



Pasta-Maker Rond

Pasta koken, maar dan makkelijker

Fussilli met gehaktballetjes in tomaten saus

Vorbereidingstijd: 25 Minuten

Magnetron: 24 Minuten op 900 Watt

INGREDIËNTEN 4-5 PERS.

300 g Gemengt gehakt

1 fijn gesneden ui

1 TL mosterd

3 EL fijn gesneden peterselie

1-2 EL Paneermeel

1 klein ei, zout en peper

Fussilli-pasta (kooktijd 11 Min.)

Snufje zout

2 EL bloem, 2 EL olie

1 Bakje grote tomaten (400 g)

2 EL Tomatenpuree

150 ml Groentebouillon

1 TL Italiaanse kruidenmix

Zout, peper, suiker

1. Gehakt, ui, mosterd, peterselie, paneermeel, ei en kruiden kneden en 20 kleine balletjes van maken.
2. Vul de pastamaker tot het vierde merkteken met met pasta (ong. 350 g pasta), voeg een snufje zout toe en vul aan met water tot de bijbehorende gegolfde lijn.
3. De pastamaker in de magnetron zetten en de pasta zonder deksel op 900 watt gedurende 24 minuten verwarmen.
4. De gehaktballetjes door de bloem rollen en in hete olie knapperig bakken (ong 4 minuten) en uit de pan halen.
5. De tomaten en tomatenpuree in een pan doen en vermengen. De groentebouillon toevoegen, evenals de kruidenmix, zout en aan de kook brengen. Laag zetten en de gehaktballetjes toevoegen. Op getemperd vuur ongeveer 8 minuten laten garen, vlak voor tijd de peterselie toevoegen en de saus met peper en zout en evt. suiker op smaak brengen.
6. De fussili pasta laten uitlekken, de saus er over schenken en opdienen.



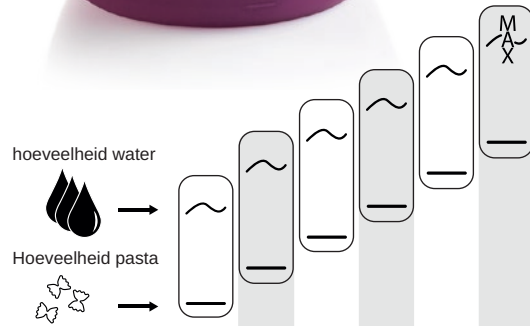
Pasta-Maker Rond

Één product voor alles: Kleine pasta soorten in de magnetron gaar koken, afgieten en opdienen, vers houden en verwarmen - dat kan allemaal met de Pasta-Maker Rond.

- 1 Ronde schaal met 3 L inhoud
- 2 Eenvoudig ingegraveerde treden om pasta- en waterhoeveelheden af te meten.
- 3 Grote geribbelde handvaten voor een stevige grip en eenvoudig gebruik.
- 4 Handige gaten in de schaal om de pasta af te gieten.
- 5 Deksel, te gebruiken om de pasta af te gieten danwel vers te houden. Met pictogrammen op de binnenkant over het gebruik - Altijd de gebruiksaanwijzing bij de hand.



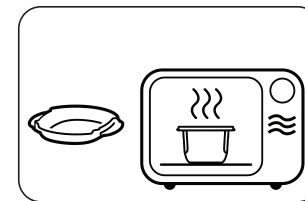
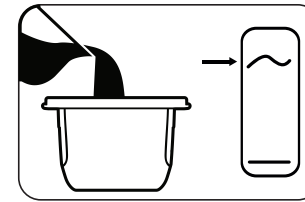
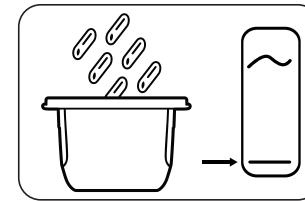
Een uitgebreide handleiding voor gebruik, schoonhouden en voorschriften vind je in de bijsluiters.



De gaartijd hangt af van de hoeveelheid pasta en de kooktijd op de verpakking. Via deze tabel kan de kooktijd eenvoudig bepaald worden.

Kooktijd verpakking	900W Min.					
3 Min.	9	9	9	9	9	9
6 Min.	9	9	14	14	14	14
7 Min.	9	14	14	19	19	19
8 Min.	14	14	19	19	19	19
9 Min.	14	19	19	24	24	24
10 Min.	19	19	24	24	24	24
11 Min.	19	19	24	24	29	29
12 Min.	19	24	24	29	29	29
13 Min.	19	24	24	29	29	29
14 Min.	19	24	29	29	29	29

Zo makkelijk is het Pictogrammen binnen in de deksel



1 De gewenste hoeveelheid pasta in de schaal doen (de hoogte wordt door een rechte lijn in het tredenschema aangeduid).

2 Naar behoefte wat zout toevoegen en met water vullen. De watervulhoogte wordt met een gegolfde lijn in hetzelfde venster in het schema aangegeven.

3 Vervolgens de pasta zonder deksel in de magnetron op maximaal 900 watt koken. De kooktijd hangt af van de hoeveelheid pasta en de kooktijd op de verpakking. In de tabel op de linker pagina vind je aanwijzingen voor de kooktijd. naar eigen smaak kan de kooktijd enkele minuten aangepast worden. Overschrijd hierbij niet de maximale tijd van 30 minuten.

4 Om de pasta af te gieten de deksel zodanig op de schaal plaatsen dat de pijl naar de openingen in de schaal wijst.

Tips & Aanwijzingen

- De Pasta-maker Rond alleen gebruiken voor het koken of verwarmen in de magnetron, zonder sauzen, kruiden of andere ingrediënten toe te voegen.
- De maximale hoeveelheid pasta die in de Pasta-Maker Rond gekookt kan worden is 500gr. De maximale vulhoogten niet overschrijden.
- De pasta altijd zonder deksel koken om overkoken te voorkomen.
- Nooit pasta zonder water koken en altijd voldoende water toevoegen.
- Voor een optimaal resultaat nooit de pasta omroeren tijdens het kookproces.
- De schaal en de inhoud zijn heet na het koken. Gebruik altijd ovenwanten om het product uit de magnetron te halen en af te gieten.
- Overgebleven pasta laten afkoelen. De deksel in "gesloten positie" (met de pijl naar de dichte kant van de schaal) op de schaal leggen en in de koelkast bewaren. Om de pasta weer op te warmen wat water toevoegen, de deksel in de open positie er op doen en op maximaal 600 watt verwarmen.