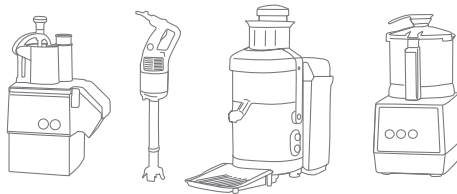


robot coupe[®]



Oplossingen voor Gezonde Voeding



Voorwoord

Dit boekje is speciaal voor u, professionals in zorg en voeding die inspiratie zoeken om evenwichtige en smakelijke maaltijden te bieden aan senioren in een verpleeg- en verzorgingstehuizen, gehandicapten in medische instellingen of kinderen in kinderdagverblijven.

U vindt hier hartige en zoete recepten voor elk seizoen, geschikt voor het maken van maaltijden met gewijzigde consistentie of finger food.

We geven hier een selectie, maar er zijn nog vele andere mogelijkheden. Wilt u meer weten, neem dan contact met ons op.

Veel leesplezier!

Toelichting bij de receptpagina's:

Ingrediënten

Vitaminerijke rode kool en selderij rauwkost

Ingrediënten
Voor 20 personen

- 800 g rode kool
- 800 g selderijstelen
- 100 g dressing
- 100 g groentebouillon

Voor de fingerfood versier:

- 50 g knoflook en calcium

Bereiding

- Doe de in stukken gesneden rode kool in de kulp.
- Vermaal de producten met gebruik van de pulser knop.
- De Blauw® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken toezicht u regelmatig de schroefcamer draait.
- Voeg het dressing en de groentebouillon toe.
- Probeer en indien nodig verder op smaak brengen.
- Opdelen in de vorm van operculi in schachtjes of vinnies.
- Op dezelfde wijze te werk gaan met de knofselderij waarvan u een beetje roosterd bouillon.
- Voor de fingerfood versier 50 g knoflook en calcium toevoegen. Op een plaat alternen en laten afkoelen in stukken snijden en opmaken.

Tip van de chef-kok

Rij de knofselderij kam u de dressing versieren door een versnede om of selderij versnede met te maken.

Voeding Energiewaarden

Energie 194 kJ (47 kcal)	Vetten 2,5 g	Calcium 94,6 mg
Eiwitten 1,5 g	Koolhydraten 5,8 g	Vitamine C 27 mg

Voedingswaarden van het recept

Verschillende texturen

Gebruikte Robot-Coupe apparaten

Inhoud

02	Inleiding tot een nieuw voedingsevenwicht
08	Hartige recepten
08	Frisse rauwkost van worteltjes
10	Rode biet in saus met veldsla
12	Vitaminerijke rode kool en selderij rauwkost
14	Komkommer- en tomatenvariatie
16	Soep van bloemkool en Romanesco kool
18	Pompoensoep
20	Kalfsragout
22	Bœuf Bourguignon
24	Kipfilet met macaronivingers
26	Gebraden kalkoen met ratatouille
28	Biefstuk met gratineerde aardappel
30	Visfilet met radijs-quenelles
32	Gestoomde zalm, beurre blanc en spruitjes met rookspek
34	Geitenkaas met casinobrood en salade
36	Traditioneel stokbrood
38	Zoete recepten
38	Sapje gezond
40	Tropisch sapje
42	Groen vitaminesapje
44	Tarte tatin
46	Citroentaart
48	Peren en amandel soufflé
50	Vruchtensalade
52	Compote van rauwe appels
54	De Robot-Coupe apparaten
	Blixer® / Sapextractors / Staafmixers / Groentesnijder

De Oplossingen voor Gezonde Voeding

De constatering

Door de langere levensverwachting zien we een belangrijke toename van personen die geconfronteerd wordt met voedingsstoornissen.

Slikstoornissen •.....

Problemen met kauwen en slikken vereisen, afhankelijk van de persoon, voeding met een gladde of gemalen gewijzigde textuur.



•.....Ondervoeding

Bijna 50% van de mensen die in een bejaardentehuis komen is ondervoed.

Eetplezier

Voeding staat centraal in de globale strategie voor «beter oud worden».

Zij speelt een rol in de gezondheid van senioren en is hun eerste «medicijn».

Het is belangrijk dat de voedingsinname voldoet aan de nutritionele behoeften van ouderen. Personen van boven de 70 hebben 20% meer energie-inname nodig dan mensen van 30 jaar, vanwege een verminderd stofwisselingsrendement van de voedingsmiddelen.

Bijzondere aandacht moet worden besteed:

- Aan de smaak en de aanblik van de schotels, ongeacht de textuur.
- Aan de aantrekkelijke presentatie ervan door alle medewerkers in de restauratie of de zorg.

Het doel van voeding bij senioren is om ondervoeding te voorkomen.

De gewijzigde texturen

Verzorg uw patiënten met smakelijke maaltijden met gewijzigde texturen.

Om geen onderscheid tussen de bewoners te maken is het belangrijk dat de gewijzigde textuur wat betreft de presentatie die van de ongewijzigde textuur zo dicht mogelijk benadert.

Pas de textuur aan de pathologie van de bewoner aan:

ONGEWIJZIGD • GROF GEMALEN • FIJN GEMALEN • GEMIXT

Het belang van het ontbijt

Het ontbijt is een maaltijd die niet onderschat mag worden:

het zorgt dat het lichaam na de nacht nieuwe energie kan opdoen.

Zorg ervoor dat de nachtelijke vasttijd na het diner van de avond tevoren niet langer duurt dan 12 uur.



**ONGEWIJZIGDE
TEXTUUR**



**GEWIJZIGDE
TEXTUUR**

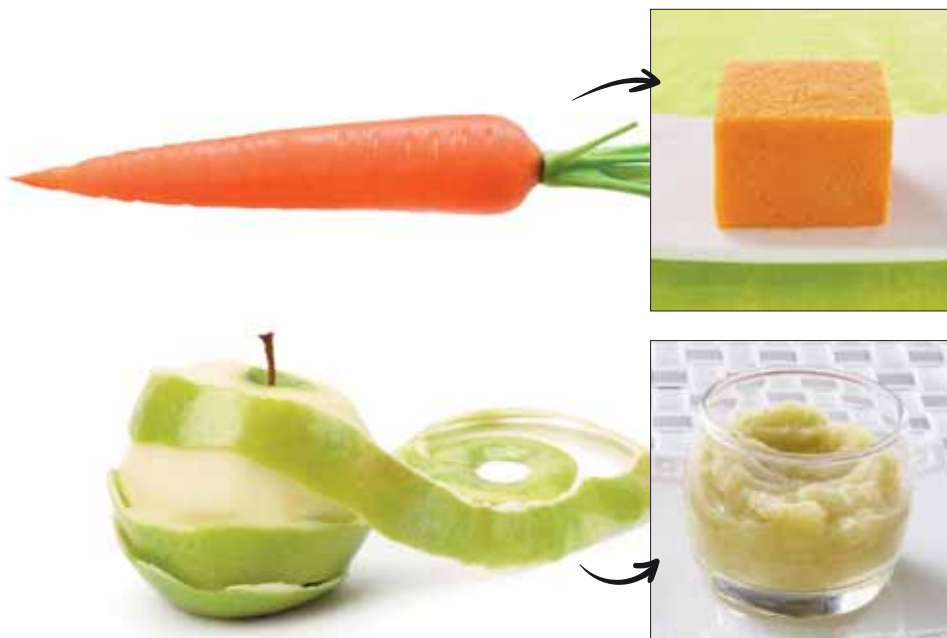
Het belang van rauwe groenten en vruchten

Het is voor senioren van essentieel belang om groenten en fruit te blijven eten:

- Als bron van tal van vitaminen en mineralen zijn ze onmisbaar voor een goede werking van de stofwisseling,
- ook zijn ze heel rijk aan vezels om maag- en darmklachten te voorkomen en aan pigmenten om veroudering van de cellen tegen te gaan,
- verder bevatten ze veel vocht en dragen bij tot dekking van de vochtbehoeften van senioren, die sterker onderhevig zijn aan dehydratatie.

Door ze rauw te eten kunnen ze hun vitaminen en micronutriënten behouden en worden de voedingskwaliteiten ervan geoptimaliseerd.

Het is tevens een smaakherinnering voor senioren die hun hele leven dit soort voedsel hebben gegeten. Wat smaakt lekkerder dan rauwe worteltjes of rauwe appels met gewijzigde textuur of als sap!



Fingerfood als hulp voor senioren die lijden aan degeneratieve hersenaandoeningen

KENMERKEN

Fingerfood is normale evenwichtige voeding met een gewijzigde textuur, die door de vorm en consistentie met de vingers gegeten kan worden in de vorm van hapjes.



DOEL

Fingerfood maakt het mogelijk bestek achterwege te laten, het eten zelf te vergemakkelijken en zo de autonomie van de patiënt te bewaren.

Het heeft tot doel afhankelijke personen die moeite hebben met het hanteren van bestek hun autonomie te laten hervinden door met hun vingers te eten.

In bepaalde gevallen hebben patiënten met hersendegeneratie ook aandachtsstoornissen en kunnen niet lang genoeg aan tafel blijven zitten, wat het verloop van hun maaltijden verstoort.

Het doel is ook om deze mensen opnieuw plezier in eten te geven en hun een menu te bieden dat hetzelfde is als dat van de andere bewoners.

UITDAGING

Het is van wezenlijk belang om een goed voedingsevenwicht te bieden en zo ondervoeding te voorkomen.

Voorbeeldmaaltijden

voor een dag in een verzorgingshuis

ONTBIJT

Pagina 36 **Traditioneel
stokbrood**

Pagina 40 **Tropisch sapje**

Pagina 52 **Compote van
rauwe appels**

ONGEWIJZIGDE
TEXTUUR



GEWIJZIGDE
TEXTUUR



LUNCH

VOORGE-
RECHT **Frisse rauwkost
van worteltjes**
Pagina 08

HOOFDGE-
RECHT **Gebraden
kalkoen met
ratatouille**
Pagina 26

KAAS **Geitenkaas met
casinobrood en
salade**
Pagina 34

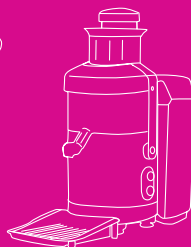
NAGE-
RECHT **Citroentaart**
Pagina 46

ONGEWIJZIGDE
TEXTUUR



GEWIJZIGDE
TEXTUUR





TUSSENDOORTJE

Pagina 44 **Tarte tatin**

Pagina 38 **Sapje gezond**

ONGEWIJZIGDE
TEXTUUR



GEWIJZIGDE
TEXTUUR



DINER

VOORGE-
RECHT
Pagina 16 **Soep van
bloemkool en
Romanesco kool**

KAAS
Pagina 30 **Visfilet met radijs-
quenelles**

NAGE-
RECHT
Pagina 50 **Vruchtensalade**

ONGEWIJZIGDE
TEXTUUR



GEWIJZIGDE
TEXTUUR



Frisse rauwkost van worteltjes



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 1,6 kg wortelen
- 60 g sinaasappelsap of groentebouillon
- 100 g dressing

Voor de fingerfood versie:

- 55 g algen calcium poeder

Bereiding

- De in stukken gesneden rauwe wortelen in de kuip doen.
- De wortelen vermalen met behulp van de pulse knop.
- Uw Blixer® gedurende 1 tot 1,5 minuut continu laten werken terwijl u de schraperarm regelmatig draait.
- Via het deksel de bouillon of het sinaasappelsap en de dressing toevoegen.
- Proeven en indien nodig verder op smaak brengen.
- De gewijzigde texturen serveren in de vorm van quenelles of in glaasjes of schaalpjes.
- Voor de fingerfood versie 55 g bruinwier en calcium toevoegen. Op een plaat uitsmeren en laten afkoelen.
In stukken snijden en opmaken.



Tip van de
chef-kok

Voeg de dressing aan het eind van de bereiding toe om een perfecte emulsie te krijgen.



Blixer®



GROENTE-SNIJDER

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

194 Kj (46 Kcal)

- **Vetten**

2,3 g

- **Calcium**

25,5 mg

- **Eiwitten**

0,7 g

- **Koolhydraten**

5,6 g

- **Vitamine C**

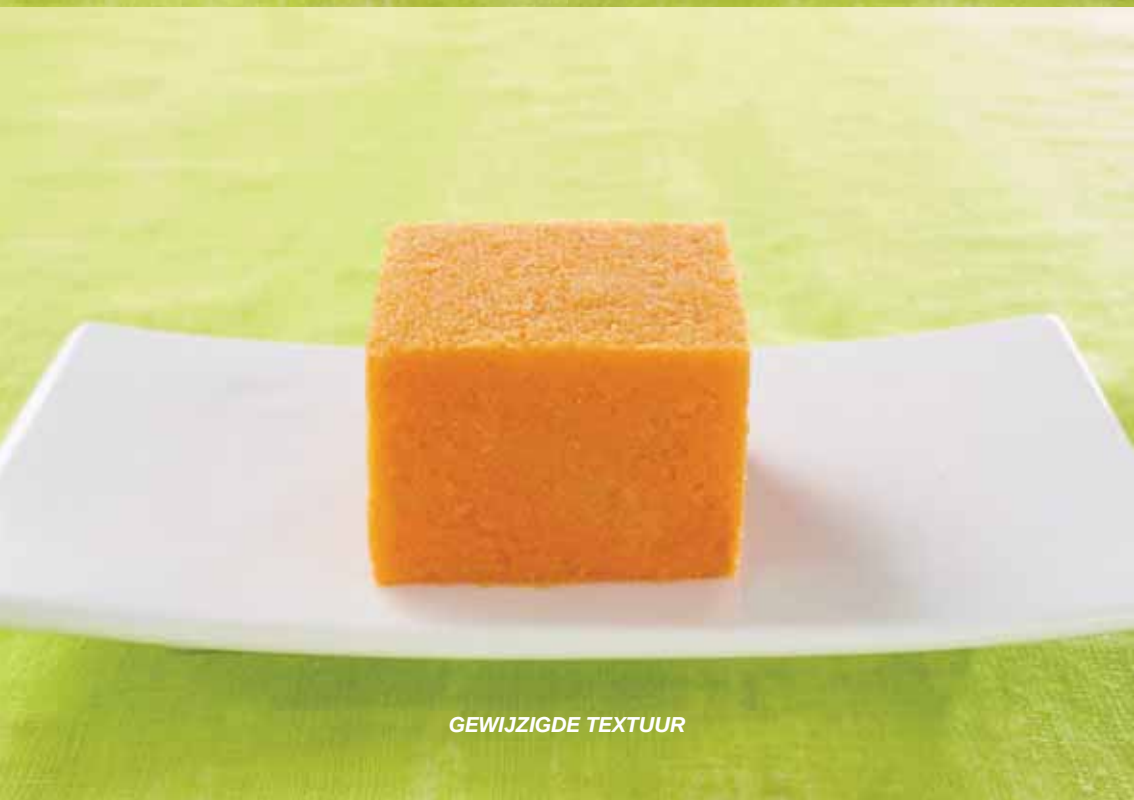
4,5 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Rode biet in saus met veldsla

Recept verrijkt met proteïne, calcium en vitamine D

Ingrediënten

Voor 20 personen

1^{ste} LAAG

- 600 g gekookte rode biet
- 6 hardgekookte eieren
- 150 g La Vache qui rit® Formule Plus
- 40 g brood
- 80 g dressing

2^{de} LAAG

- 300 g veldsla
- 200 g magere melk
- 100 g La Vache qui rit® Formule Plus
- 100 g brood
- 100 g dressing



Bereiding

- De gekookte rode biet met de hardgekookte eieren, La Vache qui rit® Formule Plus en het brood in de kuip van uw Blixer® doen.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Via het deksel de dressing toevoegen. Proeven en indien nodig verder op smaak maken.
- Opmaken in verrines met behulp van een spuitzak.
- De veldsla met de melk, het brood en La Vache qui rit® Formule Plus in de kuip van uw machine doen.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait. Via het deksel de dressing toevoegen. Proeven en indien nodig verder op smaak maken.
- Met een spuitzak op de bietenlaag aanbrengen.



Tip van de
chef-kok

Dit recept maakt het mogelijk gemixte salade te laten proeven. Iets dat te zelden gebeurt bij voeding met gewijzigde textuur.



BLIXER®



GROENTE-SNIJDER

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

449 Kj (107 Kcal)

- **Eiwitten**

5,3 g

- **Vetten**

6,1 g

- **Koolhydraten**

7,8 g

- **Calcium**

157 mg



Vitaminerijke rode kool en selderij rauwkost



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 800 g rode kool
- 800 g knolselderij
- 100 g dressing
- 60 g groentebouillon

Voor de fingerfood versie:

- 55 g bruinwier en calcium

Bereiding

- Doe de in stukken gesneden rode kool in de kuip.
 - Vermaal de producten met gebruik van de pulse knop.
 - De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
 - Via het deksel de groentebouillon en de dressing toevoegen.
 - Proeven en indien nodig verder op smaak brengen.
 - Opdienen in de vorm van quenelles in schaalpjes of verrines.
 - Op dezelfde wijze te werk gaan met de knolselderij waaraan u een beetje mosterd toevoegt.
 - Voor de fingerfood versie 55 g bruinwier en calcium toevoegen. Op een plaat uitsmeren en laten afkoelen.
- In stukken snijden en opmaken.



Tip van de
chef-kok

Bij de knolselderij kunt u de dressing vervangen door een mayonaise om er selderij-remoulade van te maken.



BLIXER®



GROENTE-SNIJDER

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

154 Kj (37 Kcal)

- **Vetten**

2,3 g

- **Calcium**

34,5 mg

- **Eiwitten**

1,3 g

- **Koolhydraten**

2,6 g

- **Vitamine C**

27 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Komkommer- en tomatenvariatie



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 1,2 kg komkommer
- 600 g tomaten
- 60 g sjalotten
- 100 g dressing
- 80 g groentebouillon

Gewijzigde texturen:

- Verdikkingsmiddel op basis van maïzena

Voor de fingerfood versie:

- 70 g bruinwier en calcium

Bereiding

- De partjes tomaat met de sjalotten in de kuip doen.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Het verdikkingsmiddel toevoegen.
- Via het deksel de groentebouillon en de dressing toevoegen.
- Proeven en indien nodig verder op smaak brengen.
- Met een spuitzak in verrines opmaken.
- Op dezelfde manier te werk gaan met de geschilde komkommers en vervolgens met de komkommers met schil.
- In verschillende laagjes in de verrines spuiten.
- **Voor de fingerfood versie 70 g bruinwier en calcium toevoegen. Op een plaat uitsmeren en laten afkoelen.**
In stukken snijden en opmaken.



In plaats van de maïzena kunt u casinobrood gebruiken als verdikkingsmiddel, voor meer smaak en voedingswaarde.



BLIXER®



GROENTE-SNIJDER

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

149 Kj (35 Kcal)

- **Vetten**

2,6 g

- **Calcium**

12 mg

- **Eiwitten**

0,7 g

- **Koolhydraten**

2,3 g

- **Vitamine C**

7 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Soep van bloemkool en Romanesco kool



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 2 bloemkolen
- 2 Romanesco kolen
- 4 gesnipperde uien
- 10 knoflookteentjes
- 2000 g blanke kippenfond
- boter
- Zout en peper

Bereiding

- De kool in roosjes verdelen en wassen.
- In een braadpan de gesnipperde ui samen met de knoflookteentjes in boter glazig fruiten.
- De kool toevoegen en met het deksel op de pan garen zonder te laten kleuren.
- Mixen met de MP350 Ultra voorzien van het mes, vervolgens verdunnen met de kokende kippenfond en op smaak brengen.



Tip van de
chef-kok

U kunt uw soep garneren met een quenelle van gezouten opgeklopte room vermengd met kruiden (kerrie, nootmuskaat etc.) of met tuinkruiden (bieslook, peterselie, koriander etc.).



STAAFMIXERS

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

378,5 Kj (90,8 Kcal)

- **Vetten**

4,8 g

- **Calcium**

56,1 mg

- **Eiwitten**

4,4 g

- **Koolhydraten**

5,5 g

- **Vitamine C**

96,2 mg



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Pompoensoep



Ingrediënten

Voor 20 personen

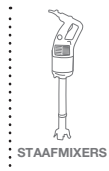
- 1600 g pompoen
- 6 uien
- 5 knoflookteentjes
- 100 g boter
- 2400 g blanke fond
- Crème fraîche

Bereiding

- 1600 g pompoen schillen, in stukken snijden en samen met 6 gesnipperde uien en 5 gepelde knoflookteentjes licht fruiten.
- 2400 g fond toevoegen en met een deksel op de pan ca. 20 minuten laten koken.
- Met de MP350 Ultra mixen en indien nodig verdunnen.
- Op smaak brengen.
- De soep in diepe borden scheppen.



U kunt de soep garneren met een lepel crème fraîche of pesto om er nog meer smaak aan te geven.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

671,6 Kj (159,9 Kcal)

- **Vetten**

12,6 g

- **Calcium**

50 mg

- **Eiwitten**

2,6 g

- **Koolhydraten**

8,7 g

- **Vitamine C**

9 mg



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Kalfsragout

Ingrediënten Voor 20 personen

- 2,8 kg kalfsschouder
- 1 kg wortelen
- 1 kg aardappelen
- 2 stengels bleekselderij / 2 knoflookteentjes
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblaadje

Saus:

- 30 cl crème fraîche
- 2 eidooiers
- citroensap

Voor de fingerfood versie:

- 50 g eiwitpoeder



Bereiding

- Maak uw kalfsragout op de gebruikelijke manier.
- Doe om te beginnen het vlees in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg wat saus toe om een soepele textuur te krijgen.
- Proeven en op smaak brengen. Het vlees opzietten en warm houden.
- Ga op dezelfde wijze te werk met de wortelen.
- Maak de aardappelpuree met behulp van de pureepers-uitrusting van uw CL 50.
- Voor de opmaak quenelles vormen van het vlees en voor de groenten de spuitzak gebruiken.
- Garneren met de saus.
- Neem voor de fingerfood versie 1 kg gaar vlees met 900 g saus en groenten en mix dit met 50 g eiwitpoeder.



Tip van de
chef-kok

Verwerk de aardappelen zo heet mogelijk en bij lage snelheid tot puree.



BLIXER®



GROENTE-SNIJDER

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

1 239,5 Kj (269,5 Kcal)

- **Eiwitten**

28,6 g

- **Vetten**

14,5 g

- **Koolhydraten**

12,7 g

- **Calcium**

53 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Bœuf Bourguignon



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 2,8 kg fonduevlees
- 2,4 kg wortelen
- 300 g uien
- 75 cl rode wijn
- 100 g boter
- 1 bouquet garni / zout en peper

Voor de fingerfood versie:

- 50 g eiwitpoeder

Bereiding

- Maak uw bœuf Bourguignon op de gebruikelijke manier.
- Doe om te beginnen het vlees in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg zo nodig wat saus toe om een soepele textuur te krijgen.
- Proeven en op smaak brengen.
- Het vlees opzijzetten en warm houden.
- Ga op dezelfde wijze te werk met de wortelen.
- Voor de opmaak van het vlees een roestvrijstalen vorm gebruiken en voor de groenten de spuitzak. Garneer met wat saus.
- **Neem voor de fingerfood versie 1 kg gaar vlees met 900 g saus en groenten en mix dit met 50 g eiwitpoeder.**



Meng voldoende saus door het vlees om uitdroging in de oven vóór het serveren te voorkomen.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

1 489 Kj (356 Kcal)

- **Eiwitten**

43 g

- **Vetten**

16 g

- **Koolhydraten**

9 g

- **Calcium**

59 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Kipfilet met macaronivingers



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 2,5 kg kipfilet
- 1,6 kg macaroni
- 200 g eiwitten

Bereiding

- De kip en de macaroni op de gebruikelijke manier bereiden.
- Doe om te beginnen het gare vlees in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg zo nodig wat groentebouillon toe om een soepele textuur te krijgen.
- Proeven en op smaak brengen. Het vlees opzijzetten en warm houden.
- Doe de gare macaroni in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- De eiwitten aan de bereiding toevoegen.
- Op een plaat uitstrijken en gedurende 15 minuten in de op 100°C verwarmde stoomoven zetten.
- Voor de opmaak van de kip een roestvrijstalen ring gebruiken en de macaronibereiding in repen snijden.
- Garneren met wat kookvocht.



Verwerk de macaroni zo heet mogelijk en bij lage snelheid.
Indien nodig wat heel hete groentebouillon toevoegen.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

2 167 Kj (518 Kcal)

- **Vetten**

12,5 g

- **Calcium**

31 mg

- **Eiwitten**

39 g

- **Koolhydraten**

58 g



Gebraden kalkoen met ratatouille

Ingrediënten Voor 20 personen

- 2,5 kg kalkoen
- 500 g paprika
- Voor de ratatouille :
 - 1,5 kg tomaten
 - 2 uien
 - 1,5 kg courgettes
 - Voor de fingerfood
 - 500 g aubergines
 - 50 g eiwitpoeder



Bereiding

- Bereid de gebraden kalkoen en ratatouille op uw gebruikelijke manier.
- Doe om te beginnen het gare vlees in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg zo nodig wat saus toe om een soepele textuur te krijgen.
- Proeven en op smaak brengen. Het vlees opzietten en warm houden.
- Doe de ratatouille in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voor de opmaak een roestvrijstalen ring gebruiken en daarin eerst een laag vlees met daarop een laag ratatouille aanbrengen.
- De presentatie garneren met wat kookvocht.
- Voor de fingerfood versie 1 kg gaar vlees en 900 g saus en groenten nemen en met 50 g eiwitpoeder mixen.



Laat de ratatouille voldoende uitlekken om een perfecte textuur te krijgen!



BLIXER®



GROENTE-SNIJDER

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

1 197 Kj (286 Kcal)

- **Eiwitten**

39 g

- **Vetten**

11,5 g

- **Koolhydraten**

5,5 g

- **Calcium**

51 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Biefstuk met gegratineerde aardappel

Ingrediënten Voor 20 personen

- 2,5 kg biefstuk
- 3,5 kg aardappelen
- 125 cl melk
- 100 cl vloeibare room
- nootmuskaat
- 6 knoflookteentjes
- 400 gr eiwitten
- zout en peper

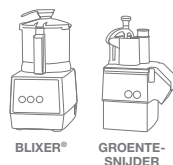


Bereiding

- Bereid de biefstukken en gegratineerde aardappelen op uw gebruikelijke manier.
- Doe om te beginnen het gare vlees in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg zo nodig wat groentebouillon toe om een soepele textuur te krijgen.
- Proeven en op smaak brengen. Het vlees opzijzetten en warm houden..
- Doe de gegratineerde aardappelen in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg de eiwitten toe aan de bereiding.
- Op een plaat uitstrijken en gedurende 15 minuten in de op 100°C verwarmde stoomoven zetten.
- De biefstuk opmaken.
- De presentatie garneren met wat saus en wat nootmuskaat op de gegratineerde aardappelen strooien.



Kies een aardappelsort die niet te kruimig is



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

2 495 Kj (597 Kcal)

- **Eiwitten**

33 g

- **Vetten**

36 g

- **Koolhydraten**

36 g

- **Calcium**

130 mg



Visfilet met radijs-quenelles



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 3 kg witte visfilets
- 1,5 kg radijsjes
- 1,5 kg rauwe rode biet

Voor de pestosaus:

- 5 knoflookteentjes
- 2 bosjes basilicum
- 300 g Parmezaanse kaas
- ½ liter olijfolie

Bereiding

- De ingrediënten op de gebruikelijke manier koken.
- Doe om te beginnen de gare vis in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg zo nodig wat groentebouillon toe om een soepele textuur te krijgen.
- Proeven en op smaak brengen. De vis opzijzetten en warm houden..
- Ga op dezelfde wijze te werk met de gekookte bieten en radijsjes.
- Voor de opmaak quenelles vormen van de groenten en voor de vis een roestvrijstalen vorm gebruiken.



De gekookte rode biet en gekookte radijsjes maken dit recept origineel in termen van presentatie en smaak.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

1 856 Kj (444 Kcal)

- **Eiwitten**

35 g

- **Vetten**

30,5 g

- **Koolhydraten**

7 g

- **Calcium**

240 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Gestoomde zalm, beurre blanc en spruitjes met rookspek

Ingrediënten Voor 20 personen

- 2 kg rauwe zalm
- 200 g La Vache qui rit® Formule Plus
- 500 g magere melk
- 300 g eiwitten
- 4 kg spruiten
- 200 g blokjes rookspek

Voor de beurre blanc saus:

- 200 g witte wijn
- 100 g sjalotten
- 400 g boter

Bereiding

- Het recept op uw gebruikelijke manier bereiden.
- De zalmfilet gedurende 1 à 1,5 minuut met La Vache qui rit® Formule Plus mixen in de kuip van uw Blixer® waarbij u regelmatig de schraaparm draait. Op smaak brengen.
- Het mengsel glad maken met wat melk en verder op smaak brengen.
- De eiwitten toevoegen.
- In ingevette bakvormen overdoen in porties van 100 g.
- Gedurende ca. 10 minuten in de op 95°C voorverwarmde stoomoven zetten.
- Voor de saus de beurre blanc in de kuip van uw Blixer® mixen.
- Voor het garnituur, de spruiten met rookspekjes mixen met La Vache qui rit® Formule Plus.
- Voor de opmaak de vis uit de vormen nemen.



U kunt de smaak variëren door 10% gerookte zalm toe te voegen.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

1 822 Kj (436 Kcal)

- **Eiwitten**

30 g

- **Vetten**

32 g

- **Koolhydraten**

8 g

- **Calcium**

206 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



TEXTURE HACHÉE



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Geitenkaas met casinobrood en salade



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 800 g cilindervormige geitenkaas met aslaag
- 400 g casinobrood
- 400 g batavia sla
- 100 g brood voor de batavia sla
- 50 g dressing
- Melk

Bereiding

- Doe om te beginnen 400 gr casinobrood in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- De melk toevoegen om een romige textuur te krijgen. Opzijzetten.
- Ga op dezelfde wijze te werk met de geitenkaas.
- Voeg melk toe om een romigere textuur te krijgen.
- Doe de sla met de 100 g resterend brood in de machine.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg via het deksel de dressing toe.
- Proeven en indien nodig op smaak brengen.
- In verrines eerst een laag broodmengsel aanbrengen gevolgd door een laagje veldslamengsel en tot slot een laagje kaasmengsel.



Tip van de
chef-kok

Door deze presentatie kan rauwe sla en kaas in voeding met gewijzigde textuur worden ingebracht.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

829 Kj (198 Kcal)

- **Eiwitten**

10 g

- **Vetten**

11 g

- **Koolhydraten**

14 g

- **Calcium**

70 mg



Traditioneel stokbrood



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 100 g goed doorbakken stokbrood
- 0,8 l melk
- 100 g koolzaadolie
- 30 g eiwitpoeder

Bereiding

- Het brood mixen met de melk.
- Eiwitpoeder en olie toevoegen en opnieuw mixen.
- In een met folie beklede vorm gedurende ca. 30 minuten in de op 90°C verwarmde stoomoven of gemengde oven zetten. Laten afkoelen en in sneetjes serveren.



Tip van de
chef-kok

Recette transposable avec d'autres pains,
campagne, céréales...



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

346 Kj (83,2 Kcal)

- **Vetten**

5,7 g

- **Calcium**

47,9 mg

- **Eiwitten**

3,1 g

- **Koolhydraten**

4,7 g

- **Vitamine C**

0,9 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Sapje gezond



Ingrediënten

Voor 20 glazen (ca. 25 cl)

- 4 kg wortelen
- 4 kg appels
- 3 citroenen
- 48 g xanthaangom en ascorbinezuur (vitamine C)

Bereiding

- De citroenen dik schillen tot op het vruchtvlees.
- De wortelen schoonborstelen en wassen, schillen is niet nodig.
- De wortelen, appels en citroenen in de sapextractor J 80 verwerken.
- Om oxidatie en scheiding van het sap te voorkomen kunt u 48 g xanthaangom en vitamine C toevoegen.
- Goed mengen en serveren.



Tip van de
chef-kok

Met de Robot-Coupe sapextractor hoeft u middelgrote appels niet in stukken te snijden. Gebruik bij voorkeur Golden Delicious appels die het sappigst zijn.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

740,4 Kj (175 Kcal)

- **Vetten**

1,1 g

- **Calcium**

76,9 mg

- **Eiwitten**

2,1 g

- **Koolhydraten**

36,3 g

- **Vitamine C**

4,5 mg



Tropisch sapje



Ingrediënten

Voor 20 glazen (ca. 25 cl)

- 5 kg ananas
- 5 kg sinaasappels
- 48 g xanthaangom en ascorbinezuur (vitamine C)

Bereiding

- De sinaasappels dik schillen tot op het vruchtvlees.
- Ze zonder in stukken te snijden in de J80 Ultra sapextractor verwerken.
- De ananas schillen, in vieren snijden en in de sapextractor verwerken.
- Om oxidatie en scheiding van het sap te voorkomen kunt u 48 g xanthaangom en vitamine C toevoegen.
- Goed mengen en serveren.



Schil de sinaasappels om een bittere smaak te voorkomen. Verwerk ze daarna in hun geheel zonder ze in stukken te snijden.



Voeding

Energiewaarde

- **Energie**

639 Kj (151,1 Kcal)

- **Vetten**

0,8 g

- **Calcium**

76,8 mg

- **Eiwitten**

2,4 g

- **Koolhydraten**

29 g

- **Vitamine C**

140,1 mg



Groen vitaminesapje



Ingrediënten

Voor 20 glazen (ca. 25 cl)

- 3 kg Granny Smith appels
- 3 kg peren
- 3 kg kiwi's
- 48 g xanthaangom en ascorbinezuur (vitamine C)

Bereiding

- Schil de kiwi's.
- Verwerk de hele appels en peren en de kiwi's in de J 80 sapextractor.
- Om oxidatie en scheiding van het sap te voorkomen kunt u 48 g xanthaangom en vitamine C toevoegen.
- Goed mengen en serveren.



Schil citrusvruchten om een bittere smaak te voorkomen.
Verwerk ze in hun geheel zonder ze in stukken te snijden.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

991,3 Kj (2,9 Kcal)

- **Vetten**

2,2 g

- **Calcium**

59 mg

- **Eiwitten**

2,9 g

- **Koolhydraten**

46,4 g

- **Vitamine C**

155,4 mg



Tarte tatin

Ingrediënten

Voor 20 personen

Voor de taart:

- 600 g kruimeldeeg
- 3 kg appels
- 100 g suiker
- melk

Voor de karamel :

- 300 g bruine suiker
- een beetje water



Bereiding

- Bereid de tarte tatin op de gebruikelijke manier.
- Doe om te beginnen de taartbodem in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg zo nodig een beetje melk toe om een soepele textuur te krijgen. Opzijzetten.
- Ga op dezelfde wijze te werk met de appels.
- Vorm de taartbodem met een lepel en spuit de appelmoes erop met de spuitzak.
- Garneer met de karamel.



**Tip van de
chef-kok**

U kunt de smaak variëren door de appels te vervangen door peren, kweeperen of vijgen etc.
Serveer de taart lauw met een bolletje vanille-ijs. Bestrooi met wat kaneel.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

1 153 Kj (276 Kcal)

- **Vetten**

7 g

- **Calcium**

9,5 mg

- **Eiwitten**

2,5 g

- **Koolhydraten**

50 g



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Citroentaart



Ingrediënten

Voor 20 personen

Citroenvulling:

- 12 citroenen
- 450 g suiker
- 9 eieren
- 200 g boter

Voor het schuimgebak:

- 200 g eiwitten
- 300 g suiker

Voor het deeg:

- 600 g zandtaartdeeg

Voor de fingerfood versie:

- 8 gr agar agar voor de citroenvulling

Bereiding

- Bereid de citroentaart op de gebruikelijke manier.
- Doe om te beginnen de taartbodem in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait.
- Voeg zo nodig wat lichte siroop toe om een soepele textuur te krijgen.
- Spuit de taartbodem in een glas. Voeg de citroenvulling toe en spuit er tot slot met de spuitzak het schuimdeeg op.
- Voor de fingerfood versie, in de kuip van uw Blixer 8 gr agar agar mixen met de warme citroenvulling. Om een plaat uitstrijken, laten afkoelen en opmaken.



Tip van de
chef-kok

De citroenliefhebbers zullen de voorkeur geven aan kaffirlimoenschil, een uit Azië afkomstige citroen, of aan fijngehakte citroenmelisse. Dit geeft een meer geprononceerde smaak.



BLIXER®

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

2 310 Kj (552 Kcal)

- **Vetten**

21,6 g

- **Calcium**

37 mg

- **Eiwitten**

8,2 g

- **Koolhydraten**

77 g



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Peren en amandel soufflé



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 1250 g amandelen
- 1250 g poedersuiker
- 1250 g meel
- 500 g boter
- 20 eieren
- 10 peren
- 50 cl water

Bereiding

- Bereid de soufflé op de gebruikelijke manier.
- Doe om te beginnen de gare soufflé in de kuip van uw Blixer®.
- De Blixer® gedurende 1 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait. Opzijzetten.
- Ga op dezelfde wijze te werk met de peren.
- De Blixer® gedurende 30 seconden continu laten werken terwijl u regelmatig de schraperarm draait. Opzijzetten.
- Met behulp van een spuitzak opmaken in verrines.
- Eerst een laag soufflé en daarop de perenmoes.



Tip van de
chef-kok

U kunt het recept accentueren met een vleugje amandelessence of orgede.



Voeding Energiewaarde

- **Energie**

4 759 Kj (1 138,5 Kcal)

- **Eiwitten**

28 g

- **Vetten**

59 g

- **Koolhydraten**

120 g

- **Calcium**

210 mg



Vruchtensalade

Ingrediënten Voor 20 personen

- 8 Granny Smith appels
- 8 kiwi's
- 2 limoenen
- 5 bananen
- 10 sinaasappels
- 10 perziken
- 180 g suiker
- 1 vanillestokje
- citroenschil
- basilicumblaadjes
- 70 g alginaat en calcium



Bereiding

- Doe 100 cl water met de suiker in een pan. Breng aan de kook en voeg het gespleten vanillestokje, acht fijngehakte basilicumblaadjes en de citroenschil toe. Tot de helft laten inkoken.
- De appels wassen en schillen. De bananen pellen. De kiwi's, sinaasappels en perziken schillen en de vruchten snel met citroensap besprenkelen.
- De kiwi's, perziken en appels met de CL50 uitgerust met de macedoine 10x10x10 mm schijf in blokjes snijden. De bananen met de 3 mm snijschijf in schijfjes snijden. De sinaasappels in partjes verdelen en daarna in stukjes snijden.
- De vruchten opmaken in een coupe.
- De lauwe siroop erover schenken en minimaal 30 minuten op een koele plaats laten intrekken.
- Voor de gewijzigde textuur, de ingrediënten stuk voor stuk in uw Blixer mixen en per ingrediënt 14 g alginaat en calcium toevoegen.



Tip van de
chef-kok

Er een draai van de pepermolen boven geven en garneren met de resterende basilicumblaadjes.



GROENTE-
SNIJDER

SAPEXTRACTORS

Voeding Energiewaarde

- **Energie**

356,8 Kj (84,3 Kcal)

- **Eiwitten**

0,9 g

- **Vetten**

0,4 g

- **Koolhydraten**

18 g

- **Calcium**

15,6 mg

- **Vitamine C**

4,5 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR



GEWIJZIGDE TEXTUUR

Compote van rauwe appels



Ingrediënten

Voor 20 personen

- 1 kg rode appels
- 1 kg groene appels
- 20 g ascorbinezuur (vitamine C) en xanthaangom

Voor de fingerfood versie:

- 70 g alginaat en calcium toevoegen

Bereiding

- Verwerk de appels in twee keer om twee verschillende kleuren moes te krijgen.
- Doe de klokhuizen van de groene appels met schil in de kuip.
- Vermaal de appelpartjes met de pulse knop.
- De Blixer® gedurende 1 à 1,5 minuut continu laten werken terwijl u regelmatig de schrapperarm draait.
- Vitamine C en xanthaangom type Nutrifix toevoegen om verkleuring en oxidatie van de moes te voorkomen.
- Opmaken in verrines of transparante schaalpjes.
- Op dezelfde wijze te werk gaan met de rode appels.
- Voor de fingerfood versie, 70 g alginaat en calcium toevoegen.
- Op een plaat uitstrijken, 1 uur in de koelkast laten afkoelen, in stukken snijden en opdienen.



Tip van de
chef-kok

U kunt een beetje kaneel, zoethout of gember toevoegen. U kunt het ascorbinezuur vervangen door citroen om oxidatie van de moes te voorkomen.



Voeding Energiewaarde

• **Energie**
189 Kj (45 Kcal)

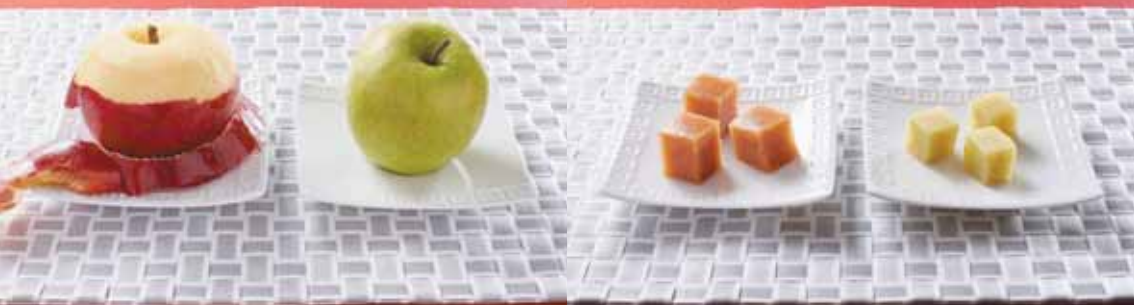
• **Vetten**
0,2 g

• **Calcium**
2,5 mg

• **Eiwitten**
0,2 g

• **Koolhydraten**
10 g

• **Vitamine C**
4,5 mg



ONGEWIJZIGDE TEXTUUR

FINGERFOOD



GEWIJZIGDE TEXTUUR

De Robot-Coupe apparaten

Blixer®

Wat is de beste oplossing voor uw maaltijden met gewijzigde textuur?



Met het Blixer® assortiment van 21 modellen kunnen gare of rauwe ingrediënten worden verwerkt tot gewijzigde texturen. Hiermee kunnen volledige maaltijden worden gereconstrueerd: voorgerecht, hoofdgerecht, kaas, toetje. Zo kunnen de voedingswaarden volledig in acht genomen worden wat betreft vitamines.

De Blixer® machines betekenen tijdsparing voor de chef-kok. Hij bereidt dezelfde maaltijd voor alle disgenoten en kan vervolgens alle gerechten omzetten in gewijzigde texturen.

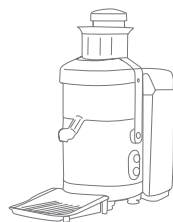
De pluspunten van de Blixer® Robot-Coupe

- + **De mogelijkheid alle soorten texturen te verkrijgen:** grof gehakt, fijn gehakt, gemalen, gemixt etc. naar gelang van de pathologie van de eter.
- + **Kwaliteit, fijnheid van het resultaat:**
 - Schraaparm voor kuip en deksel voor homogeniteit van de verwerkte producten.
 - Snelheid van 3000 tpm voor perfecte fijnheid.
 - Roestvrijstalen mes met microgetande messen.



Sapextractors

Hoe kunnen in een oogwenk de heilzame effecten van ultraverse sappen geboden worden?



De Robot-Coupe sapextractors J80, J80 Buffet en J100 produceren in enkele seconden ultraverse groente- en vruchtensappen dankzij hun automatische invoergoot. Dit brengt de vitaminen en voedingsstoffen van de groenten en vruchten binnen ieders bereik.

De J 80 stemt overeen met een van de aanbevelingen van de GEMRCN. Deze Studiegroep voor de markten Collectieve restauratie en Voeding heeft tot doel de voedingswaarde te verbeteren van de in instellingen geserveerde maaltijden . Een van de hoofddoelen van de GEMRCN is om de consumptie van groenten en fruit te vergroten door minimaal 1 vers sap per dag te serveren.

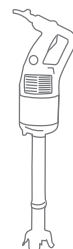
De pluspunten van de sapextractors Robot-Coupe

- + **Verbetering van de dagelijkse hydratatie.**
- + **Inbreng van vitamine.**
- + **Animatie:**
 - Ter plekke ten overstaan van de bewoner gemaakte en geserveerde sappen.
 - Mogelijkheid verschillende sappen te maken afhankelijk van de smaak van elke bewoner.



Staafmixers

Hoe maakt u smakelijke en voedzame soepen op basis van verse producten?



Het assortiment van 21 robuuste en krachtige staafmixers verandert alle groenten van het seizoen in heerlijke, verse, romige licht gebonden soepen tot het grootste genot van alle eters.

De pluspunten

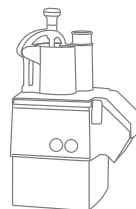
van de staafmixers
Robot-Coupe

- + **Efficiënte mixers** die ultrasnel mixen.
- + **Robuust**, met een volledig roestvrijstalen klok.
- + **Perfect hygiënisch** met een geheel demonteerbare staaf en mes voor reinigings- en onderhoudsgemak.
- + **Inbreng van vezels.**
- + **Behoud van alle appetijtelijke eigenschappen.**
- + **Beheersing van de grondstofkosten.**
- + **Soepen bieden met groenten van het seizoen.**



Groentesnijders

Hoe kunt u heel eenvoudige groenten en vruchten op een originele manier presenteren?



De groentesnijders bieden meer dan 50 verschillende originele en innoverende snijmogelijkheden voor groenten en fruit.

U kunt ermee raspen, plakjes, staafjes, macedoine, frieten, brunoise wafeltjes etc. snijden.

Zo creëert de chef-kok op een efficiënte manier nieuwe gevarieerde en appetijtelijke presentaties.

De pluspunten van de groentesnijders Robot-Coupe

- + **De grootste verscheidenheid aan snijmogelijkheden:**
Meer dan 53 schijven verkrijgbaar.
- + **Uitzonderlijke snijkwaliteit zelfs bij de meest broze producten zoals paddenstoelen.**
- + **Mogelijkheid om groenten en vruchten van het seizoen te bieden.**
- + **Betrouwbaar, krachtig en robuust.**



robot coupe®

#THEsolution



Verwerk
gemakkelijk verse
producten



Bespaart
tijd



Beperkt
het aantal
handmatige taken



Vermindert
het afval



Ref.: 451 537 - NL



Vraag een demo aan op onze website:
robot-coupe.com

& Scan now
Follow us



Gemaakt in Frankrijk