



Slowcooker recepten Ebook

 **CULINELLO**

★ Cook Like a Chef ★

Table Of Contents

| | |
|---|-----------|
| 1. Inleiding | 6 |
| 2. Ontbijtgerechten | 12 |
| 1. Droomhavermout | 12 |
| 2. Fritata Fiesta | 14 |
| 3. Morning Delight Burrito's | 16 |
| 4. Cinnamon Apple Thunder | 18 |
| 5. Bananenbrood | 20 |
| 6. Morning Quiche | 22 |
| 7. Pumpkin Porridge | 24 |
| 8. Kokosnoot Chia Pudding | 26 |
| 3. Soepen | 28 |
| 1. Thaise Kokosnoot Kippensoep | 28 |
| 2. Zwarte Bonensoep Met Zoete Aardappel | 30 |
| 3. Mediterrane Linzensoep | 32 |
| 4. Aziatische Misosoep | 34 |
| 5. Kalkoen Chilisoep | 36 |
| 6. Pittige Pompoen-Wortelsoep | 38 |
| 7. Griekse Citroen-Kippensoep | 40 |

| | |
|---|-----------|
| 8. Kerrie Kokosnoot Pompoensoep | 42 |
| 9. Italiaanse Tortellini Soep | 44 |
| 10. Zalm Chowder Soep | 46 |
| 4. Voorgerechten | 48 |
| 1. Griekse Gehaktballetjes in Tomatensaus | 48 |
| 2. Aziatische Gestoomde Dumplings | 50 |
| 3. Gevulde Champignons met Spinazie en Feta | 52 |
| 4. Knoflookgarnalen in Pikante Tomatensaus | 54 |
| 5. Zwarte Bonen en Maïs Salsa | 56 |
| 6. Gegrilde Groentespiesjes met Romige Hummus | 58 |
| 7. Kerrie-kokos Mosselen | 60 |
| 8. Mediterrane Artisjokken Dip | 62 |
| 9. Cajun Garnalen Gumbo | 64 |
| 5. Sausen | 66 |
| 1. BBQ Saus | 66 |
| 2. Alfredo Saus | 68 |
| 3. Zoutzure Saus | 70 |
| 4. Champignonroomsaus | 72 |
| 6. Curry's | 74 |

| | |
|--|------------|
| 1. Thaise Rode Curry | 74 |
| 2. Indiase Boterkip Curry | 76 |
| 3. Groene Curry met Garnalen | 78 |
| 4. Kikkererwtten Curry | 80 |
| 5. Vegetarische Curry met Pompoen | 82 |
| 6. Indonesische Rendang Curry | 84 |
| 7. Japanse Katsu Curry | 86 |
| 8. Zoete Aardappel Curry | 88 |
| 9. Afrikaanse Pinda Curry | 90 |
| 10. Koreaanse Kimchi Curry | 92 |
| 7. Tajines | 94 |
| 1. Mediterraanse Kip Tajine | 94 |
| 2. Vegetarische Harissa Tajine | 96 |
| 3. Marokkaanse Lam Tajine met Pruimen | 98 |
| 4. Citroen-Rozemarijn Zeevruchten Tajine | 100 |
| 8. Stoofschotels | 102 |
| 1. Boeuf Bourguignon | 102 |
| 2. Hongaarse Goulash | 104 |
| 3. Marokkaanse Harira | 106 |

| | |
|------------------------------------|------------|
| 4. Zuidwestelijke Kip Chili | 108 |
| 5. Ierse Guinness Stoofpot | 110 |
| 6. Indiase Boterlinzen | 112 |
| 7. Thaise Pindastoofpot | 114 |
| 8. Mexicaanse Carnitas Stoofpot | 116 |
| 9. Pasta's | 118 |
| 1. Penne Arrabbiata | 118 |
| 2. Vegetarische Pasta Primavera | 120 |
| 3. Spinazie en Ricotta Cannelloni | 122 |
| 4. Romige Macaroni en Kaas | 124 |
| 5. Spaghetti Bolognese | 126 |
| 6. Pasta Puttanesca | 128 |
| 10. Pasteien | 130 |
| 1. Klassieke Kippenpastei | 130 |
| 2. Shepherd's Pie | 132 |
| 3. Zalm en Prei Pastei | 134 |
| 4. Spicy Mexican Beef Empanada Pie | 136 |
| 5. Mediterranean Lamb Pie | 138 |
| 6. Seafood Surprise Pie | 140 |

| | |
|--|------------|
| 11. Braadstukken | 142 |
| 1. Citrus Herb Pork Shoulder | 142 |
| 2. Bourbon Glazed Ham Hock | 144 |
| 3. Rosemary Garlic Lamb Leg | 146 |
| 4. Honey Mustard Glazed Turkey Breast | 148 |
| 5. Spicy Chipotle Pork Loin | 150 |
| 6. Apple Cider Braised Beef Chuck | 152 |
| 7. Cranberry Orange Pork Tenderloin | 154 |
| 8. Garlic Herb Roast Chicken Thighs | 156 |
| 9. Teriyaki Pineapple Glazed Pork Butt | 158 |
| 12. Desserts | 160 |
| 1. Chocolate Lava Cake | 160 |
| 2. Honingzoete Kaneelperen | 162 |
| 3. Perzik Cobbler | 164 |
| 4. Crème Brûlée | 166 |
| 5. Cheesecake | 168 |
| 6. Ananas Kokosnoot Cake | 170 |
| 13. Slotwoord | 172 |

1. Inleiding

Of je nu een drukke professional bent die weinig tijd heeft om te koken, een thuischef die op zoek is naar gemakkelijke en smaakvolle gerechten, of gewoon iemand die houdt van de gezellige aroma's van langzaam gegaard voedsel, de slowcooker is een ware keukenheld waar je niet zonder kunt! Bij Culinello zeggen we; "Cook Like a Chef"!

Waarom koken met een slowcooker?

Het koken met een slowcooker biedt een scala aan voordelen die het tot een onmisbaar hulpmiddel in de keuken maken. Laten we eens dieper ingaan op waarom steeds meer mensen verliefd worden op deze handige keukenapparaten.

1. **Gemak en tijdbesparing:** Een van de meest gewaardeerde aspecten van slowcooker koken is het gemak en de tijdbesparing die het biedt. Je kunt 's ochtends je ingrediënten in de slowcooker doen, de timer instellen en vervolgens de hele dag aan andere taken besteden terwijl je maaltijd langzaam gaart. Het is perfect voor drukke mensen die geen tijd hebben om 's avonds uitgebreid te koken, maar toch willen genieten van een zelfgemaakte en voedzame maaltijd.
2. **Malsheid en smaak:** Door het langzame kookproces worden zelfs de taaiste stukken vlees boterzacht en mals. Het langdurige sudderen op lage temperaturen zorgt ervoor dat de vezels in het vlees langzaam afbreken, waardoor het vlees sappig en vol van smaak wordt. Bovendien krijgen kruiden en specerijen de tijd om zich te vermengen en te infuseren, wat resulteert in gerechten met diepe en rijke smaken.
3. **Behoud van voedingsstoffen:** In tegenstelling tot sommige andere kookmethoden waarbij voedingsstoffen verloren kunnen gaan door blootstelling aan hoge temperaturen, behoudt de slowcooker de voedingsstoffen in je ingrediënten beter. Omdat het voedsel langzaam wordt gegaard bij lagere temperaturen, blijven vitamines, mineralen en andere belangrijke voedingsstoffen behouden, wat resulteert in gezondere maaltijden voor jou en je gezin.
4. **Veelzijdigheid:** Slowcookers zijn ongelooflijk veelzijdige keukenapparaten. Je kunt er niet alleen stoofschotels en soepen mee maken, maar ook pasta's, curry's, bijgerechten, desserts en zelfs brood. De mogelijkheden zijn eindeloos, waardoor je creatief kunt zijn in de keuken en nieuwe recepten kunt uitproberen.
5. **Energiezuinigheid:** Slowcookers verbruiken veel minder energie dan conventionele ovens of kookplaten. Omdat ze langzaam en op lage temperaturen koken, gebruiken ze veel minder elektriciteit, wat niet alleen goed is voor het milieu, maar ook voor je portemonnee.

Kortom, het koken met een slowcooker biedt een scala aan voordelen die het tot een must-have keukenapparaat maken voor iedereen die op zoek is naar gemak, smaak en gezondheid in hun maaltijden.

Smaken in de slowcooker

Een van de grootste voordelen van koken met een slowcooker is de manier waarop het gerechten langzaam en gelijkmatig laat sudderen, waardoor alle smaken zich volledig kunnen ontwikkelen. Kruiden en specerijen hebben de tijd om zich te vermengen en te infuseren, waardoor je gerechten krijgt die rijk en complex zijn van smaak.

Daarnaast behouden groenten hun natuurlijke smaken en voedingsstoffen beter in een slowcooker dan bij andere kookmethoden, waardoor je gezonde en smakelijke maaltijden kunt bereiden zonder concessies te doen aan de voedingswaarde.

Geschiedenis van slowcookers

De oorsprong van de slowcooker gaat terug tot de jaren 1930, toen Irving Naxon de eerste versie van de slowcooker uitvond en het de "Naxon Beanery" noemde. Het idee was gebaseerd op een traditioneel Joods gerecht genaamd cholent, dat langzaam werd gekookt op een laag vuur om te voldoen aan de Joodse voorschriften voor de sabbat.

In de loop der jaren heeft de slowcooker vele transformaties ondergaan, met verbeteringen in ontwerp en functionaliteit. Tegenwoordig zijn slowcookers beschikbaar in verschillende maten en modellen, van eenvoudige basisuitvoeringen tot geavanceerde programmeerbare modellen met digitale displays. Koken met een slowcooker is niet alleen handig en efficiënt, maar het biedt ook een scala aan culinaire mogelijkheden en heerlijke smaken.

We hopen dat dit ebook je zal inspireren om creatief te worden in de keuken en te genieten van de vele voordelen van slowcooker koken!

Tips tijdens het koken met je slowcooker

1. **Snijd groenten in gelijkmatige stukken:** Om gelijkmatig gegaarde groenten te krijgen, snijd je ze in gelijkmatige stukken voordat je ze toevoegt aan de slowcooker. Op deze manier zullen alle groenten tegelijkertijd gaar zijn.
2. **Gebruik vloeistoffen met mate:** Voeg niet te veel vloeistof toe aan de slowcooker, omdat deze tijdens het koken niet verdampt zoals bij traditionele bereidingsmethoden. Begin met een kleine hoeveelheid vloeistof en voeg indien nodig meer toe gedurende het kookproces.
3. **Gebruik zo weinig mogelijk vet:** In een slowcooker wordt het vet niet verdampt zoals bij sommige andere kookmethoden, zoals bakken of braden in de oven. In plaats daarvan blijft het vet meestal in de slowcooker, samen met andere sappen en vloeistoffen, tenzij het gerecht specifiek wordt ontvet. Kies magere vleessoorten of snijd overtollig vet weg voordat je het vlees in de slowcooker doet. Nadat het gerecht is bereid, kun je het laten afkoelen en het gestolde vet dat aan de oppervlakte drijft voorzichtig afscheppen met een lepel voordat je het serveert.
4. **Maak gebruik van kruiden en specerijen:** Kruiden en specerijen zijn essentieel voor het toevoegen van smaak aan gerechten in de slowcooker. Experimenteer met verschillende kruidenmixen en smaakmakers om je gerechten op te fleuren.
5. **Vermijd het openen van de deksel:** Open de deksel van de slowcooker zo min mogelijk tijdens het koken, omdat dit de temperatuur verlaagt en de kooktijd verlengt. Als je toch moet controleren, doe dit dan zo snel mogelijk en sluit de deksel onmiddellijk weer.
6. **Laat ruimte over aan de bovenkant:** Vul de slowcooker niet tot aan de rand, maar laat wat ruimte over aan de bovenkant. Hierdoor kan de stoom circuleren en voorkom je dat het voedsel overkookt.
7. **Gebruik voorgekookte ingrediënten indien nodig:** Als je bepaalde ingrediënten zoals uien, knoflook of gehakt eerst wilt aanbraden, kun je dit doen in een aparte pan voordat je ze aan de slowcooker toevoegt. Dit kan helpen om extra smaak toe te voegen aan het gerecht.
8. **Reinig de slowcooker direct na gebruik:** Om vastzittend voedsel te voorkomen, reinig je de slowcooker direct na gebruik met warm water en afwasmiddel. Laat de binnenpot eerst goed afkoelen en daarna weken indien nodig en gebruik een zachte borstel om eventuele resten te verwijderen.
9. **Experimenteer met recepten:** De slowcooker biedt eindeloze mogelijkheden voor het bereiden van diverse gerechten. Durf te experimenteren met verschillende ingrediënten, smaken en kooktechnieken om je eigen unieke slowcookerrecepten te ontdekken.

De temperatuur van een slowcooker

Een slowcooker heeft over het algemeen drie standen: laag, hoog en warmhouden. Hier is een uitleg over elke temperatuurstand en wanneer je deze het beste kunt gebruiken:

1. **Lage stand (Low):** De lage stand van de slowcooker bereikt meestal een temperatuur van ongeveer 90-95°C. Dit is de ideale stand voor langzaam koken over een langere periode, zoals bij stoofschotels, stoofpotten en soepen. Op deze stand duurt het langer voordat het voedsel gaar is, maar het resultaat is meestal zeer mals en sappig.
2. **Hoge stand (High):** De hoge stand van de slowcooker bereikt meestal een temperatuur van ongeveer 95-100°C (200-212°F). Deze stand wordt gebruikt wanneer je minder tijd hebt en het voedsel sneller moet garen. Het koken op hoge stand kan de kooktijd met ongeveer de helft verkorten in vergelijking met de lage stand. Het is ideaal voor gerechten die niet zo lang hoeven te sudderen, zoals kipgerechten, curry's en soepen.
3. **Warmhoudstand (Keep Warm):** De warmhoudstand van de slowcooker houdt het voedsel op een lagere temperatuur warm nadat het klaar is met koken. Deze stand wordt meestal gebruikt om het voedsel op temperatuur te houden totdat het geserveerd wordt. Het is belangrijk op te merken dat de warmhoudstand niet bedoeld is om voedsel te koken of te garen, maar alleen om het warm te houden.

Over het algemeen kun je de lage stand het beste gebruiken voor langzaam koken van taaie stukken vlees of gerechten die een lange kooktijd vereisen. De hoge stand is handig wanneer je minder tijd hebt en het voedsel sneller moet garen. Het is belangrijk om de juiste stand te kiezen op basis van het recept en de gewenste kooktijd.

Tips bij de voorbereiding

De tijd die nodig is voor de voorbereiding van een slowcooker recept kan variëren afhankelijk van het recept zelf en de complexiteit ervan. Over het algemeen kun je verwachten dat de voorbereidingstijd voor een slowcooker recept ergens tussen de 10 en 30 minuten ligt, maar dit kan ook langer zijn voor meer ingewikkelde gerechten.

1. Vlees:

- Braad het vlees indien mogelijk voor het toevoegen aan de slowcooker. Dit helpt bij het afdichten van de sappen en het creëren van een heerlijke korst.
- Snijd het vlees in gelijke stukken, zodat het gelijkmatig gaar wordt.
- Verwijder overtollig vet om een gezonder gerecht te maken.
- Vet verdampst niet in een slowcooker!

2. Pasta en Rijst:

- Kook de pasta of rijst niet voor in de slowcooker, want ze kunnen te gaar worden. Voeg ze meestal tegen het einde van de kooktijd toe.
- Zorg ervoor dat er voldoende vocht in de slowcooker zit, omdat pasta en rijst vocht absorberen tijdens het koken.

3. Groenten:

- Snijd groenten in gelijke stukken voor gelijkmatige gaartijden.
- Harde groenten zoals wortels en aardappelen hebben meer tijd nodig om te garen dan zachtere groenten zoals courgette en paprika. Voeg ze dus eerder toe.
- Overweeg om delicate groenten zoals spinazie en courgette later in het kookproces toe te voegen om overgaarheid te voorkomen.

4. Peulvruchten:

- Week gedroogde peulvruchten zoals bonen en linzen bij voorkeur een nacht van tevoren in water om de kooktijd te verkorten en het gasvormende stoffen te verminderen.
- Voeg zout pas toe nadat de peulvruchten gaar zijn, omdat zout de kooktijd kan verlengen.

5. Vis:

- Gebruik stevige vissoorten zoals zalm, tonijn of kabeljauw voor slowcookergerechten, omdat delicate vis snel uit elkaar kan vallen.
- Voeg vis meestal pas aan het einde van de kooktijd toe om te voorkomen dat het te gaar wordt.

Het is altijd goed om de instructies in het recept te volgen, maar deze tips helpen je bij het bereiden van verschillende ingrediënten in de slowcooker.

Geniet van dit ebook vol slowcooker recepten

Stel je eens voor: je komt thuis na een lange dag werken en wordt begroet door de heerlijke geur van een vers bereide maaltijd die staat te pruttelen in je slowcooker. Het aroma vult de keuken en doet je watertanden terwijl je de laatste stappen zet om de tafel te dekken. Met een glimlach op je gezicht besef je dat je niet lang hoeft te wachten om te genieten van een voedzame en smaakvolle maaltijd, zonder al te veel moeite te hoeven doen.

Dit is het wonder van koken met een slowcooker, en met ons ebook vol heerlijke recepten, ben je slechts een paar stappen verwijderd van het creëren van dergelijke magische momenten in je eigen keuken.

Laat je inspireren door een scala aan gerechten, van hartige stoofschotels en smaakvolle curry's tot verrukkelijke desserts die je met minimale inspanning kunt bereiden. Ontdek hoe je smaken kunt combineren, ingrediënten kunt laagjes, en het langzame kookproces kunt benutten om de meest heerlijke gerechten te creëren.

Met dit ebook als je culinaire metgezel, kun je je slowcooker omtoveren tot een onmisbare bondgenoot in de keuken. Dus waar wacht je nog op? Pak je slowcooker en duik in de wereld van langzaam gekookt genot!

2. Ontbijtgerechten

1. Droomhavermout

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje amandel- of vanille-extract toe aan het havermoutmengsel voordat je het in de slowcooker doet. Dit geeft een heerlijke aroma aan de havermout en voegt een subtiele, maar verfijnde smaak toe die het gerecht naar een hoger niveau tilt. Daarnaast kun je ook een snufje gemalen kardemom toevoegen voor een exotische twist.

Ingrediënten:

- 120 gram havermout (bij voorkeur steel cut oats)
- 0.5 liter water of melk (of een combinatie van beide)
- Snufje zout
- Optionele smaakmakers zoals kaneel, vanille-extract, honing, bruine suiker, gedroogd fruit, noten, zaden, etc.

Stap 1: Bereid de slowcooker voor

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met boter of kookspray om te voorkomen dat de havermout aan de bodem blijft plakken.

Stap 2: Meng de ingrediënten

Giet de havermout en het water (of melk) in de slowcooker en roer goed om te combineren. Voeg een snufje zout toe om de smaak te verbeteren.

Stap 3: Voeg smaakmakers toe

Voeg eventuele smaakmakers toe zoals kaneel, vanille-extract, honing, bruine suiker, gedroogd fruit, noten of zaden naar smaak. Roer opnieuw om alles gelijkmatig te verdelen.

Stap 4: Kook de havermout

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de havermout gedurende 6-8 uur 's nachts koken. Als je 's ochtends wakker wordt, zal de havermout heerlijk romig en zacht zijn geworden door het langzame kookproces.

Stap 5: Roer en serveer

Roer de havermout goed door voordat je hem serveert om eventuele klontjes te verwijderen en een gelijkmatige textuur te krijgen. Serveer de warme havermout in kommen en voeg indien gewenst extra toppings toe zoals vers fruit, noten, zaden of een scheutje melk.

Stap 6: Bewaar de restjes

Als je havermout over hebt, kun je de restjes in de koelkast bewaren voor later gebruik. Gekookte havermout blijft 3-5 dagen goed in de koelkast. Je kunt het eenvoudig opwarmen in de magnetron met een scheutje melk of water voor een snel ontbijt op drukke ochtenden.



2. Fritata Fiesta

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand 1-2 uur

Culinello's tip:

Voeg een handvol fijngesneden zongedroogde tomaten toe aan het frittata-mengsel voordat je het in de slowcooker giet. De zongedroogde tomaten zorgen voor een heerlijke hartige smaak en voegen een extra dimensie toe aan het gerecht. Daarnaast geven ze ook een mooie kleur en textuur aan de frittata.

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 120 ml melk
- 200 gram geraspte kaas (bijv. cheddar, mozzarella)
- 240 gram spinazie
- Zout en peper naar smaak
- Optionele toevoegingen: gehakte kruiden (bijv. peterselie, bieslook), stukjes ham, spek, tomaten, etc.

Stap 1: Voorbereiding van de slowcooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met boter of kookspray om te voorkomen dat de frittata blijft plakken.

Stap 2: Klop de eieren

Klop de eieren in een grote kom samen met de melk tot ze goed gecombineerd zijn. Voeg zout, peper en eventuele gehakte kruiden toe naar smaak.

Stap 3: Voeg de groenten en kaas toe

Voeg de fijngehakte groenten en de geraspte kaas toe aan het eimengsel en meng alles goed door elkaar.

Stap 4: Giet het mengsel in de slowcooker

Giet het eimengsel gelijkmatig in de voorbereide slowcooker en zorg ervoor dat de groenten en kaas gelijkmatig over de frittata zijn verdeeld.

Stap 5: Bak de frittata

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de frittata gedurende 2-3 uur koken, of tot de eieren volledig zijn gestold en de randen lichtbruin zijn geworden. Houd de frittata in de gaten om te voorkomen dat deze aanbrandt.

Stap 6: Controleer op gaarheid

Gebruik een tandenstoker of een mes om in het midden van de frittata te prikken. Als de tandenstoker er schoon uitkomt, is de frittata gaar.

Stap 7: Serveer en geniet

Schep de frittata voorzichtig uit de slowcooker en snijd hem in plakjes. Serveer warm als ontbijt, brunch of een lichte maaltijd, eventueel met een frisse salade of brood aan de zijkant.



3. Morning Delight Burrito's

Bereidingstijd

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-2 uur

Culinello's tip:

Voeg een eetlepel gehakte verse kruiden, zoals koriander of peterselie, toe aan het roereimengsel voordat je het in de tortilla's scheidt. Deze kruiden zullen een frisse smaak toevoegen en de burrito's een extra laagje complexiteit geven dat perfect past bij de andere ingrediënten.

Ingrediënten:

- 8 grote tortilla's
- 8 eieren
- 60 ml melk
- 200 gram geraspte kaas (bijv. cheddar, mozzarella)
- 200 gram groenten naar keuze (bijv. paprika, ui, champignons)
- 200 gram ontbijt vlees naar keuze (bijv. spek, ham, worstjes), optioneel
- Zout en peper naar smaak
- Optionele toevoegingen: salsa, guacamole, zure room, gehakte kruiden (bijv. koriander), jalapeño pepers, etc.

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Hak de groenten fijn en bereid eventueel het ontbijtvlees voor door het te bakken en in stukjes te snijden.

Stap 2: Klop de eieren

Klop de eieren in een grote kom samen met de melk. Voeg zout en peper naar smaak toe en klop tot alles goed gecombineerd is.

Stap 3: Voeg de ingrediënten toe aan de slowcooker

Leg een tortilla op een plat oppervlak en schep een beetje van het eimengsel in het midden van de tortilla. Voeg een handvol geraspte kaas, groenten en eventueel ontbijtvlees toe.

Stap 4: Vouw de burrito's

Vouw de zijkanten van de tortilla naar binnen en rol hem strak op tot een burrito. Herhaal dit proces met de rest van de tortilla's en ingrediënten.

Stap 5: Plaats de burrito's in de slowcooker

Leg de opgerolde burrito's naast elkaar in de slowcooker, met de naad naar beneden, zodat ze niet uit elkaar vallen tijdens het koken.

Stap 6: Bak de burrito's

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de burrito's gedurende 2-3 uur koken, of tot de eieren volledig gestold zijn en de tortilla's warm en knapperig zijn.

Stap 7: Serveer en geniet

Haal de burrito's voorzichtig uit de slowcooker en serveer ze warm met eventuele toppings zoals salsa, guacamole, zure room, gehakte kruiden of jalapeño pepers.



4. Cinnamon Apple Thunder

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een vleugje citroensap toe aan de gesneden appels voordat je ze in de slowcooker doet. Het citroensap helpt niet alleen om de appels fris te houden en te voorkomen dat ze bruin worden, maar het voegt ook een subtiele citrusachtige toets toe die de smaak van de appels versterkt en het geheel een verfrissende twist geeft.

Ingrediënten:

- 8-10 appels, geschild, klokhuis verwijderd en in blokjes gesneden (gebruik een mix van zoete en zure appels voor de beste smaak)
- 50 gram bruine suiker
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1/4 theelepel gemalen nootmuskaat
- Snufje zout
- Optioneel: 50 ml water of appelsap

Stap 1: Voorbereidende stappen

Schil de appels, verwijder de klokhuisen en snijd ze in kleine blokjes. Zorg ervoor dat je voldoende appels hebt om een goede hoeveelheid compote te maken.

Stap 2: Meng de ingrediënten

Doe de gesneden appels in de slowcooker en voeg de bruine suiker, kaneel, gemalen nootmuskaat en een snufje zout toe. Als je de appelcompote iets dunner wilt maken, kun je ook een beetje water of appelsap toevoegen.

Stap 3: Roer alles goed door

Roer de appels en kruiden goed door elkaar, zodat alle appels gelijkmatig bedekt zijn met de suiker en specerijen.

Stap 4: Kook de appelcompote

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de appelcompote gedurende 4-6 uur koken, of tot de appels zacht zijn geworden en gemakkelijk met een vork kunnen worden geprakt. Af en toe roeren om te voorkomen dat de appels aan de randen van de slowcooker blijven plakken.

Stap 5: Proef en pas de smaak aan

Proef de appelcompote en pas indien nodig de smaak aan door meer suiker of specerijen toe te voegen, afhankelijk van je voorkeur.

Stap 6: Serveer of bewaar

Serveer de gekruide appelcompote warm als bijgerecht bij ontbijtgranen, Griekse yoghurt, pannenkoeken of als topping voor desserts zoals ijs of cake. Je kunt ook de restjes bewaren in de koelkast voor later gebruik.



5. Bananenbrood

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1.5-2.5 uur

Culinello's tip:

Voeg kleine stukjes donkere chocolade toe aan het beslag voordat je het in de slowcooker giet. De gesmolten chocolade zal smelten in het brood tijdens het koken en een heerlijke chocoladesmaak toevoegen aan elke hap bananenbrood.

Ingrediënten:

- 2 tot 3 rijpe bananen, gepureerd
- 2 eieren
- 35 gram gesmolten boter of kokosolie
- 50 gram bruine suiker (optioneel, naar smaak)
- 1 theelepel vanille-extract
- 250 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel baking soda
- Snufje zout
- Optionele toevoegingen: gehakte noten, chocoladestukjes, gedroogd fruit

Stap 1: Voorbereiding van de slowcooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met boter of kookspray om te voorkomen dat het banaanbrood blijft plakken.

Stap 2: Meng de natte ingrediënten

In een grote kom, meng de gepureerde bananen, eieren, gesmolten boter (of kokosolie), bruine suiker (indien gebruikt) en vanille-extract. Klop goed tot alles goed gemengd is.

Stap 3: Voeg de droge ingrediënten toe

Voeg de bloem, bakpoeder, baking soda en een snufje zout toe aan de natte ingrediënten. Meng alles voorzichtig tot het net gecombineerd is. Zorg ervoor dat je niet te veel roert, want een teveel aan mengen kan leiden tot een dicht banaanbrood.

Stap 4: Voeg optionele toevoegingen toe

Als je ervoor kiest om gehakte noten, chocoladestukjes of gedroogd fruit toe te voegen, vouw deze dan voorzichtig in het beslag tot ze gelijkmatig verdeeld zijn.

Stap 5: Giet het beslag in de slowcooker

Giet het banaanbroodbeslag gelijkmatig in de voorbereide slowcooker en strijk de bovenkant glad met een spatel.

Stap 6: Bak het banaanbrood

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat het banaanbrood gedurende 2-3 uur koken, of tot een tandenstoker die in het midden van het brood wordt gestoken er schoon uitkomt. Houd er rekening mee dat de exacte kooktijd kan variëren afhankelijk van de grootte en de temperatuur van je slowcooker.

Stap 7: Laat het banaanbrood afkoelen en serveer

Haal het banaanbrood voorzichtig uit de slowcooker en laat het op een rooster afkoelen voordat je het in plakjes snijdt en serveert. Geniet van je heerlijke zelfgemaakte slowcooker banaanbrood!



6. Morning Quiche

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een laagje geraspte aardappelen toe als basis in de slowcooker voordat je de andere ingrediënten toevoegt. Dit geeft een knapperige textuur aan de bodem van de quiche en voegt extra smaak toe aan het gerecht.

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 100 ml melk
- 200 gram geraspte kaas (bijv. cheddar, mozzarella)
- 200 gram gehakte groenten naar keuze (bijv. paprika, ui, champignons)
- 200 gram ontbijt vlees naar keuze (bijv. spek, ham, worstjes), optioneel
- Zout en peper naar smaak
- Optionele toevoegingen: gehakte kruiden (bijv. peterselie, bieslook), tomaten, spinazie, etc.

Stap 1: Voorbereiding van de slowcooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met boter of kookspray om te voorkomen dat de quiche blijft plakken.

Stap 2: Bereid de ingrediënten voor

Hak de groenten fijn en bereid eventueel het ontbijtvlees voor door het te bakken en in stukjes te snijden.

Stap 3: Meng de eieren en melk

Klop de eieren en melk samen in een grote kom tot ze goed gemengd zijn. Voeg zout en peper toe naar smaak.

Stap 4: Voeg de overige ingrediënten toe

Voeg de geraspte kaas, gehakte groenten, ontbijtvlees en eventuele andere toevoegingen toe aan het eimengsel. Roer alles goed door elkaar.

Stap 5: Giet het mengsel in de slowcooker

Giet het eimengsel gelijkmatig in de voorbereide slowcooker.

Stap 6: Bak de quiche

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de quiche gedurende 4-6 uur koken, of tot de eieren volledig gestold zijn en de randen goudbruin zijn geworden.

Stap 7: Serveer en geniet

Haal de quiche voorzichtig uit de slowcooker en snijd hem in plakjes. Serveer warm als een stevig ontbijt of brunchgerecht.



7. Pumpkin Porridge

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een vleugje sinaasappelschil toe aan het mengsel voordat je het kookt. De citrusaroma's zullen de smaak van de pompoen versterken en een verfrissende twist geven aan je pap.

Ingrediënten:

- 1 kleine pompoen, geschild, ontpit en in blokjes gesneden
- 700 ml water
- 200 ml haverhout
- 100 ml melk (optioneel)
- 50 gram bruine suiker (of naar smaak)
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 theelepel kaneelpoeder
- Snufje zout
- Optionele toppings: gehakte noten, rozijnen, ahornsiroop, kokosvlokken

Stap 1: Bereid de pompoen voor

Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.

Stap 2: Meng de ingrediënten

Doe de pompoenblokjes en water in de slowcooker. Voeg de haverhout, melk (indien gebruikt), bruine suiker, vanille-extract, kaneelpoeder en een snufje zout toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 3: Kook de pompoenpap

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de pompoenpap gedurende 6-8 uur koken, of tot de pompoen zacht is geworden en de haverhout gaar is. Roer af en toe om aanbakken te voorkomen.

Stap 4: Proef en pas de smaak aan

Proef de pompoenpap en pas indien nodig de zoetheid aan door meer bruine suiker toe te voegen, afhankelijk van je voorkeur.

Stap 5: Serveer en voeg toppings toe

Serveer de pompoenpap warm in kommen. Voeg naar wens toppings toe zoals gehakte noten, rozijnen, ahornsiroop of kokosvlokken.

Stap 6: Geniet van je pompoenpap!

Geniet van deze heerlijke en voedzame pompoenpap als een verwarmend ontbijt of een gezellige herfsttraktatie.



8. Kokosnoot Chia Pudding

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: Aangezien chiazaad gevoelig is voor hoge temperaturen en snel kan gaan binden, is het niet aan te raden om kokosnoot chia pudding op een hoge stand te bereiden in de slowcooker

Culinello's tip:

Voeg een vleugje exotische smaak toe door een klein snufje gemalen kardemom aan het mengsel toe te voegen voordat je het laat koken. Kardemom voegt een verrukkelijk aroma toe en kan een interessante twist geven aan de traditionele smaak van de pudding. Pas echter op dat je niet te veel toevoegt, omdat kardemom een sterke smaak heeft en snel overheersend kan zijn. Voeg gewoon een snufje toe en proef het mengsel voordat je het in de slowcooker doet om de perfecte balans te vinden.

Ingrediënten:

- 1 blik (400 ml) ongezoete kokosmelk
- 100 gram chiazaad
- 1 theelepel vanille-extract
- 1-2 eetlepels honing of ahornsiroop (optioneel)
- Vers fruit naar keuze (zoals aardbeien, bosbessen, plakjes banaan) voor het serveren

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Open het blik ongezoete kokosmelk en meet de benodigde hoeveelheid af. Zorg ervoor dat het chiazaad, vanille-extract en eventuele zoetstoffen klaarstaan.

Stap 2: Combineer de ingrediënten in de slowcooker

Giet de ongezoete kokosmelk in de slowcooker. Voeg het chiazaad toe aan de kokosmelk. Voeg het vanille-extract toe voor extra smaak. Als je de pudding wat zoeter wilt maken, roer dan de honing of ahornsiroop erdoor.

Stap 3: Meng goed

Roer alle ingrediënten in de slowcooker goed door elkaar, zodat het chiazaad gelijkmatig verdeeld is en alle smaken goed vermengd zijn.

Stap 4: Kook de pudding

Zet de slowcooker aan op een lage stand. Laat de kokosnoot chia pudding langzaam koken gedurende 2-3 uur.

Stap 5: Controleer de consistentie

Controleer na 2-3 uur de consistentie van de pudding. De pudding moet dikker zijn geworden en de chiazaad moeten zacht zijn geworden. Als de pudding nog te dun is, laat het dan nog wat langer koken.

Stap 6: Serveer

Als de pudding de gewenste consistentie heeft bereikt, haal je de slowcooker van de warmtebron. Laat de pudding even afkoelen voordat je hem serveert. Schep de kokosnoot chia pudding in kommen of glazen en garneer met vers fruit naar keuze.



3. Soepen

1. Thaise Kokosnoot Kippensoep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg enkele verse limoenblaadjes toe aan de slowcooker tijdens het kookproces. Deze blaadjes voegen een subtiele citrusaroma toe aan de soep en versterken de smaak van de limoen in het recept. Verwijder de limoenblaadjes voor het serveren om te voorkomen dat ze worden gegeten, maar laat hun heerlijke aroma achter in de soep.

Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 800 ml kippenbouillon
- 1 blik kokosmelk (400 ml)
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijnggehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 cm verse gember, fijngehakt
- 2 eetlepels rode currypasta
- 2 eetlepels vissaus
- 2 eetlepels limoensap
- 1 eetlepel bruine suiker
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander en partjes limoen voor garnering

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd de kipfilet, wortels, rode paprika, ui, knoflook en gember volgens de aangegeven afmetingen.

Stap 2: Voeg de ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe de gesneden kipfilet, wortels, rode paprika, ui, knoflook en gember in de slowcooker.

Stap 3: Giet de vloeibare ingrediënten toe

Voeg de kippenbouillon en kokosmelk toe aan de slowcooker.

Stap 4: Voeg de kruiden en smaakmakers toe

Meng de rode currypasta, vissaus, limoensap en bruine suiker in de slowcooker. Roer goed door.

Stap 5: Breng op smaak

Voeg zout en peper toe naar smaak en roer opnieuw door.

Stap 6: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep gedurende 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de kip gaar is en de groenten zacht zijn.

Stap 7: Proef en pas aan indien nodig

Proef de soep en voeg extra zout, peper, limoensap of suiker toe naar smaak.

Stap 8: Serveer

Serveer de Thaise kokosnoot kippensoep warm, gearneerd met verse koriander en een partje limoen.



2. Zwarte Bonensoep Met Zoete Aardappel

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een paar stukjes verse sinaasappelschil toe aan de slowcooker samen met de andere ingrediënten. De sinaasappelschil zal een subtiele citrusaroma toevoegen aan de soep en een verrassende smaakdimensie creëren die perfect samengaat met de zoete aardappel en de kruidige smaken van de zwarte bonensoep. Verwijder de sinaasappelschil voor het serveren om te voorkomen dat de soep te veel citrusachtig wordt, maar geniet van de subtiele hint van sinaasappel in elke hap!

Ingrediënten:

- 2400 gram zwarte bonen
- 1 grote zoete aardappelblokjes
- 1 ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 liter groentebouillon
- Zout en peper naar smaak
- Optionele toppings: gehakte verse koriander, lente-uitjes, zure room, avocado, geraspte kaas, tortillachips

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Week de zwarte bonen 's nachts in ruim water. Spoel ze 's ochtends af en giet af. Snijd de zoete aardappel, ui, knoflook, wortels, bleekselderij en rode paprika.

Stap 2: Voeg alle ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe de geweekte zwarte bonen, zoete aardappel, gehakte groenten, tomatenblokjes, tomatenpuree, komijn, chilipoeder, gerookt paprikapoeder, gedroogde oregano en groentebouillon in de slowcooker. Roer alles goed door.

Stap 3: Kook de soep

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de bonen zacht zijn en de groenten gaar zijn.

Stap 4: Breng op smaak

Proef de soep en breng op smaak met zout en peper naar smaak.

Stap 5: Serveer

Serveer de zwarte bonensoep met zoete aardappel warm, gegarneerd met gehakte verse koriander, gesneden lente-uitjes, een schepje zure room, plakjes avocado, geraspte kaas en/of tortillachips naar keuze.



3. Mediterrane Linzensoep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje balsamicoazijn toe aan de soep net voordat je hem serveert. De balsamicoazijn voegt een heerlijke diepte en complexiteit toe aan de smaak van de soep, en het zuurtje zal de andere smaken in het gerecht versterken.

Ingrediënten:

- 200 gram groene of bruine gedroogde linzen
- 1 ui, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
- 1 liter groentebouillon
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- 2 handenvol verse spinazie, grof gehakt
- Sap van een halve citroen
- Optionele garnering: feta kaas, verse peterselie

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Spoel de gedroogde linzen grondig onder koud water. Hak de ui, wortels, bleekselderij en knoflook.

Stap 2: Voeg alle ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe de gespoelde linzen, gehakte groenten, tomatenblokjes, groentebouillon, gedroogde oregano, gemalen komijn, paprikapoeder, gedroogde tijm, zout en peper in de slowcooker. Roer alles goed door.

Stap 3: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de linzen gaar zijn en de groenten zacht zijn.

Stap 4: Voeg de spinazie toe

Voeg de gehakte spinazie toe aan de soep tijdens de laatste 30 minuten van het kookproces. Roer de spinazie door de soep tot het verwelkt is.

Stap 5: Breng op smaak met citroensap

Voeg het sap van een halve citroen toe aan de soep en roer goed door. Proef en pas zout en peper aan indien nodig.

Stap 6: Serveer

Serveer de Mediterrane Linzensoep warm, gegarneerd met eventueel verkruidde feta kaas en verse peterselie.



4. Aziatische Misosoep

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een handvol verse zeewier toe aan de slowcooker tijdens het kookproces. Zeewier voegt een diepe umami-smaak toe aan de soep en versterkt de authentieke smaak van miso. Bovendien zit zeewier boordevol mineralen en voedingsstoffen, waardoor het een gezonde toevoeging is aan dit gerecht. Voeg het zeewier toe aan het begin van het kookproces en verwijder het voor het opdienen.

Ingrediënten:

- 1,2 liter groentebouillon
- 200 gram tofu, in blokjes gesneden
- 100 gram shiitake paddenstoelen, in plakjes gesneden
- 2 eetlepels misopasta
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels rijstazijn
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel geraspte gember
- 2 lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- 2 eetlepels gehakte verse koriander
- Optionele toppings: gehakte lente-ui, sesamzaadjes, nori-vellen, gekookte noedels

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd de tofu, shiitake paddenstoelen, knoflook, gember en lente-uitjes zoals aangegeven.

Stap 2: Voeg alle ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe de groentebouillon, tofu, shiitake paddenstoelen, misopasta, sojasaus, rijstazijn, knoflook en gember in de slowcooker. Roer alles goed door elkaar.

Stap 3: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep 4-6 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 2-3 uur, tot de tofu zacht is en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 4: Voeg de laatste ingrediënten toe

Voeg de gehakte lente-ui en verse koriander toe aan de soep en roer goed door.

Stap 5: Serveer

Serveer de Aziatische Misosoep warm, gegarneerd met eventuele extra toppings zoals gehakte lente-ui, sesamzaadjes, nori-vellen of gekookte noedels.



5. Kalkoen Chilisoep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een handvol verse ananasstukjes toe aan de kalkoen chili tijdens het laatste uur van het kookproces. De zoete en sappige smaak van de ananas zal een heerlijk contrast bieden met de hartige en kruidige smaken van de chili, en het zal een verrassende en verfrissende twist toevoegen aan het gerecht. Bovendien zal de natuurlijke enzymen in de ananas helpen om het vlees van de kalkoen nog malser te maken. Probeer het eens uit en geniet van de unieke smaakdimensie die de ananas aan je kalkoen chili geeft!

Ingrediënten:

- 500 gram gemalen kalkoen
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 1 blikje maïs (uitgelekt)
- 1 blikje zwarte bonen (uitgelekt en afgespoeld)
- 1 blikje kidneybonen (uitgelekt en afgespoeld)
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel chilipoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Optionele toppings: geraspte kaas, zure room, gehakte lente-ui, gehakte koriander

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Hak de ui, knoflook en paprika's fijn. Spoel de bonen en maïs af en laat ze uitlekken.

Stap 2: Bak het kalkoen gehakt

Verhit wat olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het gemalen kalkoenvlees toe en bak het rul tot het gaar is. Voeg de fijngehakte ui en knoflook toe en bak deze mee tot ze zacht zijn.

Stap 3: Voeg alle ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe het gebakken kalkoen gehakt samen met de ui en knoflook in de slowcooker. Voeg de blokjes paprika, maïs, zwarte bonen, kidneybonen, tomatenblokjes, tomatenpuree, chilipoeder, gemalen komijn, gerookt paprikapoeder, zout en peper toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de chili 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de groenten zacht zijn en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 5: Serveer

Serveer de kalkoen chili warm, gearneerd met eventuele toppings zoals geraspte kaas, zure room, gehakte lente-ui en gehakte koriander.



6. Pittige Pompoen-Wortelsoep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje verse limoensap toe vlak voordat je de soep serveert. Het zuur van de limoen zal de smaken van de pompoen, wortel en kruiden versterken en een verfrissende twist toevoegen aan de soep. Bovendien zal het de smaakpapillen wakker schudden en de complexiteit van de smaken in de soep verbeteren. Probeer het eens uit en geniet van de levendige en uitgebalanceerde smaak van deze pittige pompoen en wortelsoep met een vleugje limoen!

Ingrediënten:

- 1 kg pompoen, geschild en in blokjes gesneden
- 400 gram wortelen, geschild en in plakjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 liter groentebouillon
- 1 blikje kokosmelk (400 ml)
- 1 eetlepel currypasta
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel kurkumapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Optionele toppings: verse koriander, kokosmelk, geroosterde pompoenpitten

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Schil de pompoen en snijd hem in blokjes. Schil de wortelen en snijd ze in plakjes. Hak de ui en knoflook fijn.

Stap 2: Voeg alle ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe de pompoenblokjes, gesneden wortelen, fijngehakte ui en knoflook in de slowcooker. Voeg de groentebouillon, kokosmelk, currypasta, gemalen komijn, gemberpoeder en kurkumapoeder toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 3: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de groenten zacht zijn.

Stap 4: Pureer de soep

Gebruik een staafmixer of een blender om de soep glad te pureren tot een romige consistentie. Pas de dikte van de soep aan door meer bouillon toe te voegen indien nodig.

Stap 5: Breng op smaak

Proef de soep en breng op smaak met zout en peper naar smaak.

Stap 6: Serveer

Serveer de pittige pompoen en wortelsoep warm, gegarneerd met verse koriander, een scheutje kokosmelk en geroosterde pompoenpitten.



7. Griekse Citroen-Kippensoep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een handvol fijngesneden verse spinazie toe aan de soep tijdens de laatste 30 minuten van het kookproces. De spinazie zal een extra laagje groen toevoegen aan de soep en een heerlijke textuur en smaak bieden. Bovendien voegt het een extra dosis voedingsstoffen toe aan de soep, waardoor het nog voedzamer wordt. Probeer het eens uit en geniet van de verfrissende en gezonde toevoeging van spinazie aan je Griekse citroen-kippensoep!

Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 1 liter kippenbouillon
- 100 gram ongekookte rijst
- 50 ml citroensap
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: gehakte verse peterselie en partjes citroen voor garnering

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd de kipfilet in blokjes en hak de ui en knoflook fijn. Snijd ook de wortels en bleekselderij in plakjes.

Stap 2: Voeg alle ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe de kipblokjes, fijngehakte ui, knoflook, wortels, bleekselderij, kippenbouillon, ongekookte rijst, citroensap en gedroogde oregano in de slowcooker. Roer alles goed door elkaar.

Stap 3: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de kip gaar is en de groenten zacht zijn.

Stap 4: Proef en breng op smaak

Proef de soep en breng op smaak met zout en peper naar smaak. Voeg indien nodig meer citroensap toe voor een extra citrusmaak.

Stap 5: Serveer

Serveer de Griekse citroen-kippensoep warm, gegarneerd met gehakte verse peterselie en een partje citroen voor een extra frisse smaak.



8. Kerrie Kokosnoot Pompoensoep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een handvol geroosterde cashewnoten toe als garnering vlak voordat je de soep serveert. De knapperige textuur en nootachtige smaak van de cashewnoten zullen een heerlijke contrast bieden met de romige en kruidige pompoensoep. Bovendien voegen de cashewnoten een leuke crunch toe aan elke hap en zorgen ze voor een extra dimensie aan het gerecht. Probeer het eens uit en geniet van de verrukkelijke toevoeging van geroosterde cashewnoten aan je kerrie kokosnoot pompoensoep!

Ingrediënten:

- 1 kg pompoen, geschild en in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blikje kokosmelk (400 ml)
- 1 liter groentebouillon
- 2 eetlepels kerrievoer
- 1 theelepel kurkumapoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: verse korianderblaadjes en een scheutje limoensap voor garnering

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Schil de pompoen en snijd hem in blokjes. Hak de ui en knoflook fijn.

Stap 2: Voeg alle ingrediënten toe aan de slowcooker

Doe de pompoenblokjes, fijngehakte ui, knoflook, kokosmelk, groentebouillon, kerrievoer, kurkumapoeder en gemalen komijn in de slowcooker. Roer alles goed door elkaar.

Stap 3: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de pompoen zacht is.

Stap 4: Pureer de soep

Gebruik een staafmixer of een blender om de soep glad te pureeren tot een romige consistentie. Pas de dikte van de soep aan door meer bouillon toe te voegen indien nodig.

Stap 5: Breng op smaak

Proef de soep en breng op smaak met zout en peper naar smaak.

Stap 6: Serveer

Serveer de kerrie kokosnoot pompoensoep warm, gegarneerd met verse korianderblaadjes en een scheutje limoensap voor een extra frisse smaak.



9. Italiaanse Tortellini Soep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje balsamicoazijn toe aan de soep vlak voordat je hem serveert. De balsamicoazijn voegt een subtiele zoetzure smaak toe aan de soep en helpt de smaken in balans te brengen. Het geeft ook een verrassende twist aan het gerecht en zorgt voor een extra laagje diepte en complexiteit in de smaak. Probeer het eens uit en geniet van de verfijnde en uitgebalanceerde smaak van je Italiaanse tortellini soep met een vleugje balsamicoazijn!

Ingrediënten:

- 500 gram Italiaanse worst, in plakjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 1 liter kippenbouillon
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Zout en peper naar smaak
- 250 gram verse tortellini
- Verse basilicumblaadjes en geraspte Parmezaanse kaas voor garnering

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd de Italiaanse worst in plakjes en hak de ui, knoflook, wortels en bleekselderij fijn.

Stap 2: Bak de worst en groenten

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak de plakjes Italiaanse worst aan beide kanten goudbruin. Voeg vervolgens de fijngehakte ui, knoflook, wortels en bleekselderij toe en bak deze tot ze zacht zijn, ongeveer 5-7 minuten.

Stap 3: Voeg alles toe aan de slowcooker

Doe de gebakken worst en groenten in de slowcooker. Voeg ook de tomatenblokjes, kippenbouillon, gedroogde basilicum en oregano toe. Breng op smaak met zout en peper naar smaak. Roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de soep 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de groenten zacht zijn en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 5: Voeg de tortellini toe

Voeg de verse tortellini toe aan de slowcooker en laat deze nog 15-20 minuten koken tot ze gaar zijn.

Stap 6: Serveer

Serveer de Italiaanse tortellini soep warm, gegarneerd met verse basilicumblaadjes en geraspte Parmezaanse kaas.



10. Zalm Chowder Soep

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een handvol bevroren maïs toe aan de chowder tijdens de laatste 30 minuten van het kookproces. De zoete en knapperige maïs voegt niet alleen een heerlijke textuur toe aan de chowder, maar ook een extra laagje smaak en kleur. Het zorgt voor een mooie variatie aan texturen en een verrassende smaakdimensie die de chowder nog lekkerder maakt. Probeer het eens uit en geniet van de toegevoegde zoetheid en crunch van de maïs in je zalm chowder!

Ingrediënten:

- 500 gram zalmfilet, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 500 gram aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 1 liter visbouillon
- 200 ml volle melk
- 200 ml room
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels boter
- 2 theelepels gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie, fijngehakt, voor garnering

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd de zalmfilet in blokjes en hak de ui, knoflook, wortels, bleekselderij en aardappelen fijn.

Stap 2: Bereid de roux

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer goed om een roux te vormen. Bak de roux 2-3 minuten tot deze lichtbruin begint te kleuren.

Stap 3: Voeg groenten en bouillon toe aan de slowcooker

Doe de fijngehakte ui, knoflook, wortels, bleekselderij en aardappelen in de slowcooker. Voeg de visbouillon toe en roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de groenten en bouillon 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de groenten zacht zijn.

Stap 5: Voeg de zalm en kruiden toe

Voeg de blokjes zalm, gedroogde tijm, volle melk en room toe aan de slowcooker. Roer alles voorzichtig door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Stap 6: Laat de chowder nog even koken

Laat de chowder nog 30 minuten tot 1 uur koken op de lage stand, of tot de zalm gaar is en de chowder goed is ingedikt.

Stap 7: Serveer

Serveer de zalm chowder warm, gegarneerd met verse peterselie.



4. Voorgerechten

1. Griekse Gehaktballetjes in Tomatensaus

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje rode wijn toe aan de tomatensaus voor een extra diepe smaak. De rode wijn voegt een subtiele complexiteit toe aan de saus en past perfect bij de kruidige gehaktballetjes. Voeg de rode wijn toe aan de tomatensaus voordat je de gehaktballetjes toevoegt aan de slowcooker en laat het geheel langzaam sudderen voor een heerlijk aromatische saus.

Ingrediënten:

- 500 gram gehakt (rundvlees, varkensvlees of een combinatie)
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Zout en peper naar smaak
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel gedroogde basilicum
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 laurierblaadje
- Verse peterselie, gehakt (optioneel, voor garnering)

Stap 1: Bereid de gehaktballetjes voor

Meng het gehakt met de fijngehakte ui, knoflook, gedroogde oregano, zout en peper in een kom. Vorm kleine gehaktballetjes van het gehaktmengsel.

Stap 2: Maak de tomatensaus

Meng in een andere kom de tomatenblokjes, tomatenpuree, gedroogde basilicum en gedroogde tijm. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 3: Bereid de slowcooker voor

Giet een dun laagje tomatensaus in de slowcooker.

Stap 4: Voeg de gehaktballetjes toe

Leg voorzichtig de gehaktballetjes in de slowcooker bovenop de tomatensaus.

Stap 5: Giet de resterende tomatensaus over de gehaktballetjes

Giet de overgebleven tomatensaus over de gehaktballetjes in de slowcooker. Voeg een laurierblaadje toe voor extra smaak.

Stap 6: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat het gerecht gedurende 4-6 uur sudderen, of tot de gehaktballetjes gaar zijn en de saus goed is ingedikt.

Stap 7: Serveer

Verwijder het laurierblaadje uit de saus. Garneer met verse gehakte peterselie indien gewenst. Serveer de Griekse gehaktballetjes warm, eventueel met rijst of brood.



2. Aziatische Gestoomde Dumplings

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1.5-2uur

Culinello's tip:

Voeg een paar blaadjes Chinese kool onder in de slowcooker toe voordat je de dumplings plaatst. Dit helpt voorkomen dat de dumplings aan de bodem blijven plakken en voegt ook extra smaak toe aan het gerecht. Daarnaast kan het toevoegen van een paar plakjes verse gember aan het water in de slowcooker een subtiele, aromatische smaak aan de dumplings geven tijdens het stomen.

Ingrediënten:

- 250 gram gehakt naar keuze (varken, rund, kip, garnalen, of een combinatie)
- 200 gram fijngehakte kool
- 2 lente-uitjes, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel geraspte gember
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel sesamololie
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 pakje ronde wontonvellen
- Optioneel: chilisaus of sojasaus voor serveren

Stap 1: Bereid de vulling voor

Meng het gehakt, fijngehakte kool, lente-uitjes, knoflook, gember, sojasaus, sesamololie en rijstazijn in een kom tot alles goed gecombineerd is.

Stap 2: Vul de wontons

Leg een wontonvel op een schoon werkoppervlak. Schep ongeveer een theelepel vulling in het midden van het vel. Dompel je vinger in water en bevochtig de randen van het vel. Vouw het vel dicht tot een halve maanvorm en druk de randen stevig aan om ze te verzegelen. Herhaal dit proces met de rest van de vulling en wontonvellen.

Stap 3: Bereid de slowcooker voor

Vet de bodem van de slowcooker lichtjes in om te voorkomen dat de dumplings blijven plakken.

Stap 4: Stoom de dumplings

Leg de dumplings in een enkele laag in de slowcooker. Plaats een stoommandje of een op maat gesneden stuk bakpapier op de dumplings om te voorkomen dat ze aan de deksel blijven plakken. Giet een beetje water in de slowcooker, genoeg om de bodem te bedekken maar niet zo veel dat de dumplings onder water staan.

Stap 5: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en stoom de dumplings gedurende 2-3 uur, of tot ze gaar zijn en de vulling goed is gekookt.

Stap 6: Serveer

Serveer de gestoomde dumplings warm, samen met chilisaus of sojasaus als dipsaus. Geniet ervan als een heerlijk Aziatisch voorgerecht of bijgerecht!



3. Gevulde Champignons met Spinazie en Feta

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1.5-2 uur

Culinello's tip:

Voeg bij het maken van de gevulde champignons met spinazie en feta een vleugje vers citroensap toe aan de vulling voordat je de champignons gaat vullen. Het citroensap voegt een verfrissende en heldere smaak toe aan de vulling, waardoor de smaken van de spinazie en feta nog beter tot hun recht komen. Daarnaast kun je de gevulde champignons aan het einde van de kooktijd bestrooien met wat geraspte Parmezaanse kaas voor een extra hartige smaakdimensie.

Ingrediënten:

- 12 grote champignons
- 200 gram verse spinazie, fijngehakt
- 100 gram feta, verkruimeld
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: verse kruiden zoals peterselie of tijm voor garnering

Stap 1: Bereid de champignons voor

Veeg de champignonkoppen schoon met een vochtige doek om eventueel vuil te verwijderen. Verwijder voorzichtig de stelen en hol de champignonkoppen uit met een lepel, zodat er genoeg ruimte is om de vulling toe te voegen.

Stap 2: Maak de vulling

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak deze kort tot hij geurig is. Voeg vervolgens de fijngehakte spinazie toe en bak tot deze geslonken is. Breng op smaak met zout en peper. Haal de pan van het vuur en laat de spinazie afkoelen. Meng vervolgens de verkruimelde feta door de spinazie.

Stap 3: Vul de champignons

Vul elke champignonkop royaal met het spinazie-feta mengsel en druk lichtjes aan zodat de vulling goed blijft zitten.

Stap 4: Bereid de slowcooker voor

Vet de bodem van de slowcooker lichtjes in met de resterende eetlepel olijfolie om te voorkomen dat de champignons blijven plakken.

Stap 5: Plaats de champignons in de slowcooker

Leg de gevulde champignons in een enkele laag in de slowcooker.

Stap 6: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de champignons gedurende 2-3 uur koken, of tot ze zacht zijn en de vulling goed is verwarmd.

Stap 7: Serveer

Haal de gevulde champignons voorzichtig uit de slowcooker en leg ze op een serveerschaal. Garneer eventueel met verse kruiden zoals peterselie of tijm. Serveer ze warm als heerlijk voorgerecht of als bijgerecht bij een hoofdmaaltijd.



4. Knoflookgarnalen in Pikante Tomatensaus

Bereidingstijd:

Lage stand: 1-2 uur

Hoge stand: 0.5-1 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje droge witte wijn toe aan de tomatensaus voordat je de garnalen in de slowcooker doet. De witte wijn voegt een subtiele, complexe smaak toe aan de saus en geeft de knoflookgarnalen een extra verfijnde touch. Daarnaast kun je vlak voor het serveren wat vers citroensap over de garnalen druppelen om de smaken op te frissen en het gerecht een heldere, levendige smaak te geven.

Ingrediënten:

- 500 gram grote garnalen, gepeld en ontdaan van darmkanaal
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode ui, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 blikje (400 gram) tomatenblokjes
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 1/4 theelepel cayennepeper (of naar smaak)
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie of koriander voor garnering

Stap 1: Bereid de garnalen voor

Zorg ervoor dat de garnalen gepeld en ontdaan zijn van het darmkanaal. Spoel ze af onder koud water en dep ze droog met keukenpapier.

Stap 2: Verhit de olijfolie

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur.

Stap 3: Bak de knoflook en ui

Voeg de fijngehakte knoflook toe aan de hete olie en bak deze kort tot hij geurig is. Voeg vervolgens de fijngehakte rode ui toe en bak tot deze zacht is.

Stap 4: Voeg de paprika toe

Voeg de blokjes rode paprika toe aan de pan en bak ze mee tot ze iets zachter worden.

Stap 5: Bereid de tomatensaus

Voeg de tomatenblokjes, gerookt paprikapoeder, gemalen komijn en cayennepeper toe aan de pan. Roer alles goed door elkaar en laat de saus sudderen tot deze iets dikker wordt. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 6: Voeg de garnalen toe

Voeg de gepelde garnalen toe aan de pan en roer ze voorzichtig door de tomatensaus zodat ze gelijkmatig bedekt zijn.

Stap 7: Overbrengen naar de slowcooker

Schep het garnalenmengsel over naar de slowcooker en verdeel het gelijkmatig.

Stap 8: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de knoflookgarnalen in pikante tomatensaus gedurende 1-2 uur sudderen, of tot de garnalen gaar zijn en de saus goed is ingedikt.

Stap 9: Serveer

Serveer de knoflookgarnalen in pikante tomatensaus warm, gearneerd met verse peterselie of koriander. Serveer ze als heerlijk hoofdgerecht met rijst of vers knapperig brood.



5. Zwarte Bonen en Maïs Salsa

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een vleugje gerookte paprikapoeder toe aan de salsa voordat je het in de slowcooker doet. Dit geeft een heerlijke rokerige smaak die goed past bij de zwarte bonen en maïs, en het voegt een extra dimensie toe aan het gerecht. Daarnaast kun je vlak voor het serveren een handvol gehakte avocado toevoegen voor een romige textuur en een verfrissend contrast met de salsa.

Ingrediënten:

- 1 blik (400 g) zwarte bonen, uitgelekt en afgespoeld
- 1 blik (300 g) maïs, uitgelekt
- 1 rode paprika, fijngehakt
- 1 gele paprika, fijngehakt
- 1 rode ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 jalapeño peper, fijngehakt (optioneel, voor extra pit)
- 50 gram verse koriander, fijngehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- Sap van 1 limoen
- Zout en peper naar smaak

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Spoel de zwarte bonen en maïs af onder koud water en laat ze uitlekken. Hak de rode en gele paprika, rode ui, knoflook en jalapeño peper fijn. Hak ook de verse koriander fijn.

Stap 2: Meng de ingrediënten

Doe de uitgelekte zwarte bonen en maïs in de slowcooker. Voeg de fijngehakte rode en gele paprika, rode ui, knoflook, jalapeño peper (indien gebruikt) en verse koriander toe. Meng alles goed door elkaar.

Stap 3: Voeg de olijfolie en limoensap toe

Drizzle de olijfolie over de salsa en knijp het sap van een limoen erover uit. Roer alles nogmaals goed door elkaar zodat de smaken goed worden gemengd.

Stap 4: Breng op smaak

Breng de zwarte bonen en maïs salsa op smaak met zout en peper naar smaak. Proef en pas de smaak indien nodig aan.

Stap 5: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de salsa gedurende 2-3 uur verwarmen. Hierdoor kunnen de smaken goed in elkaar trekken.

Stap 6: Serveer

Serveer de zwarte bonen en maïs salsa als bijgerecht bij gegrild vlees, vis, taco's, nacho's of als topping voor salades. Garneer eventueel met extra verse koriander voor een frisse touch.



6. Gegrilde Groentespiesjes met Romige Hummus

Bereidingstijd:

Lage stand: 3-4 uur

Hoge stand: 1.5-2 uur

Culinello's tip:

Voeg het serveren van de groentespiesjes een beetje vers citroensap en gehakte verse kruiden toe zoals peterselie, munt of basilicum. Dit voegt een verfrissende en levendige smaak toe aan de gegrilde groenten en geeft ze een extra aroma. Daarnaast kun je de romige hummus op smaak brengen met een vleugje citroenrasp en een snufje komijn voor een extra kick. Dit zal de smaken versterken en het gerecht nog lekkerder maken!

Ingrediënten:

- 2 courgettes
- 2 rode paprika's
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 aubergine
- 250 g champignons
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- Verse kruiden zoals tijm, rozemarijn of oregano (optioneel)
- 1 potje hummus

Stap 1: Bereid de groenten voor

Was alle groenten grondig en snijd ze in grote stukken die geschikt zijn voor spiesjes. Snijd de courgettes, rode paprika's, gele paprika, rode ui en aubergine in blokjes van ongeveer 2-3 cm. Laat de champignons heel of halveer ze als ze te groot zijn.

Stap 2: Rijg de spiesjes

Rijg de gesneden groenten afwisselend op metalen of houten spiesjes. Zorg ervoor dat je genoeg ruimte laat tussen de groenten zodat ze gelijkmatig kunnen garen.

Stap 3: Kruid de spiesjes

Besprenkel de groentespiesjes met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper en eventuele verse kruiden naar keuze. Je kunt ook een beetje knoflookpoeder of paprikapoeder toevoegen voor extra smaak.

Stap 4: Voorbereiding van de slowcooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met olie om te voorkomen dat de spiesjes blijven plakken. Dit zorgt ervoor dat de groenten gemakkelijk kunnen worden verwijderd na het koken.

Stap 5: Plaats de spiesjes in de slowcooker

Plaats de groentespiesjes in de slowcooker en zorg ervoor dat ze gelijkmatig verdeeld zijn. Als je meerdere lagen spiesjes hebt, kun je tussen elke laag een stukje bakpapier of aluminiumfolie leggen om te voorkomen dat de groenten aan elkaar plakken.

Stap 6: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de groentespiesjes gedurende 3-4 uur gaar worden. Dit zorgt ervoor dat de groenten langzaam kunnen garen en hun smaken goed kunnen ontwikkelen.

Stap 7: Serveer met romige hummus

Serveer de gegrilde groentespiesjes warm, samen met een schaalje romige hummus. De romige hummus vormt een perfecte aanvulling op de gegrilde groenten en voegt een heerlijke smaak toe aan het gerecht. Geniet ervan als bijgerecht of als lichte maaltijd op zichzelf.



7. Kerrie-kokos Mosselen

Bereidingstijd:

Lage stand: 1-2 uur

Hoge stand: 0.5-1 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje witte wijn toe aan de kerrie-kokossaus voordat je de mosselen toevoegt aan de slowcooker. De witte wijn voegt een extra dimensie toe aan de smaak van de saus en geeft de mosselen een heerlijk verfijnd aroma. Daarnaast zorgt de wijn ervoor dat de mosselen nog sappiger en smaakvoller worden tijdens het slowcooken. Voeg de wijn toe samen met de kokosmelk en laat de smaken samen komen voor een onvergetelijke kerrie-kokos mosselen ervaring!

Ingrediënten:

- 2 kg verse mosselen
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode peper, fijngehakt (optioneel)
- 2 eetlepels kerriepoeder
- 400 ml kokosmelk
- 1 limoen, sap en zest
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander, gehakt (optioneel)
- Naanbrood of rijst, om te serveren

Stap 1: Voorbereiding van de mosselen

Spoel de mosselen grondig af onder koud stromend water en verwijder eventuele beschadigde of geopende exemplaren. Gooi mosselen weg die open blijven nadat je erop tikt.

Stap 2: Bereid de saus voor

Verhit een beetje olie in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui, knoflook en rode peper (indien gebruikt) tot ze zacht en geurig zijn, ongeveer 5 minuten. Voeg vervolgens het kerriepoeder toe en bak het geheel nog 1-2 minuten tot de aroma's vrijkomen.

Stap 3: Voeg de kokosmelk toe

Giet de kokosmelk in de pan en roer goed om alle smaken te combineren. Breng de saus aan de kook en laat hem 2-3 minuten sudderen.

Stap 4: Voeg de mosselen toe aan de slowcooker

Plaats de schone mosselen in de slowcooker en giet de voorbereide kerrie-kokossaus eroverheen. Zorg ervoor dat alle mosselen bedekt zijn met de saus.

Stap 5: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de mosselen 1-2 uur koken, of tot ze volledig geopend zijn. Roer de mosselen halverwege de kooktijd voorzichtig om zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Stap 6: Serveer

Schep de gekookte mosselen in diepe borden en besprenkel ze met wat limoensap en zest voor extra smaak. Bestrooi indien gewenst met gehakte verse koriander voor een frisse toets. Serveer de kerrie-kokos mosselen direct, samen met naanbrood of rijst om de heerlijke saus op te nemen.



8. Mediterrane Artisjokken Dip

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een vleugje gerookt paprikapoeder toe voor een extra diepe en rokerige smaak. Dit voegt een interessante twist toe aan het traditionele recept en geeft de dip een heerlijk aroma. Voeg het gerookte paprikapoeder toe tijdens het mengen van de ingrediënten voor een subtiel rokerig accent dat de smaakpapillen zal verrassen en verwennen.

Ingrediënten:

- 2 blikken artisjokhartes, uitgelekt en grof gehakt
- 200 gram feta, verkrumeld
- 100 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 200 ml Griekse yoghurt
- 50 ml mayonaise
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1/2 theelepel gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: gehakte verse peterselie of basilicum voor garnering

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Hak de artisjokhartes grof en verkrumel de feta. Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaar staan voor gebruik.

Stap 2: Meng de ingrediënten

In een grote kom, meng de gehakte artisjokhartes, verkrumelde feta, geraspte Parmezaanse kaas, Griekse yoghurt, mayonaise, fijngehakte knoflook, citroensap, gedroogde oregano en gedroogde tijm. Roer alles goed door elkaar tot alle ingrediënten gelijkmatig gemengd zijn. Breng op smaak met zout en peper naar smaak.

Stap 3: Bereid de slowcooker voor

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met olie of gebruik een slowcooker liner voor gemakkelijke reiniging achteraf.

Stap 4: Voeg het mengsel toe aan de slowcooker

Giet het artisjokken-feta mengsel in de voorbereide slowcooker en strijk het glad met een spatel.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de Mediterrane artisjokken dip gedurende 2-3 uur sudderen, of tot de kaas gesmolten is en het mengsel warm en romig is. Af en toe roeren om te voorkomen dat de dip aan de randen van de slowcooker blijft kleven.

Stap 6: Serveer

Schep de Mediterrane artisjokken dip in een serveerschaal en garneer eventueel met gehakte verse peterselie of basilicum voor een kleurrijke afwerking. Serveer de dip warm samen met stukjes brood, crackers, groenten of chips voor een heerlijke en smaakvolle Mediterrane traktatie.



9. Cajun Garnalen Gumbo

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje verse citroensap toe vlak voordat je het gerecht serveert. Dit geeft een verfrissend zuurtje aan de gumbo en versterkt de smaak van de garnalen en kruiden, waardoor het gerecht nog levendiger en smaakvoller wordt.

Ingrediënten:

- 500 gram grote garnalen, gepeld en schoongemaakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 grote ui, fijngehakt
- 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blik (400 gram) tomatenblokjes
- 1 liter groentebouillon
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- 1/2 theelepel cayennepeper (of naar smaak)
- Zout en zwarte peper naar smaak
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels gehakte peterselie (optioneel, voor garnering)
- Gekookte rijst, voor het serveren

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Pel en reinig de garnalen indien nodig. Hak de ui, paprika, bleekselderij en knoflook fijn. Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaar zijn voor gebruik.

Stap 2: Verhit de olijfolie

Verwarm de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.

Stap 3: Fruit de groenten

Bak de ui, paprika, bleekselderij en knoflook in de hete olie tot ze zacht zijn, ongeveer 5-7 minuten.

Stap 4: Voeg de kruiden toe

Voeg de gedroogde tijm, oregano, gerookt paprikapoeder, cayennepeper, zout en zwarte peper toe aan de groenten. Roer goed door en bak nog 1-2 minuten tot de kruiden geurig zijn.

Stap 5: Maak de roux

Voeg de bloem toe aan de groenten en roer goed door om een roux te vormen. Blijf roeren en bak de roux gedurende 2-3 minuten tot hij lichtbruin begint te kleuren.

Stap 6: Voeg tomaten en bouillon toe

Voeg de tomatenblokjes en groentebouillon toe aan de pan. Roer goed door om de roux op te lossen en breng het mengsel aan de kook.

Stap 7: Overbrengen naar de slowcooker

Giet het mengsel van groenten, kruiden en bouillon in de slowcooker.

Stap 8: Voeg de garnalen toe

Voeg de gepelde garnalen toe aan de slowcooker en roer voorzichtig door.

Stap 9: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de Cajun Garnalen Gumbo gedurende 4-6 uur sudderen, of tot de garnalen gaar zijn en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 10: Serveer

Serveer de Cajun Garnalen Gumbo warm, gegarneerd met gehakte peterselie indien gewenst. Serveer over gekookte rijst voor een heerlijk en bevredigend gerecht.



5. Sausen

1. BBQ Saus

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje ahornsiroop voor zoetheid, een vleugje hete saus voor wat pit, of zelfs een snufje gerookt zout toe voor een extra rokerige smaak. Pas de saus aan naar je eigen voorkeur en ontdek nieuwe smaakcombinaties!

Ingrediënten:

- 200 ml ketchup
- 50 ml appelazijn
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels worcestersaus
- 1 eetlepel mosterd
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- 1/2 theelepel knoflookpoeder
- 1/2 theelepel uienpoeder
- Snufje zout en peper naar smaak

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Meet de ingrediënten af en zet ze klaar.

Stap 2: Meng de ingrediënten

In een kom meng je de ketchup, appelazijn, bruine suiker, worcestersaus, mosterd, gerookt paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, zout en peper. Roer goed tot alle ingrediënten volledig gecombineerd zijn.

Stap 3: Bereid de slowcooker voor

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met wat olie of gebruik een kookspray om te voorkomen dat de saus aanbrandt.

Stap 4: Voeg de saus toe aan de slowcooker

Giet de gemengde saus in de slowcooker en zorg ervoor dat deze gelijkmatig verdeeld is.

Stap 5: Langzaam koken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de saus langzaam koken gedurende 4-6 uur, of tot deze dikker is geworden en de smaken goed zijn samengevoegd.

Stap 6: Proef en pas aan indien nodig

Proef de saus en voeg indien nodig meer zout, peper, suiker of andere kruiden toe om de smaak naar wens aan te passen.

Stap 7: Serveer

Serveer de BBQ-saus warm of laat hem afkoelen en bewaar hem in een luchtdichte container in de koelkast voor later gebruik.



2. Alfredo Saus

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een vleugje vers geraspte nootmuskaat toe voor een subtiele maar verrassende smaakversterking. Nootmuskaat voegt een heerlijk aroma toe aan de saus en brengt de romige smaken naar een hoger niveau. Voeg de nootmuskaat toe tijdens het mengen van de ingrediënten voor een extra dimensie aan deze klassieke saus.

Ingrediënten:

- 200 gram boter
- 400 ml room
- 400 gram Parmezaanse kaas, vers geraspt
- 1 theelepel knoflookpoeder
- Zout en peper naar smaak

Stap 1: Voorbereiding van de Slow Cooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in om te voorkomen dat de saus blijft plakken.

Stap 2: Smelten van Boter

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur of in de magnetron.

Stap 3: Combineren van Ingrediënten

Giet de gesmolten boter in de slowcooker en voeg de room, vers geraspte Parmezaanse kaas en knoflookpoeder toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Op Smaak Brengen

Voeg zout en peper toe naar smaak. Wees voorzichtig met het zout, omdat Parmezaanse kaas van nature zoutig is.

Stap 5: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de Alfredo saus gedurende 2-3 uur sudderen. Roer af en toe om ervoor te zorgen dat de kaas gelijkmatig smelt.

Stap 6: Serveren

Zodra de saus dikker is geworden en alle ingrediënten goed zijn vermengd, is de Alfredo saus klaar om geserveerd te worden. Giet de romige saus over pasta, groenten of elk gerecht naar keuze.

Stap 7: Bewaren van Restjes

Bewaar eventuele restjes in de koelkast. Alfredo saus kan worden opgewarmd voor latere maaltijden.



3. Zoutzure Saus

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje sinaasappelsap toe voor een subtiele citrusachtige smaak. Dit voegt een verfrissend element toe aan de saus en geeft het een extra dimensie aan smaak.

Ingrediënten:

- 200 ml ketchup
- 200 ml appelazijn
- 200 gram bruine suiker
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel gemberpoeder
- 100 ml water
- Optioneel: 1 eetlepel maïzena gemengd met 2 eetlepels water (om de saus te verdikken)

Stap 1: Voorbereiding van de Slow Cooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in om te voorkomen dat de saus blijft plakken.

Stap 2: Combineren van Ingrediënten

Meng alle ingrediënten, behalve de maïzena, in de slowcooker en roer goed door elkaar.

Stap 3: Slowcooking

Meng alle ingrediënten, behalve de maïzena, in de slowcooker en roer goed door elkaar en laat 2-3 uur sudderen.

Stap 4: Optioneel: Verdikken van de Saus

Als je de saus dikker wilt maken, voeg dan het maïzena-watermengsel toe aan de slowcooker en roer goed door. Laat de saus nog 30 minuten koken tot hij de gewenste consistentie heeft bereikt.

Stap 5: Proeven en Aanpassen

Proef de saus en voeg indien nodig extra zoetheid, zuur of zout toe naar smaak.

Stap 6: Serveren

Serveer de zoetzure saus als dip voor gefrituurde gerechten, als glazuur voor vlees of groenten, of als smaakmaker voor roerbakgerechten.

Stap 7: Bewaren van Restjes

Bewaar eventuele restjes in de koelkast. Zoetzure saus kan ook worden ingevroren.



4. Champignonroomsaus

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje witte wijn toe aan de champignonroomsaus voor een extra diepe smaakdimensie. De wijn voegt een subtiele zuurgraad en complexiteit toe aan de saus, waardoor het een verfijnde en gastronomische touch krijgt. Voeg de wijn toe nadat de champignons zijn gebakken en laat het even sudderen voordat je de andere ingrediënten toevoegt voor een heerlijke smaakervaring.

Ingrediënten:

- 500 g champignons, in plakjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem
- 250 ml kippenbouillon
- 250 ml room
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie, fijngehakt (optioneel, ter garnering)

Stap 1: Voorbereiding van de Slow Cooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in om te voorkomen dat de saus blijft plakken.

Stap 2: Bereid de Champignons

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de champignons, ui en knoflook toe en bak ze tot ze zacht zijn en het vocht van de champignons verdampt is.

Stap 3: Maak de Roux

Voeg de bloem toe aan de champignons en roer goed om te combineren. Laat het mengsel een paar minuten koken om de bloem te laten garen.

Stap 4: Combineer de Ingrediënten

Giet het champignonmengsel in de slowcooker. Voeg de kippenbouillon en room toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 5: Op smaak brengen

Breng de saus op smaak met zout en peper naar smaak. Roer goed door.

Stap 6: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de champignonroomsaus gedurende 2-3 uur sudderen, of tot de saus ingedikt is.

Stap 7: Serveren

Serveer de champignonroomsaus warm, gegarneerd met verse peterselie indien gewenst. De saus is heerlijk bij vlees, gevogelte, pasta of groenten.



6. Curry's

1. Thaise Rode Curry

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje limoensap toe te voegen vlak voordat je de curry serveert. Het frisse zuurtje van het limoensap zal de smaken versterken en een verfrissend contrast bieden tegenover de rijke en kruidige curry. Garneer eventueel ook met wat limoenrasp voor extra aroma en presentatie.

Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 1 blikje Thaise rode currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 1 rode paprika, in reepjes gesneden
- 1 courgette, in plakjes gesneden
- 1 wortel, in plakjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 cm verse gember, fijngehakt
- 2 el vissaus
- Verse koriander voor garnering
- Rijst of noedels naar keuze voor het serveren

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd de kipfilet, paprika, courgette, wortel, ui, knoflook en gember volgens de beschrijving.

Stap 2: Combineer de ingrediënten in de slowcooker

Doe de kipfiletblokjes, rode currypasta, kokosmelk, rode paprika, courgette, wortel, ui, knoflook en gember in de slowcooker.

Stap 3: Voeg de smaakmakers toe

Voeg de vissaus toe voor extra smaak. Roer alles goed door elkaar zodat de currypasta zich gelijkmatig verspreidt.

Stap 4: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de curry 4-6 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 2-3 uur. Dit geeft de tijd voor de smaken om zich te ontwikkelen en de kip gaar te worden.

Stap 5: Serveer

Roer de curry voor het serveren nogmaals door en garneer met verse koriander. Serveer de Thaise rode curry warm met rijst of noedels naar keuze.



2. Indiase Boterkip Curry

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Marineer de kipfilet voor het toevoegen aan de slowcooker in een mengsel van yoghurt, citroensap en een snufje zout. Laat de kipfilet minstens 30 minuten marineren voordat je hem in de slowcooker doet. Deze marinade helpt de kip mals en smaakvoller te maken, terwijl het ook de aroma's van de kruiden beter opneemt tijdens het kookproces in de slowcooker.

Ingrediënten:

- 750 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 1 grote ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel gember, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels boter
- 1 eetlepel garam masala
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1/2 theelepel chilipoeder (optioneel, naar smaak)
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 200 ml kokosmelk
- Zout naar smaak
- Verse korianderblaadjes, ter garnering

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Snijd de kipfilet in blokjes en hak de ui, knoflook, gember en rode paprika fijn. Zorg ervoor dat alle ingrediënten klaar zijn voor gebruik.

Stap 2: Bakken van de kruiden

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de garam masala, kurkuma, komijnpoeder, korianderpoeder en chilipoeder toe. Bak de kruiden kort aan tot ze geurig zijn, ongeveer 1 minuut.

Stap 3: Toevoegen van de ui, knoflook en gember

Voeg de fijngehakte ui, knoflook en gember toe aan de pan. Bak ze tot ze zacht en lichtbruin zijn, ongeveer 5 minuten.

Stap 4: Overbrengen naar de slowcooker

Doe het gebakken kruidenmengsel en de gebakken ui, knoflook en gember over in de slowcooker.

Stap 5: Toevoegen van de overige ingrediënten

Voeg de blokjes kipfilet, rode paprika, tomatenblokjes en kokosmelk toe aan de slowcooker. Roer alles goed door elkaar zodat de ingrediënten goed gemengd zijn.

Stap 6: Langzaam koken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de curry 6-8 uur sudderen, of tot de kip gaar is en de saus ingedikt is.

Stap 7: Serveer

Serveer de Indiase boterkip curry warm, gegarneerd met verse korianderblaadjes. Serveer met rijst, naanbrood of roti naar keuze. Geniet van deze heerlijke en aromatische curry!



3. Groene Curry met Garnalen

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg vlak voor het serveren een scheutje verse limoensap toe om de smaken op te frissen en een mooie balans tussen zoet en zuur te creëren.

Ingrediënten:

- 500 gram grote garnalen, gepeld en schoongemaakt
- 1 blikje groene currypasta (ongeveer 4 eetlepels)
- 1 blikje kokosmelk (400 ml)
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 kleine aubergine, in blokjes gesneden
- 1 kleine courgette, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels vissaus
- 1 eetlepel bruine suiker
- Verse koriander, voor garnering
- Optioneel: gehakte basilicumblaadjes

Stap 1: Voorbereiding van de Slow Cooker

Zet de slowcooker klaar en vet indien nodig lichtjes in om aanbakken te voorkomen.

Stap 2: Bereid de Ingrediënten voor

Pel en maak de garnalen schoon. Snijd de rode paprika, aubergine, courgette, ui en knoflook zoals aangegeven.

Stap 3: Combineer de Ingrediënten in de Slow Cooker

Doe de groene currypasta in de slowcooker. Voeg de gesneden groenten toe: rode paprika, aubergine, courgette, ui en knoflook. Giet de kokosmelk over de groenten en currypasta. Voeg de vissaus en bruine suiker toe.

Stap 4: Voeg de Garnalen Toe

Leg de gepelde en schoongemaakte garnalen bovenop de groenten en saus in de slowcooker.

Stap 5: Meng Alles Goed

Roer voorzichtig alle ingrediënten door elkaar zodat de garnalen bedekt zijn met de currysous.

Stap 6: Slowcooking

Zet de slowcooker aan en laat de groene curry met garnalen gedurende 2-3 uur sudderen op de lage stand, of gedurende 1-2 uur op de hoge stand.

Stap 7: Serveer

Als de garnalen gaar zijn en de groenten zacht, is de groene curry klaar om geserveerd te worden. Garneer met verse koriander en eventueel gehakte Thaise basilicumblaadjes voor extra smaak en kleur. Serveer de curry met gestoomde rijst of noedels voor een complete maaltijd.



4. Kikkererwten Curry

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje citroensap toe vlak voor het opdienen. Het verse citroensap zal een verfrissende en heldere smaak toevoegen aan de curry, waardoor de smaken nog meer naar voren komen en het gerecht een heerlijke twist krijgt. Voeg het citroensap toe naar smaak, begin met een kleine hoeveelheid en proef dan om de juiste balans te vinden.

Ingrediënten:

- 2 blikjes kikkererwten (elk 400 gram)
- 1 blikje kokosmelk (400 ml)
- 2 uien, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 courgette, in blokjes gesneden
- 1 wortel, in plakjes gesneden
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 2 eetlepels currypasta
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen koriander
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander of peterselie, voor garnering
- Optioneel: gehakte chilipeper voor extra pit

Stap 1: Voorbereiding van de Slow Cooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in om aanbakken te voorkomen.

Stap 2: Combineer de Ingrediënten

Doe de kikkererwten, kokosmelk, fijngehakte ui, knoflook, rode paprika, courgette, wortel en tomatenblokjes in de slowcooker.

Stap 3: Voeg de Kruiden Toe

Voeg de currypasta, kurkuma, gemalen komijn, gemalen koriander, zout en peper toe aan de ingrediënten in de slowcooker. Meng alles goed door elkaar zodat de kruiden gelijkmatig verdeeld zijn.

Stap 4: Meng en Proef

Roer alle ingrediënten goed door elkaar en proef de curry. Voeg indien nodig meer kruiden of zout en peper toe naar smaak.

Stap 5: Slowcooking

Zet de slowcooker aan en laat de kikkererwten curry gedurende 4-6 uur sudderen op de lage stand, of gedurende 2-3 uur op de hoge stand. Af en toe roeren helpt om de smaken goed te mengen en aanbakken te voorkomen.

Stap 6: Serveer

Als de curry klaar is, serveer het dan warm. Garneer met verse koriander of peterselie voor extra smaak en kleur. Serveer de kikkererwten curry met gekookte rijst, naanbrood of quinoa voor een heerlijke en voedzame maaltijd.



5. Vegetarische Curry met Pompoen

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg wat limoensap toe vlak voordat je de curry serveert. Het frisse zuurtje van het limoensap zal de smaken van de curry versterken en een verfrissende touch toevoegen aan het gerecht.

Ingrediënten:

- 500 gram pompoen, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 blikje (400 gram) kikkererwten, uitgelekt en afgespoeld
- 400 ml kokosmelk
- 200 ml groentebouillon
- 2 eetlepels currypasta (naar smaak)
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen koriander
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander, voor garnering
- Gekookte rijst, voor het serveren

Stap 1: Voorbereiding van de Slow Cooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in om te voorkomen dat de curry blijft plakken.

Stap 2: Meng de Ingrediënten

Doe de pompoenblokjes, fijngehakte ui, knoflook, rode paprika en kikkererwten in de slowcooker.

Stap 3: Voeg de Saus Toe

Giet de kokosmelk en groentebouillon over de groenten en kikkererwten in de slowcooker. Voeg de currypasta, gemalen komijn en gemalen koriander toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Op Smaak Brengen

Breng de curry op smaak met zout en peper naar wens. Roer opnieuw om ervoor te zorgen dat alle smaken goed zijn gemengd.

Stap 5: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de vegetarische curry 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de pompoen zacht is en de smaken goed zijn ingetrokken.

Stap 6: Serveer

Serveer de vegetarische curry met pompoen warm, gegarneerd met verse koriander, samen met gekookte rijst. Geniet van je heerlijke en voedzame maaltijd!



6. Indonesische Rendang Curry

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Een tip voor dit recept is om de smaken van de curry nog meer te verdiepen door het vlees een nachtje te marinieren in een mengsel van gemalen kruiden, zoals komijn, koriander en kurkuma, voordat je het in de slowcooker doet. Dit zal ervoor zorgen dat de smaken dieper doordringen in het vlees en een nog intensere smaak aan de curry geven.

Ingrediënten:

- 750 gram rundvlees
- 1 ui, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 cm verse gember, fijngehakt
- 2 stengels citroengras
- 4 kaffir limoenblaadjes
- 400 ml kokosmelk
- 200 ml runderbouillon
- 2 eetlepels tamarindesap
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel gemalen koriander
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen kurkuma
- 1 theelepel gemalen kardemom
- 1 theelepel gemalen kaneel
- Zout en peper naar smaak

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Snijd het rundvlees in blokjes en hak de ui, knoflook en gember fijn.

Stap 2: Combineer de ingrediënten in de slowcooker

Doe het rundvlees, de fijngehakte ui, knoflook en gember in de slowcooker. Voeg de gekneusde citroengrassstengels en kaffir limoenblaadjes toe.

Stap 3: Maak de saus

Meng in een kom de kokosmelk, runderbouillon, tamarindesap, bruine suiker, sojasaus, ketjap manis, gemalen koriander, komijn, kurkuma, kardemom en kaneel. Giet dit mengsel over het vlees in de slowcooker.

Stap 4: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de curry 6-8 uur sudderen, of tot het rundvlees lekker mals is geworden.

Stap 5: Proef en breng op smaak

Proef de curry en breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Stap 6: Serveer

Verwijder de citroengrassstengels en kaffir limoenblaadjes uit de curry. Serveer de Indonesische Rendang Curry warm, gegarneerd met verse korianderblaadjes. Serveer met gestoomde rijst of naanbrood.



7. Japanse Katsu Curry

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Om een extra knapperige textuur toe te voegen aan de kip, kun je de bloem waarin je de kip hebt gewenteld, lichtjes aanbraden in een pan voordat je de kip bakt. Dit zorgt voor een krokante buitenkant en maakt de kip nog smaakvoller!

Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels olie
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 grote aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 2 grote wortels, in plakjes gesneden
- 400 ml kippenbouillon
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels currypoeder
- 1 eetlepel gembersiroop
- Zout en peper naar smaak
- Gekookte rijst, voor het serveren

Stap 1: Kip bakken

Bestrooi de kipblokjes met bloem en zorg ervoor dat ze gelijkmatig bedekt zijn. Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur en bak de kipblokjes goudbruin aan alle kanten. Haal ze uit de pan en leg ze apart.

Stap 2: Groenten en saus voorbereiden

Voeg de ui en knoflook toe aan dezelfde pan en bak ze tot ze zacht zijn. Doe de gebakken ui en knoflook samen met de aardappelen en wortels in de slowcooker. Meng de kippenbouillon, sojasaus, currypoeder en gembersiroop in een kom en giet dit mengsel over de groenten in de slowcooker.

Stap 3: Slowcooking

Voeg de gebakken kipblokjes toe aan de slowcooker en roer alles voorzichtig door elkaar. Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de curry gedurende 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de groenten zacht zijn en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 4: Serveren

Breng de curry op smaak met zout en peper indien nodig. Serveer de Japanse Katsu Curry warm over gekookte rijst. Garneer eventueel met verse kruiden zoals koriander of lente-ui voor een extra smaakvolle touch.



8. Zoete Aardappel Curry

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een eetlepel pindakaas toe aan de curry voor een extra smaakdimensie. Dit voegt een heerlijke romigheid en een vleugje nootachtige smaak toe aan het gerecht.

Ingrediënten:

- 2 grote zoete aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blikje (400 ml) kokosmelk
- 1 blik (400 g) kikkererwten, afgespoeld en uitgelekt
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 1 eetlepel currypoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen kurkuma
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander, voor garnering

Stap 1: Groenten voorbereiden

Doe de gesneden zoete aardappelen, wortels, ui en knoflook in de slowcooker.

Stap 2: Toevoegen van ingrediënten

Voeg de kokosmelk, kikkererwten en tomatenblokjes toe aan de slowcooker. Voeg ook het currypoeder, gemalen komijn, gemalen kurkuma, zout en peper toe.

Stap 3: Meng

Roer alle ingrediënten in de slowcooker goed door elkaar, zodat de kruiden gelijkmatig verdeeld zijn.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de curry gedurende 6-8 uur sudderen, of tot de zoete aardappelen zacht zijn en de smaken goed zijn samengevoegd.

Stap 5: Serveren

Server de zoete aardappel curry warm, gearneerd met verse koriander. Geniet ervan als hoofdgerecht of met rijst of naanbrood.



9. Afrikaanse Pinda Curry

Bereidingstijd:

lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg wat gehakte pinda's of cashewnoten over de curry toe voordat je hem serveert. Dit geeft een knapperige textuur en een heerlijke nootachtige smaak die goed samengaat met de romige currysous.

Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 gele paprika, in blokjes gesneden
- 400 ml kokosmelk
- 200 gram pindakaas (ongezoet)
- 1 blik (400 g) tomatenblokjes
- 200 ml kippenbouillon
- 2 eetlepels currypoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen koriander
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander, voor garnering

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Snijd de kipfilet, ui, knoflook en paprika's volgens de aangegeven instructies.

Stap 2: Samenvoegen van ingrediënten

Doe de gesneden kipfilet, ui, knoflook, rode en gele paprika's in de slowcooker. Voeg de kokosmelk, pindakaas, tomatenblokjes, kippenbouillon, currypoeder, gemalen komijn, gemalen koriander, zout en peper toe.

Stap 3: Meng

Roer alle ingrediënten in de slowcooker goed door elkaar, zodat de smaken zich vermengen.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de curry gedurende 6-8 uur sudderen, of tot de kip gaar is en de saus goed is ingedikt.

Stap 5: Serveren

Serveer de Afrikaanse pinda curry warm, gearneerd met verse koriander. Geniet ervan met rijst, couscous of naanbrood.



10. Koreaanse Kimchi Curry

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg kimchi toe nadat de curry bijna klaar is met koken. Hierdoor behoudt de kimchi zijn knapperige textuur en levendige smaak, wat een heerlijk contrast biedt met de zachte en gekruide curry. Voeg de kimchi ongeveer 30 minuten voor het einde van de kooktijd toe en laat het nog even meesudderden, zodat de smaken goed kunnen mengen. Dit zorgt voor een extra dimensie aan de curry en een verrassende explosie van smaak bij elke hap!

Ingrediënten:

- 500 gram rundvlees, in blokjes gesneden
- 400 gram kimchi
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel gochujang (Koreaanse gefermenteerde chilipasta)
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 eetlepel sesamolie
- 400 ml groentebouillon
- 2 lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- Optioneel: rijst of noedels om te serveren

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Snijd het rundvlees in blokjes, snipper de ui, hak de knoflook fijn en snijd de lente-uitjes in dunne plakjes. Zorg ervoor dat de kimchi klaar is voor gebruik.

Stap 2: Meng de saus

In een kom, meng de sojasaus, gochujang, bruine suiker en sesamolie tot een gladde saus.

Stap 3: Combineer de ingrediënten in de slowcooker

Doe het rundvlees, de gesnipperde ui, fijngehakte knoflook, kimchi en de saus in de slowcooker. Giet de groentebouillon erbij en roer alles voorzichtig door elkaar.

Stap 4: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de curry gedurende 6-8 uur sudderen, of tot het rundvlees lekker mals is en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 5: Serveer

Serveer de Koreaanse kimchi curry warm, eventueel met rijst of noedels, en garneer met de plakjes lente-ui. Geniet van deze smaakvolle en hartige curry met een unieke Koreaanse twist!



7. Tajines

1. Mediterraanse Kip Tajine

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Serveer met een schepje Griekse yoghurt en een snufje verse gehakte kruiden zoals peterselie of koriander bovenop. Dit voegt een verfrissende en romige toets toe aan de smaken van de Mediterrane kip tajine.

Ingrediënten:

- 4 kippenbouten
- 1 ui, gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 gele paprika, in blokjes gesneden
- 1 courgette, in plakjes gesneden
- 1 aubergine, in blokjes gesneden
- 400 g tomatenblokjes (uit blik)
- 200 ml kippenbouillon
- 2 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel kurkuma
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie of koriander, fijnggehakt (optioneel, voor garnering)

Stap 1: Kip voorbereiden

Bestrooi de kippenbouten met paprikapoeder, komijnpoeder, kurkuma, zout en peper. Zorg ervoor dat alle stukken goed gekruid zijn.

Stap 2: Groenten toevoegen

Leg de gesneden ui, knoflook, rode paprika, gele paprika, courgette en aubergine in de slowcooker.

Stap 3: Kip en tomatenblokjes toevoegen

Leg de gekruide kippenbouten boven op de groenten en giet de tomatenblokjes en kippenbouillon eroverheen.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de kip tajine gedurende 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de kip gaar is en de groenten zacht zijn.

Stap 5: Serveren

Serveer de Mediterraanse kip tajine warm, gegarneerd met verse gehakte peterselie of koriander voor een extra smaakdimensie. Serveer met couscous, rijst of platbrood voor een complete maaltijd.



2. Vegetarische Harissa Tajine

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een paar eetlepels Griekse yoghurt toe bovenop de tajine voordat je het serveert. Dit voegt een romige textuur toe aan het gerecht en zorgt voor een mooie presentatie.

Ingrediënten:

- 2 grote zoete aardappelen, in blokjes gesneden
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 gele paprika, in blokjes gesneden
- 1 courgette, in blokjes gesneden
- 1 ui, gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 200 g sperziebonen
- 400 g tomatenblokjes (uit blik)
- 200 ml groentebouillon
- 2 el harissa-pasta
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1 theelepel gerookt paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander, fijngehakt (optioneel, voor garnering)

Stap 1: Voorbereiden van de groenten

Snijd de zoete aardappelen, wortels, rode paprika, gele paprika, en courgette in blokjes en snipper de ui.

Stap 2: Harissa saus maken

Meng in een kom de tomatenblokjes, groentebouillon, harissa-pasta, komijnpoeder, korianderpoeder, gerookt paprikapoeder, zout en peper.

Stap 3: Groenten en kikkererwten toevoegen

Doe de gesneden groenten, ui, knoflook en de sperziebonen in de slowcooker.

Stap 4: Giet de saus over de groenten

Giet de harissa saus over de groenten in de slowcooker.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de vegetarische harissa tajine gedurende 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de groenten zacht zijn.

Stap 6: Serveren

Serveer de vegetarische harissa tajine warm, gegarneerd met verse gehakte koriander voor een extra smaakvolle touch. Serveer met couscous, bulgur of vers brood.



3. Marokkaanse Lam Tajine met Pruimen

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een vleugje kaneel toe aan de tajine voor een extra aromatische en warme smaak. De kaneel past goed bij de zoetheid van de pruimen en voegt een heerlijke diepte toe aan het gerecht. Voeg het toe samen met de andere kruiden voor een perfect gebalanceerde smaakervaring.

Ingrediënten:

- 750 gram lamsvlees, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1/2 theelepel kurkumapoeder
- 1/2 theelepel paprikapoeder
- 400 gram witte bonen
- Zout naar smaak
- 200 gram gedroogde pruimen
- 2 grote wortels, in plakjes gesneden
- 1 zoete aardappel, in blokjes gesneden
- 1 blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 250 ml kippenbouillon
- Verse tijm (optioneel, ter garnering)

Stap 1: Lamsvlees bruin bakken

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak het lamsvlees aan alle kanten bruin. Haal het uit de pan en leg het opzij.

Stap 2: Uien en knoflook fruiten

Voeg de fijngehakte ui en knoflook toe aan dezelfde pan en bak ze tot ze zacht zijn en lichtbruin beginnen te worden.

Stap 3: Kruiden toevoegen

Voeg alle specerijen (gemberpoeder, komijnpoeder, kaneelpoeder, kurkumapoeder, paprikapoeder en zout) toe aan de pan. Roer goed door en bak de kruiden kort tot ze geurig zijn.

Stap 4: Slowcooker voorbereiden

Doe het lamsvlees, de gebakken ui en knoflook en de pruimen in de slowcooker. Voeg de plakjes wortel, witte bonen en blokjes zoete aardappel toe. Giet de tomatenblokjes en kippenbouillon erbij.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de tajine 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 4-5 uur, tot het lamsvlees lekker mals is en de groenten gaar zijn.

Stap 6: Serveren

Server de Marokkaanse lam tajine met pruimen warm, gegarneerd met verse tijm indien gewenst. Server met couscous of brood.



4. Citroen-Rozemarijn Zeevruchten Tajine

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-5 uur

Hoge stand: 2-2.5 uur

Culinello's tip:

Voeg vlak voor het serveren een scheutje verse citroensap toe aan de tajine om de smaken op te frissen en een vleugje citrusachtig aroma toe te voegen.

Ingrediënten:

- 500 gram gemengde zeevruchten (bijv. garnalen, mosselen, inktvis)
- 1 citroen, in plakjes gesneden
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 verse takjes tijm
- 1 ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 blikje tomatenblokjes (400 g)
- 200 ml groentebouillon
- Zout en peper naar smaak
- Olijfolie

Stap 1: Voorbereiding van de Slow Cooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met olijfolie om te voorkomen dat de zeevruchten blijven plakken.

Stap 2: Schik de ingrediënten

Leg de plakjes citroen op de bodem van de slowcooker. Verdeel de gemengde zeevruchten gelijkmatig over de citroenplakjes. Strooi de fijngehakte ui, knoflook en rode paprika over de zeevruchten. Voeg de tomatenblokjes toe, gevolgd door de groentebouillon. Leg de takjes rozemarijn en tijm bovenop de ingrediënten.

Stap 3: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de tajine gedurende 4-5 uur sudderen, of tot de zeevruchten gaar zijn en de smaken goed zijn vermengd. Breng indien nodig op smaak met zout en peper.

Stap 4: Serveren

Serveer de citroen-rozemarijn zeevruchten tajine warm, eventueel gegarneerd met extra verse rozemarijn en tijm voor een extra aroma. Serveer met rijst of vers brood om de heerlijke saus op te dopen. Geniet ervan!



8. Stoofschotels

1. Boeuf Bourguignon

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Het is aan te raden het vlees van tevoren kort te braden voordat je het in de slowcooker doet. Hierdoor krijgt het vlees een diepere smaak en textuur, wat de algehele smaak van de boeuf bourguignon ten goede komt.

Ingrediënten:

- 1,5 kg runderstoofvlees (bijv. sukadelappen) gesneden
- 200 gram gerookt blokjes spek
- 250 gram champignons, in plakjes gesneden
- 2 middelgrote uien, gesneden
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 750 ml rode wijn (bij voorkeur Bourgogne)
- 500 ml runderbouillon
- 2 el tomatenpuree
- 2 el bloem
- 2 el boter
- 2 el olijfolie
- 2 laurierblaadjes
- 4 takjes tijm
- Zout en peper naar smaak

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd het runderstoofvlees in blokjes, snijd het gerookte spek in blokjes, snijd de champignons in plakjes, hak de uien fijn, hak de knoflook fijn en snijd de wortels in plakjes.

Stap 2: Bak het spek en het vlees

Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Bak het gerookte spek tot het knapperig is en haal het uit de pan. Bak vervolgens het runderstoofvlees in batches bruin aan alle kanten. Haal het vlees uit de pan en leg het apart.

Stap 3: Fruit de uien en knoflook

Voeg de gesneden uien toe aan dezelfde pan en bak ze tot ze zacht en lichtbruin zijn. Voeg de knoflook toe en bak nog een minuut mee.

Stap 4: Maak de roux

Voeg de boter toe aan de pan met de uien en knoflook. Voeg dan de bloem toe en roer goed om een roux te vormen. Bak de roux een paar minuten om de bloem te garen.

Stap 5: Combineer de ingrediënten in de slowcooker

Doe het gebakken spek, het gebakken vlees, de gebakken uien en knoflook, de plakjes wortel, de champignons, de tomatenpuree, de laurierblaadjes en de tijm in de slowcooker. Giet de rode wijn en runderbouillon erbij. Roer alles goed door elkaar.

Stap 6: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de Boeuf Bourguignon 6-8 uur sudderen, of tot het vlees lekker mals is. Breng op smaak met zout en peper indien nodig.

Stap 7: Serveer

Serveer de Boeuf Bourguignon warm, eventueel met aardappelpuree, aardappelgratin of vers stokbrood. Garneer met verse peterselie als je dat lekker vindt.



2. Hongaarse Goulash

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje gerookt paprika-poeder toe voor een extra diepe en rokerige smaak. Dit voegt een heerlijk aroma toe aan de goulash en geeft het een bijzondere twist.

Ingrediënten:

- 800 g rundvlees, in blokjes gesneden
- 2 uien, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 paprika's, in blokjes gesneden
- 2 grote aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 2 wortelen, in plakjes gesneden
- 400 g tomatenblokjes
- 400 ml runderbouillon
- 1 theelepel karwijzaad
- 1 theelepel gemalen komijn
- Zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels bloem (optioneel, voor het verdikken van de saus)
- Zure room, voor serveren (optioneel)

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Snijd het rundvlees, uien, knoflook, paprika's, aardappelen en wortelen zoals aangegeven.

Stap 2: Bak het rundvlees

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak het rundvlees in porties bruin aan alle kanten. Haal het vlees uit de pan en zet het opzij.

Stap 3: Bak de uien en knoflook

Voeg wat meer olie toe aan dezelfde pan. Bak de uien en knoflook tot ze zacht en lichtbruin zijn.

Stap 4: Voeg de groenten en kruiden toe

Doe de gebakken uien en knoflook, paprika's, aardappelen en wortelen in de slowcooker. Voeg het gebakken rundvlees toe.

Stap 5: Voeg de tomatenblokjes en bouillon toe

Giet de tomatenblokjes en runderbouillon in de slowcooker.

Stap 6: Kruiden toevoegen

Voeg het karwijzaad, gemalen komijn, zout en peper toe aan de slowcooker. Roer alles goed door elkaar.

Stap 7: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de goulash 6-8 uur sudderen, of tot het vlees zacht is en de groenten gaar zijn.

Stap 8: Optioneel, saus verdikken

Als je een dikkere saus wilt, meng dan de bloem met een beetje water om een gladde pasta te vormen. Roer dit mengsel door de goulash en laat het nog even sudderen tot de saus dikker wordt.



3. Marokkaanse Harira

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg wat gedroogde abrikozen toe tijdens het laatste uur van het slowcooken. Dit voegt een heerlijke zoete smaak en een subtiele textuur toe aan de harira, waardoor het gerecht nog rijker en smaakvoller wordt.

Ingrediënten:

- 500 gram lamsvlees, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 2 wortels, in blokjes gesneden
- 1 blik (400 gram) tomatenblokjes
- 1 liter kippenbouillon
- 1 blik (400 gram) kikkererwten
- 100 gram gedroogde linzen
- 100 gram verse koriander, fijngehakt
- 100 gram verse peterselie, fijngehakt
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Olijfolie

Stap 1: Lamsvlees bruinen

Verhit een beetje olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak het lamsvlees in batches bruin aan alle kanten. Haal het vlees uit de pan en leg het opzij.

Stap 2: Groenten sauteren

Voeg meer olie toe aan dezelfde pan indien nodig. Bak de ui en knoflook tot ze zacht en geurig zijn. Voeg de bleekselderij en wortels toe en bak deze mee tot ze beginnen te verzachten.

Stap 3: Alle ingrediënten toevoegen aan de slowcooker

Doe het gebakken lamsvlees, de gebakken groenten, tomatenblokjes, kippenbouillon, kikkererwten en gedroogde linzen in de slowcooker. Voeg de gemalen komijn, kaneel, kurkuma en paprikapoeder toe. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de harira 6-8 uur sudderen, of tot het vlees zacht is en de linzen gaar zijn.

Stap 5: Serveren

Roer vlak voor het serveren de verse koriander en peterselie door de harira. Serveer warm en geniet van deze heerlijke Marokkaanse stoofpot!



4. Zuidwestelijke Kip Chili

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje donkere chocolade toe aan de chili tijdens het koken. Dit voegt een diepe, rijke smaak toe aan het gerecht en combineert perfect met de kruiden en groenten. Voeg de chocolade toe aan het einde van het kookproces en roer goed door tot het volledig gesmolten is. Het zal een subtiele maar heerlijke toevoeging zijn aan je zuidwestelijke kip chili!

Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 1 blikje (400 gram) zwarte bonen
- 1 blikje (400 gram) maïs
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blikje (400 gram) tomatenblokjes
- 200 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel chilipoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: verse koriander, gesneden lente-ui, zure room en geraspte kaas voor garnering

Stap 1: Voorbereiden van de ingrediënten

Snijd de kipfilet, rode paprika, groene paprika en ui volgens de instructies.

Stap 2: Voorbereiden van de slowcooker

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in om plakken te voorkomen.

Stap 3: Combineren van ingrediënten

Doe de gesneden kipfilet, zwarte bonen, maïs, rode paprika, groene paprika, ui, knoflook, tomatenblokjes en kippenbouillon in de slowcooker.

Stap 4: Kruiden toevoegen

Voeg het chilipoeder, komijnpoeder, paprikapoeder, zout en peper toe. Roer alles goed door elkaar zodat de kruiden gelijkmatig verdeeld zijn.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op een lage stand en laat de chili 6-8 uur sudderen, of op een hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de kip gaar is en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 6: Serveren

Serveer de zuidwestelijke kip chili warm, gegarneerd met verse koriander, gesneden lente-ui, een lepel zure room en een snufje geraspte kaas indien gewenst. Enjoy!



5. Ierse Guinness Stoofpot

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand 3-4 uur

Culinello's tip:

Marineer het vlees een dag van tevoren in een mengsel van Guinness-bier, Worcestershiresaus en kruiden zoals tijm en knoflook. Dit zal de smaken nog meer intensiveren en zorgen voor een nog diepere en rijkere stoofpot.

Ingrediënten:

- 1 kg runderstoofvlees, in blokjes gesneden
- 2 grote uien, gesneden
- 3 wortelen, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 500 ml Guinness-bier
- 500 ml runderbouillon
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels Worcestershiresaus
- 2 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- Zout en peper naar smaak
- Olijfolie voor het bakken

Stap 1: Bakken van het vlees

Verhit een beetje olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur. Bak het runderstoofvlees in porties aan alle kanten goudbruin. Leg het gebakken vlees apart.

Stap 2: Bakken van de groenten

Voeg indien nodig meer olie toe aan dezelfde pan en bak de uien, wortelen, bleekselderij en knoflook tot ze zacht zijn.

Stap 3: Samenvoegen van ingrediënten

Doe het gebakken vlees en de groenten in de slowcooker. Voeg het Guinness-bier, runderbouillon, tomatenpuree, bloem, Worcestershiresaus, tijm, laurierblaadjes, zout en peper toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op een lage stand en laat de stoofpot 6-8 uur sudderen, of op een hoge stand gedurende 3-4 uur, tot het vlees zacht en mals is.

Stap 5: Serveren

Serveer de Ierse Guinness stoofpot warm, eventueel gegarneerd met verse peterselie. Deze stoofpot smaakt heerlijk met aardappelpuree of vers knapperig brood.



6. Indiase Boterlinzen

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje kokosmelk toe aan de boterlinzen voordat je ze serveert. Dit voegt niet alleen een heerlijke smaak toe, maar geeft ook een heerlijke romige twist aan het gerecht.

Ingrediënten:

- 400 gram gedroogde linzen
- 1 grote ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode peper, fijngehakt
- 2 el gember, fijngehakt
- 2 el boter
- 1 el olie
- 2 tl kurkumapoeder
- 2 tl gemalen komijn
- 2 tl gemalen koriander
- 1 tl garam masala
- 400 gram kleine tomaten
- 800 ml groentebouillon
- Zout naar smaak
- Verse koriander, voor garnering

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Spoel de gedroogde linzen af onder koud water en laat ze uitlekken. Hak de ui, knoflook en gember fijn. Verdeel de tomaten in kleine helften.

Stap 2: Aanbraden van de ui, knoflook en gember

Verhit de boter en olie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de gehakte ui, knoflook rode peper en gember toe en bak tot ze zacht en lichtbruin zijn.

Stap 3: Toevoegen van kruiden

Voeg de kurkumapoeder, gemalen komijn, gemalen koriander en garam masala toe aan de pan. Bak de kruiden kort mee tot ze geurig zijn.

Stap 4: Slowcooker voorbereiden

Doe de aangebraden ui, knoflook, gember en kruiden in de slowcooker. Voeg de gedroogde linzen, tomaten en groentebouillon toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de boterlinzen gedurende 6-8 uur sudderen, of tot de linzen zacht zijn en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 6: Serveren

Breng de boterlinzen op smaak met zout indien nodig. Serveer warm, gegarneerd met verse koriander. Serveer met rijst of naanbrood voor een complete maaltijd.



7. Thaise Pindastooftpot

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg voor een extra pittige kick een beetje gehakte rode chilipeper toe aan de saus voordat je de slowcooker aanzet. Dit voegt niet alleen wat pit toe, maar ook een heerlijke smaakdimensie aan het gerecht.

Ingrediënten:

- 500 gram kipfilet, in blokjes gesneden
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 400 ml kokosmelk
- 200 ml kippenbouillon
- 100 gram pindakaas
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels vissaus
- 2 eetlepels rode currypasta
- 1 eetlepel bruine suiker
- Sap van 1 limoen
- Verse koriander, gehakt (optioneel, voor garnering)
- Geroosterde pinda's, gehakt (optioneel, voor garnering)

Stap 1: Voorbereiden van de ingrediënten

Snijd de kipfilet, rode paprika en groene paprika in blokjes en reepjes. Hak de ui en knoflook fijn.

Stap 2: Meng de sausingrediënten

In een kom, meng de kokosmelk, kippenbouillon, pindakaas, sojasaus, vissaus, rode currypasta, bruine suiker en limoensap tot een gladde saus.

Stap 3: Combineer alle ingrediënten in de slowcooker

Leg de blokjes kipfilet, rode paprika, groene paprika, gehakte ui en knoflook in de slowcooker. Giet de saus gelijkmatig over de ingrediënten in de slowcooker en roer alles voorzichtig door elkaar.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de Thaise pindastooftpot 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot de kip gaar is en de saus goed is ingedikt.

Stap 5: Serveren

Serveer de Thaise pindastooftpot warm, gearneerd met verse gehakte koriander en geroosterde gehakte pinda's voor extra smaak en textuur. Serveer met rijst of noedels naar keuze.



8. Mexicaanse Carnitas Stoofpot

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg verse koriander en een schijfje limoen toe. De frisheid van de koriander en de citrusachtige smaak van de limoen zullen de smaken van de stoofpot versterken en zorgen voor een heerlijke smaakcombinatie.

Ingrediënten:

- 1 kg varkensschouder, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blikje tomatenblokjes (400 g)
- 1 blikje zwarte bonen(400 g)
- 1 blikje maïs (200 g)
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 1 jalapeño peper, fijngehakt
- 1 eetlepel chilipoeder
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Verse koriander, voor garnering
- Avocado, in plakjes gesneden, voor serveren
- Tortilla's, voor serveren

Stap 1: Varkensvlees bruinbakken

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak de blokjes varkensschouder aan alle kanten bruin. Doe het vlees vervolgens in de slowcooker.

Stap 2: Groenten toevoegen

Voeg de ui, knoflook, rode paprika, groene paprika, en jalapeño peper toe aan de slowcooker.

Stap 3: Kruiden toevoegen

Voeg het chilipoeder, komijn, paprikapoeder, zout en peper toe aan de slowcooker. Roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Tomatenblokjes, bonen en maïs toevoegen

Voeg de tomatenblokjes, zwarte bonen en maïs toe aan de slowcooker. Roer alles nogmaals goed door.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de Mexicaanse carnitas stoofpot 6-8 uur sudderen, of op de hoge stand gedurende 3-4 uur, tot het vlees lekker mals is en de smaken goed zijn vermengd.

Stap 6: Serveren

Serveer de Mexicaanse carnitas stoofpot warm, gegarneerd met verse koriander. Serveer met plakjes avocado en warme tortilla's. Enjoy!



9. Pasta's

1. Penne Arrabbiata

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Probeer voor een extra kick aan het gerecht wat geraspte Parmezaanse kaas toe te voegen vlak voordat je het serveert. Dit voegt niet alleen een heerlijke umami-smaak toe, maar geeft ook een mooie romigheid aan de saus.

Ingrediënten:

- 400 gram penne pasta
- 800 gram tomatenblokjes uit blik
- 400 gram rundergehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 rode pepers, fijngehakt
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl oregano
- 1 tl basilicum
- 2 el olijfolie
- Zout naar smaak
- Verse basilicumblaadjes, voor garnering

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de ui en knoflook tot ze zacht en lichtbruin zijn, ongeveer 5 minuten.

Stap 2: Slowcooker klaarmaken

Doe de gebakken ui en knoflook in de slowcooker. Voeg de tomatenblokjes uit blik, fijngehakte rode pepers, rundergehakt, gedroogde oregano en gedroogde basilicum toe. Roer alles goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper naar smaak.

Stap 3: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand. Laat het gerecht 4-6 uur langzaam koken, zodat de smaken goed kunnen mengen en de saus lekker kan indikken.

Stap 4: Pasta toevoegen

Kook de penne pasta volgens de instructies op de verpakking, maar kook het iets minder lang dan de aangegeven tijd, omdat de pasta nog verder zal garen in de slowcooker. Giet de pasta af en voeg deze toe aan de slowcooker. Roer de pasta voorzichtig door de saus, zodat alle penne goed bedekt is met de Arrabbiata-saus.

Stap 5: Serveren

Schep de Penne Arrabbiata in diepe borden. Garneer met verse basilicumblaadjes en geraspte Parmezaanse kaas, indien gewenst. Serveer direct en geniet van deze smaakvolle en pittige slowcooker-maaltijd!



2. Vegetarische Pasta Primavera

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje citroensap toe aan de saus voordat je de slowcooker aanzet. Het citroensap voegt een verfrissende citrusachtige smaak toe aan de pasta primavera en brengt de andere smaken nog beter in balans.

Ingrediënten:

- 2 courgettes, in plakjes gesneden
- 1 rode paprika, in reepjes gesneden
- 1 gele paprika, in reepjes gesneden
- 1 rode ui, in dunne plakjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blikje tomatenblokjes (400 g)
- 400 ml groentebouillon
- 250 g champignons, in plakjes gesneden
- 2 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde basilicum
- Zout en peper naar smaak
- 300 g pasta naar keuze, bijvoorbeeld penne of fusilli
- Verse basilicumblaadjes, voor garnering

Stap 1: Verwarm de slowcooker voor

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat deze voorverwarmen terwijl je de ingrediënten prepareert.

Stap 2: Bereid de groenten voor

Snijd de courgettes, rode paprika, gele paprika en rode ui zoals aangegeven. Hak de knoflook fijn en snijd de champignons in plakjes.

Stap 3: Bereid de saus

Doe de tomatenblokjes, groentebouillon, gesneden groenten, knoflook, olijfolie, gedroogde oregano en gedroogde basilicum in de voorverwarmde slowcooker. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 4: Voeg de pasta toe

Voeg de ongekookte pasta toe aan de slowcooker en roer alles goed door elkaar totdat de pasta volledig is bedekt met de saus en groenten.

Stap 5: Slowcooken

Laat het geheel gedurende 2-3 uur koken op de lage stand, of totdat de groenten zacht zijn en de pasta gaar is.

Stap 6: Serveren

Serveer de vegetarische pasta primavera warm, gegarneerd met verse basilicumblaadjes. Voeg eventueel nog wat extra Parmezaanse kaas toe voor een heerlijke smaak.



3. Spinazie en Ricotta Cannelloni

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-5 uur

Hoge stand: 2-2.5 uur

Culinello's tip:

Voeg vlak voordat je het serveert wat geroosterde pijnboompitten toe voor een extra knapperige textuur en een heerlijke nootachtige smaak. Dit voegt een verrukkelijke dimensie toe aan het gerecht en maakt het nog smakelijker!

Ingrediënten:

- 250g cannelloni buizen
- 500g ricotta kaas
- 250g verse spinazie, gewassen en gehakt
- 1 grote ui, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 800g tomatensaus
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde basilicum
- Zout en peper naar smaak
- 200g geraspte mozzarella kaas
- Verse basilicumblaadjes voor garnering

Stap 1: Voorbereiden van de vulling

Meng de ricotta kaas met de gehakte spinazie in een kom. Voeg zout en peper toe naar smaak en meng goed.

Stap 2: Bereiden van de tomatensaus

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui en knoflook tot ze zacht zijn. Voeg de tomatensaus, gedroogde oregano en basilicum toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat sudderen gedurende 5 minuten.

Stap 3: Vullen van de cannelloni

Vul elke cannelloni buis met het ricotta-spinaziemengsel.

Stap 4: Schikken in de slowcooker

Giet een dun laagje tomatensaus in de slowcooker. Schik de gevulde cannelloni in een enkele laag bovenop de saus. Giet de resterende tomatensaus over de cannelloni. Strooi de geraspte mozzarella gelijkmatig over de bovenkant.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de cannelloni gedurende 4-5 uur koken, of tot de pasta gaar is en de kaas gesmolten en lichtbruin is.

Stap 6: Serveren

Serveer de spinazie en ricotta cannelloni warm, gegarneerd met verse basilicumblaadjes. Enjoy!



4. Romige Macaroni en Kaas

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg wat extra smaak toe door fijngehakte kruiden zoals peterselie, tijm of bieslook toe te voegen aan de kaassaus voordat je de macaroni ermee bedekt. Dit geeft een heerlijke verse smaak aan het gerecht.

Ingrediënten:

- 450 gram macaroni
- 800 ml melk
- 400 gram geraspte cheddar kaas
- 200 gram geraspte mozzarella kaas
- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 1 theelepel mosterdpoeder
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: paneermeel voor garnering

Stap 1: Voorbereiden van de ingrediënten

Kook de macaroni volgens de instructies op de verpakking, maar kook het 1-2 minuten minder dan de aangegeven tijd omdat het nog verder zal garen in de slowcooker. Rasp de cheddar en mozzarella kaas.

Stap 2: Bereiden van de kaassaus

Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer goed om een roux te vormen. Bak de roux een paar minuten om de bloem te laten garen. Voeg langzaam de melk toe terwijl je constant roert om klontjes te voorkomen. Blijf roeren tot het mengsel dikker wordt. Voeg de mosterdpoeder, geraspte cheddar en mozzarella kaas toe. Roer goed tot de kaas volledig gesmolten is en de saus glad en romig is. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 3: Samenvoegen van de ingrediënten

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in. Giet een dun laagje van de kaassaus op de bodem van de slowcooker. Voeg de voorgekookte macaroni toe aan de slowcooker en giet de resterende kaassaus erover. Roer alles voorzichtig door elkaar zodat de macaroni gelijkmatig bedekt is met de saus.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de romige macaroni en kaas gedurende 2-3 uur sudderen, of tot de saus bubbelt en de macaroni zacht is.

Stap 5: Serveren

Serveer de romige macaroni en kaas warm, eventueel gearneerd met wat paneermeel voor extra crunch. Geniet ervan!



5. Spaghetti Bolognese

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje rode wijn toe aan de Bolognesesaus tijdens het slowcooken voor een extra diepe en complexe smaak. De wijn zal zich langzaam vermengen met de andere ingrediënten en een heerlijke dimensie aan de saus toevoegen.

Ingrediënten:

- 500 gram rundvleesgehakt
- 1 grote ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortelen, in blokjes gesneden
- 250 gram champignons, in plakjes gesneden
- 1 blik tomatenblokjes (400 gram)
- 200 ml runderbouillon
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 1 eetlepel gedroogde basilicum
- 1 theelepel gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- 300 gram spaghetti
- Parmezaanse kaas, geraspt (optioneel)

Stap 1: Bereid de ingrediënten voor

Hak de ui en knoflook fijn. Snijd de wortelen en bleekselderij in blokjes.

Stap 2: Aanbraden van het gehakt

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak het gehakt rul en bruin. Voeg dan de fijngehakte ui en knoflook toe en bak deze kort mee tot ze zacht zijn.

Stap 3: Toevoegen aan de slowcooker

Doe het gebakken gehakt, ui en knoflook in de slowcooker. Voeg ook de blokjes wortel, bleekselderij, tomatenblokjes, runderbouillon, tomatenpuree, gedroogde oregano, gedroogde basilicum en gedroogde tijm toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 4: Langzaam koken

Zet de slowcooker aan op een lage stand en laat de Bolognesesaus 6-8 uur sudderen, zodat de smaken goed kunnen mengen en het vlees lekker mals wordt.

Stap 5: Koken van de spaghetti

Kook de spaghetti volgens de instructies op de verpakking in een aparte pan met kokend water. Giet af als de spaghetti al dente is.

Stap 6: Serveren

Server de spaghetti met de Bolognesesaus eroverheen. Garneer met wat geraspte Parmezaanse kaas en verse basilicumblaadjes als je wilt. Enjoy!



6. Pasta Puttanesca

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Vervang de ansjovis door gezouten kappertjes voor een vegetarische variant van dit klassieke gerecht. Dit voegt nog steeds een heerlijke zoute smaak toe aan de saus, maar met een subtiele twist.

Ingrediënten:

- 500 g penne pasta
- 2 blikjes ansjovisfilets (ongeveer 50 g)
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode ui, fijngehakt
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 100 gram kalamata olijven, ontpit
- 2 el kappertjes
- 2 tl gedroogde oregano
- 1 tl rode pepervlokken (optioneel)
- Zout en peper naar smaak

Stap 1: Kook de pasta

Kook de penne pasta al dente volgens de instructies op de verpakking en laat uitlekken.

Stap 2: Bereid de saus in de slowcooker

Doe de ansjovisfilets, knoflook, rode ui, tomatenblokjes, kalamata olijven, kappertjes, oregano en rode pepervlokken (indien gebruikt) in de slowcooker. Roer goed door elkaar.

Stap 3: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op laag en laat het 4-6 uur sudderen.

Stap 4: Toevoegen van de pasta

Voeg de gekookte penne pasta toe aan de slowcooker en roer alles goed door elkaar.

Stap 5: Serveer

Serveer de Pasta Puttanesca warm.



10. Pasteien

1. Klassieke Kippenpastei

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur + 20-25 minuten in de oven

Hoge stand: 2-3 uur + 20-25 minuten in de oven

Culinello's tip:

Voeg voor extra smaak en diepte een scheutje witte wijn toe aan de vulling voordat je de pasteibodem erop legt. Dit voegt een subtiele, fruitige smaak toe aan het gerecht.

Ingrediënten:

- 500 g kipfilet, in blokjes gesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortelen, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 200 g champignons, in plakjes gesneden
- 2 eetlepels bloem
- 500 ml kippenbouillon
- 100 ml melk
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- Zout en peper naar smaak
- 1 vel bladerdeeg, ontdooid
- 1 ei, losgeklopt (voor het glazuren van het deeg)

Stap 1: Kip aanbraden

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Bak de kipfilet in batches goudbruin aan alle kanten. Haal de kip uit de pan en zet opzij.

Stap 2: Groenten bakken

Voeg de overgebleven eetlepel olijfolie toe aan dezelfde pan. Bak de ui en knoflook tot ze zacht zijn. Voeg de wortelen, bleekselderij en champignons toe en bak tot ze zacht zijn.

Stap 3: Maak de roux

Strooi de bloem over de groenten en roer goed door om een roux te vormen. Bak de roux een paar minuten om de bloem te laten garen.

Stap 4: Combineer de ingrediënten in de slowcooker

Doe de aangebraden kip en gebakken groenten in de slowcooker. Giet de kippenbouillon en melk erbij. Breng op smaak met zout, peper en fijngehakte peterselie.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de kippenvulling 4-6 uur sudderen, of tot de kip gaar is en de saus is ingedikt.

Stap 6: Voorbereiden van het dekseldeeg

Verwarm de oven voor op 200°C. Giet de hete vulling in een ovenschaal. Rol het vel bladerdeeg uit en leg het over de ovenschaal, zorg ervoor dat de randen goed zijn afgedicht. Snijd overtollig deeg af en maak een paar kleine insnijdingen in het deeg om stoom te laten ontsnappen. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei voor een mooie glans.

Stap 7: Bakken

Bak de kippenpastei in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten, of tot het deeg goudbruin en knapperig is.

Stap 8: Serveren

Server de klassieke kippenpastei warm, eventueel met wat extra peterselie als garnering.



2. Shepherd's Pie

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg wat Worcestershiresaus toe aan de vulling van de Shepherd's Pie voor extra diepte en umami-smaak. Pas de hoeveelheid saus aan naar smaak en voeg deze toe tijdens het bereiden van de vulling.

Ingrediënten:

- 500 gram rundergehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 2 wortelen, in blokjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in blokjes gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 200 ml runderbouillon
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- Zout en peper naar smaak
- 700 gram aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 50 gram boter
- 100 ml melk
- 100 gram geraspte kaas

Stap 1: Voorbereiden van de vulling

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak het rundergehakt rul en voeg dan de ui, wortelen, bleekselderij en knoflook toe. Bak tot de groenten zacht zijn. Voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee tot deze gaat geuren. Giet de runderbouillon erbij. Voeg de gedroogde tijm en rozemarijn toe en breng op smaak met zout en peper. Laat het geheel sudderen tot de saus iets is ingedikt.

Stap 2: Bereiden van de aardappelpuree

Kook de aardappelen gaar in een pan met water en wat zout. Giet af en stamp de aardappelen tot een smeuge puree. Voeg de boter en melk toe aan de puree en meng goed. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 3: Samenstellen van de Shepherd's Pie

Schep het gehaktmengsel in de slowcooker en verdeel gelijkmatig. Bedek het gehaktmengsel met de aardappelpuree en strijk de bovenkant glad. Strooi de geraspte kaas gelijkmatig over de aardappelpuree.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de Shepherd's Pie 4-6 uur sudderen, of tot de aardappelpuree goudbruin is geworden aan de randen.

Stap 5: Serveren

Serveer de Shepherd's Pie warm en geniet van dit hartige comfortfood!



3. Zalm en Prei Pastei

Bereidingstijd:

Lage stand: 3-4 uur

Hoge stand: 1.5-2 uur

Culinello's tip:

Voeg een handvol gehakte verse dille toe aan de vulling voordat je het in de slowcooker doet. Dit geeft een heerlijk frisse en kruidige smaak die perfect past bij de zalm en prei.

Ingrediënten:

- 500 gram zalmfilet, in blokjes gesneden
- 2 preien, in dunne plakjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 200 ml groentebouillon
- 200 ml room
- 2 eetlepels bloem
- 2 eetlepels boter
- Zout en peper naar smaak
- 1 rol kant-en-klaar bladerdeeg

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Snijd de zalmfilet in blokjes. Snijd de preien in dunne plakjes. Hak de ui en knoflook fijn.

Stap 2: Bereid de vulling voor

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Bak de ui en knoflook tot ze zacht zijn. Voeg de prei toe en bak tot deze zacht is. Voeg de bloem toe en roer goed om. Voeg langzaam de groentebouillon toe en roer tot een gladde saus. Voeg de room toe en laat sudderen tot de saus iets is ingedikt. Breng op smaak met zout en peper. Voeg de zalm toe en roer voorzichtig door de saus.

Stap 3: Bereid de pasteibodem voor

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in. Leg het kant-en-klaar bladerdeeg op de bodem en langs de randen van de slowcooker.

Stap 4: Vul de slowcooker

Giet het zalm-preimengsel in de slowcooker, bovenop het bladerdeeg.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de pasteibodem 3-4 uur sudderen, of tot de vulling gaar is en het bladerdeeg goudbruin is.

Stap 6: Serveren

Serveer de zalm en prei pasteitjes warm en geniet ervan!



4. Spicy Mexican Beef Empanada Pie

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje geraspte kaas toe over de bovenkant van de taart te strooien voordat je het deksel op de slowcooker plaatst. Dit voegt een heerlijke extra smaakdimensie toe aan de empanada pie en zorgt voor een knapperige en hartige bovenkant.

Ingrediënten:

- 500 g rundergehakt
- 1 grote ui, fijnggehakt
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 blikje maïs, uitgelekt
- 1 blikje zwarte bonen, uitgelekt en afgespoeld
- 1 blikje tomatenblokjes (400 g)
- 1 theelepel chilipoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- 1 pakje kant-en-klaar taartdeeg (voor zowel bodem als bovenkant)

Stap 1: Bereid de vulling voor

Verhit wat olie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg het gehakt toe en bak het rul. Voeg de ui, knoflook en rode paprika toe. Bak tot de groenten zacht zijn. Voeg de maïs, zwarte bonen, tomatenblokjes, chilipoeder, komijnpoeder, paprikapoeder, zout en peper toe. Roer goed door elkaar en laat het mengsel sudderen tot de saus iets is ingedikt.

Stap 2: Bereid de slowcooker voor

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in om te voorkomen dat de empanada's blijven plakken.

Stap 3: Vul de slowcooker

Rol het taartdeeg uit en bedek de bodem en zijkanten van de slowcooker ermee. Zorg ervoor dat er geen gaten zijn en druk het deeg stevig aan. Schep het gekruide gehaktmengsel in de slowcooker en verdeel het gelijkmatig over de bodem.

Stap 4: Maak de bovenkant van de taart

Rol het overgebleven taartdeeg uit en bedek de bovenkant van het gehaktmengsel in de slowcooker. Druk de randen stevig aan om ze te sluiten.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de empanada pie 4-6 uur sudderen, of tot het deeg gaar is en goudbruin van kleur.

Stap 6: Serveren

Serveer de empanada pie warm, eventueel met wat verse koriander en een scheepje zure room. Snijd in plakken en geniet van deze smaakvolle en pittige Mexicaanse traktatie!



5. Mediterranean Lamb Pie

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-5 uur

Hoge stand: 2-2.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje verkruimelde feta toe aan de vulling voordat je de taart assembleert. Dit voegt een heerlijke romigheid en zoute smaak toe die perfect samengaat met de mediterrane kruiden en het lamsvlees.

Ingrediënten:

- 500 g lamsvlees, in blokjes gesneden
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 courgette, in blokjes gesneden
- 400 g tomatenblokjes (uit blik)
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- 500 g kant-en-klaar hartig taartdeeg
- 1 ei, losgeklopt (voor het glazuren)

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Snijd het lamsvlees en bereid alle groenten voor volgens de beschrijving.

Stap 2: Bereid de vulling voor

Verhit wat olie in een pan en bak het lamsvlees aan alle kanten bruin. Voeg de fijngehakte ui en knoflook toe en bak deze tot ze zacht zijn. Voeg de plakjes wortel, blokjes rode paprika en courgette toe. Bak deze kort mee tot ze iets zachter worden. Voeg de tomatenblokjes, gedroogde oregano en tijm toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat het geheel sudderen tot het vlees gaar is en de saus wat is ingedikt.

Stap 3: Bereid de slowcooker voor

Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in.

Stap 4: Monteer de taart

Rol het hartige taartdeeg uit op een met bloem bestoven oppervlak en bekleed de bodem en zijkanten van de slowcooker met het deeg. Vul de slowcooker met het lamsvlees-groentemengsel.

Stap 5: Dek af en kook

Plaats het deksel op de slowcooker en kook de pie gedurende 4-5 uur op een lage stand, of tot het deeg gaar is en de vulling prachtig zacht en smaakvol is.

Stap 6: Serveer

Haal de Mediterranean Lamb Pie voorzichtig uit de slowcooker en serveer warm. Geniet ervan!



6. Seafood Surprise Pie

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur + 20-25 minuten in de oven

Hoge stand: 2-3 uur + 20-25 minuten in de oven

Culinello's tip:

Voeg wat citroensap toe aan de vulling. Dit zal de smaken opvrolijken en een frisse citruskick toevoegen die goed past bij de zeevruchten. Voeg het citroensap toe net voordat je de vulling in de taartbodem schept voor een heerlijke smaakervaring.

Ingrediënten:

- 500 g gemengde zeevruchten (bijv. garnalen, mosselen, inktvisringen)
- 1 ui, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode paprika, in blokjes gesneden
- 1 groene paprika, in blokjes gesneden
- 1 wortel, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 1 blikje tomatenblokjes (400 g)
- 200 ml groentebouillon
- 2 el olijfolie
- 2 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- Zout en peper naar smaak
- 1 pakje kant-en-klaar bladerdeeg

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Verwijder eventuele schelpen of schaaldieren van de zeevruchten en spoel ze af onder koud water. Snijd de groenten volgens de aangegeven specificaties.

Stap 2: Aanbraden van de groenten

Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Voeg de ui en knoflook toe en bak tot ze zacht zijn. Voeg de rode paprika, groene paprika, wortel en bleekselderij toe en bak deze een paar minuten tot ze iets zachter zijn.

Stap 3: Toevoegen van de zeevruchten

Voeg de gemengde zeevruchten toe aan de pan en bak ze kort mee tot ze net gaar zijn.

Stap 4: Slowcooker voorbereiden

Doe het zeevruchten-groentemengsel in de slowcooker. Voeg de tomatenblokjes, groentebouillon, gedroogde oregano, gedroogde tijm, zout en peper toe. Roer alles goed door elkaar.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op een lage stand en laat de vulling voor de Seafood Surprise Pie gedurende 4-6 uur sudderen, zodat de smaken goed vermengd zijn.

Stap 6: Assemblage

Verwarm de oven voor op 200°C. Schep de vulling in een ovenschaal. Bedek de vulling met het bladerdeeg en snijd overtollig deeg weg. Maak een paar kleine insnijdingen in het deeg om stoom te laten ontsnappen. Bak de pie in de voorverwarmde oven gedurende 20-25 minuten, of tot het deeg goudbruin en knapperig is.

Stap 7: Serveren

Serveer de Seafood Surprise Pie warm, eventueel met een frisse salade aan de kant.



11. Braadstukken

1. Citrus Herb Pork Shoulder

Bereidingstijd:

Lage stand: 8-10 uur

Hoge stand: 4-5 uur

Culinello's tip:

Marineer het vlees voor het slowcooken eerst in een mengsel van citrussap, kruiden en knoflook. Dit zal de smaken versterken en het vlees malser maken. Laat het vlees bij voorkeur enkele uren of zelfs een nacht marinieren voordat je het in de slowcooker doet.

Ingrediënten:

- 1 varkensschouder (ongeveer 1,5 kg)
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 ui, gesneden
- 1 sinaasappel, sap en schil
- 1 citroen, sap en schil
- 2 takjes verse tijm
- 2 takjes verse rozemarijn
- 2 takjes verse salie
- 200 ml kippenbouillon
- 50 ml witte wijn (optioneel)

Stap 1: Voorbereiden van de ingrediënten

Dep de varkensschouder droog met keukenpapier en kruid royaal met zout en peper. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.

Stap 2: Aanbraden van de varkensschouder

Bruin de varkensschouder aan alle kanten in de hete olie tot hij goudbruin is. Haal de varkensschouder uit de pan en leg hem apart.

Stap 3: Bereiden van de slowcooker

Leg de gesneden ui en gehakte knoflook op de bodem van de slowcooker. Leg de aangebraden varkensschouder bovenop de ui en knoflook.

Stap 4: Toevoegen van kruiden en citrusvruchten

Rasp de schil van de sinaasappel en citroen en pers het sap uit beide vruchten. Giet het sap over de varkensschouder en leg de geraspte schillen erbij. Voeg de verse tijm, rozemarijn en salie toe aan de slowcooker.

Stap 5: Slowcooken

Giet de kippenbouillon (en optioneel de witte wijn) langs de zijkant van de slowcooker, zodat de kruiden niet van de varkensschouder spoelen. Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de varkensschouder langzaam garen gedurende 8-10 uur, of tot het vlees zacht en mals is.

Stap 6: Serveren

Haal de varkensschouder voorzichtig uit de slowcooker en leg hem op een snijplank. Laat het vlees een paar minuten rusten en snijd het dan in plakken of trek het met twee vorken uit elkaar. Serveer de Citrus Herb Pork Shoulder met de sappen uit de slowcooker als saus.



2. Bourbon Glazed Ham Hock

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur + 30 minuten in de oven

Hoge stand: 3-4 uur + 30 minuten in de oven

Culinello's tip:

Voeg wat mosterd toe aan de bourbon glazuur voor een extra pittige en complexe smaak. Dit voegt een heerlijke diepte toe aan het glazuur en maakt de ham hock nog smakelijker.

Ingrediënten:

- 4 ham hocks
- 1 ui, gehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngemaakt
- 200 ml bourbon whiskey
- 50 gram bruine suiker
- 50 ml appelpiderazijn
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 theelepel gemalen mosterd
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: verse kruiden zoals tijm of rozemarijn voor garnering

Stap 1: Voorbereiden van de ingrediënten

Hak de ui en knoflook fijn.

Stap 2: Aanbraden van de ham hocks

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur. Bak de ham hocks aan alle kanten goudbruin.

Stap 3: Bereiden van de glazuur

Meng in een kom de bourbon, bruine suiker, appelpiderazijn, sojasaus, gemalen mosterd, paprikapoeder, gehakte ui en knoflook. Roer goed om alles te combineren.

Stap 4: Slowcooker voorbereiden

Leg de aangebraden ham hocks in de slowcooker. Giet het bourbon glazuurmengsel eroverheen.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de ham hocks 6-8 uur sudderen, of tot ze zacht en mals zijn.

Stap 6: Glazuren

Haal de ham hocks uit de slowcooker en plaats ze op een bakplaat. Bestrijk ze royaal met het glazuur. Zet de bakplaat onder een grill of in de oven op een hoge temperatuur en rooster de ham hocks tot het glazuur karameliseert en een mooie kleur krijgt.

Stap 7: Serveren

Serveer de bourbon glaze ham hocks warm, gearneerd met verse kruiden indien gewenst. Enjoy!



3. Rosemary Garlic Lamb Leg

Bereidingstijd:

Lage stand: 7-8 uur

Hoge stand: 3.5-4 uur

Culinello's tip:

Marineer het lamsvlees een paar uur of zelfs een nacht van tevoren in de kruidenmengeling om de smaken nog dieper te laten doordringen.

Ingrediënten:

- Lamsbout (ongeveer 1,5 kg)
- 6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels verse rozemarijnblaadjes, fijngehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- Zout en zwarte peper naar smaak
- 200 ml kippenbouillon

Stap 1: Voorbereiden van het lamsvlees

Dep het lamsvlees droog met keukenpapier. Maak kleine inkepingen over het hele oppervlak van het lamsvlees met een scherp mes.

Stap 2: Kruidenmengsel maken

Meng de fijngehakte knoflook, verse rozemarijn, olijfolie, zout en zwarte peper in een kom.

Stap 3: Marineren van het lamsvlees

Wrijf het kruidenmengsel gelijkmatig over het lamsvlees, zorg ervoor dat de kruiden goed in de inkepingen worden gewreven.

Stap 4: Voorbereiden voor slowcooking

Plaats het gemarineerde lamsvlees in de slowcooker. Giet de kippenbouillon in de slowcooker rond het lamsvlees.

Stap 5: Slowcooking

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat het lamsvlees gedurende 7-8 uur koken, of tot het vlees lekker mals is en gemakkelijk uit elkaar valt.

Stap 6: Serveren

Haal het lamsvlees voorzichtig uit de slowcooker en laat het een paar minuten rusten voordat je het in plakken snijdt. Serveer het lamsvlees met je favoriete bijgerechten en geniet van de heerlijke smaak van de rozemarijn-knoflookmarinade.



4. Honey Mustard Glazed Turkey Breast

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg aan de honing-mosterdsaus een vleugje vers citroensap en fijngehakte verse kruiden zoals tijm of rozemarijn toe. Dit voegt een verfrissende citrusachtige en kruidige smaak toe aan de saus, waardoor de smaak van de kalkoenborst nog meer wordt versterkt.

Ingrediënten:

- 1 kalkoenborst (ongeveer 1,5 kg)
- 50 ml honing
- 2 eetlepels Dijon mosterd
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel paprikapoeder
- Zout en peper naar smaak

Stap 1: Voorbereiden van de kalkoenborst

Dep de kalkoenborst droog met keukenpapier en breng op smaak met zout en peper.

Stap 2: Bereiden van de glazuur

In een kom, meng de honing, Dijon mosterd, sojasaus, fijngehakte knoflook, gedroogde tijm en paprikapoeder tot een gladde massa.

Stap 3: Marineren van de kalkoenborst

Giet de glazuur over de kalkoenborst en zorg ervoor dat deze gelijkmatig bedekt is. Laat de kalkoenborst marineren in de koelkast gedurende minstens 30 minuten, bij voorkeur langer voor meer smaak.

Stap 4: Bereiden van de slowcooker

Plaats de gemarineerde kalkoenborst in de slowcooker en giet eventuele overgebleven glazuur eroverheen.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de kalkoenborst gedurende 6-8 uur sudderen, of tot deze gaar is en de interne temperatuur 75°C bereikt.

Stap 6: Serveren

Snijd de kalkoenborst in plakjes en serveer warm. Garneer eventueel met extra saus uit de slowcooker.



5. Spicy Chipotle Pork Loin

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg aan het einde van de kooktijd een scheutje vers limoensap toe aan de chipotle saus voor een verfrissende citruskick die de smaken nog meer naar voren brengt.

Ingrediënten:

- 1 varkensfilet (ca. 1,5 kg)
- 2 chipotle pepers in adobosaus, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Zout en peper naar smaak
- 200 ml kippenbouillon
- Verse korianderblaadjes, voor garnering

Stap 1: Varkensfilet voorbereiden

Snijd eventuele overtollige vetranden van de varkensfilet af en dep hem droog met keukenpapier. Bestrooi de varkensfilet aan alle kanten met zout en peper.

Stap 2: Kruidenmix bereiden

Meng de fijngehakte chipotle pepers, knoflook, ui, gemalen komijn, paprikapoeder en gedroogde oregano in een kom.

Stap 3: Marineren van de varkensfilet

Wrijf de varkensfilet royaal in met de kruidenmix, zorg ervoor dat de kruiden gelijkmatig verdeeld zijn over het vlees.

Stap 4: Slowcooker voorbereiden

Leg de gemarineerde varkensfilet in de slowcooker. Giet de kippenbouillon langs de zijkanten van de varkensfilet in de slowcooker.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de varkensfilet langzaam garen gedurende 6-8 uur, of tot hij zacht en mals is.

Stap 6: Serveren

Haal de varkensfilet voorzichtig uit de slowcooker en leg hem op een snijplank. Laat hem een paar minuten rusten voordat je hem in plakjes snijdt. Garneer met verse korianderblaadjes voor het serveren. Serveer de plakjes varkensfilet met de sappige chipotle saus uit de slowcooker.



6. Apple Cider Braised Beef Chuck

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Laat het rundvlees enkele uren voor het koken marinieren in een mengsel van applecider, bruine suiker, knoflook en tijm. Hierdoor krijgt het vlees nog meer smaak en wordt de applecider-infusie nog intenser.

Ingrediënten:

- 1,5 kg runder-schouder, vb. beef chuck
- Zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 2 uien, in plakjes gesneden
- 4 teentjes knoflook, fijngenhakt
- 2 wortels, in plakjes gesneden
- 2 stengels bleekselderij, in plakjes gesneden
- 2 appels, geschild
- 400 ml applecider
- runderbouillon
- 2 eetlepels appelazijn
- 2 eetlepels bruine suiker
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes verse tijm
- 2 takjes verse rozemarijn

Stap 1: Voorbereiden van het rundvlees

Bestrooi de stukken rundvlees royaal met zout en zwarte peper.

Stap 2: Aanbraden van het rundvlees

Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak het rundvlees aan alle kanten goudbruin. Haal het vlees uit de pan en leg het opzij.

Stap 3: Bakken van de uien, knoflook en groenten

Voeg de gesneden uien, knoflook, wortels en bleekselderij toe aan dezelfde pan. Bak ze tot ze zacht zijn, ongeveer 5 minuten.

Stap 4: Toevoegen van appels en kruiden

Voeg de plakjes appel, laurierblaadjes, verse tijm en rozemarijn toe aan de pan. Bak nog eens 2-3 minuten.

Stap 5: Slowcooker voorbereiden

Doe het aangebraden rundvlees in de slowcooker. Giet het mengsel van uien, knoflook, groenten en appels erover.

Stap 6: Toevoegen van vloeistoffen en smaakmakers

Giet de applecider, runderbouillon en appelazijn in de slowcooker. Voeg ook de bruine suiker toe. Roer alles voorzichtig door elkaar.

Stap 7: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat het rundvlees gedurende 6-8 uur sudderen, of tot het vlees lekker mals is en gemakkelijk uit elkaar valt.

Stap 8: Serveren

Serveer het apple cider braised beef chuck warm, eventueel met aardappelpuree of groenten naar keuze. Enjoy!



7. Cranberry Orange Pork Tenderloin

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een beetje verse tijm toe aan de cranberry-sinaasappelsaus voor een extra aromatische toets. De tijm voegt een subtiele kruidigheid toe die goed past bij de fruitige smaak van de saus en het varkensvlees.

Ingrediënten:

- 1 varkensfilet van ongeveer 1,5 kg
- 200 gram veenbessen, vers of bevroren
- 1 sinaasappel, sap en rasp
- 50 ml honing
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- Zout en peper naar smaak

Stap 1: Voorbereiden van de ingrediënten

Rasp de sinaasappelschil en pers het sap uit de sinaasappel. Hak de knoflook fijn.

Stap 2: Bereiden van de marinade

Meng in een kom het sinaasappelsap en -rasp, honing, sojasaus, fijngehakte knoflook, zout en peper.

Stap 3: Marineer de varkensfilet

Plaats de varkensfilet in de slowcooker en giet de marinade erover. Zorg ervoor dat de filet goed bedekt is met de marinade.

Stap 4: Toevoegen van veenbessen

Strooi de veenbessen over de varkensfilet in de slowcooker.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de varkensfilet gedurende 6-8 uur sudderen, of tot het vlees gaar en mals is.

Stap 6: Serveren

Serveer de cranberry orange pork tenderloin warm, eventueel met bijgerechten zoals aardappelpuree en gestoomde groenten. Enjoy!



8. Garlic Herb Roast Chicken Thighs

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg extra smaak toe aan het gerecht door enkele teentjes knoflook toe te voegen aan de slowcooker. Je kunt de teentjes knoflook heel laten of licht kneuzen voordat je ze toevoegt, afhankelijk van hoe intens je de knoflooksmak wilt hebben. De knoflook zal tijdens het slowcooken een heerlijke smaak afgeven aan de kip en de saus, waardoor het gerecht nog smakelijker wordt.

Ingrediënten:

- 8 kippenbouten
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 1 theelepel gedroogde rozemarijn
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie, gehakt (optioneel, voor garnering)

Stap 1: Kruidenmengsel maken

In een kleine kom, meng de fijngehakte knoflook, olijfolie, citroensap, gedroogde tijm, rozemarijn, oregano, zout en peper.

Stap 2: Kip voorbereiden

Spoel de kippenbouten af onder koud water en dep ze droog met keukenpapier. Leg de kippenbouten in de slowcooker en verdeel het kruidenmengsel gelijkmatig over de kip.

Stap 3: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de kippenbouten gedurende 6-8 uur sudderen, of tot ze gaar zijn en het vlees gemakkelijk van het bot valt.

Stap 4: Serveren

Haal de kippenbouten voorzichtig uit de slowcooker en leg ze op een serveerschaal. Garneer met verse gehakte peterselie, indien gewenst. Serveer de knoflook-kruiden geroosterde kippenbouten warm met bijgerechten naar keuze, zoals aardappelpuree, groenten of een salade. Smakelijk eten!



9. Teriyaki Pineapple Glazed Pork Butt

Bereidingstijd:

Lage stand: 6-8 uur

Hoge stand: 3-4 uur

Culinello's tip:

Voeg een scheutje sesamolie toe aan de teriyakisaus voor een rijke smaak en aroma. En voeg eventueel een snuffje gemalen rode peper of een paar plakjes verse rode peper toe voor een pittige kick.

Ingrediënten:

- 1,5 kg varkensschouder (pork butt)
- 1 ananas, geschild, schoongemaakt en in stukjes gesneden
- 200 ml teriyakisaus
- 50 gram bruine suiker
- 50 ml sojasaus
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels rijstazijn
- 1 eetlepel sesamolie
- 1 theelepel gemberpoeder
- Zout en peper naar smaak
- Optioneel: gesneden lente-ui en sesamzaadjes voor garnering

Stap 1: Voorbereiden van de ingrediënten

Snijd de varkensschouder in grote stukken en breng op smaak met zout en peper. Schil, reinig en snijd de ananas in stukjes. Hak de knoflook fijn.

Stap 2: Voorbereiden van de saus

Meng in een kom de teriyakisaus, bruine suiker, sojasaus, fijngehakte knoflook, rijstazijn, sesamolie en gemberpoeder. Roer goed om alle ingrediënten te combineren.

Stap 3: Bereiden van de slowcooker

Leg de stukken varkensschouder in de slowcooker. Voeg de gesneden ananas toe bovenop het varkensvlees. Giet de teriyaki-saus gelijkmatig over het varkensvlees en de ananas.

Stap 4: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat het varkensvlees en de ananas gedurende 6-8 uur sudderen, of tot het vlees lekker mals is en gemakkelijk uit elkaar valt.

Stap 5: Serveren

Haal het varkensvlees uit de slowcooker en leg het op een serveerschaal. Garneer met gesneden lente-ui en sesamzaadjes voor een extra smaakvolle presentatie. Serveer de Teriyaki Pineapple Glazed Pork Butt warm met bijgerechten naar keuze. Geniet ervan!

12. Desserts

1. Chocolade Lava Cake

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Om een extra laagje smaak toe te voegen aan deze chocolade lava cake, kun je vlak voordat je de slowcooker uitzet een handvol gehakte noten, zoals walnoten of amandelen, over de bovenkant van de cake strooien. Hierdoor krijgt de cake een heerlijke knapperige textuur en een subtiele nootachtige smaak die perfect samengaat met de rijke chocoladesmaak.

Ingrediënten:

- 330 gram bloem
- 160 gram cacao-poeder
- 80 gram suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 75 ml melk
- 40 gram gesmolten boter
- 1 theelepel vanille-extract
- 80 ml chocoladesiroop
- 80 gram bruine suiker
- 180 ml heet water

Stap 1: Meng de droge ingrediënten

Combineer in een kom de bloem, cacao-poeder, suiker, bakpoeder en een snufje zout.

Stap 2: Voeg de natte ingrediënten toe

Giet de melk, gesmolten boter en vanille-extract in de kom met de droge ingrediënten. Roer goed tot alles goed gemengd is.

Stap 3: Vul de slowcooker

Verdeel het beslag gelijkmatig over de bodem van de ingevette slowcooker.

Stap 4: Maak de chocoladesaus

Meng in een aparte kom de chocoladesiroop, bruine suiker en heet water. Roer tot de suiker is opgelost.

Stap 5: Giet de chocoladesaus over het beslag

Giet het chocolademengsel voorzichtig over het beslag in de slowcooker. Verspreid gelijkmatig.

Stap 6: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op de lage stand en laat de cake gedurende 2-3 uur koken, of tot de bovenkant stevig is en de cake gaar is.

Stap 7: Serveren

Serveer de chocolade lava cake warm, eventueel met een bolletje vanille-ijs erbij. Geniet ervan!



2. Honingzoete Kaneelperen

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg voor een extra smaakdimensie een scheutje sinaasappelsap toe aan het slow cooker mengsel voordat je de peren gaat koken. Dit voegt een subtiele citrusachtige noot toe die perfect samengaat met de honing en kaneel.

Ingrediënten:

- 8 rijpe peren, geschild en in vieren gesneden
- 4 eetlepels honing
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 80 ml water

Stap 1: Bereid de peren voor

Schil de peren en snijd ze in kwarten. Verwijder eventuele zaden en de steel.

Stap 2: Combineer de ingrediënten

Leg de peren in de slowcooker en besprenkel ze met honing. Strooi vervolgens het kaneelpoeder gelijkmatig over de peren. Giet het water langs de zijkanten van de slowcooker om te voorkomen dat de honing en kaneel van de peren spoelen.

Stap 3: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op een lage stand en laat de peren gedurende 2-3 uur koken, of tot ze zacht zijn en doordrenkt zijn met de smaken van honing en kaneel.

Stap 4: Serveren

Serveer de peren warm als bijgerecht of dessert. Je kunt ze ook serveren met een bolletje vanille-ijs voor een extra verwennerij. Geniet ervan!



3. Perzik Cobbler

Bereidingstijd:

Lage stand: 4-6 uur

Hoge stand: 2-3 uur

Culinello's tip:

Je kunt de smaak van de perzik cobbler verrijken door wat vanille-extract toe te voegen aan het deegmengsel voor een subtiele vanillesmaak.

Ingrediënten:

- 6-8 perziken, geschild en in plakjes gesneden
- 200 gram kristalsuiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 50 ml water
- 50 ml warm water
- 200 gram bloem
- 100 gram bruine suiker
- 100 gram boter, in blokjes gesneden
- 1/4 theelepel zout
- 1/2 theelepel bakpoeder

Stap 1: Voorbereiding van de perziken

Schil de perziken en snijd ze in plakjes. Leg ze in de slowcooker.

Stap 2: Suikermengsel maken

Meng de kristalsuiker, vanille-extract, kaneelpoeder en het water in een kom. Giet dit mengsel over de perziken in de slowcooker.

Stap 3: Cobblerdeeg maken

Meng in een andere kom de bloem, bruine suiker, boter, zout en bakpoeder. Voeg geleidelijk het warme water toe en meng tot een kruimelig deeg.

Stap 4: Toevoegen van het deeg aan de slowcooker

Verdeel het cobblerdeeg gelijkmatig over de perziken in de slowcooker.

Stap 5: Slowcooken

Zet de slowcooker aan op een lage stand en laat de perzik cobbler gedurende 4-6 uur koken, of tot het deeg gaar is en de perziken zacht en sappig zijn.

Stap 6: Serveren

Serveer de perzik cobbler warm, eventueel met een bolletje vanille-ijs of een toefje slagroom. Geniet ervan!



4. Crème Brûlée

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur + 2 uur in de koelkast

Hoge stand: 1-1.5 uur + 2 uur in de koelkast

Culinello's tip:

Voeg voor het karameliseren lichtjes een snufje zeezout toe. Dit voegt een verrassend contrast toe aan de zoete en romige smaak van de crème en geeft het een subtiele hartige ondertoon die de smaakpapillen prikkelt.

Ingrediënten:

- 500 ml slagroom
- 6 eidooiers
- 100 g kristalsuiker
- 1 vanillestokje, gespleten en zaadjes eruit geschraapt
- Extra kristalsuiker, om de brûlée te karamelliseren
- Optioneel: 2 sinaasappelen

Stap 1: Voorbereiden van de crème

Giet de slagroom in een pan op laag vuur. Voeg het vanillestokje en de zaadjes toe en breng langzaam aan de kook. Haal van het vuur zodra het begint te koken. In een aparte kom, klop de eidooiers en suiker samen tot het mengsel licht en luchtig wordt.

Stap 2: Mengen van de ingrediënten

Giet langzaam de warme slagroom in het eidooiermengsel, terwijl je constant roert. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog is om te voorkomen dat de eieren stollen. Verwijder het vanillestokje uit het mengsel. Optioneel: Pers 2 sinaasappelen en voeg het sap toe aan het mengsel voor een verrassende smaak.

Stap 3: Voorbereiden van de slowcooker

Giet het mengsel in de slowcooker. Zet de slowcooker aan op de laagste stand.

Stap 4: Slowcooken

Laat de crème brûlée gedurende 2 tot 3 uur in de slowcooker koken, of totdat de randen stevig zijn maar het midden nog steeds wiebelig is.

Stap 5: Koelen en karamelliseren

Haal de crème brûlée uit de slowcooker en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Zet het vervolgens minstens 2 uur in de koelkast om volledig op te stijven. Bestrooi de bovenkant van de crème brûlée met een dunne laag kristalsuiker. Gebruik een keukenbrander om de suiker te karamelliseren tot een gouden korstje ontstaat.

Stap 6: Serveren

Serveer de crème brûlée direct na het karamelliseren, zodat de suiker nog knapperig is. Geniet ervan!



5. Cheesecake

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur + 4 uur in de koelkast

Hoge stand: 1-1.5 uur + 4 uur in de koelkast

Culinello's tip:

Voeg een vleugje vanille-extract aan het cheesecakebeslag toe. Vanille voegt een subtiele, aromatische zoetheid toe die de smaak van de cheesecake naar een hoger niveau tilt. Je kunt ook experimenteren met andere smaakstoffen zoals citroenrasp of een snufje kaneel voor een unieke twist.

Ingrediënten:

Voor de korst:

- 200 g koekjes naar keuze (bijvoorbeeld digestive, speculaas)
- 100 g boter, gesmolten

Voor de vulling:

- 500 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 150 g suiker
- 3 eieren
- 1 tl vanille-extract
- 250 ml zure room
- 2 el bloem
- Optioneel: citroenrasp voor extra smaak

Stap 1: Voorbereiden van de slowcooker

Bekleed de bodem van de slowcooker met bakpapier en vet de zijkanten lichtjes in met boter of bakspray.

Stap 2: Bereiden van de korst

Verkruimel de koekjes in een keukenmachine of doe ze in een plastic zak en verkruimel ze met een deegroller. Meng de verkruimelde koekjes met gesmolten boter tot alle kruimels gelijkmatig zijn bevochtigd. Druk het mengsel stevig op de bodem van de slowcooker om een gelijkmatige korst te vormen.

Stap 3: Bereiden van de vulling

Klop de roomkaas en suiker samen in een grote kom tot ze glad en romig zijn. Voeg één voor één de eieren toe en klop na elke toevoeging goed door. Meng het vanille-extract en de zure room erdoor tot alles goed gecombineerd is. Voeg tot slot de bloem toe en meng tot een gladde massa ontstaat. Voeg indien gewenst wat citroenrasp toe voor extra smaak.

Stap 4: Gieten van de vulling

Giet de cheesecakevulling voorzichtig over de korst in de slowcooker en strijk de bovenkant glad met een spatel.

Stap 5: Slowcooken

Plaats de deksel op de slowcooker en kook de cheesecake op een lage stand gedurende 2 tot 3 uur, of tot de randen stevig zijn maar het midden nog een beetje wiebelig is.

Stap 6: Afkoelen en opstijven

Haal de cheesecake uit de slowcooker en laat hem volledig afkoelen op een rooster. Zet hem vervolgens minstens 4 uur in de koelkast om op te stijven.

Stap 7: Serveren

Snijd de cheesecake in plakjes en serveer hem eventueel met vers fruit, slagroom of een fruitige saus naar keuze. Geniet van je slowcooker cheesecake!



6. Ananas Kokosnoot Cake

Bereidingstijd:

Lage stand: 2-3 uur

Hoge stand: 1-1.5 uur

Culinello's tip:

Voeg een handje gehakte macadamianoten of geroosterde kokosvlokken toe door ze over de bovenkant te strooien voordat je de slowcooker sluit. Dit voegt niet alleen textuur toe, maar ook een heerlijke nootachtige smaak.

Ingrediënten:

- 2 blikken ananasstukjes (400 g elk), uitgelekt
- 300 gram bloem
- 150 gram suiker
- 100 gram geraspte kokosnoot
- 50 gram boter, gesmolten
- 100 ml melk
- 4 eieren
- 4 tl bakpoeder
- 1/2 tl zout
- Optioneel: extra geraspte kokosnoot voor garnering

Stap 1: Voorbereiding van de ingrediënten

Verzamel alle benodigde ingrediënten. Vet de binnenkant van de slowcooker lichtjes in met boter of bakspray.

Stap 2: Mengen van droge ingrediënten

In een kom, combineer de bloem, suiker, geraspte kokosnoot, bakpoeder en zout. Roer goed door elkaar.

Stap 3: Mengen van natte ingrediënten

Klop in een andere kom de eieren los. Voeg de gesmolten boter, melk en uitgelekte ananasstukjes toe aan de losgeklopte eieren. Meng goed.

Stap 4: Combineren van droge en natte ingrediënten

Voeg het mengsel van natte ingrediënten toe aan de kom met droge ingrediënten. Roer voorzichtig tot alle ingrediënten net zijn gecombineerd. Zorg ervoor dat je niet te veel roert, anders kan het beslag taai worden.

Stap 5: Overbrengen naar de slowcooker

Giet het beslag gelijkmatig in de ingevette slowcooker.

Stap 6: Koken

Plaats de deksel op de slowcooker en kook de ananas kokosnoot cake op de lage stand gedurende 2-3 uur, of totdat een tandenstoker in het midden gestoken er schoon uitkomt.

Stap 7: Serveren

Haal de slowcooker uit en laat de cake een beetje afkoelen. Snijd de cake in plakjes en serveer warm. Garneer eventueel met extra geraspte kokosnoot voor een extra smaakvolle touch. Geniet ervan!



13. Slotwoord

Bedankt voor het lezen van dit slowcooker ebook vol met heerlijke recepten! Met deze verzameling recepten ben je klaar om de wereld van slowcooker koken te verkennen en te genieten van smaakvolle, gezonde maaltijden zonder al te veel moeite. Of je nu een ervaren kok bent of net begint, de slowcooker biedt eindeloze mogelijkheden voor het bereiden van verrukkelijke gerechten. We hopen dat je geïnspireerd bent geraakt om aan de slag te gaan en te experimenteren met de recepten in dit ebook.

Laat je smaakpapillen dansen en je creativiteit bloeien in de keuken met de eindeloze mogelijkheden van slowcooker koken! Vergeet niet om te genieten van elke smakelijke hap en deel je culinaire avonturen met vrienden en familie. Veel kookplezier en eet smakelijk!

“Cook Like a Chef”

Bij vragen of opmerkingen stuur ons een mail naar Info@NovelloShop.nl

 **CULINELLO**
★ Cook Like a Chef ★



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

