



#radiantheat
agaliving.com
agacookshop.co.uk



Home to great cooking

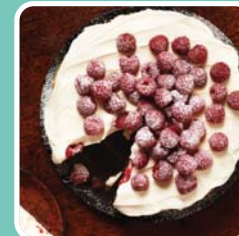
09/14 EINS 516932

Receptboken for AGA City60

Av Damm Rørdal

AGA CITY 60

Receptboken



Home to great cooking



Kontakta närmaste AGA-specialist om du behöver råd eller mer information.

AGA Rangemaster har en policy om kontinuerlig produktförbättring, och företaget förbehåller sig rätten att ändra specifikationer och utföra modifieringar av den beskrivna apparaten när som helst.

© AGA Rangemaster Limited 2014

AGA marknadsförs av AGA Rangemaster Ltd. AGA-ord och logotyper är registrerade varumärken som tillhör AGA Rangemaster Group, Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG, Storbritannien

agaliving.com | agacookshop.co.uk

Patent och mönsterskydd har sökts för AGA City60



Het receptenboek

Welkom in de wereld van AGA. Uw nieuwe generatie AGA City60 is een compact fornuis waarin de ontwerpwaarden en kookprincipes van de traditionele AGA hand in hand gaan met de flexibiliteit om elke kookzone naar behoefte aan en uit te zetten, waardoor deze uitstekend past in uw levensstijl.

Uw AGA City60 is gemaakt in het hart van Shropshire in Engeland en is net als de generaties fornuizen ervoor op de Coalbrookdale Gieterij uit gietijzer vervaardigd. Dankzij de traditionele vaardigheden voor ijzerbewerking gecombineerd met de industriële kracht van de elektrische elementen kunnen de ovens en de kookplaat binnen een relatief korte tijd warm worden. U kunt de kookplaat onafhankelijk van de ovens gebruiken, of samen met een of met beide ovens, als u dat voor uw kookkunsten nodig hebt.

De uitstekende kookprestaties van het AGA-fornuis, die te danken zijn aan de warmte die wordt opgeslagen in het gietijzer, zijn beroemd sinds het begin in de jaren 1920. Deze indirecte stralingswarmte betekent dat voedsel zijn natuurlijke smaak en sappigheid behoudt als het wordt gekookt op de opgeslagen warmte in de gietstukken, en er niet hoeft te worden vertrouwd op de luchttemperatuur.

Uw AGA City60 is zo ontworpen, dat deze alle eigenschappen heeft van een grotere AGA, maar dan binnen een kleine ruimte.

Recepten door AGA Food Editor, Dawn Roads. Getest door Mandy Lloyd.





Raadpleeg de AGA City60-gebruikershandleiding voor meer informatie over de werking van het fornuis.

Aangezien AGA werkt volgens het principe van warmteopslag is er tijd nodig om die warmte te verzamelen van de elektrische elementen, totdat het gietijzer deze heeft opgenomen. Wij raden aan om een uur opwarmtijd te rekenen. De programmer is een grote aanwinst, aangezien deze kan worden ingesteld om de ovens voor te verwarmen, zodat u er meteen iets kunt inschuiven als u de deur binnenloopt.

Het principe van warmteopslag betekent dat de ovens en de kookplaat tot een vooraf ingestelde warmte worden verwarmd; de kookzones zijn genoemd naar de betreffende functie en niet naar de temperatuur (die worden gemeten aan de hand van warme lucht, niet opgeslagen warmte). Alle warmteniveaus zijn aanwezig: hoog, gemiddeld en laag.

DE KOOKPLAAT

Er is één kookplaat met twee warmtestanden. Dit betekent dat deze kan worden gebruikt als een kookplaat of sudderplaat. De ronde gietijzeren kookplaat wordt omringd door een gietijzeren wegzetgedeelte dat wordt opgewarmd tot een lagere temperatuur dan de kookplaat.



De tijd om een kookplaatwarmte te bereiken vanaf een koude uitgangssituatie is 11 minuten, terwijl een sudderwarmte wordt bereikt in 8 minuten. Het kost ook tijd om de kookplaat af te koelen; dit duurt veel langer dan het opwarmen. De kookplaat is om veiligheidsredenen niet programmeerbaar.

Kookplaatstand

De kookplaatstand is ingesteld op heet en wordt gebruikt als een snelle bereiding is vereist: groenten koken, roerbakken, sauteren, vlees grillen in een grillpan, pasta koken en jam en conserven maken. Steelpannen kunnen snel aan de kook worden gebracht of voor eenderde op de kookplaat en tweederde op het wegzetgedeelte worden gezet, zodat de inhoud wat rustiger wordt bereid. Rijst kan vrij goed aan de kook worden gebracht, waarna u de pan op het wegzetgedeelte kunt zetten; hierdoor krijgt u een losse, mooie korrel.

De kookplaat is de plaats waar de iconische AGA-toast wordt gemaakt met behulp van de AGA-broodrooster (bijgeleverd), knapperig aan de buitenkant en zacht van binnen. Neem dikke plakken brood en leg ze in de AGA-broodrooster (verwarm de broodrooster van tevoren als het brood erg vochtig of erg vers is om plakken te voorkomen), klap het geïsoleerde deksel omhoog en plaats de broodrooster direct op de plaat met de broodroosterhandgreep in een hoek. Klap het deksel dicht en wacht totdat het brood aan een kant is geroosterd (dit duurt 1 à 2 minuten), open het deksel en draai het rooster om het proces te herhalen en de andere kant te roosteren.

Sudderplaat

De sudderplaatstand is geschikt als een lagere temperatuur nodig is, zoals voor het maken van sauzen of het verwarmen van melk. Deze stand is echter zeer geschikt voor een groot aantal toepassingen, aangezien de kookplaat kan worden gebruikt als een bakplaat voor tosti's (zie pagina 82), quesadilla's (zie pagina 30), het maken van platte ontbijtscones (zie pagina 24), het dichtschroeien van sint-jakobsschelpen, voor een krokante kaaskorst (zie pagina 28) of voor het maken van pannenkoekjes. Door het gebruik van Bake-O-Glide voor deze items is dichtschroeien handiger en geeft minder rommel. Eigenlijk is dit gewoon een vereiste voor het bakken van eieren zonder vet (zie pagina 23).

Wegzetgedeelte

De ronde kookplaat is omgeven door een wegzetgedeelte, twee gietijzeren gedeelten op een geëmailleerde basis. 'Slow cooking' is mogelijk door de AGA-pannen gedeeltelijk op dit gedeelte en de helft tot eenderde van de pan op de kookplaat te zetten.

Het wegzetgedeelte is minder warm dan de kookplaat en kan worden gebruikt voor het smelten van chocolade of boter in een vuurvaste kom of voor het wegzetten van pannen.



DE OVENS

De AGA City60 heeft twee ovens. De bovenste oven heeft twee standen, braden of bakken; dus ofwel op een hoog of een middelhoog vuur. De onderste oven is altijd een sudderoven. Voor de beste resultaten laat u de oven ten minste een uur voorverwarmen.

Gietijzeren ovens geven smaak en sappigheid aan het eten, aangezien er wordt gekookt met warmtestraling. De richels worden van boven naar onder geteld.

De braad- en bakoven

De bovenste oven kan gebruikt worden als een braadoven of als een bakoven, die wordt bediend met de linkerbedieningsknop. Deze kan los of in combinatie met de sudderoven worden gebruikt.

De braadovenstand

De braadoven is erg heet, heerlijk om vlees en gevogelte te braden, gebakken aardappelen en andere groenten, aardappelen in een krokant jasje, gegrilde gerechten, gebak en brood te bereiden.

De bovenkant van de oven, de op een na hoogste richel, is geweldig voor een gegrild ontbijt en gerechten met een korstje, zoals een aardappelgratin. Het midden van de oven is daarentegen het beste voor gebraden vlees en scones. Taarten, quiches en brood bakt u beter nabij de bodem van de oven. Gebruik altijd het bodemrooster bij het koken op de bodem van de oven.

De speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei schuiven direct op de richels. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden gebruikt. Voedsel kan met behulp van het platte koudblad of het grote braadblik beschermd worden. Zo kunt u voedsel waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn tegelijkertijd bereiden. Als voedsel te snel bruint, schuift u het koudblad gewoon over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.



Bakovenstand

De bakovenstand geeft een matige warmte af die ideaal is voor cakes, koekjes, lasagne en andere voedingsmiddelen waarvoor de hitte van de braadoven teveel is.

Als u de keuze hebt, is het beter om de etenswaren eerst te koken en dan de oven op de braadovenstand te zetten, aangezien het tot drie uur kan uren voordat de braadwarmte teruggebracht is naar de bakwarmte.

Net als bij de braadovenstand is het bovenin de bakoven iets warmer dan op de bodem. Klein gebak kan dus beter iets hoger staan en gevulde cake, kruimeltaart en koekjes in het midden of op de bodem van de oven.

Op deze AGA kan een verse pizza direct kan worden gebakken op de bodem van de bakoven in 6 à 7 minuten.

De speciaal ontworpen braadblikken en het bakgerei schuiven direct op de richels. Bijna elke beschikbare vierkante centimeter van de ruimte kan dus worden gebruikt. Voedsel kan met behulp van het platte koudblad of het grote braadblik beschermd worden. Zo kunt u voedsel waarvoor verschillende temperaturen nodig zijn tegelijkertijd bereiden. Als voedsel te snel bruint, schuift u het koudblad gewoon over het voedsel om de bovenwarmte te reduceren.





De sudderoven

De sudderoven is ingesteld op een laag vuur voor langzaam garen. Deze kan los of in combinatie met de bovenste oven worden gebruikt, hetzij op de braadoven- of bakovenstand. De oven wordt indirect verwarmd door één element in de bodem van de oven. Met dit element wordt de lucht en het gietijzer van binnen verhit om bakresultaten te krijgen in overeenstemming met de traditionele sudderoven van het AGA-warmteopslagfornuis en de flexibiliteit om dit uit te schakelen wanneer u dit niet gebruikt.

De sudderoven is een voortzetoven omdat deze verder gaat met voedsel dat ergens anders op de AGA City60 is verwarmd, en dan naar de sudderoven wordt verplaatst om verder te garen. Een stoofschotel die bijvoorbeeld op de kookplaat is bereid en aan de kook is gebracht, suddert gedurende 5 minuten en wordt vervolgens in de sudderoven geplaatst, waar deze nog 2 tot 4 uur verder kan garen.

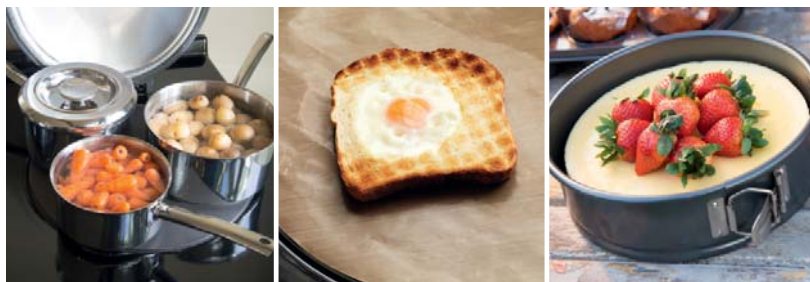
Omdat de sudderoven kan worden gebruikt voor het stomen van wortelgroenten, wordt deze bijna nog een kookplaat; hierin kunnen 5 of 6 AGA-pannen worden gestapeld. Dit vergroot de capaciteit van de AGA City60 aanzienlijk.

Bouillons en soepen kan hier worden gemaakt en kunnen trekken om de smaak en al het goede te behouden. Langzaam geroosterd varkensvlees is heerlijk en pudding (denk eens aan Kerst!) hebben geen aandacht nodig; het water verdampt niet en hoeft niet te worden bijgevuld. Vruchtentaarten kunnen hierin worden gebakken. Citroenschuimtaart kan hierin blijven staan, zodat de bovenkant goudbruin kleurt en knapperig wordt.



AGA-KEUKENGEREI EN TOEBEHOREN

Voor de beste resultaten met uw AGA City60 bevelen wij AGA-sauspannen met de dikke tri-core bodem en stapeldeksels aan, zodat een zo groot mogelijke ruimte van de oven wordt gebruikt. Een set Bake-O-Glide en een spatscherm zijn ook erg handig! AGA-toebehoren kunt u bij uw lokale AGA-winkel, distributeur of online bekijken op www.agacookshop.co.uk



BEKEND RAKEN MET UW AGA

Als u nog geen demonstratie hebt gezien, vraagt u uw AGA-winkel of -distributeur om informatie of bekijkt u een demonstratie online op www.agaliving.com. Bij een demonstratie ziet u hoe u optimaal profiteert van uw nieuwe AGA en krijgt u aanwijzingen en tips. Ook ziet u een keuze aan AGA-toebehoren die worden gebruikt.



TIPS EN HINTS VOOR HET GEBRUIK VAN DE AGA CITY60

Kookplaat

- Smelt boter en chocolade in een hittebestendige kom op het wegzetgedeelte.
- Maak gekristalliseerde honing weer vloeibaar en olijfolie met vlokken weer helder door ze op te warmen op het wegzetgedeelte.
- Gebruik een Chef's Pad van AGA om krassen op de geïsoleerde RVS-deksel te voorkomen.
- Investeer in een spatscherf van AGA om de geïsoleerde (deksel)bekleding te beschermen tegen spatten.
- Veeg alles wat u knoeit meteen weg; dit bespaart later tijd en moeite later als het gemorste is aangebakken.
- Houd de inhoud van pannen warm op het wegzetgedeelte.
- Verwarm de AGA-broodrooster van tevoren als het brood erg vochtig of erg vers is om plakken te voorkomen.
- Tosti's, quesadilla's en sint-jakobsschelpen kunnen allemaal worden bereid op de sudderplaatstand in de Bake-O-Glide, met de deksel gesloten.
- Gebruik een goede kwaliteit pannen met een goede bodem voor de beste prestaties.
- Pannen kunnen naar de zijkant worden geschoven om op een lagere warmte verder te garen – of om wortelgroenten aan de kook te brengen op de plaat, 3 tot 5 minuten te laten koken, af te gieten en dan met de deksel erop in de sudderoven laten stomen.
- Houd de kookplaat met de draadborstel vrij van gemorst voedsel en kruimels; dit betekent dat de kookprestaties niet worden aangetast door pannen die niet volledig in contact komen met het gietijzeren oppervlak.
- Pannen koken sneller als er een deksel op zit.
- Goed schoonmaken lukt het beste als de AGA City60 koud is.



Ovens

- Voor het beste resultaat laat u de ovens een uur voorverwarmen, zodat de gietstukken volledig met warmte zijn verzadigd.
- Als u een kookdag voor de boeg hebt, plant u deze zo, dat u eerst voedsel op een matig vuur bereidt (bakovenstand) en daarna pas de gerechten bereidt op een hogere temperatuur (braadovenstand). Het kost aanzienlijk minder tijd om de oven op een hoge temperatuur te krijgen, dan te wachten tot deze is afgekoeld tot een bak- of matige temperatuur.
- Warme vla nodig? Een tetrapak kant-en-klare vla kan worden verwarmd door het pak direct in de sudderoven te plaatsen. U hoeft het dan alleen nog te openen en in een voorverwarmde kom te gieten en te serveren.
- Bruinen gerechten te snel? Schuif het koudblad gewoon over de schotel om de bovenwarmte te reduceren.
- Gebruik de grote of middelgrote braadblik met het grillrek om bacon, worst en lamskoteletten te grillen.
- Gebruik altijd het bodemrooster om te voorkomen dat voedsel te bruin wordt bij het koken op de bodem van de braad- en bakoven.
- Koken voor een groot gezelschap? Gebruik dan de traditionele AGA-techniek van het starten met koken op de kookplaat, dit vervolgens in de sudderoven zetten (zie de tip over wortelgroenten hierboven), zoals fruit pocheren, stoofschotels, curry's, rijst, soep. Het is verbazingwekkend hoeveel pannen u kunt stapelen in de sudderoven.
- Bewaar het koudblad en de bakblikken niet in de oven; dit heeft een negatieve invloed op de opwarmtijden en de werking.



SNELGIDS VOOR KOKEN OP DE AGA CITY60

Aangezien u op een AGA-fornuis kookt met stralingswarmte van de gietstukken en niet alleen met hete lucht, zijn exacte temperatuuraanduidingen niet mogelijk. Bij het omzetten van uw eigen recept kijkt u in het boek naar een soortgelijk recept.

OPMERKING:

- *Richels in de oven worden van boven naar beneden geteld.*
- *Alle recepten zijn getest toen de AGA City60 op temperatuur was.*



Hieronder ziet u een snelle gids voor het gebruik van de oven.

AGA-OVENS	OVENTEMPÉRATUUR
BRAADOVENSTAND	HOOG
▪ Grillen ▪ Scones ▪ Gebak ▪ Brood ▪ Yorkshire-pudding ▪ Braadvlees ▪ Frituren met een dun laagje olie	▪ Boven – grillen ▪ 2e richel– scones, klein gebak, grillen ▪ 3e richel – harde broodjes, Yorkshire-pudding ▪ 4e richel– braadvlees, gevogelte ▪ Ovenrooster op bodem van oven – broden, pasteitjes, gegrilde groenten ▪ Ovenrooster op bodem van oven – quiches, pasteitjes
BAKOVENSTAND	MIDDELMATIG
▪ Taarten ▪ Koekjes ▪ Vis ▪ Shepherd's pie, gehaktschotel ▪ Lasagne ▪ Soufflés ▪ Zandgebak	▪ Bijna bovenin – cake, sommige koekjes, kleine cakejes ▪ In het midden – vis, soufflés, shepherd's pie en taarten met hartige vulling, lasagne ▪ Ovenrooster op bodem van oven – gevulde cake, zandgebak, plaatkoek en cheesecake
SUDDEROVEN	LAAG
▪ Stoofschotels ▪ Bouillon ▪ Melkpuddingen ▪ Schuimpjes ▪ Vruchtentaart	Stoofschotels, bouillon, pudding en vergelijkbare gerechten moet u ergens anders in de AGA op temperatuur brengen en dan naar de sudderooven verplaatsen (de enige uitzondering is meringues). Vruchtentaarten kunnen lange tijd op het ovenrooster op de bodem van de oven garen.



- 17 | **Ontbijt**
- 27 | **Lichte hapjes**
- 39 | **Drukke werkdagen**
- 51 | **Lekkers voor het weekend**
- 67 | **Toetjes**
- 71 | **En voor de kinderen...**
- 93 | **AGA-klassiekers**



Wat uw ochtendroutine ook is, snel iets naar binnen werken voor het dagelijkse woon-werkverkeer, of genieten van een lang en uitgebreid ontbijt met de weekendkrant, hier staat altijd wel iets voor u bij om een goede start van de dag te maken. Van een uitgebreid Engels ontbijt tot de beroemde platte scones, u start elke dag met een glimlach.

Ontbijt

AGA-pap

Elke gezondheidsgoeroe zal u vertellen dat pap een perfecte start van de dag is. En dit recept is bijzonder geschikt, omdat er alleen water, geen melk wordt toegevoegd. Op het AGA-fornuis City60 kunt dit op twee verschillende manieren bereiden: op de kookplaat of door 's nachts bereiden, wat betekent wakker worden met een warm ontbijt, zonder inspanning. Dat wil niet zeggen dat het niet lekkerder kan worden gemaakt met een aantal heerlijke toppings.

Kookplaatstand: Breng het water en de havermout aan de kook in een AGA-pan van 2 liter. Laat dit mengsel, terwijl u doorroert, gedurende 3 minuten sudderen. Doe het deksel op de pan.

Zet de pan op het ovenrooster op de bodem van de sudderoven en laat een nacht staan, ongeveer 6 à 7 uur. Pak 's ochtends de pan uit de oven en roer goed, serveer met een abrikozencompote, fruitcompote, siroop, bruine suiker of uw favoriete topping.

Variatie

Havermoutpap van de kookplaat

Sudderplaatstand: Gebruik het bovenstaande recept, breng het water en de havermout aan de kook terwijl u roert en laat gedurende 5 tot 8 minuten sudderen, tot de havermout is opgezwollen. Opdienen als hierboven.

3 à 4 porties

Ingrediënten

500 ml water
(of twee flinke glazen)
85 g havermout



Roerei met gerookte zalm

Maak er met dit heerlijke gerecht een fantastische, luie dag van met koffie en een brunch. Voeg wat sinaasappelsap toe, goede koffie en uw favoriete krant. Leun achterover in de wetenschap dat dit lichte, eiwitrijke ontbijt allerlei goeds bevat.

Sudderplaatstand: Smelt de boter in een anti-aanbakpan van AGA. Als de boter is gesmolten en begint te schuimen, voegt u de eieren en de kruiden toe. Roer voortdurend tot het ei net is gestold en heerlijk romig is.

Schik de gerookte zalm over de beboterde en geroosterde bagelhelften en bedek met het roerei. Garneer met een beetje gehakte peterselie.

2 porties

Ingrediënten

25 g boter
3 scharreleieren,
licht geklopt
zout en zwarte peper
100 g gerookte zalm
2 bagels, geroosterd
boter om te smeren

Garnering

Fijngehakke peterselie



Engels ontbijt

Als niets anders dan een Engels ontbijt goed genoeg is. Langslapers in huis kunnen geen weerstand bieden aan de verleiding om uit te bed komen met de onweerstaanbare aantrekkingskracht van knapperige bacon.

Plaats een Bake-O-Glide in het grote AGA-braadblik en leg de gehalveerde tomaten, de champignons en bloedworst op de bodem. Leg de worstjes op het grillrooster en plaats het rek boven de tomaten en champignons.

Braadovenstand: Schuif het blik bovenin of op de tweede richel en grill 12 tot 15 minuten, draai de worstjes en voeg de bacon toe. Schuif gedurende 10 tot 15 minuten in de braadoven tot de bacon knapperig genoeg is.

Doe ondertussen een beetje boter in de middelgrote braadslee bekleed met Bake-O-Glide, plaats het bodemrooster op de bodem van de braadoven en zet het blik er bovenop. Als de boter heet is, breekt u de eieren en zet u deze op de bodem om naar wens gaar te worden (koken in de oven bespaart vetspatten op de bovenste plaat).

4 à 6 porties

Ingrediënten

6 tomaten, gehalveerd
6 champignons
6 plakken bloedworst
6 worstjes van goede kwaliteit
6 plakjes bacon
4 tot 6 scharreleieren



Variaties

Geroosterd brood met gebakken eieren

Kookplaatstand: Gebruik de AGA-broodrooster om het brood aan één kant te roosteren, snijd een cirkel uit de boterham. Plaats het brood met de ongeroosterde kant naar beneden op de bodem van het hete braadblik en breek een ei in de cirkel. Leg 3 tot 5 minuten terug op de bodem van de braadoven, afhankelijk van hoe gaar u het ei wilt.

Vetvrij gebakken ei voor één of twee

Probeer de vetvrije methode eens uit als u kookt voor één of twee personen.

Sudderplaatstand: Plaats een cirkel Bake-O-Glide op de kookplaat en breek een ei in het midden. Sluit het deksel. Hierdoor ontstaat een microklimaat, waardoor het ei van de bovenkant wordt gekookt (maar niet kleurt) en door de warmte van onder wordt gebakken. 3 tot 4 minuten koken of naar wens.

Platte scones

Waarschijnlijk het leukste dat je ooit zult maken voor het ontbijt, een echte AGA-traktatie. Beperk jezelf niet tot alleen maar ronde vormen. Wees creatief en maak eens hartjes, driehoeken of laat de kinderen hun naam spellen in beslag?

Doe het meel en de suiker in een kom, mix door elkaar. Maak een kuultje in het midden en voeg het ei en de helft van de melk toe. Klop en voeg de rest van de melk geleidelijk toe tot een glad beslag ontstaat.

Sudderplaatstand: Vet de voorverwarmde kookplaat in met een beetje olie op een stuk keukenpapier. Leg eetlepels van het mengsel op het oppervlak. Bak de ene kant en zodra er bubbels verschijnen aan de bovenzijde, draait u ze om en bakt de andere kant. Houd ze warm in een schone theedoek en serveer met ahornsiroop, honing of stroop, opgewarmd aan de achterkant van de bovenste plaat of serveer ze op een schaal met zachte boter.

Variaties

- Voeg in de zomer of herfst verse frambozen of bosbessen toe aan het mengsel
- Voor platte kaneelscones voegt u 1 theelepel kaneel toe aan het mengsel en serveert u ze met schijfjes banaan
- Vervang de suiker door 1 à 2 el pesto en serveer ze gegarneerd met gerookte zalm en crème fraîche

8 à 10 porties

Ingrediënten

115 g zelfrijzend bakmeel
25 g basterdsuiker
1 scharrelei
Ongeveer 150 ml melk

Serveren

Ahornsiroop of honing,
aardbeien/
bramen/bosbessen



Muffins

Heerlijk om er eentje te pakken als u in alle haast de deur uit gaat en iets om het uit te houden tot een uur of elf. Bosbessen barsten in je mond en geven een beetje zon, ongeacht wat het weer buiten doet.

Bekleed een bakblik voor 12 muffins met papieren vormpjes. Doe meel, bakpoeder, suiker en citroenrasp in een kom en roer. Meng olie, melk, eieren en vanille-extract. Voeg dit toe aan de droge ingrediënten en meng dit tot een glad beslag. Voeg de bosbessen toe en roer goed. Verdeel het mengsel over de muffinvormpjes en bestrooi elke muffin met een beetje rietsuiker.

Braadovenstand: Plaats het muffinbakblik op het ovenrooster op de bodem van de braadoven en bak 20-25 minuten. Als de muffins te bruin worden, schuift u het koudblad op de tweede richel om de bovenwarmte te reduceren. U kunt het muffinblik ook in de bakoven op het ovenrooster op de vierde richel plaatsen en de muffins daar 20-25 minuten bakken.

Variaties

Appel- en rozijnenmuffins

Laat de bosbessen, de citroenschil en het vanille-extract weg en voeg 200 g appel, bijvoorbeeld Cox toe, geschild, zonder klokhuis en in kleine stukjes gesneden, 85 g rozijnen (sultana's), 1 eetlepel gemengde kruiden en volg de bovenstaande procedure.

Chocolademuffins

Laat de appels, rozijnen en gemengde kruiden weg en vervang door 50 g meel met 50 g cacao, voeg 200 g chocoladesnippers en 1 theelepel vanille-extract toe en volg de bovenstaande procedure.

12 porties

Ingrediënten

250 g meel
1 el bakpoeder
115 g basterdsuiker
geraspte schil van 1 citroen
100 ml maisolie of
85 g boter, gesmolten
150 ml melk
1 scharrelei
1 tl vanille-extract
200 g bosbessen
rietsuiker

Deze lichte hapjes en hartige snacks zijn perfect voor de lunch of om snel wat lekkers te eten in de avonduren. Ze kunnen ook worden meegenomen naar het kantoor of worden ingepakt en meegenomen voor een picknick. En voor de kaasgerechten (zoals kaas op toast en de halloumi-salade) wijzen wij u er graag op dat het de moeite waard is om Bake-O-Glide te gebruiken; dit beperkt schoonmaken tot een minimum.

Lichte hapjes

Zomersalade met gegrilde paprika en halloumi

Een gevulde salade vol smaak, waarin de bij iedereen favoriete knapperige kaas en de rokerige paprika goed uitkomen. Een grote kom salade is een traktatie op een zomerbuffet of een geweldig gerecht voor de lunch op kantoor.

Halveer de paprika's, verwijder de zaden en leg ze in het grote braadblik op het AGA-grillrek, op de hoogste stand.

Braadovenstand: Schuif het blik op de tweede richel in de oven en grill ongeveer 20 minuten. Draai een keer om, totdat de buitenkant bruin wordt en de paprika's gaar zijn.

Leg de gegrilde paprika's in een grote plastic zak en knoop deze dicht. Laat ze afkoelen, maar niet koud worden, trek de vellen eraf en gooi deze weg. Snijd de paprika's in reepjes en leg ze in een kom. Meng de dressingrediënten door elkaar en giet ze over de paprika's, schep alles voorzichtig om en leg in een schaal.

Sudderplaatstand: Plaats een cirkel Bake-O-Glide op de kookplaat en leg de plakjes kaas erop en bak tot ze bruin zijn. Draai de plakjes kaas om en bak de andere kant.

Schik de kaas en de salade op borden en serveer met knapperig brood.

4 porties

Ingrediënten

1 x 250 g verpakking
Halloumi-kaas, in 8 plakken
gesneden

Gegrilde-paprikasalade

2 kleine oranje paprika's
2 kleine rode paprika's
2 kleine gele paprika's

Dressing

4 el goede olijfolie
1 dikke teen knoflook,
gepureerd
1 el balsamicoazijn
1 el citroensap
zout en zwarte peper
2 el platte peterselie,
fijngenhakt
2 el kappertjes, uitgelekt
100 g Kalamata-olijven, ontpit
en gehalveerd



Quesadilla's

Dit is een eenvoudig en veelzijdig gerecht, waarvan de ingrediënten kunnen worden aangepast aan uw smaak. Geweldig voor een snack in uw eentje, een informeel etentje, diner voor kinderen of in pizza-achtige plakjes gesneden bij een zomerse picknick. En het is natuurlijk ook een geweldige manier om de restjes van het zondagse stoofvlees op te maken.

Sudderplaatstand: Leg een tortilla op een stukje Bake-O-Glide op de kookplaat en strooi er een kwart van de kaas, chilipeper, lente-ui en kip over. Bak deze eventjes.

Leg er een andere tortilla bovenop en draai deze om, zodat de kaas smelt. Laat nog een paar minuten bakken.

Haal de quesadilla van de kookplaat en snijd deze in partjes met een scherp mes of een pizzasnijder. Herhaal dit met de resterende tortilla's en serveer met een salade.

4 porties

Ingrediënten

1 verpakking met 8 zachte tortilla's

250 g rijpe cheddar, geraspt

2 hete pepers, fijngehakt

bosje lente-uitjes, gesneden

250 g gekookte kip, gesneden



Broccoli-geitenkaastaart

De stralingswarmte van het AGA-fornuis komt echt tot zijn recht bij dit gerecht; de vulling blijft heel licht en bakken in de buurt van de ovenbodem geeft een knapperige, gebakken taartbodem. Deze taart smaakt prima als lichte lunch of snack en in kleine plakjes is het een fantastisch voorgerecht bij een etentje.

Beboter de keramische bakplaat licht. Bekleed de bakplaat met het bladerdeeg en leg de broccolirosjes op de bodem. Leg stukjes geitenkaas tussen de broccolirosjes. Klop de eieren met de room en breng op smaak. Giet over de broccoli en bestrooi met geraspte kaas.

Braadovenstand: Bak goudbruin op het rooster dat u op de bodem van de oven plaatst, in ca. 25 minuten.

Serveer warm of koud met een salade.

Variaties

- Profiteer van Nederlandse verse asperges in het begin van de zomer en vervang de broccoli door asperges.

6 porties

Ingrediënten

1 x AGA Portmeirion-bakblik, beboterd

1 x 375 g rechthoekig pakje kant-en-klaar uitgerold bladerdeeg

450 g broccoli, in roosjes en geblancheerd

1 x 125 g verpakking geitenkaas, zonder korst

3 scharreleieren

300 ml room

zout en zwarte peper

geraspte kaas, ongeveer 55 g



Gevulde herfstgroentensoep

De schijf van vijf binnenkrijgen, was nog nooit zo eenvoudig of lekkerder met deze fantastische rustieke soep. Een dampende thermosfles bij een koude, landelijke wandeling houdt iedereen aangenaam warm van binnen.

Neem een AGA-soeppan van 9 liter en doe er prei, wortel, ui, selderij, aardappel, courgette, tomaten, water of bouillon en een korst van Parmezaanse kaas in, breng op smaak.

Kook- en sudderplaatstand: Breng de soep aan de kook, draai naar de sudderplaatstand en laat deze vervolgens gedurende ongeveer 45 minuten trekken. Voeg de uitgelekte borlottibonen, spinazieblaadjes en pasta toe aan de soeppan, roer en laat nog 6 tot 8 minuten garen.

Verwijder de korst van de Parmezaanse kaas en serveer in kommen met knapperig brood.

Alternatieve kookmethode in de sudderoven

Maak de soep als hierboven en breng aan de kook, dek af en laat 5 minuten sudderen. Zet de soeppan met deksel op de bodem van de sudderoven en laat deze gedurende 1 uur trekken. Voltoeien als hierboven.

6 tot 8 porties als
hoofdgerecht

Ingrediënten

1 grote prei, in grove stukken
2 wortelen, in blokjes
gesneden
1 ui, fijngesneden
2 stengels bleekselderij, in
blokjes gesneden
1 aardappel, in blokjes
gesneden
1 courgette, in blokjes
gesneden
450 g tomaten in blokjes of
gebruik een blik
tomatenstukjes
2 liter water of bouillon
korst van Parmezaanse kaas
zout en zwarte peper
1 x 410 g blik borlottibonen,
uitgelekt
50 g spinaziebladeren,
gesneden
75 g kleine pastavormen,
zoals farfalle
zout en zwarte peper



Snelle gegrilde kip en pesto-pasta

Dit is een bedrieglijk eenvoudige maaltijd die kan worden samengesteld in minder dan 15 minuten, maar die er prachtig uitziet op het bord. Serveer er een glas gekoelde witte wijn bij en dit gerecht wordt het klapstuk van een geïmproviseerde maaltijd.

Bestrijk de kip filets met een beetje olijfolie.

Kookplaatstand: Verhit een AGA-grillpan en voeg de kipfilets toe als deze heet is, bak en laat ze kleuren aan de ene kant, ongeveer 5 minuten. Draai ze om. Zet de grillpan opzij en bak de kipfilets ongeveer 10 tot 15 minuten, afhankelijk van de dikte van de kip. Voeg de tomaten 5 minuten voor het einde van de baktijd toe aan de grillpan.

Kook ondertussen de pasta. Breng het water aan de kook in een pan met deksel op de kookplaat, voeg de pasta en, indien gewenst, zout toe. Breng weer aan de kook. Laat de pasta koken gedurende de tijd die op de verpakking is aangegeven. Giet de pasta af en voeg de pesto toe. Spatel het goed door elkaar.

Serveer de kip op een warm bord met de pesto-pasta.

Alternatieve kook- en bakmethode

Als u de oven hebt aanzet op volle hitte, kunt u de kipfilets ook grillen op het bodemrooster van de braadoven, na een eerste start op de kookplaatstand.

De pasta kan aan de kook worden gebracht, en vervolgens met deksel op het bodemrooster van de sudderoven worden gezet. Laat koken gedurende de tijd die op de verpakking staat, afgieten en voltooien zoals hierboven.

4 porties

Ingrediënten

4 middelgrote scharrelkipfilets,
geplet
olijfolie
1,5 liter kokend water
kleine trostomaten
olijfolie
250 g pastavormen: penne of
rigatoni
zout, naar keuze
3 el pesto



Kaas op toast

De ultieme verwennerij. Deze snack is echt comfortfood op elk moment van de dag, maar vooral na een avondje stappen. Probeer onze variaties voor wat afwisseling.

Rooster het brood de ene kant, hetzij in de AGA-broodrooster op de kookplaatstand of leg het brood op een stuk Bake-O-Glide op het koudblad en schuif dit op de bovenste richel in de braadoven. Strooi de geraspte kaas over de niet-geroosterde kant van het brood.

Braadovenstand: Leg het brood met plakjes kaas op een stuk Bake-O-Glide op het Leg de plakjes kaas beladen brood op een stuk Bake-O-Glide op het koudblad en schuif het blad op de bovenste richel in de braadoven. Grill ongeveer 5 minuten tot de kaas gesmolten is en lichtbruin kleurt.

Variaties

- Meng de kaas met een beetje Worcestershire-saus
- Leg plakjes tomaat bovenop de kaas voor het grillen
- Leg plakjes gekookte bietjes onder de kaas voor het grillen
- Meng de kaas met wat geraspte ui voor het grillen
- Besmeer het brood met rode-ui-chutney voordat u geraspte kaas erop doet

1 à 2 porties

Ingrediënten

2 sneetjes brood
geraspte kaas

Alle gezinsfavorieten in dit gedeelte zijn speciaal bedacht voor avonden wanneer u overdag heel druk bent geweest en gewoon iets snels en gemakkelijks wilt maken. Veel van deze recepten zijn eenpansgerechten, een zegen als het gaat om de afwas! We zijn bijzonder trots op de risotto op pagina 44 die, als gevolg van de geniale sudderoven, helemaal niet geroerd hoeft te worden.

Drukke werkdagen

Hartige groenten- en worsttaart

Dit avondmaal heeft het allemaal, veel smakelijke groenten, vlezig worst en een krokant gouden laagje. Plus, een zucht van verlichting voor degenen die wel de afwas moeten doen, aangezien dit een eenpansgerecht is.

Leg de prei, tomaten, paprika's, uien, knoflook en peper in een ondiepe ovenvaste schaal, schenk de olie erop, en strooi de kruiden en specerijen erover. Meng het geheel met een lepel.

Braadovenstand: Plaats de schotel op het ovenrooster op de bodem van de braadoven en bak 10 tot 15 minuten.

Meng de champignons erdoor en schik de worstjes bovenop. Zet weer in de braadoven op een ovenrooster, op de derde richel en bak nog eens 35 minuten. Draai de worst af en toe, zodat deze aan alle kanten bruin is.

Doe het broodkruim, de kaas en kruiden in een kom en meng goed. Strooi over de worstjes en zet de schaal terug in de braadoven, op de derde richel. Laat nog 15 minuten bakken of tot het broodkruim goudbruin en krokant is.

4 porties

Ingrediënten

3 middelgrote preien,
gewassen en gesneden
450 g tomaten, in vieren
1 groene paprika, in blokjes
gesneden
1 rode paprika, in blokjes
gesneden
1 rode ui, gesneden
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 chilipeper, fijngehakt
4 el olijfolie
1 tl gemengde kruiden
zout en zwarte peper
175 g champignons, in
plakjes
8 dikke worsten of gekruide
worsten

Topping

150 g broodkruim
85 g cheddarkaas, geraspt
1 tl gemengde kruiden



Geroerbakte rundvleesreepjes met sesamzaad

Eten in een flits is helemaal 'hot' geworden door de wok. Een maaltijd op zich, en een fantastisch gerecht na het werk. Experimenteer gerust met ingrediënten, vervang en voeg dingen toe die u nodig moet opeten uit de koelkast.

Snijd het rundvlees in reepjes.

Kookplaatstand: Verhit een AGA-wok op de kookplaat, voeg de sesamololie toe en als de wok heet is, de reepjes rundvlees. Roerbak totdat ze ruig zijn, ongeveer 2-3 minuten, en voeg dan de champignons en chilipeper toe. Wok nog een minuut. Voeg de sesamzaadjes en dan de lente-ui toe, wok nog een minuut. Roer de oestersaus erdoor. Als deze heet is, voegt u de noedels toe en roert alles door elkaar. Verwarm het samen nog 2 minuten. Meteen opdienen.

3 à 4 porties

Ingrediënten

350 g rundvlees
3 el sesamololie
150 g oesterzwammen
1 rode chilipeper, fijngesneden
25-30 g sesamzaad
1 bosje lente-ui, schuin gesneden
Flesje oestersaus
250 g verpakking rechte woknoedels



Snelle en eenvoudige paddenstoelenrisotto

Er was een tijd dat risotto heel veel roeren en voortdurende aandacht betekende. Dit recept, dat gewoon in de sudderoven kan worden bereid, is veel minder werk en geeft u de tijd om te chatten, de tafel te dekken of een van de vele andere taken op uw lijstje uit te voeren.

Kookplaatstand: Smelt de boter en olie samen in een AGA-pan van 2 liter op de kookplaat en fruit hierin de ui, knoflook en peper. Voeg de champignons en vervolgens de rijst toe. Roer het mengsel om de rijst van een laagje olie te voorzien en breng op smaak. Schenk de bouillon en de wijn erbij. Breng de inhoud van de pan aan de kook en dek af met een deksel.

Sudderoven: Zet de pan op het ovenrooster op de bodem van de sudderoven en laat 10 tot 15 minuten garen. Haal de pan uit de oven.

Roer de peterselie, de geraspte Parmezaanse kaas en room erdoor. Serveer gloeiend heet met geschaafde Parmezaanse kaas.

4 porties

Ingrediënten

25 g boter
1 el olijfolie
1 ui, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 rode paprika, in blokjes gesneden
225 g gemengde paddenstoelen
225 g Arborio-rijst kruiden
375 ml bouillon
125 ml witte wijn
2 el peterselie, fijngehakt
55 g Parmezaanse kaas, geraspt
2-4 el room

Garnering

Schaafsel van Parmezaanse kaas



Gebakken zeebaars met pittige mangosalsa

De vis wordt geweldig snel gaar en het meest tijdrovende deel van deze maaltijd is de bereiding van de mangosalsa. Dus als u weet dat u tijd tekort gaat komen, maakt u de salsa op voorhand. Het is nog steeds een indrukwekkende huisgemaakte schotel, maar deze kost u slechts zes minuten!

Maak eerst de salsa door alle ingrediënten in een kom te doen en goed te mengen. Net voordat u de vis gaat bereiden, verdeelt u de salsa tussen twee borden.

Dep de vis droog met keukenpapier en controleer of er geen graten in zitten.

Kookplaatstand: Verhit de olie in een AGA-koekenpan. Leg de visfilets met het vel naar beneden in de hete olie en bak ze 2-3 minuten, totdat ze zijn gekleurd. Draai de filets om en bak nog 2-3 minuten, tot de vis net gaar is. Voeg in de laatste minuut de gesnipperde lente-uitjes toe aan de zijkant van de pan.

Haal de vis uit de pan en leg deze bovenop de salsa. Laat de lente-uitjes uitlekken op keukenpapier en strooi ze over de vis. Serveer.

2 porties

Ingrediënten

2 x 175 g zeebaarsfilets, met vel

2 el olie

2 lente-uitjes, gesnipperd

Salsa

1 kleine mango, geschild en in blokjes gesneden

½ bolletje gember, fijngehakt

2 tomaten, in blokjes gesneden

½ rode ui, fijngesneden

½ rode peper, fijngesneden

½ bosje verse koriander, grof gehakt

1 el rijstazijn

1 tl sojasaus

1 tl gembersiroop

zwarte peper



Frittata zonder poespas

Als u net als ons aan het einde van de week een heel aantal groenten in uw koelkast hebt liggen, is dit een geweldige manier om ze allemaal op te gebruiken. Vervang de aardappelen als u een eenvoudige avondmaaltijd zonder koolhydraten wilt maken.

Kookplaatstand: Verhit de olijfolie in een keramische AGA-koekenpan van 28 cm, met een afneembaar handvat en bak de worst, ui en knoflook. Voeg de wortelen, aardappelen en alle groene groenten toe.

Klop de eieren met de peterselie en driekwart van de kaas, breng op smaak. Giet het mengsel in de pan en bak dit op de kookplaat 3 tot 4 minuten, bestrooi met de rest van de kaas.

Braadovenstand: Plaats het ovenrooster op de tweede richel in de braadoven en schuif de pan op het rooster. Verwijder de handgreep en sluit de deur. Bak 5 tot 8 minuten tot er geen vocht meer over is en de kaas is gesmolten.

Schuif op een schaal en snijd ze in parten om te serveren.

4 à 6 porties

Ingrediënten

2 el olijfolie
 115 g chorizoworst, in plakjes
 1 kleine rode ui, gesneden
 1 teentje knoflook, fijngehakt
 115 g gekookte wortelen, in plakjes
 115 g aardappelen, gekookt en in blokjes
 115 g groene groenten, zoals broccoli of erwten
 6 scharreleieren
 2 el peterselie, fijngehakt
 115 g Cheshire kaas, geraspt
 zout en zwarte peper



Chili con carne

Een geweldig stand-bygerecht voor drukke tijden. Als u vaak iets snels wilt maken, zonder al te veel poespas, kunt u het dubbele of drievoudige van dit recept maken. Alles wat u overhoudt, verdeelt u in diepvrieszakjes voor de volgende keer. En voilà (of "he aqai", zoals ze zeggen in Mexico), – kant-en-klare huisgemaakte maaltijden voor een flexibel aantal mensen.

Kookplaatstand: Bak het gehakt tot het bruin is, voeg dan de ui, paprika en knoflook toe en bak nog 5 minuten.

Breng op smaak. Roer de chilipoeder en komijn door de azijn, suiker, tomatenpuree en bouillon. Voeg dit mengsel toe aan het vlees, samen met het blikje tomaten. Breng aan de kook.

Sudderoven: Plaats de pan op het ovenrooster op de bodem van de sudderoven en laat 2 uur garen.

Roer de uitgelekte en afgespoelde rode kidneybonen erdoor, warm weer op en serveer met gestoomde rijst.

Alternatieve kook- en bakmethode

Als u dit gerecht liever op de kookplaat maakt, stelt u deze in op de kookstand en vervolgens op de sudderstand. Schuif de pan opzij, zodat tweederde op het wegzetgedeelte staat en laat 1-1½ uur sudderen.

4 à 6 porties

Ingrediënten

500 g rundergehakt
1 grote ui, gesneden
1 groene paprika, gesneden
2 teentjes knoflook, geperst
zout en zwarte peper
2 afgestreken tl heet chilipoeder
1 tl gemalen komijn of komijnzaad
1 el azijn
1 tl suiker
2-3 el tomatenpuree
100 ml water of bouillon
1 x 400 g blik gesneden tomaten
1 x 400 g blik rode kidneybonen, uitgelekt

Als het weekend is, hebt u eindelijk echt tijd om uzelf te verwennen in de keuken, te experimenteren en te koken voor grote, en niet zo grootse gelegenheden. In weekenden hebt u de tijd om het kalmer aan te doen. Laten we dus samen een aantal eenvoudige, maar heerlijke 'slow cooking'-maaltijden maken.

Lekkers voor het weekend

Een goed, zondags stuk vlees

We kennen allemaal de kracht van een diner met een groot stuk vlees. Veel mensen rond de tafel, die vreselijk beleefd vechten om het laatste stukje Yorkshire-pudding, is een van de dingen die het weekend de moeite waard maakt. Vergeet niet om meer vlees te bakken dan u nodig hebt voor een aantal heerlijke gevulde taart, later.

Braadstuk

Neem het vlees een uur vóór het bakken uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Masseer de olijfolie in het vet van het vlees. Hierdoor blijven de kruiden aan het vlees 'plakken'. Maal de kruiden over het vet. Leg de uienringen op de bodem in de grote AGA-braadslee en het vlees boven op de ui.

Braadovenstand: Schuif de braadslede op de laagste richel in de braadoven. Braad het vlees 12-15 minuten per 500 g plus 30 minuten. In totaal duurt een groot stuk gebrad 2-2½ uur. Hoe korter de tijd, hoe 'roder' het vlees binnenin blijft. Wanneer de braadtijd is verstreken, haalt u het vlees uit de oven, legt dit op een verwarmde plaat, dekt het af met folie en laat het 30 minuten rusten.

Kookplaatstand: Maak de saus door twee eetlepels bloem toe te voegen aan het braadvet en de uien in de braadpan, roer goed en voeg dan 600 ml bouillon of een mengsel van rode wijn en bouillon toe. Roer met een garde. Schenk de vloeistof in een steelpan en breng aan de kook onder voortdurend roeren. Zeef de saus en dien apart op.

8 à 10 porties

Ingrediënten braadstuk

3 x rib van rundvlees op het bot, weegt ongeveer 5 kg

½ theelepel olijfolie

zeezout

zwarte peper

3 uien, gepeld en elk gesneden in vier ringen



Gebakken aardappelen

Kookplaat- en braadovenstand: Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van gelijke grootte. Kook ze in gezouten water op de kookplaatstand gedurende 3 tot 5 minuten en giet ze goed af. Schud de aardappelen iets op in de pan met de deksel erop.

Verwarm het vet in een braadslee of AGA-bakvorm op de bodem van de braadoven totdat deze zeer heet is. Voeg de aardappelen toe en bak ze, onder af en toe draaien, ongeveer 1-1 ¼ uur, afhankelijk van de grootte, tot ze goudbruin en krokant zijn.

Geroosterde pastinaken

Braadovenstand: Schil de pastinaken en snijd ze elk in 3 stukken van gelijke grootte, bak ze in heet vet in de braadoven, ongeveer 30-40 minuten, afhankelijk van de grootte.

Gestoomde wortelen

Kookplaat- en sudderovenstand: Schil de wortelen en snijd ze in reepjes. Leg ze in een pan met nauwelijks genoeg water om ze te bedekken, voeg 1 theelepel zout toe, indien gewenst. Breng aan de kook en laat 3 minuten koken, giet het water af en zet ongeveer 20 minuten in de sudderoven. Serveer met een klontje boter en garneer met gehakte peterselie.

Gebruik deze methode voor alle gestoomde wortelgroenten als de sudderoven in gebruik is; beschouw het als een uitbreiding van de capaciteit van het fornuis.

Groene groenten

Kookplaatstand: Breng water aan de kook, net genoeg om de groenten te bedekken en leg de groene groenten er dan in. Kook ze een paar minuten tot ze gaar zijn.

8 à 10 porties

Ingrediënten**Gebakken aardappelen**

1,3 kg aardappelen
olie, ganzenvet of rundervet

Geroosterde pastinaken

8-10 middelgrote pastinaken
olie, ganzenvet of rundervet

Gestoomde wortelen

1 kg wortelen

Groene groenten

1 kg kool of broccoli



Yorkshire-pudding

Zeef de bloem in een kom, maak een kuultje in het midden en giet er de eieren en de helft van de melk in, klop tot alles is opgenomen, klop de rest van de melk erdoor. Het beslag moet de consistentie van slagroom hebben. Doe in een kom en laat staantotdat u klaar bent om het beslag te gaan gebruiken.

Braadovenstand: Verwarm een beetje olie in een bakblik voor 12 muffins op de bodem van de braadoven, tot dit zeer heet is. Klop het beslag voor de Yorkshire-pudding nogmaals door en giet het in de hete olie. Zet in de braadoven op de derde of de vierde richel en bak ongeveer 20 minuten of tot ze gerezen en goudbruin zijn.

Tip: als u wilt, kunt u ze 's ochtends maken en daarna een paar minuten in de braadoven opwarmen.

12 porties

Ingrediënten Yorkshire-pudding

115 g stevige bloem, gezeefd
2 scharreleieren, geklopt
300 ml melk
snufje zout
zwarte peper
olie of rundervet

Thaise groene curry

Deze curry is heerlijk als vegetarische maaltijd, maar, wanneer net als bij een paar mensen die we kennen, avondeten geen echt eten is, tenzij er vlees in zit, kan een in blokjes gesneden kipfilet eenvoudig worden toegevoegd bij het bakken van de currypasta of kunnen er garnalen worden toegevoegd aan het einde van de kooktijd. Het is een gerecht dat op ieder moment in het jaar wordt gegeten.

Kook- en sudderplaatstand: Schenk de olie in een pan om deze op de kookplaatstand te verwarmen en bak de currypasta een minuut, voeg de kokosmelk en de bouillon toe, roer en voeg de rode peper en de aardappelblokjes toe.

Zet de kookplaat op de sudderstand. Laat 10 minuten sudderen zonder deksel en voeg dan de broccoliroosjes, peultjes, pepers, citroengras, zout en suiker toe. Laat nog 10 minuten sudderen of tot de groenten gaar zijn.

Schep in kommen en garneer met verse koriander en rode chilivlokken. Serveer met rijst.

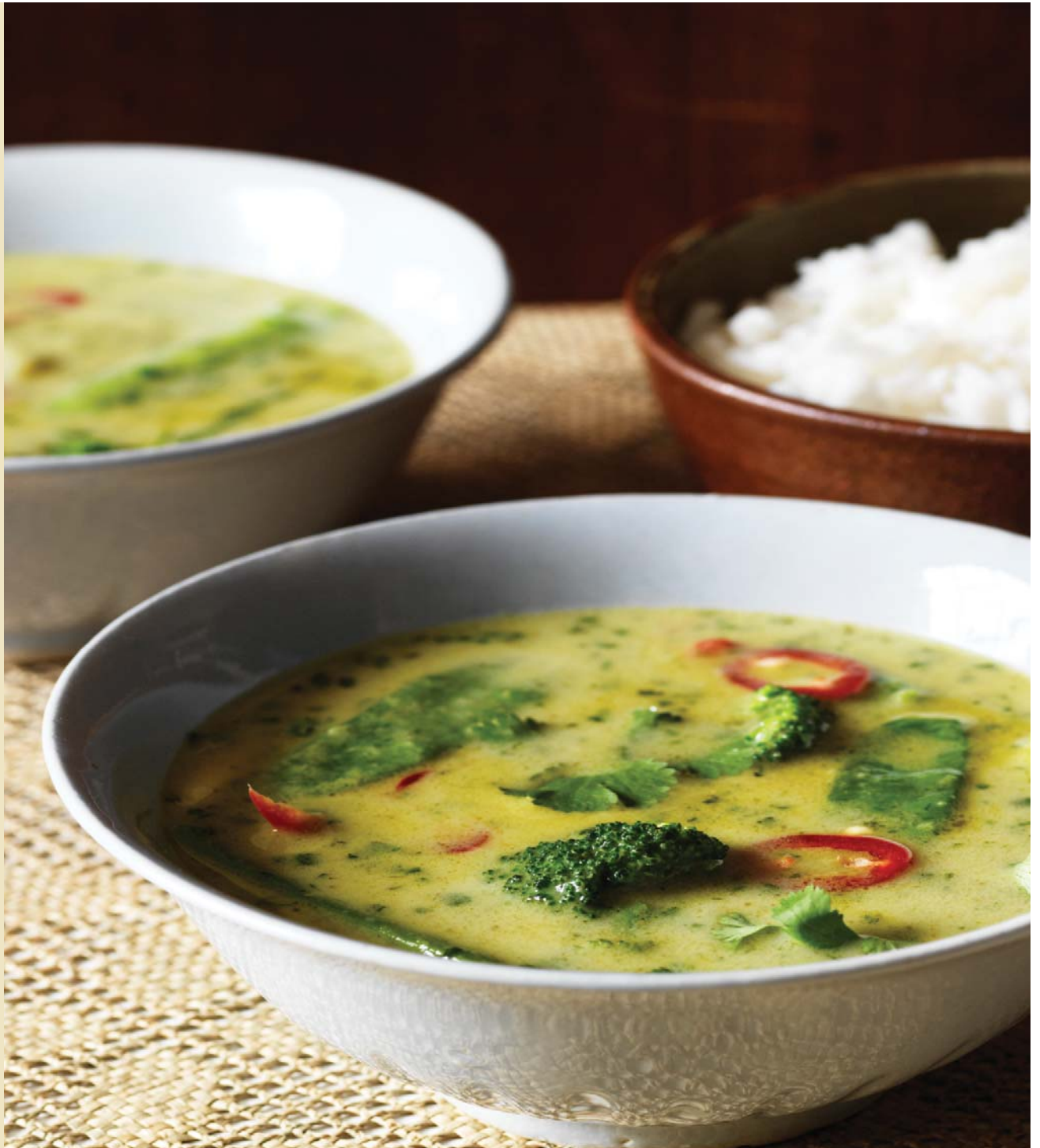
2 à 3 porties

Ingrediënten

1 el olie
2 el Thaise groene currypasta
1 x 400 ml blikje kokosmelk
350 ml groentenbouillon
1 rode paprika, gesneden
1 grote aardappel, in blokjes
1 broccoli, in roosjes
225 g peultjes, gepunt
1-2 rode pepers, gesneden
1 stengel citroengras, fijngesneden
snufje zout
snufje suiker

Garnering

Verse koriander
Chilivlokken



Makreel gevuld met geroosterde mediterrane groenten

Een fantastisch, aantrekkelijk en gezond gerecht, boordevol smaak. Ook worden door het grillen boven in de braadoven, vetspatten en kookgeuren tot een minimum beperkt.

Bereid eerst de geroosterde groenten voor in een kom. Meng ze goed door elkaar met de takjes tijm, kruiden en genoeg olijfolie. Leg ze in een ondiep AGA-bakblik, bekleed met een stuk Bake-O-Glide.

Braadovenstand: Schuif het bakblik op de laagste richel in de braadoven. Bak ongeveer 30 minuten of tot de groenten zacht zijn en net bruin beginnen te kleuren rond de randen. Draai de groenten af en toe tijdens het bakken.

Snijd de makreel drie keer in aan elke kant en leg deze op het grote grillrooster, hoog, in de AGA-braadslee. Steek venkel, plakjes citroen en peterselie in de holten. Schuif de braadslede op de tweede richel in de braadoven. Grill 8 minuten, draai om en bak de andere kant nog eens 5-8 minuten, afhankelijk van de dikte van de makreel.

Serveer de makreel met de geroosterde groenten.

4 porties

Ingrediënten

Geroosterde mediterrane groenten

2 courgettes, gesneden
1 aubergine, in blokjes gesneden
1 rode ui, in stukken gesneden
5 teentjes knoflook, gepeld
2 rode pepers, in vierkantjes gesneden
takjes verse tijm
zwarte peper
olijfolie

Makreel

4 hele makrelen, schoongemaakt
vers venkelgroen
2 citroenen, gesneden
peterselie



Kipdelen

Een snellere manier om kip te bereiden. Kippendelen worden aanzienlijk sneller gaar dan een hele vogel. Fantastisch voor een zaterdagavond en helemaal handig als de bbq is verregend. Alweer.

Open de kip door het borstbeen te splijten, op de Italiaanse manier, en vouw naar buiten. Knip overtollige huid en vet af. Leg de kipdelen in de grote braadslee op het AGA-grillrek, op de laagste stand.

Meng het citroensap, de pepers en de olijfolie door elkaar. Breng op smaak. Schenk de marinade over de kip en laat gedurende 45 minuten intrekken, indien mogelijk.

Braadovenstand: Schuif de braadslee op de derde richel in de braadoven en de grill 30 minuten. Bedruip de stukken en laat ze nog 20-30 minuten bakken of tot ze gaar zijn. Serveer warm met het heerlijke bakvet en couscous of salade en knapperig brood.

4 porties

Ingrediënten

1 scharrelkip, ongeveer 1,3 kg
sap van 1 citroen
1-2 rode pepers, fijngesneden
100 ml olijfolie
zout en zwarte peper



Marokkaans Harissa-lam en couscous

Dit is een prachtige en veelzijdige maaltijd die is echt leuk om te eten. Deze kan ook gerust in plaats van een traditioneel zondags braadstuk worden gegeten. Voeg wat kleurrijke rustieke tafeldecoraties toe en een paar kaarsen om van het diner een echte 'happening' te maken.

Kerf met een scherp mes de lamsbout in (diamantjes) tot een diepte van ongeveer 5 mm. Maak een kruidenpasta met de geperste knoflook, harissa, komijn, paprikapoeder, zout en zwarte peper. Wrijf de hele lamsbout in met deze pasta en leg deze in een grote plastic zak met de marinade een nacht in de koelkast.

Haal de lamsbout uit de plastic zak en leg deze in de middelgrote AGA-braadslee, bekleed met Bake-O-Glide.

Braadovenstand en sudderoven: Schuif de braadslee in de braadoven op de derde richel en braad 45 minuten tot de bout bruin kleurt. Verplaats de braadslee naar de sudderoven, op de onderste richel en laat gedurende 4 tot 5 uur langzaam garen. (Het kan zelfs langer als dat handiger uitkomt!)

Haal het lamsvlees uit de oven en laat 10 minuten rusten. Serveer met couscous en Turks brood voor een feestmaal.

Couscous

Maak de gewenste hoeveelheid couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking. Doe de couscous in een kom en giet er de kokende bouillon over, voeg de olie en het zout toe, laat het opzwellen en roer om met een vork om de korreltjes te scheiden. Bereid ondertussen de overige ingrediënten, voeg de couscous toe en serveer.

6 porties

Ingrediënten

Langzaam gegaard

Harissa-lam

2 kg lamsbout
6 teentjes knoflook, geperst
2 afgestreken theelepels
Harissa-pasta
2 tl gemalen komijn
1 tl paprikapoeder
1 tl zout
zwarte peper

Couscous

250 g snelle couscous
Groentebouillon, kokend
1 el olijfolie
1 tl zout
sap van 2 citroenen
85 g gehakte peterselie
55 g pijnboompitten,
geroosterd in een droge
koekenpan
1 rode ui, fijngehakt
4 tomaten, gesneden
zwarte peper



Poppy's pittabrood met spinazie en feta

Meng in een grote kom volkorentarwemeel, witte bloem en zout. Gebruik een houten lepel om te roeren in de olijfolie en genoeg water om een zacht deeg te krijgen dat elastisch is maar niet plakkerig aanvoelt. Kneed het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak tot het glad is. Verdeel in 10 stukken. Rol elk stuk uit tot een bal. Laat een paar minuten rusten. Meng de spinazie en feta door elkaar en breng op smaak met nootmuskaat en zwarte peper. Rol de deegballen op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot zeer dunne cirkels. Bedek elke cirkel met het spinaziemengsel bevochtig de rand met koud water of afdichting en vouw ze dubbel.

Sudderplaatstand: Bak ze met de deksel naar beneden totdat de onderkant bruine vlekken vertoont, na ongeveer 30 seconden. Draai ze daarna om en bak de andere kant. Ga door met de overige deegballen. Dit gevulde pittabrood bakt snel, houd er een oogje op. Dek af met een vochtige theedoek om ze warm te houden, terwijl u de overige broden bakt.

Poppy's pittabrood met spinazie en feta

1 kopje volkorenmeel
1 kopje witte bloem
1 tl zout
2 el olijfolie
 $\frac{3}{4}$ kopje heet water of indien nodig
100 g verse spinazie, gehakt
100 g feta, verkruimeld
 $\frac{1}{2}$ tl nootmuskaat
zwarte peper

Gezellig de nacht in met hert en bramensaus

Hert is rijker van smaak, maar heeft over het algemeen minder vet of calorieën dan rundvlees, en is een fantastische keuze in de winter. De donkere, zoete bramensaus vult dit prachtig aanen als u daarbij ook nog eens aardappelgratin serveert, wordt het echt genieten.

Kookplaatstand en sudderoven of kookplaatstand en wegzetgedeelte:

Doe de bramencompote en port in een pan en breng aan de kook, voeg de azijn en reduceer (snel inkoken) 5 minuten voor een dickere jus. Voeg naar smaak citroensap en peper toe. Houd warm in de sudderoven of op het wegzetgedeelte.

Verwarm een AGA-grillpan. Dep de hertensteaks droog en wrijf ze in met olijfolie, kruid ze aan beide kanten en leg ze in de hete grillpan. Grill beide kanten op de kookplaat, ongeveer 5 minuten in totaal, afhankelijk van de dikte.

Serveer op warme borden met de saus eroverheen. Garneer met waterkers.

4 porties

Ingrediënten

4 hertensteaks
(ossenhaassteaks als
vervanging als
hertenvlees niet verkrijgbaar
is)
olijfolie
zout en zwarte peper

Jus

150 g bramencompote
150 ml port
1 el rode wijnazijn
sap van een halve citroen
zwarte peper

Garnering

waterkers of gehakte platte
peterselie



Aardappelgratin

Een klassiek recept, dat ook bij geroosterd lamsvlees kan worden gegeven of kan worden geserveerd als lunch- of dinerschotel met een eenvoudige groene salade. De aardappelen moeten zeer dun worden gesneden.

Boter een vierkante schaal in.

Klop de boter en de geperste knoflook door elkaar. Leg een laagje aardappelen op de bodem van de schaal, strijk er een beetje knoflookboter over en maal zout en zwarte peper erboven. Herhaal deze lagen en eindig met toefjes knoflookboter bovenop de laatste laag aardappelen. Schenk de room over de aardappelen.

Bakovenstand: Zet de schaal op het ovenrooster op de bodem van de bakoven en bak gedurende 40 minuten. Kwast daarna in met een beetje gesmolten boter en zet ca. 20-25 minuten terug in de oven tot de aardappelen gaar en goudbruin zijn.

Garneer met verse bieslook en serveer meteen.

4 à 6 porties

Aardappelgratin Ingrediënten

40 g boter

2 teentjes knoflook, geperst

700 g aardappels, geschild en
in dunne plakjes gesneden

zout

zwarte peper

284 ml room

15 g gesmolten boter

Garnering

verse bieslook

Marcia's langzaam gegaarde stoofschotel met varkensvlees en butternut

Door de langzame garing van deze stoofschotel wordt het varkensvlees extra mals en wanneer het zoeter wordt door de perzikencompote, is het een heerlijke variatie op een Oud-Engelse klassieker. En als u liever geen rijst erbij eet, kan het ook worden geserveerd met gepofte aardappelen en groene bonen.

Meng de bloem, zout, peper en chilivlokken en bedek daarmee het varkensvlees. Schenk de helft van de zonnebloemolie in een grote gietijzeren braadpan.

Kookplaatstand: Verwarm de plaat en bak het vlees in porties aan. Haal het vlees uit de pan, voeg de rest van de olie toe en bak de ui tot deze zacht is. Voeg de knoflook toe en bak deze een minuut.

Leg het varkensvlees terug in de pan en voeg de wortelen en de pompoen toe. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.

Sudderoven: Verplaats de pan naar het rooster op de bodem van de sudderoven en laat daar 2 uur sudderen of tot het vlees gaar is.

Haal uit de oven, roer er de perzikencompote door en dan pas de kruiden. Roer de koriander er vlak voor het serveren door en serveer met gestoomde rijst.

4 porties

Ingrediënten

2 el bloem
zout en versgemalen zwarte peper
1 flink aantal gedroogde chilivlokken
900 g varkensschouder, in stukken
6 el zonnebloemolie
1 ui, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngehakt
2 wortelen, geschild en in plakjes
1 butternut-pompoen, geschild en in stukjes
300 ml kippenbouillon
3 el perzikencompote van Bonne Maman
2-3 el fijngehakte verse koriander

Opgerolde cakes, crumbles, taarten, cheesecakes, gestoomde pudding en plaatkoeken... We hebben hier een volledige dwarsdoorsnede van de puddingwereld. Ze kunnen allemaal worden aangepast en de belangrijkste ingrediënten kunnen worden vervangen om u een breed repertoire van zoetigheden te bieden voor elke gelegenheid. Kijk, waar mogelijk, welk fruit er in dat seizoen verkrijgbaar is en probeer het te gebruiken.

Het mooie van het experimenteren met pudding is dat niemand ooit gaat klagen dat het probeersel moet worden opgegeten.

Toetjes

Dawn's Damson-meringuerol

Een rol is een slijk dessert en een indrukwekkende finale voor elke maaltijd. Deze rol is erg lekker aangezien de zoete, knapperige meringue geweldig samengaat met Damson-jam en zachte slagroom op de cake.

Bekleed een groot AGA-bakblik met Bake-O-Glide. Klop de eiwitten stijf en voeg de suiker, een theelepel per keer, toe terwijl uw elektrische garde op de hoogste stand staat. Spreid uit over het bakblik en strijk glad. Bestrooi met de geschaafde amandelen.

Bakovenstand: Bak ongeveer 20 minuten op de vierde richel of totdat het mengsel stevig is.

Haal uit het bakblik en laat afkoelen. Stort op een schone, gesuikerde doek of theedoek en verwijder de Bake-O-Glide. Verdeel de Damson-jam over de meringue, breng een dun laagje crème aan en rol met behulp van de doek op langs de langste zijde. Laat de rol afkoelen voordat u deze serveert.

8 porties

Ingrediënten

5 eiwitten van grote
scharreleieren

280 g basterdsuiker

55 g geschaafde amandelen

Voor de vulling

4-5 eetlepels Damson-jam of
andere rood gekleurde
compote

300 ml slagroom



Rabarber- en gembercrumble

Een klassieke combinatie van smaken en laten we eerlijk zijn, wie houdt er niet van kruimeltaart? De hoeveelheden in het recept zijn voor een schaal, maar voor formelere gelegenheden is het aardiger om aparte schaaltes te maken.

Leg de rabarber, gehakte gember en gembersiroop in een ovenvaste schaal; bestrooi met de suiker. Voor het maken van de crumbletopping mengt u de bloem in een kom met de boter tot een kruimeldeeg. Roer er daarna suiker door. Strooi over het fruit.

Bakovenstand: Zet de schaal op het ovenrooster op de bodem van de bakoven en bak ongeveer 35-40 minuten tot de crumble goudbruin is en het fruit gaar is. Als u losse ovenschaaltjes maakt, hoeft het maar 20-25 minuten in de oven te staan.

Serveer warm met custard of slagroom.

4 porties

Ingrediënten

700 g rabarber, in stukken
gesneden
2 el gember
3 el gembersiroop
2 el suiker

Kruimeldeeg

225 g meel
175 g boter
175 g rietsuiker



Kersen-amandeltaart

Kersen en amandelen gaan prima samen en deze mooie taart is koud met slagroom bij een picknick even lekker als warm met ijs na het eten. Koken in de buurt van de bodem van de oven betekent dat u de taart niet blind hoeft te bakken, waardoor het maken van deze taart een fluitje van een cent is.

Schik de kersen over de bodem van de taart. Klop de boter en suiker samen. Klop het ei, het amandel-extract en de gemalen amandelen erbij. Verdeel het amandelmengsel gelijkmatig over de kersen en bestrooi met de geschaafde amandelen.

Bakovenstand: Plaats de taartvorm op het bodemrooster van de oven en bak ongeveer 30-40 minuten, tot deze goudbruin is.

Serveer warm of koud met slagroom, crème fraîche of ijs.

6 porties

Ingrediënten

1 x 20 cm taartvorm, bekleed met ongebakken zandtaartdeeg
 1 bakje kersen, ontpit
 100 g zachte boter
 100 g basterdsuiker
 1 groot scharrelei
 een paar druppels amandel-extract
 100 g gemalen amandelen
 25 g geschaafde amandelen



Peren met kardemom

Dit is zo'n een elegant dessert en ziet er prachtig uit als dit gewoon wordt gepresenteerd met een kunstzinnig aangebrachte saus. Langzaam pocheren maakt zelfs de hardste peren zacht en de lichte fruitigheid van dit gerecht komt als een heerlijke smaakmaker na een rijke en zware maaltijd.

Sudderplaatstand: Doe de suiker en de wijn in een pan en verwarm deze om de suiker op te lossen. Open ondertussen de kardemompeulen om de zaden eruit te halen. Stamp de zaden fijn in een vijzel en voeg toe aan de verwarmde wijn, samen met een citroenschil.

Schil de peren, maar laat het steeltje eraan zitten. Dit ziet er niet alleen beter uit, maar geeft u ook een 'handvat' om de peren in en uit de pan te tillen. Verwijder een dun plakje van de onderkant van de peer, zodat deze zelf rechtop blijft staan. Leg de peren in de hete aromatische wijn, breng aan de kook, draai de peren af en toe en leg het deksel op de pan.

Sudderoven: Plaats de pan op het rooster op de bodem van de sudderoven en laat daar 2 uur sudderen totdat de peren zacht zijn. Als het vocht de peren niet bedekt, draait u ze na een uur koken, zodat ze gelijkmatig gaar worden.

Haal de peren uit de pan en zet ze op een serveerschaal.

Reduceer het vocht door dit in te koken op de kookplaat totdat het stroperig wordt. Schenk een beetje muscaatsaus over de peren. Serveer. Doe de resterende saus in een kannetje en serveer apart. Heerlijk met room en een krokant koekje.

6 porties

Ingrediënten

55 g basterdsuiker

½ fles (375 ml) muskaatwijn

4 kardemompeulen

Schil van 1 citroen, in één stuk

6 Conference-peren, met steeltjes



Chocoladecheesecake met verse frambozen

Een zomerfavoriet. Deze cheesecake is eenvoudig, prachtig en smaakt naar meer, dus moet u er wellicht een paar maken om iedereen tevreden te houden. Perfect als toetje bij de bbq of een zomerse picknick.

Doe de koekjes in een plastic diepvrieszak en plet met een deegroller tot het fijne kruimels zijn.

Sudderplaatstand: Smelt de boter in een pan op de sudderplaat en meng met de koekkruimels. Bekleed de bodem van een ronde, diepe springvorm van 23 cm met bakpapier en druk het kruimelmengsel op de bodem. Plaats in de koelkast terwijl u de vulling maakt.

Klop de roomkaas, zure room, suiker, eieren, vanille en citroenschil tot een gladde massa. Schenk op de biscuitbodem.

Bakovenstand: Plaats op het ovenrooster op de bodem van de bakoven en bak ongeveer 30 minuten, schuif het koudblad op de richel erboven en bak nog eens 15-20 minuten of totdat het midden stevig aanvoelt.

Laat de cheesecake afkoelen en plaats deze vervolgens in de koelkast. Maak u geen zorgen als er een scheurtje ontstaat, dit zal worden bedekt door de topping.

Verwijder de springvorm en gebruik een breed paletmes om de cheesecake op een serveerschotel te plaatsen. Besmeer met slagroom en garneer met verse frambozen. Bestrooi met een beetje poedersuiker en serveer.

8 porties

Ingrediënten

350 g pure chocolade
tarwebiscuits
125 g boter, gesmolten

Vulling

700 g roomkaas
300 ml zure room
4 middelgrote scharreleieren
115 g basterdsuiker
1 tl vanille-extract
1 citroen, geraspte schil

Topping

275 ml slagroom
verse frambozen
poedersuiker



Maanzaad- en marmeladeplaatkoek

Het AGA-fornuis is beroemd om zijn plaatkoeken; grote, lage cakes die in vele stukken kunnen worden gesneden. Dit bijzondere baksel heeft een opvallende maanzaadstructuur en een lekker pittige sinaasappelsmaak. Traditie smaakte nog nooit zo goed.

Bekleed een middelgroot AGA-klein bakblik met Bake-O-Glide.

Kookplaatstand: Doe het maanzaad en sinaasappelsap in een pan en breng het aan de kook, roer en laat afkoelen.

Doe de overige ingrediënten in een bak en klopt deze samen. Voeg het maanzaad toe en meng goed. Schenk het mengsel in de beklede bakvorm.

Bakoven: Schuif het bakblik op de derde richel in de bakoven en bak de plaatkoek in ongeveer 35-40 minuten goudbruin en gaar.

Laat gedurende 20 minuten afkoelen en verwijder het bakblik en de Bake-O-Glide. Plaats op een rek om te laten afkoelen.

Voor het maken van het glazuur smelt u de boter in een kom op het wegzetgedeelte. Voeg de overige ingrediënten toe aan de boter, klop goed en bekleed daarmee de taart. Het glazuur wordt dikker bij het afkoelen. Maak een patroon met een paletmes. Laat hard worden en snijd de plaatkoek in 24 stukken.

24 porties

Ingrediënten

55 g maanzaad
4 el sinaasappelsap
225 g zachte margarine
225 g basterdsuiker
4 scharreleieren
300 g zelfrijzend bakmeel
gerasppte schil van 1 sinaasappel
150 g dikke marmelade

Zachte sinaasappelglazuur

55 g boter, gesmolten
2-3 el sinaasappelsap
2 tl geraspte sinaasappelschil
225 g poedersuiker



Gestoomde bananenpudding, overgoten met butterscotchsaus

De gedachten aan pudding voeren u wellicht terug naar uw schooltijd en deze pudding is zeker geslaagd voor kinderen. Gebruik zeer rijpe bananen (die zien zwart), deze geven een geweldige smaak en zijn overheerlijk met de butterscotchsaus.

Voor het maken van de butterscotchsaus mengt u de bruine suiker, boter en room in een pan en brengt u het geheel zachtjes aan de kook. Roer tot het mengsel dik en glad is. Haal de pan van de plaat. Beboter een puddingvorm van 1,2 liter.

Klop de boter, basterdsuiker, eieren, meel en bananen in een kom. Giet de helft van de butterscotchsaus op de bodem van de voorbereide vorm en schep het puddingmengsel er voorzichtig overheen. Dek af met een rondje bakpapier en leg folie met een dubbele dikte over de bovenkant van de bakvorm. Bind de folie vast met een touwtje, en laat genoeg ruimte over om de pudding uit de pan te tillen.

Kookplaatstand: Zet de puddingvorm in een grote pan en giet kokend water in de pan tot halverwege de zijkant van de puddingvorm, laat gedurende 15 minuten stomen. Verplaats de pan gedeeltelijk van de kookplaat als het nodig is om de pan aan de kook te houden.

Sudderoven: Verplaats de bedekte pan, compleet met water en pudding naar de sudderoven. Laat ongeveer 1½ uur stomen in de sudderoven totdat de pudding gaar is.

Keer de pudding om op een serveerschaal, warm voorzichtig de rest van de saus op en schenk deze erover.

4 porties

Ingrediënten

Saus

25 g bruine suiker
25 g boter
125 ml room

Pudding

115 g boter, zacht
115 g basterdsuiker
2 scharreleieren
140 g zelfrijzend bakmeel
2 rijpe bananen, gepureerd

Er schuilt in ons allemaal een kind, dus deze favorieten uit onze kindertijd moeten niet worden beperkt tot mensen onder een bepaalde leeftijd, maar de kleintjes weten zeker wel weg met de volgende recepten. Stimuleer de kinderen om mee te helpen en hun handen vuil te maken. Dit leert hen veel briljante dingen over eten. Hoe meer ze over eten weten, hoe waarschijnlijker het is dat ze het allemaal opeten.

En voor de kinderen...

Ham- en kaastosti's

Als de hele clan snel moet bijtanken, is dit een makkelijke optie aangezien de sudderplaat tot vier boterhammen tegelijk aankan. Boter is niet nodig voor de buitenkant, omdat het brood van nature mooi bruint en een stuk Bake-O-Glide rekent af met de uitgelopen kaas.

Smeer het brood. Smeer boter op het brood en leg een plakje kaas en ham tussen twee sneetjes brood; smeer een beetje mosterd op de ham als u dat lekker vindt.

Sudderplaatstand: Rooster de sandwich op de sudderplaat met het kookplaatdeksel omlaag. Draai de sandwich en rooster de andere kant. Als u vier boterhammen tegelijk roostert, laat u de klep omhoog om te voorkomen dat de buitenste randen worden geplet.

Gebruik een cirkel Bake-O-Glide om het reinigen tot een minimum te beperken.

Variatie

Brie- en druiventosti

Leg het brood op een bord en besmeer het met boter. Leg de kaas op de beboterde kant van een sneetje brood en leg er de druiven op. Dek af met de andere boterham.

Leg een stuk Bake-O-Glide op de sudderplaat en leg de dubbele boterham in het midden. Rooster de sandwich met de klep naar beneden. Draai de sandwich en rooster de andere kant.

Tip – vervang de druiven door een fruitige chutney of gebruik gehakte walnoten.

1 portie

Ingrediënten

Ham- en kaastosti

2 sneetjes brood
boter om te smeren
plakken cheddarkaas
plakken ham
mosterd, optioneel

Brie- en druiventosti

2 sneetjes brood
boter om te smeren
plakken brie
4 druiven, gehalveerd



Zelfgemaakte burgers met een stevige bite

Niemand vraagt meer om fastfood zodra u ze hiermee hebt verwend. Er gaat niets boven een zelfgemaakte hamburger, sappig en vol van smaak, plus weet u wat er in zit en kunt u zelf de grootte bepalen, afhankelijk van het publiek. Serveer in een broodje of warm pitabrood.

Doe het gehakt in een kom en breng op smaak. Voeg de gehakte rode ui toe (fijngehakt, geraspt of door een keukenmachine gehaald) met de knoflook, komijn, koriander, chilipoeder en verse koriander.

Meng goed door elkaar en bind met het ei. Ik vind dit makkelijk om met mijn handen te kneden, maar gebruik gerust wegwerphandschoenen als u niet van vieze handen houdt. Vorm 4 burgers.

Braadovenstand: Vet het grillrooster van de grote AGA-braadslee licht in, zet deze op de hoogste stand en leg de hamburgers erop. Zet het rooster in de braadslee en schuif op de tweede richel in de braadoven. Grill gedurende 10 minuten, draai ze om en grill de andere kant nog eens 10 minuten, tot ze gaar zijn.

Serveer in een broodje, besmeerd met mosterd en gegarneerd met gesneden tomaat en waterkers. Heerlijk in combinatie met pittige, gebakken aardappeltjes, die u op de bodem van de braadoven kunt bakken.

4 porties

Ingrediënten

450 g rundergehakt, goede kwaliteit
 zout en zwarte peper
 1 kleine rode ui, geraspt of zeer fijn gesneden
 1 teentje knoflook, geperst
 1 tl gemalen komijn
 1 tl gemalen koriander
 ¼-½ tl chilipoeder
 2 eetlepels verse koriander, fijngesneden
 1 scharrelei
 olie

Serveren

broodje
 mosterd
 waterkers
 plakjes tomaat



Gebakken aardappeltjes

Snijd de aardappelen in partjes, leg ze op een AGA-bakplaat bekleed met Bake-O-Glide, besprenkel met olie en strooi er de komijn en garam masala over.

Braadovenstand: Plaats de bakplaat op een ovenrooster op de bodem van de braadoven en bak gedurende 15 minuten. Keer de partjes en bak ze nog 10-15 minuten totdat ze gaar zijn. Serveer met rundvleesburgers.

Gebakken aardappeltjes

650 g aardappelen, geschrobd met schil

olie

1 el komijnzaadjes

2 tl garam masala

Dubbele gemberkoekjes

Knapperige gemberkoekjes voor bij de thee, koffie of een glas melk. Bak er een heel stel. Deze kunt u rustig in de diepvries bewaren en je weet nooit wanneer een koekje goed van pas kan komen.

Sudderplaatstand: Smelt de boter, rietsuikerstroop en suiker samen op de sudderplaat, maar laat niet koken. Laat enigszins afkoelen.

Meng bloem, bakpoeder, gemberpoeder en gehakte gember in een kom en maak een kuiltje in het midden. Giet daarin de gesmolten boter, rietsuikerstroop en suiker. Voeg het ei toe en meng het tot deeg.

Vorm van dit deeg 40 balletjes van gelijke grootte en leg ze op een stuk Bake-O-Glide op een bakplaat; u hebt twee bakplaten of meer nodig omdat de koekjes niet tegen elkaar aan mogen komen.

Bakovenstand: Plaats de bakplaat op het bodemrooster van de bakoven en bak ongeveer 12-15 minuten, tot de koekjes goudbruin zijn.

Laat ze afkoelen op een rooster en bewaar ze in een luchtdichte koektrommel.

40 porties

Ingrediënten

125 g gezouten boter
 75 g 'golden syrup'
 (rietsuikerstroop)
 200 g basterdsuiker
 350 g zelfrijzend bakmeel
 1 tl bakpoeder
 1 el gemberpoeder
 75 g gemberbolletjes,
 fijngehakt
 1 scharreleieren, losgeklopt



Ondeugende chocoladecupcakes

Met drie soorten chocolade zijn ze altijd geslaagd en perfect voor bakverkopen en kinderfeestjes. Stuur uw kind naar school met deze traktatie op hun verjaardag en hun hele klas zal met smart wachten op volgend jaar!

Plaats de papieren muffinvormpjes in een bakblik voor 12 muffins. Meng alle ingrediënten in een kom goed door elkaar. Verdeel het beslag gelijk over de muffinvormpjes.

Bakovenstand: Bak ongeveer 25 minuten op het ovenrooster op de derde richel totdat ze zijn gerezen en stevig aanvoelen.

12 porties

Ingrediënten

115 g roomkaas
 115 g melkchocolade, gesmolten
 225 g bruine suiker
 115 g zachte margarine
 115 g zelfrijzend bakmeel
 1 el cacao
 ½ tl vanille-extract
 3 scharreleieren, losgeklopt
 115 g walnoten, gehakt
 115 g witte chocolade stukjes



Cranberryflapjacks met pompoenpitten

Deze zijn zo makkelijk te maken en heel goed in te vriezen, dus u hebt altijd langzame koolhydraten bij de hand voor uitstapjes en lange wandelingen. Een flapjackblokje in de lunchtrommel helpt ze wel door hun schooldag heen.

Sudderplaatstand: Smelt de boter, suiker en stroop in een grote pan.

Haal van het vuur en roer de havermout, pompoenpitten, cranberry's en sinaasappelschil erdoor. Leg op een grote AGA-bakplaat bekleed met Bake-O-Glide en strijk mengsel glad.

Bakovenstand: Schuif de bakplaat op het ovenrooster op de bodem van de oven. Bak tot ze goudbruin zijn, ongeveer 20-25 minuten. Draai de schaal na 15 minuten.

Snijd in stukken als de flapjacks nog warm zijn. Laat helemaal afkoelen. Verwijder de bakplaat, trek de Bake-O-Glide eraf en snijd in stukken.

24 of 36 stukken

Ingrediënten

250 g boter
250 g lichtbruine suiker
250 g 'golden syrup'
(rietsuikerstroop)
500 g havermout
115 g pompoenpitten
85 g gedroogde cranberry's
1 sinaasappel, geraspte schil



Snelle en eenvoudige viskoekjes

Als je graag een beetje omega-3 aan hun eten toevoegt, zijn viskoekjes een smakelijke en pijnloze manier omdat te doen. Het knapperige goudbruine laagje vermomt iets waar de kleintjes meestal achterdochtig van worden en het is nog goed voor ons als volwassenen ook.

Meng de gekookte schelvis, limoenschil, kruiden, peterselie, peper en aardappelpuree in een kom en zorg ervoor dat de vis niet in al te kleine stukjes breekt. Schud wat bloem op uw handen en vorm van het mengsel vier viskoekjes.

Klop het ei los in een diep bord en leg het broodkruim op een ander bord. Neem de viskoekjes en dompel beide zijden in het ei, daarna in het broodkruim om de buitenkant te bedekken. Herhaal dit voor de andere drie viskoekjes. Als u er de tijd voor hebt, laat u de viskoekjes 30 minuten in de koelkast afkoelen.

Kook- en sudderplaatstand: Verhit de olie in een aluminium koekenpan van AGA op de kookplaatstand, die u vervolgens op de sudderplaatstand zet. Bak de viskoekjes meteen 4 tot 5 minuten, totdat ze bruin zijn, draai ze om en bak ze nog eens 4 minuten. Laat de viskoekjes op een stuk keukenpapier uitlekken en serveer met een waterkers- en sinaasappelsalade.

4 porties

Ingrediënten

175 g gekookte en gerookte schelvis
 1 limoen, geraspte schil
 zwarte peper en zout
 3 el fijngehakte peterselie
 ½ groene peper, fijngesneden
 200 g aardappelpuree
 bloem
 1 scharrelei, losgeklopt
 bruine broodkruimels, ongeveer 85 g
 3 el olijfolie

Als u bent opgegroeid met een AGA-fornuis in de familie zullen veel van deze gerechten u bekend voorkomen, maar als dit uw eerste is, zal het een traktatie zijn. Door de stralingswarmte van een gietijzeren oven smaken sommige gerechten gewoon beter. Brood, cakes en taarten rijzen allemaal uiteindelijk perfect en worden gelijkmatig gebakken, en het meeste gebrad heeft geen toegevoegd vet nodig voor mooie bruining. Al deze recepten zijn oude Engelse favoriete recepten, waarmee iets wordt gevierd en die worden doorgegeven aan de kleinkinderen.

AGA- klassiekers

Snelle bessenjam

Een klodder van deze heerlijke jam op een sneetje AGA-toast, scone of door de havermoutpap fleurt gegarandeerd een grijze ochtend op. En daarmee alle potten die u kunt dragen om perfecte geschenken te maken als ze worden versierd met een mooi stukje stof of lint.

Doe de vruchten in de AGA-jampan en stamp ze fijn met een aardappelstamper, voeg de boter toe.

Kookplaatstand: Breng aan de kook, schuif naar het wegzetgedeelte en voeg de geleisuiker toe, los deze op en breng de jam dan terug aan de kook en kook deze 4 minuten. Laat 5 minuten rusten en giet de jam dan in gesteriliseerde potten. Doe er een deksel op, laat afkoelen en voorzie de pot van een label.

Tip: was de jampotten af in heet water en plaats ze in de sudderoven om te drogen.

Voor 1,5 kg jam

Ingrediënten

800 g bevroren rode vruchten, ontdooid

Klontje boter

1 kg geleisuiker



De Victoria-spongecake

De Victoria Sandwich, vernoemd naar en een favoriete taart van koningin Victoria, vertegenwoordigt het klassieke Engelse bakken en kan naar onze mening alleen worden gemaakt met echte boter voor de beste smaak. Het kan verrassend therapeutisch zijn om eens in de zoveel tijd met de hand te kneden, maar gebruik gerust een elektrische mixer als u dat wilt.

Meng de boter en de suiker met een houten of siliconen lepel in een grote kom tot het mengsel licht en luchtig is. Voeg geleidelijk de losgeklopte eieren toe, klop goed bij elk ei dat u toevoegt. Voeg aan het einde een eetlepel bloem toe om te voorkomen dat het mengsel te stijf wordt.

Spatel de gezeefde bloem er voorzichtig door en verdeel het mengsel tussen twee ondiepe bakvormen van 20 cm, die zijn beboterd en bekleed met bakpapier.

Bakovenstand: Plaats de twee cakevormen diagonaal op het ovenrooster op de vierde richel in de oven. Bak 20-25 minuten tot ze gerezen en goudbruin zijn. Verwissel de taarten na ongeveer 18 minuten. De bovenkant van de taart moet terugveren al u er licht op drukt met een vinger.

Laat de cake 5 minuten rusten in de cakevormen, keer deze draai om op een afkoelrek en verwijder het bakpapier. Voeg de twee cakes samen met een royale hoeveelheid frambozenjam en versier de bovenkant met gezeefde poedersuiker of bestrooi met basterdsuiker.

6 of 8 punten

Ingrediënten

225 g zachte boter

225 g basterdsuiker

4 scharreleieren, op kamer-temperatuur, losgeklopt

225 g zelfrijzend bakmeel

Vulling

Frambozenjam

Topping

Gezeefde poedersuiker of basterdsuiker



AGA-brood

Als huiselijk geluk een geur had, is het wel de geur van vers gebakken brood dat net uit de oven komt. Zodra u zich zelfverzekerd genoeg voelt en vol vertrouwen een basisbrood kunt maken, kunt u gerust gaan experimenteren met verschillende soorten broodmeel en uw eigen smaken, vruchten, noten en zaden toevoegen. Wij zijn ervan overtuigd dat u een heel goede bakker wordt.

Leg een halve theelepel boter op de bodem van de AGA-broodvorm en zet deze op het warme wegzetgedeelte of op een andere warme plek. Als de boter is gesmolten, kwast u de broodvorm er goed mee in, laat afkoelen.

Doe de bloem in de mixerkom, plaats de deeghaak en meng het zout en de gist in het meel. Smelt de boter in het kokende water en voeg het koude water toe, giet dit mengsel op de bloem en kneed gedurende 5 minuten tot het deeg glad, elastisch en niet meer plakkerig is.

Haal het deeg uit de kom en vorm er een ronde, langwerpige vorm van en deze in de broodvorm. Dek af met licht geolied huishoudfolie of een dichte diepvrieszak en zet op een warme plek – vlakbij het fornuis is ideaal als dit aan staat – om te rijzen totdat het deeg is verdubbeld in omvang. Dit duurt ongeveer een uur, afhankelijk van de omgevingstemperatuur van de keuken. Verwijder de afdekking.

Braadovenstand: Bak dit op het rooster dat u op de bodem van de braadoven plaatst, in ca. 20 minuten, totdat het brood is gerezen en goudbruin is. Schuif vervolgens het koudblad op de tweede richel om de bovenwarmte te reduceren en bak nog eens 10 minuten.

Wanneer het brood goed is, klinkt 'hol' als u erop tikt. Laat het brood nog 5 minuten in het bakblik staan, haal het eruit en laat het afkoelen.

1 brood in het AGA-bakblik

Ingrediënten

½ tl boter
750 g krachtig wit broodmeel
2 tl zout
1 zakje gedroogde gist
25 g boter
100 ml kokend water
350 ml koud water



Feestelijke vruchtencake

Deze natte cake is een geweldige traktatie bij een kopje thee op elk moment van het jaar. Met dit recept kunt u echter ook een fantastische kerstcake maken; bedek deze gewoon met amandelspijs, eiwitpieken of steek er een takje hulst met rode bessen in.

Bekleed de bodem van een ronde springvorm van 23 cm. (Het is niet nodig om papier aan de buitenkant van het bakblik te laten uitsteken.)

Zeef de bloem en de kruiden bij elkaar. Klop de boter en suiker goed door elkaar tot het een licht en luchtig beslag is. Klop de eieren er geleidelijk door (ze moeten op kamertemperatuur zijn) en voeg aan het einde een eetlepel bloem toe om te voorkomen dat het mengsel te stijf wordt. Spatel de rest van de bloem, de gemalen amandelen en het fruit erdoor tot het goed is gemengd.

Stort het mengsel in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Sudderoven: Plaats het bakblik op het ovenrooster op de bodem van de sudderoven en bak 5½-6 uur totdat de taart gaar is. Test met een breinaald; als een breinaald die u in het midden van de cake steekt er schoon uitkomt, is de cake gaar.

Laat 30 minuten in het bakblik staan en keer de cake om op een rooster om af te koelen. Maak gaatje in het oppervlak van de cake met een breinaald en lepel de cognac erover. Wikkel de cake in folie totdat u deze nodig hebt.

Versier met geglaceerd fruit.

1 ronde cake van 23 cm

Ingrediënten

225 g bloem

1 tl gemengde kruiden

½ tl vers geraspte nootmuskaat

½ tl kaneel

225 g boter

225 g Muscovado-suiker
(donkere, ruwe rietsuiker met
een sterke melassesmaak)

6 grote scharreleieren,
losgeklopt

85 g gemalen amandelen

625 g gemengd fruit
krenten, sultana's en rozijnen

115 g gemengde, gehakte
schillen

55 g gekonfijte ananas,
fijngesneden

55 g gedroogde cranberry's

85 g gedroogde abrikozen, in
stukjes gesneden

85 g gekonfijte papayastukjes,
fijngesneden

115 g gekonfijte kersen, in
vieren gesneden

3 el cognac

Versiering

Gekonfijte vruchten



Scones – de klassieke high tea

Houd een speciale high tea met een mooi tafelkleed, jam, boter en slagroom in kleine kommetjes of schaaftjes en een aantal van deze scones. Wikkel ze in een schone theedoek, of geef uw gasten een voorproefje van The Ritz als u een etagère hebt staan.

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom en maak een smeug beslag met de boter. Roer de suiker erdoor. Voeg genoeg melk toe om een zacht deeg te maken. Leg het beslag op een met bloem bestoven werkblad en kneed het lichtjes. Rol ze uit tot ongeveer 2 cm dik en snijd ze in cirkels van 65 mm. Leg de scones op een stuk Bake-O-Glide op het koudblad. Bestrijk met losgeklopt ei of melk.

Braadovenstand: Bak dit op het rooster dat u op de derde richel in de braadoven plaatst, in ca. 10-12 minuten, totdat de scones gerezen en goudbruin zijn. Draai het blad na 5 minuten.

Serveer warm met boter en frambozenjam of koud met slagroom en frambozenjam.

Variatie

Voor kaasscones vervangt u de basterdsuiker door 55 g geraspte smakelijke kaas en voegt u 1 theelepel mosterdpoeder en een halve theelepel zout toe aan het mengsel. Serveer met roomkaas.

Voor vruchtenscones voegt u 115 g rozijnen of ander gedroogd fruit toe.

9 porties

Ingrediënten

225 g zelfrijzend bakmeel

1 tl bakpoeder

40 g boter

25 g basterdsuiker

melk of karnemelk om te mengen, ongeveer 150 ml

Glazuur

losgeklopt scharrelei of melk



De ultieme gebraden kip

Een favoriet familiegerecht, echt sappig als het wordt bereid in een gietijzeren oven. Er is het extra voordeel dat u geen boter of olie nodig hebt, wanneer u de kip tijdens het braden draait. U kunt echter, als u dat wilt, een beetje boter op de kippenborst smeren of deze bedekken met 2 of 3 plakjes spek.

Neem de kip een uur vóór bereiding uit de koelkast.

Verwijder touwtjes; de poten moeten vrij zijn, zodat de warmte goed kan circuleren. Snij twee uien in plakjes en leg deze op de bodem van de middelgrote AGA-braadslee. Dit geeft een goede smaak aan de jus. Leg de kip op de ui. Vul de holte van de kip met takjes tijm en peterselie en de resterende ui, gesneden in kwarten.

Braadovenstand: Schuif de braadslee op de onderste richel in de braadoven en braad 25 minuten. Neem de kip uit de oven en draai de hele vogel, zet deze terug in de oven en braad nog eens 20 minuten. Draai de vogel terug naar zijn oorspronkelijke positie en braad nog eens 15-20 minuten. De kip is gaar als de sappen uit het dikste deel van de dij helder zijn als erin wordt geprikt. U kunt ook een vleesthermometer gebruiken.

Laat de kip 20 minuten rusten voordat u deze aansnijdt.

4 porties

Ingrediënten

1 x 1,5 kg scharrelkip

3 uien

tijm

peterselie

zout en zwarte peper



Pa's favoriete steak-en-aletaart

Fantastisch pub-eten zonder naar de kroeg te hoeven lopen. Als dit het voorkeursgerecht in uw gezin is, is het misschien de moeite waard om te investeren in de speciale borden, die de maaltijd een authentiek kroeggevoel geven. Vervang het bladerdeeg gerust door zandtaartdeeg. We raden u aan de taart te serveren met een paar heerlijke groenten uit de tuin.

Kookplaatstand: Verhit de olie en bak het vlees in twee of drie porties tot het bruin is, zet opzij. Fruit de uien, voeg de bloem toe, laat nog een minuut bakken en roer de ale (bier) er langzaam doorheen. Leg het vlees terug in de pan, breng het op smaak en voeg de champignons toe. Laat 5 minuten sudderen.

Sudderoven: Verplaats naar de sudderoven en zet op het rooster op de bodem van de oven, gaar de schotel in 2 uur. Laat afkoelen.

Leg het vleesmengsel in een taartvorm en rol het deeg uit ter bedekking van de bovenkant, bestrijk met het losgeklopte ei.

Braadovenstand: Bak op het rooster dat u op de bodem van de braadoven plaatst, in 20 tot 25 minuten, totdat het deeg is gerezen en goudbruin is.

4 porties

Ingrediënten

500 g sudderlapjes, in blokjes
 2-3 el olie
 1 grote ui, gesneden
 2 el bloem
 1 x 500 ml fles lokaal bier (ale)
 zout en zwarte peper
 225 g paddenstoelen,
 in plakken of in vieren
 280 g bladerdeeg
 Losgeklopt ei om het deeg te
 bestrijken



Verwarmende vistaart

Dit recept is leuk en gemakkelijk, maar geeft de indruk dat u urenlang in de keuken hebt gezwoegd, waardoor het een perfect gerecht is voor een feestje. Deze warme en romige taart is ook precies het juiste gemaksvoodsel.

Snij de witte vis, zalm en gerookte schelvis in vierkante stukken van 1 cm en leg deze op de bodem van een grote ondiepe taartvorm. Strooi er de garnalen en bevroren erwten over. Voeg er de limoenschil en het limoensap bij. Breng op smaak.

Sudderplaatstand*: Voor het maken van de saus smelt u de boter op de sudderplaat, voegt u de bloem toe en mengt alles. Klop de melk op een laag vuur en blijf kloppen tot de saus kookt en dikker wordt. Breng op smaak en roer er de gehakte peterselie door. Schenk over de vis en vergeet de hoeken niet.

Pureer de warme aardappelen en meng de boter en de room er doorheen. Breng op smaak met nootmuskaat en een beetje zout, als u dit lekker vindt. Schep de aardappelpuree over de vis, egaliseer de laag en ruw het oppervlak op met een vork of leg, indien gewenst, laagjes aardappel over de vis.

Braadovenstand: Bak op het ovenrooster op de bodem van de oven, ongeveer 30 minuten, of tot de bovenkant bruin begint te kleuren en de saus opborrelt langs de zijanten van de aardappelpuree.

**Tip: als u de saus op de kookplaatstand wilt maken, gaat het sneller, maar moet u wel continu blijven kloppen!*

4 à 6 porties

Ingrediënten

350 g witte vis
200 g zalm
200 g gerookte schelvis
100 g garnalen
200 g bevroren erwten
schil en sap van 1 limoen
zout en zwarte peper

Saus

60 g boter
60 g bloem
700 ml melk
zout en zwarte peper
25 g verse peterselie,
fijngesneden

Topping

750 g aardappelen, gekookt
25 g boter
3 el room
vers geraspte nootmuskaat
zout, indien gewenst



Inhoudsopgave

AGA-brood | 98

AGA-pap

Havermoutpap op AGA-kookplaat | Pap | 18

Havermoutpap 's nachts op AGA | 18

AGA-toast | 23, 38, 82

Asperges-geitenkaastaart | 32

Bananenpudding, overgoten met butterscotch | 80

Rundvlees

Zelfgemaakte burgers met een stevige bite | 84

Chili con carne | 50

Braadstuk | 52

Geroerbakte rundvleesreepjes met sesamzaad | 42

Pa's favoriete steak-en-aletart | 106

Brood – AGA-brood | 98

Broccoli-geitenkaastaart | 32

Cake

Feestelijke vruchtencake | 100

Maanzaad- en marmeladeplaatkoek | 78

De Victoria-spongecake | 96

Ondeugende chocoladecupcakes | 88

Wortelen – Gestoomd | 54

Stoofschotel – Langzaam gegaarde stoofschotel met varkensvlees en butternut | 66

Kaas op toast | 38

Ondeugende chocoladecupcakes | 88

Kersen-amandeltaart | 72

Kip

Snelle gegrilde kip en pesto-pasta | 36

The De ultieme gebraden kip | 104

Kipdelen | 60

Chili con carne | 50

Couscous | 62

Curry – Thaise groene curry | 56

Crumble – Rabarber- en gembercrumble | 70

Platte scones

Platte frambozenscones | 24

Platte kaneelscones | 24

Platte pestoscones | 24

Platte bosbessenscones | 24

Eieren

Geroosterd brood met gebakken eieren | 23

Vetvrij gebakken ei voor één of twee | 23

Roerei met gerookte zalm | 20

Frittata zonder poespas | 48

Vis

Snelle en eenvoudige viskoekjes | 92

Verwarmende vistaart | 108

Makreel gevuld met geroosterde mediterrane groenten | 58

Gebakken zeebaars met pittige mangosalsa | 46

Roerei met gerookte zalm | 20

Flapjacks – Cranberryflapjack met pompoenpitten | 90

Pittabrood – Poppy's pittabrood met spinazie en feta | 63

Frittata – Frittata zonder poespas | 48

Vruchtencake – Feestelijke vruchtencake | 100

Engels ontbijt | 22

Gemberkoekjes | 86

Zomersalade met gegrilde paprika en halloumi | 28

Lam – Marokkaans Harissa-lam en couscous | 62

Makreel – Makreel gevuld met geroosterde mediterrane groenten | 58

Muffins

Appel- en rozijnenmuffins | 26

Bosbessenmuffins | 26

Chocolademuffins | 26

Pastinaken – Geroosterde | 54

Peren met kardemom | 74

Taart

Pa's favoriete steak-en-aletart | 106

Verwarmende vistaart | 108

Varkensvlees Marcia's langzaam gegaarde stoofschotel met varkensvlees en butternut | 66

Hartige groenten- en worsttaart | 40

Pap – AGA-pap

Havermoutpap op AGA-kookplaat | Pap | 18

Havermoutpap 's nachts op AGA | 18

Maanzaad- en marmeladeplaatkoek | 78

Aardappelen

Gebakken aardappelen | 54

Gebakken aardappeltjes | 85

Aardappelgratin | 65

Cranberryflapjack met pompoenpitten | 90

Quesadilla's | 30

Snelle bessenjam | 94

Chocoladecheesecake met verse frambozen | 76

Risotto – Snelle en eenvoudige paddenstoelenrisotto | 44

Een goed, zondags stuk vlees | 52

Rol – Dawn's Damson-meringuerol | 68

Worst – Hartige groenten- en worsttaart – | 40

Scones

Klassieke high tea | 102

Kaasscones | 102

Vruchtenscones | 102

Zeebaars – Gebakken zeebaars met pittige mangosalsa | 46

Roerei met gerookte zalm | 20

Soep – Gevulde herfstgroentensoep | 34

Wokken – Geroerbakte rundvleesreepjes met sesamzaad | 42

Toast – AGA-toast | 23, 38, 82

Tosti's

Brie- en druiventosti | 82

Ham- en kaastosti | 82

Groenten

Groene groenten | 54

Gestoomde wortelen | 54

Geroosterde pastinaken | 54

Geroosterde mediterrane groenten | 58

Hert – Gezellig de nacht in met hert en bramensaus | 64
Aardappelgratin | 65

Victoria-spongecake | 96

Yorkshire-pudding | 55

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.