodem leggen. Met de helft van de frambozencrème bestrijken en het bovenste deel van de taart erop leggen. De rest van de frambozencrème erop smeren.
6. De resterende diepvriesframbozen gelijkmatig over de taart verdelen. Het glazuur voor de taart bereiden volgens de instructies op de verpakking, kort laten afkoelen en over de frambozen gieten.
7. De taart alvorens hem aan te snijden ten minste 3-4 uur laten afkoelen.

BSH groep is licentiehouder van het merk Siemens van Siemens AG.

(040513) 9001938131

