



# the big

DE STERREN VAN AEG HEBBEN NET DAT BEETJE EXTRA, WAARDOOR ZE ZICH ONDERSCHIEDEN VAN DE STANDAARD. NIEUWE TOPTECHNOLOGIEËN OM TE KOKEN, AF TE WASSEN, KOELEN EN STOMEN.



Het komt vast wel eens voor dat bepaalde grote borden, kommen en glazen niet in de standaard vaatwasser passen, en je na een diner alsnog staat af te wassen. De **PROCLEAN AFWASAUTOMAAT** heeft een antwoord op dit euvel en is voorzien van veel handige extra's. Niet alleen om méér serviesgoed kwijt te kunnen, maar ook afwijkende maten en vormen. Leuk extraatje, naast dat 'ie stil en zuinig is, is de TimeBeam technologie die ervoor zorgt dat de aftelling naar het einde van het wasprogramma op de vloer wordt geprojecteert. Voor een optimale leesbaarheid kan de kleur van de lichtbundel worden aangepast aan de kleur van de vloer.  
AEG FAVORIT 99000vi adviesprijs € 1.799



De Nederlander gooit per jaar gemiddeld 112 kilo voedselresten weg. Natuurlijk ligt dat aan het inkoopbeleid, 'de ogen zijn groter dan de maag', maar vooral ook aan de manier waarop het bewaard wordt. Dankzij de **LongFresh koelruimte**, een 0°C-zone, blijven verse levensmiddelen tot drie maal langer goed. Adviesprijs AEG SANTO Z 91840 i € 2.059



Het geïntegreerde TFT-scherm (Thin Film Transistor) van de **MaxiSight inductiekookplaat** maakt het koken overzichtelijker met een display waarop alle belangrijke functies en instellingen in een oogopslag duidelijk zijn. En makkelijker, want de vier kookzones zijn geschikt voor elke maat pan, variërend van 125 tot 210 mm.  
Adviesprijs AEG HK 683320 F g € 2.299

Omdat niet iedereen gezegend is met de ruimte om naast de gewone oven ook een stoomoven te plaatsen is er de **Competence B**. Deze multifunctionele oven beschikt zowel over een 10-tal heteluchtfuncties als drie stoomfuncties.  
Adviesprijs AEG B 9820 € 2.899 en de KB 9820 E (nismaat 38 cm) € 2.099



DE TIJD DAT ALLEEN MENSEN MET EEN ENORME KEUKEN, EN EEN ENORM BUDGET, LEKKER KONDEN STOMEN IS VOORBIJ. DANKZIJ DE COMBI-STOOMOVEN VAN AEG KRIJG JE 'TWEË VOOR DE PLEK VAN EEN'.

# STEAM MACHINE

WAAROM EEN COMBI-STOOMOVEN AANSCHAFFEN ALS JE AL EEN magnetronoven hebt? Omdat stomen legio voordelen heeft, zoals een gezonder en smaakvoller resultaat. Een in de stoomoven bereid gerecht is gezonder omdat er geen vet nodig is en er geen waardevolle voedingsstoffen, zoals vitamines en mineralen, verloren gaan. Een ander prettige bijkomstigheid is dat de groenten knapperig blijven en vis en vlees hun malsheid behouden. Het komt er dus op neer dat wat je er aan mooie, biologische, producten instopt er ook weer uitkomt. En dat is fijn.

## een-tweetje

Grootste voordeel van de AEG combi-stoomoven zit 'm in het woord combi. Je hoeft dus

geen afscheid te nemen van je multifunctionele heteluchtoven, je krijgt er alleen maar extra functies bij. Want naast een heteluchtoven met een tiental ovenfuncties heeft het AEG-model ook drie verschillende stoomfuncties; vital-stomen (oa geschikt voor vis, rijst en groenten), interval-stomen (handig bij grote stukken vis of vlees) en profi-stomen (voor het opwarmen van gerechten). Het mooie van de multifunctionele stoomoven is dat de stoomfunctie tegelijk met de heteluchtfunctie kan worden gebruikt. Iets wat ideaal is, wanneer je voor veel eters grote stukken vlees of gevogelte wilt bereiden. Ander voordeel is, dat je door het combineren van de functies een gestoomd gerecht in de heteluchtoven kan voorzien van een krokant laagje.

SCALA PHOTOGRAPHY

**SPECIFICATIES** Je hoeft je keuken niet te verbouwen om de combi-stoomoven te kunnen installeren. Door het geïntegreerde waterreservoir is er namelijk geen vaste wateraansluiting nodig, en kan de oven overal geplaatst worden. De bediening is eenvoudig door de touch-control. Verder heeft het model B 9820 m (nishoogte 60 cm) elektronische bak- en braadcontrole, stoomreservoir met digitale inhoudsweergave en een culicensor braadthermometer.

De AEG combi-stoomoven B 9820 m, € 2.889, en het compacte model KB 9820 E (nishoogte 38 cm), € 2.099, zijn verkrijgbaar bij keukenspecialzaken.



## Gepocheerde tarbot met aardappel en beurre noisette – *Mario Ridder, restaurant De Zwethheul*

VOOR 4 PERSONEN

**400-600 g verse tarbotfilet**  
**500 g Nicola aardappelen**  
**200 g warme slagroom**  
**100 g haricot verts**  
**20 g halve amandelen**  
**1 dl suikerwater (1:1)**  
**75 g boter**  
**25 g fijngehakte amandelen**  
**1 bos verse dragon**

Kook 250 g nicola aardappelen in gezouten water gaar en draai daar een gladde puree van met behulp van een pureeknijper of passé-vite. Gebruik 200 g van de puree en meng dat met 200 g warme slagroom en roer het glad met een garde. Doe dat in een kidde (slagroomsput) en druk er 1 patroon in. Laat de kidde op een warme plek liggen. Blancheer 100 g haricot verts in gezouten water en spoel daarna koud in ijswater. Snij van 250 g nicola aardappel dunne plakken en steek die uit tot kleine rondjes. Kook die ook af in gezouten water en laat het op een plaatje afkoelen.

Kook in 1 dl suikerwater (1:1) 20 g halve amandelen en laat deze er goed in trekken, doe het daarna op een zeef en frituur tot een mooie goudbruine kleur op 180°C. Leg het op vetvrij papier en maak direct op smaak met fleur de sel.

Doe 75 g boter in een klein steelpannetje en voeg 25 g fijngehakte amandelen toe. Breng al roerend tot een temperatuur van 140°C en laat het gelijk in een andere pan afkoelen om verder verbranding te voorkomen.

Leg in het gaatjesplateau van de AEG-stoomoven een paar takken verse dragon, snij 4 porties van 400-600 g verse tarbotfilet en leg ze op de dragon. Bestrijk de tarbot met geklaarde boter en maak op smaak met peper en zout

Zet de oven op 96°C profi-stoom. Pocheer de tarbot in ongeveer 7 min (afhankelijk van de dikte) mooi op quisson.

# STOOMCURSUS MET MARIO RIDDER

MET EEN COMBI-STOOMOVEN KAN JE ALS HOBBYKOK DE KWALITEIT VAN STERREN-CHEFS ALS MARIO RIDDER NOG BETER BENADEREN. WANT JE MOET NATUURLIJK WEL DE GOEDE TOOLS IN HUIS HEBBEN OM TE KUNNEN EXCELLEREN.



MARIO RIDDER, TOPCHEF EN EIGENAAR VAN TWEESTERRENRESTAURANT

De Zwethheul is fan van de stoomoven. 'De stoomoven zorgt ervoor dat niets verloren gaat: geen druppel groentenat of essentieel sap in vis of vlees verdwijnt. Het resultaat is een garing met een smaakbehoud dat je met conventioneel koken in de pan niet snel zult bereiken.' De belangrijkste reden waarom de serieuze hobbykok de multifunctionele stoomoven aan zou moeten schaffen, is volgens Ridder het gemak om voor grote groepen op hoog niveau te kunnen koken.

## sterrenkoken voor hobbyisten

Want hoe kan het toch dat bij topchefs als Mario Ridder altijd alles tegelijk, precies op tijd en ook nog goed op temperatuur klaar is? Ervaring natuurlijk. Maar vooral ook een goede voorbereiding en timing. Bij die laatste twee kan de combi-stoomoven als geheim wapen worden ingezet. Wanneer je alles goed hebt voorbereid, oftewel de *mis en place* goed onder controle hebt, dan hoef je met een stoomoven je gerechten

alleen nog maar à la minute klaar te maken en is de timing dus een eitje. 'Een fornuis vol pannen die je goed in de gaten moet houden is met het gebruik van de AEG stoomoven verleden tijd', aldus Ridder. 'Voor het meeste geldt, dat wat je in de pan kookt, ook in de stoomoven kan. Het grote voordeel, naast een schoon aanrecht zonder vieze pannen, is dat er niks kan droogbakken, overkoken of aanbakken; stress-vrij koken.' En dat geheim van de chef horen we nu pas.

## strijdplan

Wil je alles uit je combi-stoomoven halen wat erin zit, en je vrienden overdonderen met nieuwe gerechten, schrijf je dan in voor een van de kookworkshops van AEG. Kijk voor meer informatie op [www.kokenmetaeg.nl](http://www.kokenmetaeg.nl)