

DISTINQ

SUPER LEKKER
en eenvoudig

SLOWCOOKER KOOKBOEK





INHOUDSOPGAVE

LASAGNE

Pagina

3

PULLED CHICKEN

Pagina

4

RUNDVLEES STOOF

Pagina

5

VEGETARISCHE CURRY

Pagina

6

KIP STOOF

Pagina

8

RATATOUILLE

Pagina

9

HACHEE

Pagina

10

SPARERIBS

Pagina

11



4 PERSONEN

LASAGNE

VOORBEREIDINGSTIJD: 1 UUR | BEREIDINGSTIJD: 4 UUR

Heerlijke lasagne maken en ook nog eens super eenvoudig met de slowcooker van DistinQ zet je in een handomdraai een overheerlijke lasagne op tafel.

- Olijfolie
- 1 ui fijngesnipperd
- 2 stengels bleekselderij fijngesneden
- 2 tenen knoflook geperst
- 400 g mager rundergehakt
- Zeezoutvlokken en zwarte peper
- 1 blikje tomatenpuree van 70 g
- 100 ml rode wijn
- 1 blik tomatenblokjes van 400 ml
- 1 el balsamicoazijn
- ¼ runderbouillonblokje verkruid
- 2 eieren
- 300 ml kookroom
- 125 g kaas
- 4-6 lasagnevellen afhankelijk
- 50 ml Parmezaanse kaas

Stap 1

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een antiaanbakpan en fruit hierin de ui en bleekselderij 5 minuten op laag vuur. Bak de knoflook 1 minuut mee.

Stap 2

Voeg het rundergehakt toe en bestrooi met zout en peper. Draai het vuur naar middelhoog en rul 5 minuten. Bak de tomatenpuree kort mee, giet de rode wijn erbij en laat op hoog vuur verdampen.

Stap 3

Voeg de tomatenblokjes, de balsamicoazijn, het bouillonblokje, drie kwart van de oregano en 100 ml water toe. Breng aan de kook en laat de saus al roerend 5-10 minuten pruttelen.

Klop de eieren goed los met de slagroom. Roer er de belegde kaas en wat zout en peper doorheen.

Stap 5

Vet de binnenkant van de slowcooker in met wat olijfolie.

Stap 6

Schep de helft van de gehaktsaus in de slowcooker. Verdeel er 3 lasagnevellen overheen. Breek ze zodat het mooi op het oppervlak van de saus past. Schep er de helft van de roomsaus overheen, gevolgd door de rest van de gehaktsaus. Dek af met lasagnevellen, sluit af met een laag roomsaus en bestrooi met de Parmezaan.

Stap 7

Zet de slowcooker op de lage stand en gaar de lasagne in circa 3½ uur, of tot de bladen zacht zijn. Laat 15 minuten rusten, bestrooi dan met de rest van de oregano en serveer.



4 PERSONEN

PULLED CHICKEN

VOORBEREIDINGSTIJD: 0,5 UUR | BEREIDINGSTIJD: 4 UUR

Verras jouw gasten met deze overheerlijke pulled chicken wrap! Super eenvoudig gemaakt met de slowcooker van DistinQ.

- 600 gr kippendijfilet
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 200 ml barbecuesaus
- 50 ml water
- Peper
- zout
- Wraps
- Coleslaw

Stap 1

Snijdt de ui en knoflook in kleine stukjes.

Stap 2

Doe de kippendijfilets samen met de ui, knoflook, barbecuesaus en het water in de slowcooker

Stap 3

Zet de slowcooker op de laagste stand en gaar de kip met de deksel erop in 4 uur gaar.

Stap 4

Laat de deksel het laatste half uur van de slowcooker zodat de saus wat in kan dikken. Houd je heel veel vocht over, dan kan je het eventueel indikken met maizena.

Stap 5

Trek de kippendijfilets met 2 vorken uit elkaar. Meng ze vervolgens door de saus.

Stap 6

Serveer de slowcooker pulled chicken in een wrap of op een broodje met coleslaw.



4 PERSONEN

RUNDVLEES STOOF

VOORBEREIDINGSTIJD: 0,25 UUR | BEREIDINGSTIJD: 7 UUR

Geen gedoe meer met pannen! Deze rundvlees stoof bereid vanaf nu super makkelijk in de slowcooker van DistinQ

- 750 gr runderstoofvlees in blokjes
- 500 ml runderbouillon meer als het in een stoofpan wordt gemaakt
- 2 grote uien gesnipperd
- 100 ml sojasaus of tamari
- 2 el worcestershiresaus
- 150 ml rode wijn
- 2 tl gehakte knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 250 gr winterwortel in schijfjes
- 2 laurierblaadjes
- aardappelpuree om erbij te serveren
- 400 gr sperziebonen om erbij te serveren

Stap 1

Snipper de ui en hak de knoflook in kleine stukjes.

Stap 2

Snij de winter wolte in dunne schijfjes en de runderstoofvlees indien nog niet gesneden in middelgrote stukken.

Stap 3

Doe alle ingrediënten bij elkaar in de kom van de slowcooker en zet aan op de laagste stand

Stap 4

Laat het geheel rustig koken voor ongeveer 7-8 uur. Ik bak het vlees dus meestal niet eerst aan, maar dit kan wel.

Stap 5

Servere de rundvlees stoof met een overheerlijke aardappelpurree en sperziebonen.



4 PERSONEN

VEGATARISCHE CURRY

VOORBEREIDINGSTIJD: 0,5 UUR | BEREIDINGSTIJD: 5 UUR

Maak in een handomdraai deze heerlijk Aziatische curry! Als vleesvervanger hebben we courgette, aubergine en zoete aardappel gebruikt.

- 2 grote uien fijn gesnipperd
- 2-3 el kokosolie
- 1 courgette in blokjes
- 1 aubergine in blokjes
- 2 medium zoete aardappels. In blokjes
- 2 el garam masala
- 2 el rode curry pasta
- 1 tl verse gember geraspt
- 1 tl geraspte knoflook
- 1 blik kokosmelk
- 1 el arrowroot optioneel
- Om te serveren: bloemkoolrijst en verse koriander

Stap 1

Snijd de ui fijn. Snij vervolgens de courgette en aubergine in gelijke blokjes.

Stap 2

Pak vervolgens 2 zoete aardappels en snijdt deze ook in gelijke blokjes

Stap 3

Voeg hierna alle ingrediënten toe in de slowcooker en laat het geheel voor zo'n 4 a 5 uur koken tot de groente gaar is.

Stap 4

Zorg ervoor dat je de curry geregeld door roert in de slowcooker tijdens het koken.



M
A
D
E

W
I
T
H

L
O
V
E



4 PERSONEN

KIP STOOF

VOORBEREIDINGSTIJD: 0,25 UUR | BEREIDINGSTIJD: 4 UUR

De kip stoof is een super lekker en gezond gerecht. Verras jouw gasten met de grote veelzijdigheid van smaken in deze stoof.

- 750 gram kippendijen in stukken gesneden
- 2 uien in dunne halve ringen
- 4 teentjes knoflook geraspt
- 2 theelepels sambal oelek
- 1 tomatomaat in stukjes
- 1 theelepel trassi
- 2 theelepels korianderpoeder
- 1 theelepel loaspoeder
- 1,5 eetlepel bruine suiker
- 1/2 theelepel five spice poeder
- 3 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels ketjap asin
- 125 milliliter kokosmelk
- 1/2 limoen sap nodig
- 1 stengel sereh
- 3 laurierblaadje

Stap 1

Leg op de bodem van de slowcooker de uien. Leg de kippendijen met alle ingrediënten erop (behalve de laurierblaadjes en sereh)

Stap 2

Giet de kokosmelk bij de uien in de slowcooker en roer alles even door. Leg de laurierblaadjes erop en de stengel sereh. (kneus eerst de sereh door door hem doormidden te buigen)

Stap 3

Zet de slowcooker aan op de laagste stand en laat 4 uur staan.

Tip

Je kunt voor de bereiding in de slowcooker de kip en uien ook eerst even kort aanbakken in een pan.

Tip

Soms verliest kip meer vocht dan een andere keer. Is je saus toch te waterig geworden, dan kan je een maizenapapje toevoegen om de saus te laten indikken.



4 PERSONEN

RATATOUILLE

VOORBEREIDINGSTIJD: 0,25 UUR | BEREIDINGSTIJD: 6 UUR

Heerlijke ratatouille nu eenvoudig te maken door iedereen! Voeg alle heerlijk groenten samen in de slowcooker en voor je het weet zit je lekker te smullen van de ratatouille!

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 rode ui grof gesneden
- 2 teentjes knoflook fijn
- 2 aubergines in blokjes
- 3 courgettes in blokjes
- 3 rode paprika's in stukjes
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 6 rijpe tomaten grof gesneden
- handje basilicum
- Verse tijm
- 400 gram tomatenblokjes
- 1 eetlepel rode wijnazijn
- 1 theelepel bruine suiker
- brood om erbij te serveren

Stap 1

Verhit de olijfolie in een pan en bak alle groente (behalve de knoflook) even aan voor ongeveer 5 minuten.

Stap 4

Voeg de tomatenpuree, knoflook, suiker, rode wijn azijn, kruiden en een klein beetje zout toe.

Stap 3


Roer alles goed door elkaar en doe het hele geheel het vervolgens in de slowcooker


Stap 4

Zet de slowcooker voor 6 uur aan op de laagste stand.

Stap 5

Serveer deze overheerlijke ratatouille met brood of rijst erbij.



 4 PERSONEN

HACHEE

VOORBEREIDINGSTIJD: 0,25 UUR | BEREIDINGSTIJD: 6 UUR

Een heerlijke hollands avond is zo gepiept met de slowcooker van DistinQ.
Verras jouw gezin met deze heerlijke hachee.

- 700 gram magere runderlap-
pen
- 6 sjalotjes
- 4 kruidnagels
- 2 laurierblaadjes
- 1 flesje donker bier
- 1 blokje runderbouillon
- 1 plak ontbijtkoek
- 1 eetlepel paprikapoeder
- peper, zout, olie en boter

Stap 1

Snij de runderlapen in kleine blokjes.

Stap 2

Verhit olie of boter in een koekenpan en bak de blokjes rundvlees even aan. Strooi er naar smaak een beetje peper, zout en de paprikapoeder bij.

Stap 3

Doe het gebakken vlees in de slowcooker.

Stap 4

Snij ondertussen de sjalotjes in halve ringen.

Stap 5

Maak de koekenpan even schoon en verhit opnieuw olie of boter in de pan. Fruit de sjalots aan tot deze glazig zijn en doe deze dan op het vlees in de slowcooker.

Stap 6

Voeg 100 ml water toe aan het vlees en de uien in de slowcooker.

Stap 7

Doe de laurierblaadjes en de kruidnagel erbij. Verkruiemel het blokje runderbouillon en ontbijtkoek erover.

Stap 8

Tot slot giet je het flesje bruine bier erbij en zet je de slowcooker voor 6 uur op de hoogste stand.

Stap 9

Om de saus in te dikken doe je het laatste uur de deksel van de slowcooker af.



4 PERSONEN

SPARERIBS

VOORBEREIDINGSTIJD: 1 UUR | BEREIDINGSTIJD: 4 UUR

Een avondje met de vrienden op de bank? Ga dan voor deze heerlijk spareribs, eenvoudig te bereiden in de slowcooker van DistinQ

- 1 kilo spareribs
- 240 milliliter ketchup
- 3 eetlepels appel azijn
- 135 gram bruine suiker
- 1 eetlepel Sriracha
- 1 eetlepel mosterd
- 2 eetlepels sojasaus
- 3 tenen knoflook
- 1 ui
- 1 eetlepel verse oregano
- 1 gedroogde chipotlepeper
- 1 eetlepel tomatenpuree

Stap 1

Snipper de ui en kneus de knoflook. Doe samen met alle ingrediënten behalve het vlees in de slowcooker en meng eenvoudig met een lepel.

Stap 2

Kruid de spareribs met peper en zout en leg ze in de saus. Zorg dat al het vlees bedekt is met een laagje saus.

Stap 3

Doe de deksel op de pan en zet de slowcooker op de hoogste stand voor 4,5 uur aan. Draai na twee uur de ribs om.

Stap 4

De spareribs zijn klaar wanneer het vlees er (bijna) af valt. Serveer met de saus, coleslaw en brood.



DISTINQ