

AS SEEN ON  
**TV**  
ORIGINAL



livington®

# COPPERLINE WonderCooker




**ERIC THEISS**  
Kok & Culinaire Expert





## RECEPTEN






 In order to help protect the environment, you can download the recipes online at

 Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien

 Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo

 Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

<https://www.mediaishop.tv/DE/livingston-copperline-wondercooker/>



# Inhoudstabel

<i>Maccaroni met kaas</i> . . . . .	4	<i>Kip Cacciatore (ital. Jagerskip)</i> . . .	21
<i>Met mozzarella gevulde uienringen</i> . . . . .	5	<i>Gebraden zalm met groenten</i> . . . . .	23
<i>Snel brood zonder te kneden</i> . . . . .	7	<i>Suddergebraad</i> . . . . .	24
<i>Chili</i> . . . . .	9	<i>Met balsamico geglaceerde runderlende</i> . . . . .	25
<i>New England Boerenpot</i> . . . . .	10	<i>Lendegebraad met rozemarijn en knoflook</i> . . . . .	27
<i>Lasagna</i> . . . . .	11	<i>Gegrilde NY Strip Steak</i> . . . . .	29
<i>Aardappelgratin</i> . . . . .	13	<i>Sudderribbetjes</i> . . . . .	30
<i>Miniburger</i> . . . . .	14	<i>Pulled Pork</i> . . . . .	31
<i>Kip-enchiladas.</i> . . . . .	15	<i>Osso Bucco van het varken</i> . . . . .	33
<i>Gevulde kip</i> . . . . .	17	<i>Gebraden kalkoen</i> . . . . .	35
<i>Pikante gebraden haantje</i> . . . . .	18	<i>Roomijssandwich</i> . . . . .	36
<i>Gefrituurd scharrelhaantje</i> . . . . .	19		

**OPMERKING:** "1 kop" komt overeen met een kop met een inhoud van ong. 240 ml!  
1 TL = 1 theelepel, 1 EL = 1 eetlepel, 1 pkg = 1 pak

# Maccaroni met kaas

## Ingrediënten

1 pak ongezouten boter  
(kamertemperatuur)  
2 l room  
5 koppen geraspte Cheddar  
5 koppen geraspte Gruyère  
1 EL maïszetmeel  
1 TL uienpoeder  
1½ TL zout  
½ TL gemalen zwarte peper  
1½ kg hoorntjesnoedels,  
gekookt volgens de  
instructies van de producent

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Voeg de boter en de room toe aan de Livington Copperline WonderCooker, en breng het geheel op het fornuis aan de kook.
3. 4 koppen Cheddar en 4 Tassen Gruyère in een schaal mengen met het maïszetmeel, uienpoeder, zout, en de gemalen zwarte peper tot een kaasmengsel.
4. Het kaasmengsel toevoegen aan de room en onder voortdurend roeren laten smelten.
5. Voeg de gekookte noedels toe en meng het geheel goed.
6. Gebruik de rest van de kaas om te garneren.
7. Plaats de Livington Copperline WonderCooker in de oven en gedurende 25 min. bij 170 °C laten gratineren.

12 porties

# Met mozzarella gevulde uienringen

## Ingrediënten

3 grote geschilde uien  
6 dunne plakken (snijvast)  
Mozzarella  
5½ l raapzaadolie om te frituren  
5 eieren  
½ kop melk  
1 kop meel  
4 koppen paneermeel,  
gekruid

## Bereiding

1. Snijd de uien zodanig dat er bij elke ui grotere buitenste en kleinere binnenste ringen ontstaan. Maak elke ring los.
2. Snijd de Mozzarella zodanig dat hij tussen de grotere en de kleinere uienringen past (ongeveer 2,5 cm).
3. Leg een kleine ring in een grote ring, en schuif de gesneden Mozzarella tussen de uienringen.
4. Herhaal tot alle uien met de Mozzarella gevuld zijn.
5. Vul de Livingston Copperline WonderCooker met de raapzaadolie, en verhit de olie tot 190°.
6. Giet het meel in een schaal.
7. Meng de eieren en de melk in een afzonderlijke schaal.
8. Breng het paneermeel aan in een platte schaal.
9. Wentel de gevulde uien in het meel, vervolgens in het eiermengsel, en uiteindelijk in het paneermeel.
10. Hang de frituurkorf\* in de Livingston Copperline WonderCooker. Bak de uienringen in de frituurkorf tot ze goudbruin zijn, waarbij genoeg plaats tussen de ringen dient gelaten te worden opdat ze zich vrij zouden kunnen bewegen. Het kan zijn dat u dat in meerdere stappen dient uit te voeren.
11. Verwijder de frituurkorf\* voorzichtig en laat de olie afdruppelen, alvorens de frituurkorf\* op een bord leeg te maken.

4 porties





# Snel brood zonder te kneden

## Ingrediënten

6 koppen meel en een extra  
beetje om te kneden  
1 EL zout  
2 TL actieve droge gist  
2 EL suiker  
3 koppen warm water  
Meel om het werkoppervlak  
mee te besprinkelen

## Bereiding

1. Meng het meel, het zout, de gist, en de suiker in een schaal.
2. Giet het water in de schaal en meng het geheel tot het water volledig is opgenomen en er een kleverig deeg ontstaat.
3. Dek de schaal af met versheidfolie en laat het deeg bij kamertemperatuur ten minste 12 uur (tot uiterlijk 24 uur) rijzen.
4. Verwarm de oven voor op 230 °C (verwarming langs boven en onder).
5. Verwarm de lege en afgesloten Livington Copperline WonderCooker gedurende 30 minuten in de oven.
6. Terwijl de Livington Copperline WonderCooker in de oven opwarmt, het deeg op een rijkelijk met meel bestrooid oppervlak uitspreiden.
7. Druk het deeg met de handpalmen vlak tot een rechthoek en rol in. Sla de uiteinden naar binnen en vorm het geheel om tot een ovale broodvorm.
8. Neem de Livington Copperline WonderCooker voorzichtig uit de oven.
9. Leg het brood in de platte grillpan en bedek deze met de Livington Copperline WonderCooker, zodat er een Dutch Oven wordt gevormd.
10. Bak in de oven gedurende 45 min bij 230 °C .
11. Verwijder de Livington Copperline WonderCooker, nogmaals gedurende 15 minuten en bij 230 °C goudbruin bakken.
12. Laat afkoelen alvorens te serveren.







# Chili

## Ingrediënten

¼ kop olijfolie extra vergine  
2 grote uien, gehakt  
2 groene paprika's, van zaden ontdaan en in blokjes gesneden  
8 fijngehakte teentjes knoflook  
2,2 kg rundergehakt  
2 EL gemalen karwijzaad  
3 EL chilipoeder  
1 EL gerookt paprikapoeder  
1 EL zout  
1 chilipeper, aangebraden, geschild en fijngehakt  
4 blikken Kidney-bonen van telkens 450 g, zonder vocht  
2 blikken blokjes tomaten van telkens 800 g  
Zure room, geraspte Cheddar en gehakte lente-uitjes als garnituur

## Bereiding

1. Verhit de olie bij een matige temperatuur in de Livingston Copperline WonderCooker.
2. De uien, paprika's, en de knoflook in de Livingston Copperline WonderCooker laten garen tot ze mals zijn (ongeveer 6 min.).
3. Het rundergehakt toevoegen en onder voortdurend roeren aanbruinen (ongeveer 8 min.).
4. Het karwijzaad, het chilipoeder, het gerookte paprikapoeder, en het zout toevoegen en 2 min. mee laten stoven.
5. De aangebraden chili, kydney-bonen, en blokjes tomaten toevoegen en alles goed mengen.
6. Breng het vuur omlaag en laat zachtjes koken, tot een en ander is ingedikt (60 min.).
7. Garneer met een klod zure room, Cheddar-kaas, en gesnipperde lente-uitjes.

10 porties

# New England Boerenpot

## Ingrediënten

2 EL olijfolie extra vergine  
2 chorizo-worsten, in dunne plakken gesneden  
2 koppen kippenbouillon  
1 TL vissaus  
4 maïskolven, geschild, en in drieën gesneden  
12 Venusschelpen, schoongemaakt  
15 mosselen, schoongemaakt  
450 g garnalen, gepeld en schoongemaakt  
2 onbehandelde citroenen, in partjes gesneden  
4 koppen gekookte rijst om te serveren  
gehakte peterselie om te garnieren

## Bereiding

1. Verhit de Livingston Copperline WonderCooker op een middelmatig vuur op het fornuis.
2. Voeg de olijfolie en de chorizo toe en laat bakken tot een en ander gaar is.
3. Voeg de kippenbouillon en de vissaus toe en breng het geheel aan de kook.
4. Voeg de maïs toe, en breng het vuur omlaag, laat 5 min. zachtjes koken.
5. Voeg de Venusschelpen de mosselen, de garnalen, en de citroenpartjes toe.
6. Laat koken tot de mosselen geopend zijn en de garnalen roze geworden zijn (ongeveer 5 min.).
7. Serveer op de rijst, bestrooid met de peterselie.

**6 porties**

# Lasagna

## Ingrediënten

### Ricotta-crème

8 koppen Ricotta

8 grote eieren

1 kop geraspte Parmezaanse kaas

¼ kop gehakte peterselie

1½ TL gemalen zwarte peper

3 TL zout

### Vleesvulling

2 EL olijfolie

1,2 kg rundergehakt

2 TL zout

½ TL peper

—

4 koppen Bechamelsaus

12 verse vellen deeg van 18 x 20 cm

6 koppen geraspte Mozzarella  
(snijvast)

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng de ingrediënten voor de Ricotta-crème in een grote schaal.
3. Verhit de olijfolie bij een matige temperatuur in de Livingston Copperline WonderCooker op het fornuis.
4. Het rundergehakt in de Livingston Copperline WonderCooker onder voortdurend roeren braden tot het gaar is (ongeveer 8 min.).
5. Breng op smaak met zout en peper. Verwijder overtollig vocht van het gekruide vlees. Laat een beetje afkoelen en reserveer op een bord.
6. Voor het vormen van de laagjes van de Lasagna legt u een dunne laag Bechamelsaus op de bodem van de Livingston Copperline WonderCookers.
7. Leg 2 vellen deeg op de saus, en snijd bij indien nodig om ze in de Livingston Copperline WonderCooker te laten passen. De vellen deeg mogen niet overlappen.
8. Verdeel een vijfde deel van de Ricotta-crème over de vellen deeg, en vervolgens een vijfde deel van de vleesvulling, 1 kop Mozzarella en dan een bijkomende dunne laag saus.
9. Herhaal dat vier maal, telkens beginnend met de deegvellen.
10. Leg de laatste vellen deeg en verdeel de rest van de saus daarover, waarna de rest van de Mozzarella daarop kan aangebracht worden.
11. Plaats in de oven bij 180 °C in de oven, en laat opnieuw gedurende 1½ uur gratineren.
12. Laat de Lasagna gedurende 15 minuten staan alvorens op te dienen.





# Aardappelgratin

## Ingrediënten

- 2 uien, in ringen gesneden
- ½ Pkg boter
- 8 middelgrote gewassen aardappelen (ongeveer 1 kg)
- 1 l room
- 1 EL Dijon-mosterd
- 2 TL zout
- 1 TL gemalen zwarte peper
- 1 takje rozemarijn, gehakt, en een beetje extra om te garnieren
- 8 plakken Zwitserse kaas

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Laat de uien en de boter in de Livingston Copperline WonderCooker op een laag vuur gedurende ongeveer 10 min. glazig worden.
3. Snijd de aardappelen in 3 mm dikke plakken.
4. Voor het roommengsel mengt u de room, de mosterd, het zout, de peper, en de rozemarijn in een schaal.
5. Breng de helft van de aardappelen in een laag aan over de uien.
6. Leg 6 plakken kaas bovenop de aardappelen.
7. Verdeel de rest van de aardappelschijven over de kaas.
8. Giet het roommengsel voorzichtig over de bovenste laag aardappelen.
9. Verdeel de rest van de schijfjes gelijkmatig daarover.
10. Garneer met een takje rozemarijn.
11. Bak in de oven bij 180 °C, tot de gratin goudbruin is (ongeveer 45 min.).

10 porties

# Miniburger

## Ingrediënten

1800 g rundergehakt  
1½ kop paneermeel, gekruid  
4 grote eieren  
2 TL zout  
2 TL gemalen zwarte peper  
3 EL Worcestershire-saus  
2 EL mosterd  
¼ kop ketchup  
½ kop BBQ-saus  
24 Burger-broodjes, in  
tweën gesneden  
24 schijfjes pickle-augurk  
3 koppen geraspte Cheddar

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Voor het vleesmengsel mengt u het rundergehakt, het paneermeel, de eieren, het zout, de peper, de Worcestershire-saus, de mosterd, en de ketchup in een schotel.
3. Leg het vleesmengsel in de platte pan, en druk het aan zodat het in de pan past.
4. Bak in de oven bij 180 °C tot het volledig doorbakken is (ongeveer 45 min.).
5. Wanneer het vlees gaar is, brent u de BBQ-saus aan met een penseel.
6. Leg de onderste helft van de Burger-broodjes in de Livingston Copperline WonderCooker.
7. Het vlees uit de platte pan op de halve Burger-broodjes leggen.
8. Leg de augurkenschijfjes bovenop het vlees.
9. Plaats de warme pan op het fornuis en verwarm op een middelmatig vuur.
10. Voeg de kaas toe aan de platte pan, en laat smelten.
11. Giet het kaasmengsel voorzichtig over de augurken.
12. Leg daarop de bovenste helft van de Burger-broodjes.

12 porties



# Kip-enchiladas

## Ingrediënten

Vlees van 1 gebraden kip, versnipperd

4 koppen geraspte Cheddar

4 koppen rode enchilada-saus

16 stk maïs-tortillas (ong. 20 cm groot)

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Voor de vulling: meng het kippenvlees met 3 koppen geraspte Cheddar in een schotel.
3. Giet 2½ koppen enchilada-saus in een platte schotel.
4. Dompel de tortillas in de schotel met de saus zodat ze week worden.
5. Een tortilla ruim met enchilada-vulling vullen en oprollen.
6. Leg de opgerolde enchilada met de naadzijde naar onderen in de Livingston Copperline WonderCooker.
7. Doe hetzelfde met de overige tortillas, en leg twee rijen van telkens acht enchiladas.
8. De rest van de saus giet u over de enchiladas, terwijl u de rest van de Cheddar over de saus strooit.
9. Zet het glazen deksel op de Livingston Copperline WonderCooker, waarna u het geheel in de oven bij een temperatuur van 180 °C gedurende 35 min. bakt.

8 porties



# Gevulde piepkuikens

## Ingrediënten

1 pkg boter (ong. 115 g)  
3 stengels selder, in blokjes  
1 kleine ui, in blokjes  
1 TL zout  
½ TL gemalen zwarte peper  
2 TL thijm  
1 TL salie  
½ bosje peterselie, gehakt  
400 g brood in stukjes  
2 koppen kippenbouillon  
6 kleine piepkuikens

### Eric's kruidenmengsel voor gevogelte

2 EL grof gemalen zeezout  
2 EL paprika  
1 TL suiker  
1 EL kurkuma  
2 TL knoflookpoeder  
2 TL uiengranulaat  
1 EL gemalen thijm  
1 TL mosterdpoeder  
½ TL gemalen cayenne-peper  
2 TL gedroogde citroenschil  
1 EL gemalen zwarte peper

3 EL olijfolie

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Smelt de boter in de Livington Copperline WonderCooker op het fornuis.
3. Selder, uien, zout, zwarte peper, thijm, salie, en peterselie samenvoegen in de Livington Copperline WonderCooker en gedurende 6 min. laten stoven, om het seldermengsel te bereiden.
4. Het seldermengsel samenvoegen met het brood in een schaal en goed mengen. Voeg de kippenbouillon toe en meng goed. Zet ter zijde en laat afkoelen.
5. Vul elk piepkuiken met de vulling en leg de gevulde piepkuikens in de Livington Copperline WonderCooker.
6. Meng de ingrediënten voor Eric's kruidenmengsel voor gevogelte in een schaal.
7. Wrijf de piepkuikens in met de olijfolie en met het kruidenmengsel.
8. Braad in de oven bij 180 °C tot de piepkuikens binnenin een temperatuur van 75 °C bereikt hebben (ongeveer 1½ uur).

6 porties



# Pikante gebraden haantjes

## Ingrediënten

- 2 haantjes van elk 1,8 kg
- 2 EL olijfolie
- 1 TL grof zout
- ½ TL gemalen zwarte peper
- 1 TL uienpoeder
- ½ TL knoflookpoeder
- 1 TL thijm
- 1 TL basilicum
- 1 TL marjolein
- ¼ TL gemalen cayenne-peper
- 1 kop kippenbouillon

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Leg de haantjes in de Livington Copperline WonderCooker.
3. Wrijf beide haantjes uniform in met olijfolie.
4. Meng het zout, de peper, het uienpoeder, het knoflookpoeder, de thijm, de basilicum, de marjolein, en de cayenne-peper in een kleine schaal voor het kruidenmengsel.
5. Wrijf de haantjes in met het kruidenmengsel.
6. Giet de kippenbouillon in de Livington Copperline WonderCooker.
7. Braad in de oven bij 180 °C tot de haantjes binnenin een temperatuur van 75 °C bereikt hebben (ongeveer 2 uren).

8-10 porties

# Gefrituurd scharrelhaantje

## Ingrediënten

2 kippen van 1½ kg, in 10  
stukken gesneden  
1 l botermerk  
6 koppen meel  
1 EL zout  
2 TL gemalen zwarte peper  
1 TL uienpoeder  
1 EL paprikapoeder  
5 L raapzaadolie

## Bereiding

1. De stukken gevogelte gedurende de nacht in de koelkast in botermerk laten staan.
2. Meel, zout, zwarte peper, uienpoeder, en paprikapoeder mengen in een schaal om tot het meelmengsel te komen.
3. De stukken gevogelte in het meelmengsel wentelen.
4. Vul de Livington Copperline WonderCooker met de raapzaadolie, en verhit de olie op het fornuis tot 190 °C .
5. Leg de stukken gevogelte in de frituurkorf\*.
6. Hang de frituurkorf\* in de Livington Copperline WonderCooker.
7. Frituur de stukken vlees tot ze goudbruin zijn en de binnentemperatuur 70 °C bereikt heeft (10-15 min.).
8. Dep de stukken gevogelte op een stuk keukenrol om zodoende overtollige olie te verwijderen.

10 porties

\*als optie te verkrijgen, of deel uitmakend van de Deluxe-Set





# Kip Cacciatore (ital. Jagerskip)

## Ingrediënten

¼ kop olijfolie  
12 Haantjesbouten  
2 TL zout  
1 TL gemalen zwarte peper  
700 g jonge aardappelen, gewassen en gehalveerd  
12 kleine zoete paprika's, gehalveerd  
3 grote wortelen, geschild, in schijfjes gesneden  
2 TL gedroogde oregano  
400 g blokjes tomaten uit blik  
1½ l tomatensaus  
½ kop rode wijn  
½ kop gehakte peterselie

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verhit de olie bij een matige temperatuur in de Livingston Copperline WonderCooker op het fornuis op een matig vuur.
3. Bestrooi de haantjesbouten met zout en peper.
4. Bruin elke kant van de bouten telkens gedurende ongeveer 5 min. aan.
5. Voeg de aardappelen, de zoete paprika, de wortelen, de oregano, de tomaten, de tomatensaus, en de rode wijn samen in de Livingston Copperline WonderCooker.
6. Dek de Livingston Copperline WonderCooker af met de grillpan, waarna u het geheel in de oven bij een temperatuur van 180 °C gedurende een uur laat garen.
7. Bestrooi de bouten met de gehakte peterselie, en serveer.

6 porties



# Gebraden zalm met groenten

## Ingrediënten

450 g asperges, schoongemaakt  
1 citroen, in plakken gesneden  
1 kg zalmfilet  
1 EL paprikapoeder  
1 TL gemalen cayenne-peper  
1 TL gedroogde thijm  
1 TL gedroogde oregano  
1 TL knoflookpoeder  
1 EL uienpoeder  
1 TL zout  
1 TL gemalen zwarte peper  
80 g rode kerstomaatjes  
60 g gele kerstomaatjes

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verhit de grillpan van de Livington Copperline WonderCooker op een matig vuur op het fornuis.
3. Braad de asperges en de citroenschijfjes in de grillpan aan zodat ze braadstreepjes vertonen (ongeveer 2-3 min.), en vervolgens de grillpan van de haard nemen.
4. Verwijder de citroenschijfjes.
5. Leg de zalm over de asperges.
6. Meng voor het kruidenmengsel de paprika, de cayenne-peper, de thijm, de oregano, het knoflookpoeder, het zout, en de zwarte peper in een schaal.
7. Strooi het kruidenmengsel rijkelijk over de zalm.
8. De rode en gele kerstomaatjes rondom de zalm verdelen en de gegrilde citroenschijfjes daarop leggen.
9. In de oven braden bij 180 °C, tot de zalm gaar is (20-25 min.).

4 porties



# Suddergebraad

## Ingrediënten

¼ kop raapzaadolie  
3 stukken schoudergebraad van elk 1,10 kg  
1 EL zout  
1½ TL gemalen zwarte peper  
220 g babywortelen  
6 teentjes knoflook  
2 fijngehakte sjalotten  
1 ui, in kleine blokjes  
2 stengels selder, in kleine blokjes  
2 koppen rode wijn  
2 koppen runderbouillon  
2 EL tomatenpuree  
1 laurierblad  
6 takjes thijm

### Spruitkool

400 g spruitkool, schoongemaakt  
500 g kleine aardappelen, gewassen  
2 EL olijfolie  
2 TL zout  
1 TL gemalen zwarte peper

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Verhit de raapzaadolie bij een matige temperatuur in de Livington Copperline WonderCooker op het fornuis.
3. De stukken schoudergebraad bestrooien met zout en peper.
4. Vervolgens de beide zijden snel aanbraden. Op een bord leggen.
5. Voeg de wortelen, de uien, de sjalotten, de uien, en de selder samen in de Livington Copperline WonderCooker, en sauteer tot ze goudbruin zijn (ongeveer 6 min.).
6. Blus het geheel met de wijn.
7. Voeg de runderbouillon, de tomatenpasta, het laurierblad, en de thijm toe.
8. Leg de stukken gebrad opnieuw in de Livington Copperline WonderCooker.
9. Plaats het glazen deksel, het geheel in de oven bij een temperatuur van 150 °C gedurende 3 uren laten garen (tot het vlees zeer zacht is).
10. Leg de spruitkool en de mini-aardappelen in de grillpan. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
11. Ongeveer 2 uren nadat het schoudergebraad in de oven werd geplaatst, , plaatst u de grillpan eveneens in de oven. Bij 180 °C braden tot alles goudbruin en lichtjes gecaramelliseerd is (ongeveer 40 min.).

8 porties

# Met balsamico geglaceerde runderlende

## Ingrediënten

700 g kleine aardappelen  
220 g babywortelen  
220 g kleine Cipollini-uien (of  
sjalotten)  
6 teentjes knoflook  
2 EL olijfolie extra vergine  
1 TL zout en een beetje extra voor  
het kruiden  
½ TL gemalen zwarte peper en een  
beetje extra voor het kruiden  
2 takjes rozemarijn, zonder stengel  
1 runderlende van 1,40 kg, de  
vetranden verwijderd  
¼ kop Balsamicocreme

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng de aardappels, de wortelen, de uien, de knoflook, de olijfolie, het zout, de zwarte peper, en de rozemarijn in een grote schotel tot alles met olie bedekt is.
3. Breng het rasterstuk aan in de Livingston Copperline WonderCooker.
4. Verdeel de groenten in de rasterkorf.
5. Bestrooi het gebrad rijkelijk met peper en zout.
6. Leg het gebrad op de groenten.
7. In de oven gedurende 35 min bij 200 °C laten garen.
8. Breng de Balsamicocreme rijkelijk met het penseel aan op het gebrad, en laat naar wens verder garen (ongeveer 5-10 min.).

8 porties





# Lendegebraad met rozemarijn en knoflook

## Ingrediënten

1 lendegebraad van 6,8 kg, zonder vetrand  
2 TL zeezout  
2 TL gemalen zwarte peper  
10 fijngehakte teentjes knoflook  
¼ kop verse rozemarijn, gehakt  
2 EL olijfolie, en een beetje extra om te bedruppelen

### Spruitkool

400 g spruitkool, schoongemaakt  
500 g kleine aardappelen, gewassen  
2 TL zout  
1 TL gemalen zwarte peper

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Leg het lendegebraad in de Livington Copperline WonderCooker.
3. Meng het zout, de peper, de knoflook, de rozemarijn, en de olijfolie in een kleine schaal, en wrijf het gebraad in met het mengsel.
4. In de oven gedurende 20 min bij 200 °C laten braden.
5. Reduceer de temperatuur tot 180 °C, en verder laten braden tot het lendegebraad naar wens is (ongeveer 2 uren, tot een inwendige temperatuur van 55 °C voor medium).
6. Leg de spruitkool en de mini-aardappelen in de grillpan. Bedruppel met de olijfolie, en bestrooi met gemalen peper en zout.
7. Plaats de grillpan met de groenten ongeveer 1 uur en 45 min. nadat u het gebraad in de oven hebt geplaatst, eveneens in de oven. Braad bij 180 °C tot alles goudbruin en lichtjes gecaramelliseerd is (30–40 min.).

12-15 porties



# Gegrilde NY Strip Steaks

## Ingrediënten

2 EL olijfolie

4 stuks 2,5 cm brede NY Strip Steaks (elk ongeveer 450 g), kamertemperatuur

Zout om te kruiden

Gemalen zwarte peper om te kruiden

6 teentjes knoflook, ongepeld

3 takjes rozemarijn

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smeer de grillpan met een penseel met olijfolie in, en verwarm ze op een matig vuur op het fornuis.
3. De steak langs beide zijden bestrooien met peper en zout.
4. Laat de steaks in de grillpan 4 min. lang aanbraden.
5. Draai de steaks om. Verdeel de knoflook en de rozemarijn over de steaks, en laat nogmaals 4 minuten bakken.
6. Plaats de grillpan met de steaks in de oven bij 200 °C, tot ze naar wens zijn (ongeveer 6-10 min.).

4 porties



# Sudderribbetjes

## Ingrediënten

- ¼ kop raapzaadolie
- 18 runderribbetjes
- 2 EL zout
- 2 TL gemalen zwarte peper
- 2 grote wortelen, geschild, en in stukken gesneden
- 2 stengels selder, gesneden
- 1 grote ui, grof in blokjes gesneden
- 4 in stukjes gehakte teentjes knoflook
- 2 koppen rode wijn
- 2 koppen runderbouillon
- 1 EL tomatenpuree
- 4 takjes thijm
- 2 takjes rozemarijn

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 135 °C.
2. De raapzaadolie op een matig vuur in de Livington Copperline WonderCooker op het fornuis verhitten.
3. De runderribbetjes bestrooien met zout en peper.
4. De ribbetjes langs alle zijden scherp aanbraden in de Livington Copperline WonderCooker.
5. Leg het aangebraden vlees op een grote serveerschaal.
6. Voeg de wortelen, de selder, de uien, en de knoflook toe aan de Livington Copperline WonderCooker, en 2 minuten lang aanbraden (tot alles lichtjes gebruind is).
7. Blus het geheel met wijn.
8. Roer de runderbouillon en de tomatenpuree in.
9. Leg de runderribbetjes opnieuw in de Livington Copperline WonderCooker.
10. De thijm en de rozemarijn toevoegen.
11. Aan de kook brengen.
12. Plaats de Livington Copperline WonderCooker met het glazen deksel in de oven.
13. In de oven gedurende 3 uren laten garen bij 135 °C.

9 porties

# Pulled Pork

## Ingrediënten

Ingrediënten

2 varkensschouders 1,8 kg,  
zonder bot en gesneden

### Kruiden voor Pulled Pork

1 TL gemalen koriander

2 TL knoflookpoeder

2 TL karwijzaad

1 TL uienpoeder

1 EL zout

1 TL gemalen witte peper

—  
2 koppen BBQ-sau

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 130 °C.
2. Leg de varkensschouders naast elkaar in de Livingston Copperline WonderCooker.
3. Meng de ingrediënten voor het Pulled Pork kruidenmengsel in een schaal.
4. Bestrooi het varkensvlees met de kruiden en masseer ze in het vlees.
5. Voeg voldoende water toe opdat drie vierden van het vlees bedekt is, en breng op het fornuis aan de kook om een matig vuur.
6. Plaats de Livingston Copperline WonderCooker met het glazen deksel in de oven.
7. Laat 6 uur koken (tot het vlees gemakkelijk losgeplukt kan worden).
8. Verwijder de overtollige vloeistof uit de Livingston Copperline WonderCooker, het vlees losplukken en in de BBQ-saus wentelen.

14 porties





# Osso Bucco van het varken

## Ingrediënten

6 varkensschenkels  
1 EL zeezout  
½ EL gemalen zwarte peper  
¼ kop olijfolie  
1 middelgrote ui, in blokjes gesneden  
2 grote wortelen, in blokjes  
2 stengels selder, in blokjes  
3 fijngehakte teentjes knoflook  
1 fijngehakte sjalot  
1 pkg boter (ong. 115 g)  
1/3 kop meel  
½ kop witte wijn  
3 koppen runderbouillon  
½ kop tomaten in stukken  
1 laurierblad  
2 takjes thijm  
1 takje rozemarijn

### Gremolata

2 fijngehakte teentjes knoflook  
De schil van een onbehandelde  
citroen  
¼ kop gehakte peterselie  
2 EL olijfolie extra vergine

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Bestrooi de varkensschenkels met zout en peper.
3. Verhit de olie bij een matige temperatuur in de Livington Copperline WonderCooker op het fornuis en bruin de varkensschenkels langs alle kanten aan.
4. De varkensschenkels uit de Livington Copperline WonderCooker nemen en reserveren.
5. Voeg de uien, de wortelen, de selder, de knoflook, en de sjalotten toe aan de Livington Copperline WonderCooker, en 4-5 minuten lang verhitten.
6. Voeg de boter en het meel toe en laat 3-4 minuten koken tot het geheel romig wordt.
7. Voeg de wijn, de runderbouillon, de stukjes tomaten, het laurierblad, de thijm, de rozemarijn, en de varkensschenkels toe.
8. Laat het geheel koken en bedek vervolgens met de grillpan. Bij 180 °C in de over plaatsen en gedurende 3,5 uren laten sudderen tot het vlees zacht is en loskomt van het been.
9. Meng de ingrediënten voor de gremolata in een schaal.
10. Serveer elke schenkel met een sprinkel gremolata.

6 porties



# Gebraden kalkoen

## Ingrediënten

- 1 kalkoen van ongeveer 6,8 kg
- 2 EL olijfolie
- 1 EL zout
- 2 TL gemalen zwarte peper
- ½ EL uienpoeder
- ½ EL knoflookpoeder
- 1 EL rozemarijn
- 1 EL gedroogde thijm
- 1 EL gedroogde salie
- 1 EL paprikapoeder
- 2 koppen kippenbouillon

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Plaats de kalkoen in de Livingston Copperline WonderCooker en inwrijven met olijfolie.
3. Meng in een schotel het zout, de zwarte peper, het uienpoeder, het knoflookpoeder, de rozemarijn, de thijm, de salie, en het paprikapoeder.
4. Wrijf de kalkoen in met het kruidenmengsel.
5. Giet de kippenbouillon in de Livingston Copperline WonderCooker.
6. Braad in de oven bij 180 °C tot de kalkoen binnenin een temperatuur van 75 °C bereikt heeft (ongeveer 3-3½ uren). Daarbij moet u de kalkoen om de 20 minuten tijdens het braden overgieten.

8 porties







# Roomijssandwich

## Ingrediënten

### Eiermengsel

- 3 grote eieren
- 1½ kop volle melk
- ¾ kop plantaardige olie
- 1 EL vanille-extract

### Droog mengsel

- 2 koppen meel
- 3 koppen suiker
- 1 kop cacao-poeder
- 1 EL bakpoeder
- 1½ TL natriumbicarbonaat
- 1½ TL zout

- 
- ¾ kop kokend water
  - 1½ l vanille-roomijs

16 porties

## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng de ingrediënten voor het eiermengsel in een schaal.
3. Meng de ingrediënten voor het droge mengsel in een afzonderlijke grote schaal.
4. Voeg het eiermengsel voor het droge mengsel toe en meng het geheel grondig.
5. Voeg voorzichtig het kokende water toe en meng het geheel tot het consistent is.
6. Giet de helft van het deeg in de Livington Copperline WonderCooker.
7. Giet de andere helft van het deeg in de grillpan.
8. Plaats de grillpan op de Livington Copperline WonderCooker , om een soort dubbelkoker te vormen. Bak in de oven bij 180 °C (ongeveer 25-30 min. staafjertest).
9. Laat de beide helften 15 min. afkoelen , alvorens ze op rasters te plaatsen , om ze volledig te laten afkoelen.
10. De in de Livington Copperline WonderCooker gebakken koek opnieuw in de koude Livington Copperline WonderCooker leggen.
11. Met een plastic rietje gaten in de koek maken in een rasterpatroon.
12. Het roomijs in een blender opkloppen tot het romig, maar nog steeds vast is.
13. Giet het roomijs op de koek in de Livington Copperline WonderCooker.
14. Bedek het roomijs met de tweede koek helft, en plaats het geheel een nacht in de diepvriezer.
15. Haal de koek voor het opdienen uit de Livington Copperline WonderCooker, en snijd de kanten eraf.



Voor knapperige, krokante lekkernijen  
en de perfecte pasta:



de twee bijpassende frituur-  
en pastamanden!

Bestel vandaag nog via:



**0900 0299\*** resp. **0900 422 33\*\***

\*vanuit Nederland (Lokaal tarief) \*\* vanuit België (€ 0,50 p/m)



**www.telsell.com**



livington®

## COPPERLINE WonderCooker

### Importeur

**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland  
**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

**DE | AT | CH: 0800 376 36 06** – Kostenlose Servicehotline

**ROW: +43 1 267 69 67**

**office@mediashop-group.com**

**www.mediashop.tv**