

OMELET PARTY



Tupperware®

OMELET PARTY

Met de **Omelet Party** kan je heel eenvoudig en snel allerlei gerechten op basis van eieren klaarmaken in de magnetron. Frittata, millefeuilles, pudding en flans kunnen in de Omelet Party bereid worden, evenals gezonde sandwiches en snelle snacks voor kinderen.

Aangezien er gekookt wordt zonder vetstoffen bestaat er geen risico op aanbranden of aanbakken en wordt er dus iedere keer een perfect resultaat gegarandeerd.

Ronde vorm zodat de etenswaren na het koken gemakkelijk uit de basis glijden.

Openingen om stoom te laten ontsnappen en een homogene kooktijd te verkrijgen.



Grote handvaten voor een goede handgrip.

De openingen zijn voldoende verwijderd van de handvaten voor een veilig transport.

Ribbels om de vingers te beschermen.

Dimensies: 22,4 x 14 x 6,8 cm h / 430 ml

TIPS & TRICKS

Lees alle instructies vooraleer de **Omelet Party** te gebruiken.

- Wassen voor het eerste gebruik.
- Spoel de Omelet Party na gebruik onmiddellijk af met koud water om geuren en vlekken te vermijden.
- De Omelet Party is vaatwasmachinebestendig.
- De eieren altijd kloppen alvorens ze in de Omelet Party te koken. Voeg tijdens het kloppen water of melk toe voor een homogeen resultaat.
- Geklopte eieren zetten uit tijdens het koken. Respecteer de maximale hoeveelheid van 4 eieren om overkoken te vermijden.
- Gebruik minimaal 2 eieren om ervoor te zorgen dat de omeletten een gelijkaardige dikte hebben en om overkoken op bepaalde plaatsen te vermijden.
- Vermijd om tegelijkertijd 2 Omelet Party's in de magnetron te gebruiken omdat de bereide omeletten dan niet gelijkmatig gekookt zullen zijn.
- Kook op een laag vermogen (360 tot 400 watt) voor de beste resultaten bij het koken van gerechten met eieren.
- Wanneer je groenten toevoegt, zorg dan dat deze fijn gesneden zijn voor een homogeen resultaat.
- Wanneer je ham of kaas toevoegt, altijd goed mengen met de geklopte eieren en steeds op laag vermogen koken (tussen 360 en 400 watt).
- Vlekken beïnvloeden de goede werking van het product niet en vallen niet onder Tupperware Garantie.

VOORZORGSMAATREGELEN

- De Omelet Party kan temperaturen tussen 0 °C en 120 °C weerstaan. Men mag de Omelet Party dus niet in de diepvries steken en niet blootstellen aan temperaturen hoger dan 120 °C.
- Gebruik ovenwanten wanneer je de Omelet Party uit de magnetron haalt.
- Bij het verwijderen van het deksel, richt het deksel van jou weg om te voorkomen dat je jezelf zou verbranden aan eventuele overtollige stoom.
- Gebruik geen snijdende of scherpe voorwerpen om krassen te vermijden. Indien er na het koken restjes zouden blijven zitten, verwijder deze dan met behulp van de **Silicone Spatel**.
- Niet gebruiken onder de grill, in de traditionele oven of op een kookplaat.
- Geen olie of andere vetstoffen aan de geklopte eieren toevoegen omdat dit het product zal beschadigen.
- Gebruik de Omelet Party niet om eieren te koken (enkel voor geklopte eieren), de kans bestaat dat de eieren daardoor zouden ontploffen.

ALGEMENE INSTRUCTIES

- De gebruiksinstructies worden weergegeven met pictogrammen aan de binnenzijde van de Omelet Party.
- Breek 2 tot 4 eieren in de **Ruimtekom 600 ml**.
- Voeg 15 ml (1 el) water of melk toe.
- Klop de eieren met behulp van de **Soepele Klopper** tot ze een lichtgele kleur hebben en probeer zo weinig mogelijk schuim te maken.



BASIS OMELET

- Giet de geklopte eieren in de Omelet Party, sluit met het deksel en kook.
- Voor een optimaal en homogeen resultaat is het belangrijk om te koken op een laag vermogen (tussen 360 en 400 watt).
- De kooktijd kan verschillen naargelang het vermogen van de magnetron en het aantal, het volume en de temperatuur van de eieren.
- Gemiddeld moet men rekenen:
2 eieren = 3 min
3 eieren = 4 min
4 eieren = 5 tot 6 min
- Het toevoegen van zout heeft geen invloed op de kooktijd.
- Open het deksel en serveer onmiddellijk na het koken.



BASIS FRITTATA

- Snij groenten naar keuze fijn, maximaal 150 g. **Tip:** gebruik kleurrijke groenten wanneer je een frittata voor kinderen maakt. Dit ziet er leuk uit.
- Schik de groenten in de basis van de Omelet Party.
- Sluit met het deksel en kook gedurende 4 min op 600 watt (maximaal 800 watt).
- Indien nodig, laat de groenten uitlekken.
- Giet 2 geklopte eieren over de groenten.
- Sluit met het deksel en kook gedurende 3 min op een laag vermogen (tussen 360 en 400 watt).
- Open het deksel en serveer onmiddellijk na het koken.



VOOR IEDER WAT WILS



**360 watt
± 5 min**

OMELET MET GEROOKTE ZALM

- 1 stukje gerookte zalm
- 15 ml (1 el) krab
- fijngesnipperde dille
- zout & peper

OMELET MET PREI EN EMMENTAL

- 25 g prei
- 25 g Emmental kaas, gemalen

OMELET MET CHAMPIGNONS

- 100 g champignons, fijngesneden
- zout & peper

OMELET MET HAM

- 25 g groene paprika, in blokjes
- 1 snede ham, in blokjes
- fijngehakte kruidenmix

OMELET MET KAAS

- 50 g gemalen kaas naar keuze
- zout & peper

BEREIDING

1. Klop 3 grote eieren (kamertemperatuur) met 15 ml (1 el) melk of water tot je een zeer licht schuimende massa krijgt.
2. Plaats de ingrediënten in de basis van de **Omelet Party**. Giet er de opgeklopte eieren over.
3. Sluit met het deksel en kook 4 tot 5 min op 360 watt.



VOOR IEDER WAT WILS



360 watt
± 5 min

INGREDIËNTEN VEGETARISCHE OMELET

- ½ ui
- ¼ wortel
- 3 champignons
- ¼ groene of rode paprika
- 2 eieren
- zout & peper

BEREIDING

1. Snij de groenten fijn met het **Groentemes**.
 2. Doe ze in de **Omelet Party** en kook 2 min op 360 watt in de magnetron.
 3. Giet er de geklopte eieren over.
 4. Sluit met het deksel en kook opnieuw 3 min op 360 watt.
-

INGREDIËNTEN ITALIAANSE OMELET

- ½ tomaat
- ½ mozzarella bol
- zout & peper
- 2 eieren
- enkele basilicumblaadjes

BEREIDING

1. Leg afwisselend schijfjes tomaat en mozzarella in de basis van de **Omelet Party**.
2. Kruid met peper en zout.
3. Giet er de geklopte eieren over.
4. Sluit met het deksel en kook 3 min op 360 watt.
5. Garneer na het koken met enkele blaadjes basilicum.



FRITTATA



600 watt
4 min



360 watt
3 min

INGREDIËNTEN

- 50 g gekookte ham
- 50 g courgette
- 6 kerstomaten (± 60 g)
- 2 eieren
- 100 ml volle melk (7,5% vet)
- 45 ml (3 el) bloem (± 20 g)
- 10 basilicumblaadjes
- zout & peper

BEREIDING

1. Snij de ham en de courgette in kleine blokjes met het **Groentemes**.
2. Leg de blokjes ham en courgette samen met de gehalveerde kerstomaten in de basis van de **Omelet Party**.
3. Sluit met het deksel en kook 4 min op 600 watt.
4. Meng de overige ingrediënten in de **TurboMax** voorzien van de lemmeten.
5. Giet dit mengsel over de ham en de gesneden groenten.
6. Sluit met het deksel en kook 3 min op 360 watt.



TIP

De frittata kan zowel warm als koud geserveerd worden.

SURIMI QUICHE



360 watt
± 5 min

INGREDIËNTEN

- 8 surimistaafjes (± 125 g)
- 50 ml (10 tl) room (3% vet)
- 25 ml (5 tl) bloem
- 1 ei
- 5 ml (1 tl) mosterd

BEREIDING

1. Hak de surimi fijn in de **TurboMax** voorzien van de lemmeten.
2. Giet het mengsel in de **Ruimtekom 600 ml**.
3. Vervang de lemmeten van de TurboMax door de klopper. Klop de overige ingrediënten en giet dit vervolgens over de surimi.
4. Meng met de **Silicone Spatel** en verdeel gelijkmatig over de basis van de **Omelet Party**.
5. Sluit met het deksel en kook 5 min op 360 watt.



MILLEFEUILLE VAN COURGETTE



360 watt
± 8 min 30 sec



Rusttijd
± 1 min

INGREDIËNTEN

- 180 g courgette
- 5 ml (1 tl) knoflookpoeder
- 2 eieren
- 50 ml (10 tl) room
- zout & peper
- 25 ml (5 tl) paneermeel (optioneel)

BEREIDING

1. Was de courgette en snij in schijfjes met behulp van de **Mando Junior**.
2. Meng de overige ingrediënten in de **TurboMax** voorzien van de klopper.
3. Verdeel de schijfjes courgette gelijkmatig in de basis van de **Omelet Party**.
4. Overgiet met het eimengsel.
5. Bestrooi met paneermeel voor een mooie goudbruine afwerking.
6. Kook 5 min en 30 sec op 360 watt in de magnetron, laat 1 min rusten en kook vervolgens opnieuw gedurende 3 min op 360 watt.
7. Bij voorkeur warm serveren.



PASTEI VAN TONIJN



360 watt
± 6 min 30 sec



Rusttijd
± 1 min

INGREDIËNTEN

- 135 g tonijn uit blik
- 2 eieren
- 80 ml room (3% vet)
- 50 g tomatenconcentraat
- zout & peper

BEREIDING

1. Laat de tonijn goed uitlekken en versnipper in fijnere stukjes.
2. Meng alle ingrediënten, inclusief de tonijn, in de **TurboMax** voorzien van de lemmeten tot een homogene bereiding.
3. Giet het mengsel in de **Omelet Party**.
4. Kook 4 min op 360 watt in de magnetron, laat 1 min rusten en kook opnieuw 2 min en 30 sec op 360 watt.
5. Verwijder na het koken het deksel en laat volledig afkoelen vooraleer de pastei uit de Omelet Party te nemen.



TIP

Heerlijk met een salade met balsamicodressing.

WENTELTEEFJE VAN BRAAMBESSEN



360 watt
± 7 min

INGREDIËNTEN

- 2 sneden brood (ø 9 cm)
- 1 ei
- 100 ml halfvolle melk
- 50 ml (10 tl) suiker
- 70 g braambessen

BEREIDING

1. Snij het brood in cirkels met een diameter van 9 cm.
2. Rooster het brood voor een optimaal resultaat.
3. Leg de twee sneden brood in de basis van de **Omelet Party**.
4. Klop het ei met de melk en de suiker op met de **Soepele Kloppe** in de **Ruimtekomp 600 ml**.
5. Laat het brood gedurende 10 min weken in het eimengsel. Tijdens het koken zal het brood alle vloeistof absorberen.
6. Schik de braambessen op het brood.
7. Sluit met het deksel en kook 7 min op 360 watt.



TIP

Serveer met een lekker
bolletje vanille-ijs.

CHOCOLADEPUDDING



600 watt
2 min 30



360 watt
4 min



Rusttijd
± 3 min

INGREDIËNTEN

- 200 ml halfvolle melk
- 50 g chocolade
- 2 eieren
- 25 ml (5 tl) suiker

BEREIDING

1. Doe de melk en de in stukjes gebroken chocolade in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en kook 2 min en 30 sec op 600 watt.
2. Haal de Schenkkan uit de magnetron en meng met de **Silicone Spatel** totdat de chocolade volledig gesmolten is.
3. Klop de eieren en de suiker op met de **Soepele Klopper** in de **Mengkom / Mixerkom 3 l**. Voeg dit mengsel toe aan de gesmolten chocolade en meng goed.
4. Giet het mengsel in de basis van de **Omelet Party**.
5. Sluit met het deksel en kook 4 min op 360 watt.
6. Verwijder het deksel na het koken en laat 3 min afkoelen alvorens de chocoladepudding uit de Omelet Party te nemen.





INHOUD

Chocoladepudding	20
Frittata	10
Italiaanse omelet	8
Millefeuille van courgette	14
Omelet met champignons	6
Omelet met gerookte zalm	6
Omelet met ham	6
Omelet met kaas	6
Omelet met prei en emmental	6
Pastei van tonijn	16
Surimi quiche	12
Vegetarische omelet	8
Wentelteeftje met braambessen	18



Tupperware[®]

© 2019 Tupperware. Alle rechten voorbehouden.

www.tupperware.be
www.tupperware.nl