PETRA® ELECTRIC

SINCE 1968

RECEPTEN BOEKJE

*De afbeeldingen bij de recepten in deze handleiding dienen alleen als illustratie.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Gehen Sie zu **www.upgs.com/petra**und suchen Sie nach **PT5186EU10**, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt aufzurufen.

Go to **www.upgs.com/petra** and search **PT5186EU10** to access the instruction manual for your product.

Accédez à **www.upgs.com/petra** et recherchez **PT5186EU10**,pour accéder au manuel d'utilisation de votre produit.

Ga naar **www.upgs.com/petra** i pretražite **PT5186EU10** voor de gebruiksaanwijzing voor uw product.

Si desea acceder al manual de instrucciones para su producto, vaya a **www.upgs.com/petra** y busque **PT5186EU10**.

Andare a **www.upgs.com/petra** e cercare **PT5186EU10** per visualizzare il manuale di istruzioni del prodotto.

Przejdź na **www.upgs.com/petra** i wyszukaj **PT5186EU10** uzyskać dostęp do instrukcji obsługi produktu.

Přejděte na **www.upgs.com/petra** a vyhledejte **PT5186EU10**, kde najdete návod k použití výrobku.

Igye vissza abba a márkakereskedésbe, ahol megvásárolta. A termék használati útmutatójához a(z) **www.upgs.com/petra** oldalon, az alábbi kifejezésre rákeresve férhet hozzá: **PT5186EU10**.

Ak si chcete prečítať návod na použitie vášho produktu,prejdite na **www.upgs.com/petra** a vyhľadajte **PT5186EU10**.

Kookgrafiek

Pizzasteen-grafiek		
Ingrediënten	**Bereidingstijd**	**Instructies**
Pizza	1 minuut	Draai de pizza halverwege het koken 180 °

Grillkaart		
Ingrediënten	**Bereidingstijd**	**Instructies**
Medium biefstuk	6 minuten	Draai elke 2 minuten om
Kipfilet	10 minuten	Draai halverwege het koken om
Worstjes	10 minuten	Draai halverwege het koken om
Zalm	5 minuten	Draai halverwege het koken om
Reuzengarnalen	4½ minuut	Roer elke 30 seconden om
Groenten	5 minuten	Roer elke 30 seconden om

Een gids voor het maken van de perfecte pizza

Volg deze handige hints en tips om een geweldige pizzaiolo (pizzamaker) te worden! Ontdek de verschillende soorten pizza die u met de pizzaoven kunt maken, ontdek welke apparatuur u bij de hand moet hebben, leer de basisprincipes voor het maken van vers pizzadeeg en ontdek welke ingrediënten u aan de pizza kunt toevoegen.

Apparatuur die u mogelijk nodig hebt

Kom: Recepten voor vers pizzadeeg van iets minder dan 1 kg zijn meestal genoeg voor 4 personen. Een mengkom van 2 liter is ideaal om de ingrediënten in te mengen.
Deegrol: Vers pizzadeeg wordt traditioneel met de hand gemengd en uitgerekt. Als u nog niet veel ervaring hebt, is een harde houten deegrol van ongeveer 40–50 cm en een diameter van 5–8 cm de perfecte vervanging.
Weegschaal: We raden een digitale weegschaal aan om het gewicht van de ingrediënten te meten. Deze zijn niet duur en gemakkelijk op te bergen.
Bakjes: Gebruik een houten kom om de verse deegballen in te laten rijzen. Hout absorbeert namelijk meer vocht uit vers pizzadeeg dan plastic. Als u geen houten kom hebt, kunt u een plastic bak gebruiken met een afgedicht deksel voor luchtdichte isolatie.
Thermometer: Een digitale thermometer is ten zeerste aanbevolen om de temperatuur van het verse pizzadeeg te meten. Ze zijn nauwkeurig en eenvoudig te gebruiken. De perfecte temperatuur voor het deeg is 27 °C.
Lepels: U hebt een metalen lepel nodig om de saus voor de pizzabodem af te wegen en te verspreiden en om na het bakken olie over de pizza te druppelen.

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Vers pizzadeeg maken

De belangrijkste ingrediënten die nodig zijn voor pizzadeeg zijn water, gist, bloem en zout. In de recepten vindt u ingrediënten voor drie verschillende soorten deeg, waaronder glutenvrij deeg. Het is verstandig om het deeg de avond voordat u de pizza gaat bakken te maken, omdat het meer dan 6 uur kan duren voordat het deeg klaar is. Het kan handig zijn om deeg in bulk te maken. Bevries het deeg zodra het klaar is en ontdooi het wanneer u het nodig hebt. Volg deze zes eenvoudige stappen om vers pizzadeeg te maken.

STAP 1: Weeg de ingrediënten af

Voordat u vers pizzadeeg gaat maken, moet u de ingrediënten wegen op gewicht, niet op volume. Een digitale keukenweegschaal wordt ten zeerste aanbevolen om ingrediënten nauwkeurig af te wegen.

STAP 2: Meng de ingrediënten

Voeg de gist toe aan het water, laat 1 minuut rusten en roer vervolgens tot het is opgelost. Voeg dit natte mengsel toe aan de bloem en het zout en meng het met de hand, niet met een machine. Als u het deeg met de hand mengt, hoeft u minder af te wassen en creëert u een lichte en krokante pizzabodem. Meng de ingrediënten met één hand en zorg ervoor dat u alle losse bloem ook aan het deeg toevoegt. Knijp met uw duim en vingertoppen stukken deeg uit om kleinere blokken te maken. Vouw het deeg twee of drie keer over zichzelf door het uit te rekken en te vouwen. Laat het deeg ongeveer 15 minuten rusten.

STAP 3: Kneden

Bestrijk het werkoppervlak met bloem. Gebruik uw vingertoppen en knokkels om het deeg ongeveer 15 minuten te kneden door het te rekken en terug te vouwen. Draai het deeg 90 ° en herhaal. Als het deeg aan uw vingertoppen blijft kleven, kunt u uw vingers nat maken.

STAP 4: De deegballen verdelen en vormen

Verwijder het deeg voorzichtig van het werkoppervlak, bestrijk het oppervlak opnieuw met bloem en leg het deeg er bovenop. Verdeel het deeg met een mes in vier gelijke porties. Rol elk deel in strakke ballen door met uw wijsvinger en duim te knijpen en het deeg in een draaiende beweging tussen uw handpalmen te rollen terwijl u lichte druk uitoefent.

STAP 5: De deegballen laten rijzen

Als u de deegballen laat rijzen, worden ze groter. Dit komt doordat de gist CO_2-bellen vrijlaat in het deeg. Plaats het deeg in een houten of luchtdichte plastic bak en laat het minstens 6 uur op kamertemperatuur staan om het goed te laten rijzen.

STAP 6: Het deeg uitrekken tot een pizza

We raden aan het deeg uit te rekken op een met bloem bestreken houten snijplank, omdat het dan gemakkelijker is om de pizza op de pizzasteen te zetten wanneer deze klaar is om gebakken te worden. Gebruik genoeg bloem om te voorkomen dat het deeg blijft plakken. Vers pizzadeeg wordt traditioneel met de hand gemengd en uitgerekt. U kunt ook een hardhouten deegrol gebruiken. Duw het deeg naar buiten om een grote ronde pizzabodem te maken (niet groter dan 30 cm voor de pizzaoven). Controleer of de bodem overal even dik is door eventuele klonten te verwijderen met uw vingertoppen. Knijp het deeg aan de buitenkant van de ronde bodem samen en rol het twee of drie keer naar binnen om een rand te maken. Hoe dikker de rand is, hoe dikker de korst.

Toppings kiezen

Een voordeel van zelf een pizza maken met de pizzaoven is dat u zelf de toppings kunt kiezen. Hieronder vindt u de beste en meest populaire ingrediënten die u kunt gebruiken om de perfecte pizza te maken.
Pizzasaus: Tomatensaus wordt het meest gebruikt op een pizzabodem. Tomaten van goede kwaliteit zijn essentieel voor een rijke pizzasaus. De meest populaire tomatensaus is passata. Zie het gedeelte 'Recepten' voor een heerlijk recept voor passata, gemaakt van tomaten, verse basilicum, knoflook en rode ui. U kunt het ook bij de meeste supermarkten kopen.
Kaas: Kaas is een veelvoorkomende topping voor pizza's. Traditioneel wordt mozzarella, ricotta, Parmezaanse kaas en Roquefort gebruikt, maar bijna alle kazen kunnen worden gebruikt om de perfecte pizza te maken. Probeer Stilton, geitenkaas, feta en verschillende gerookte kazen om verschillende smaken toe te voegen.

De pizza afmaken en op de pizzasteen leggen

Als u ingrediënten aan de pizzabodem toevoegt, is het aan te raden om met de gewenste saus en eventuele kaas te beginnen voordat u eventuele extra toppings toevoegt. Gebruik een grote lepel om de saus op het midden van de pizzabodem te gieten en gebruik de achterkant van de lepel om de saus gelijkmatig te verdelen. Laat daarbij een opening van 2½ cm vrij tussen de saus en de rand van de pizzabodem. Dit wordt de sauslijn genoemd. Voeg de kaas toe op het midden van de pizza en verspreid deze naar buiten met uw vingertoppen. Laat zo weinig mogelijk kaas in het midden van de pizza, omdat de kaas richting het midden smelt tijdens het bakken in de pizzaoven. Laat geen ruimte over tussen de kaas en de rand van de pizzabodem. Voeg de eventuele extra toppings toe. Zorg ervoor dat u niet te veel toppings of toppings met een hoog watergehalte toevoegt. Te veel toppings kunnen het deeg tijdens het bakken te zwaar maken en te veel vocht kan het deeg zompig maken. Nadat u alle toppings aan de pizza hebt toegevoegd, controleert u of het deeg niet aan het oppervlak plakt. Als u een houten snijplank hebt gebruikt, kunt u deze voorzichtig schudden om te controleren of de pizza vrij kan bewegen. Als de pizza een beetje blijft kleven, kunt u blijven schudden tot deze loskomt. Gebruik de pizzaschep om de pizza op de pizzasteen in de pizzaoven te leggen. Wees voorzichtig, want de pizzaoven, en vooral de pizzasteen, zijn erg heet.

PETRA® ELECTRIC

SINCE 1968

Recepten

Deze recepten kunnen worden gebruikt om heerlijke klassieke pizza's, dessertpizza's en knoflookbrood te maken. Kies het gewenste deegrecept en kies vervolgens de toppings met de recepten die u ter inspiratie hebt gekregen. Veel plezier!

Recepten voor deeg

Houd tijdens het uitrollen van het deeg rekening met de grootte van de pizzaoven; rol het deeg uit tot maximaal 30 cm.

Klassiek pizzadeeg

Dit deeg is perfect om verse pizza's te maken. Hoe langer het deeg kan rijzen, hoe beter, maar het heeft minstens 6–8 uur nodig.

Ingrediënten

500 g sterke witte bloem
350 g water
15 g fijn zeezout
0,3 g droge gist

Bereiding

Verwarm het water tot ongeveer 30–35 °C en los het fijne zeezout op. Voeg de gist toe, laat 1 minuut rusten en roer tot het is opgelost. Voeg dit mengsel toe aan de bloem en meng alles met de hand. Knijp met uw duim en vingertoppen stukken deeg uit om kleinere blokken te maken. Vouw het deeg twee of drie keer over zichzelf door het uit te rekken en te vouwen. Laat het deeg ongeveer 20 minuten rusten en kneed het vervolgens op een met bloem bestoven oppervlak. Doe het deeg in een licht geoliede kom en sluit af met een luchtdicht deksel. Laat ongeveer 2 uur rijzen bij kamertemperatuur. Verdeel het mengsel over een met bloem bestoven oppervlak en vorm het in gelijke ballen. Leg het op een met bloem bestoven bakplaat, dek opnieuw af en laat het ongeveer 6 uur rijzen.

Snel pizzadeeg

Dit recept is vergelijkbaar met het klassieke pizzadeegrecept, maar u hebt minder tijd nodig om het te laten rijzen.

Ingrediënten

500 g sterke witte bloem
350 g water
15 g fijn zeezout
0,3 g droge gist

Bereiding

Verwarm het water tot ongeveer 38 °C en los het fijne zeezout erin op. Voeg de gist toe, laat 1 minuut rusten en roer tot het is opgelost. Voeg dit mengsel toe aan de bloem en meng alles met de hand. Knijp met uw duim en vingertoppen stukken deeg uit om kleinere blokken te maken. Vouw het deeg twee of drie keer over zichzelf door het uit te rekken en te vouwen. Laat het deeg ongeveer 20 minuten rusten en kneed het vervolgens op een met bloem bestoven oppervlak. Doe het deeg in een licht geoliede kom en sluit af met een luchtdicht deksel. Laat het ongeveer 1½ uur rijzen op kamertemperatuur. Verdeel het mengsel over een met bloem bestoven oppervlak en vorm het in gelijke ballen. Leg het op een met bloem bestoven bakplaat, dek het opnieuw af en laat het ongeveer 4 uur rijzen.

Glutenvrij pizzadeeg

Ingrediënten

500 g glutenvrije bloem
365 g water
45 g extra vierge olijfolie
14 g fijn zeezout
1,5 g bakpoeder
0,5 g droge gist

Bereiding

Warm 300 g water op tot ongeveer 35 °C en los het zout op. Voeg de gist toe, laat ongeveer 3 minuten rusten en roer tot het is opgelost. Voeg de olijfolie toe en roer. Voeg dit toe aan de bloem en het bakpoeder en meng alles met de hand. Voeg meer water toe indien nodig. Het deeg moet kleverig zijn, maar niet nat. Zodra het deeg is gevormd, kunt u met uw duim en vingertoppen stukken deeg uitknijpen om kleinere blokken te maken. Vouw het deeg twee of drie keer over zichzelf door het uit te rekken en te vouwen. Laat het deeg ongeveer 30–60 minuten rusten. Leg het deeg op een oppervlak dat is bestoven met glutenvrij bloem en snijd het in 3 gelijke ballen. Wikkel elke deegbal in plastic folie en leg ze in de koelkast. Deze deegballen blijven ongeveer 5 dagen goed in de koelkast.

Tomatensaus voor pizza's

Passata

Ingrediënten

8 grote tomaten, in stukjes gesneden
2 teentjes knoflook, gepeld en in stukjes gesneden
1 kleine rode ui
2 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel olijfolie
½ theelepel zwarte peper
Kleine handvol verse basilicumblaadjes

Bereiding

Bak de rode ui in de olijfolie tot deze zacht is. Meng met de tomaten, knoflook, basilicum en zwarte peper. Doe het mengsel in een pan en breng het aan de kook. Voeg de tomatenpuree toe, mix en laat ongeveer 10–15 minuten zachtjes sudderen. De passata moet dik genoeg zijn om over de pizzabodem te kunnen worden verspreid. Als dit niet het geval is, kunt u het langer laten sudderen.

Pizza's met vlees

New Yorker

Ingrediënten

245 g tomatensaus voor pizza's (passata)
140 g mozzarella, in dunne plakjes
115 g Siciliaanse worst
55 g ricotta
30 g pepperoni, in plakjes
5 geroosterde knoflookteentjes

Om te garneren:

Olie van de geroosterde knoflookteentjes
Geraspte Parmezaanse kaas en gedroogde oregano als garnering

Bereiding

Rangschik de mozzarella: 6 plakken rond de buitenkant en 1 plak in het midden. Laat een rand van 6,5 cm vrij. Schep de passata in het midden van de pizza en verspreid deze met de achterkant van de lepel.
Verspreid de plakjes pepperoni, plakjes worst en ricotta gelijkmatig. Strooi de teentjes knoflook eroverheen en besprenkel met knoflookolie. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °. Haal de pizza uit de oven en garneer met een beetje oregano, geraspte Parmezaanse kaas en een beetje knoflookolie.

Pepperoni en worst

Ingrediënten

310 g tomatensaus voor pizza's (passata)
285 g mozzarella, geraspt
200 g worst
85 g pepperoni, in plakjes

Om te garneren:

Gedroogde oregano
Rode pepervlokken
Knoflookolie

Bereiding

Schep de passata in het midden van het deeg en werk in een draaiende beweging naar buiten tot het gelijkmatig is verdeeld. Voeg de mozzarella, de pepperoni en vervolgens de worst toe en zorg ervoor dat alles gelijkmatig over de bodem is verdeeld. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °. Haal de pizza uit de oven en garneer met oregano, rode pepervlokken en een beetje knoflookolie.

Italiaanse gehaktballetjes

Ingrediënten

Voor de gehaktballen:

200 g tomatensaus (passata)
100 g rundvlees
100 g kalfsvlees
50 g vette bacon
30 g Parmezaanse kaas, geraspt
1 sneetje wit brood zonder korst
1 eierdooier
1 teentje knoflook, geperst
1 eetlepel fijngehakte platte peterselie
Zout en peper

Overige ingrediënten voor toppings:

80 g mozzarella, in zes stukjes gescheurd
4 basilicumblaadjes, in stukjes gescheurd
1 theelepel gehakte peterselie
Chili-olie
Handvol geraspte Parmezaanse kaas

Bereiding

Week het brood in de eierdooier en pureer met een vork om de gehaktballetjes te maken. Meng de overige ingrediënten voor de gehaktballetjes in een grote kom met het brood en rol in kleine balletjes. Verwarm de passata in een grote pan en voeg de gehaktballetjes toe als het begint te sudderen. Kook ongeveer 8 minuten tot de gehaktballetjes helemaal gaar zijn. Verdeel de gehaktballetjes en het passatamengsel over de pizzabodem. Voeg de mozzarella en basilicumblaadjes toe. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °. Haal de pizza uit de oven, garneer met geraspte Parmezaanse kaas en verse peterselie en besprenkel naar smaak met chili-olie.

Prosciutto en Buffelmozzarella

Ingrediënten

50 g tomatensaus voor pizza's (passata)
55 g dun gesneden prosciutto
30 g verse buffelmozzarella,
in stukjes gescheurd
Extra vierge olijfolie

Bereiding

Schep de passata over het midden van het deeg en werk in een draaiende beweging naar buiten tot het gelijkmatig is verdeeld. Scheur de buffelmozzarella grof in hapklare stukjes en verspreid deze gelijkmatig over de bodem. Verspreid de dun gesneden prosciutto over de bodem.
Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °. Haal de pizza na het bakken uit de pizzaoven en besprenkel met olijfolie voordat u de pizza serveert.

Napolitaans

Ingrediënten

4 eetlepels tomatensaus voor pizza's (passata)
60 g mozzarella
8 gezouten kappertjes
5 olijven
4 ansjovisfilets
2 eetlepels olijfolie
4 basilicumblaadjes
1 theelepel oregano
1 teentje knoflook, gepeld en fijngehakt

Bereiding

Was de gezouten kappertjes en laat ze minstens 1 uur in water weken. Giet ze vervolgens af. Bak de knoflook in 1 eetlepel olijfolie tot deze licht goudbruin is en roer door de passata. Verdeel de saus over het midden van het deeg en werk in een draaiende beweging naar buiten totdat de saus gelijkmatig is verdeeld. Garneer met de oregano en de resterende olijfolie. Verdeel de olijven, kappertjes, ansjovis en basilicumblaadjes gelijkmatig over de pizza en strooi de mozzarella eroverheen. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °.

Margherita

Ingrediënten

50 g tomatensaus voor pizza's (passata)
60 g mozzarella, in dunne plakjes gesneden
4 basilicumblaadjes, gescheurd
1 eetlepel olijfolie

Bereiding

Schep de passata in het midden van de pizza en verspreid deze met de achterkant van de lepel. Besprenkel de bovenkant met de olijfolie en verdeel de mozzarella en de basilicumblaadjes gelijkmatig. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak de pizza gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is. Draai de pizza halverwege 180 °.

Drie kazen

Ingrediënten

140 g cheddar, geraspt
55 g brie
30 g koude Gruyére, voor kaasvlokken
½ theelepel knoflook, fijngehakt
Chilivlokken, om te bestrooien

Bereiding

Verdeel de cheddar en knoflook gelijkmatig over de pizzabodem. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °.
Na het bakken plaatst u pizza op een snijplank en verdeelt u de brie in dunne plakjes over de pizza. Gebruik een schilmesje om stukjes van de Gruyère over de bovenkant te strooien. Eindig met wat chilivlokken.

Puttanesca

Ingrediënten

256 g tomatensaus (passata)
80 g mozzarella, gescheurd
6–8 olijven
3 basilicumblaadjes, gescheurd
1 chilipeper, fijngesneden
½ teentje knoflook, fijngehakt
2 eetlepels olijfolie
4 theelepels gezouten kappertjes
½ theelepel gedroogde oregano
Zwarte peper

Bereiding

Laat de gezouten kappertjes minstens 1 uur in water weken en giet ze vervolgens af. Bak de knoflook, chili, kappertjes en olijven in 1 eetlepel olijfolie in een steelpan totdat de knoflook bruin begint te worden. Smeer de helft van de passata in het midden van het deeg en werk in een draaiende beweging naar buiten tot deze gelijkmatig is verdeeld. Voeg de mozzarella, een beetje oregano en een beetje olijfolie toe. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °. Haal de pizza uit de oven, voeg het mengsel uit de pan en een beetje basilicum toe en maak af met gemalen zwarte peper.

Knoflookbrood met kaas

Ingrediënten

Parmezaanse kaas, geraspt (naar smaak)
Mozzarella, geraspt (naar smaak)
2 teentjes knoflook, geperst
2 eetlepels gezouten boter, zacht
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng de knoflook en de boter in een kom. Verdeel de boter en knoflook over het deeg, bestrooi met de Parmezaanse kaas en mozzarella en breng op smaak met peper en zout. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °. Haal uit de pizzaoven en breng op smaak met zout en peper voordat u het knoflookbrood serveert.

Dessertpizza met kaneelvulling

Ingrediënten

Voor de kaneelspread:

112 g boter, zacht
85 g bruine suiker
70 g haver
3 theelepels kaneel

Voor het roomkaasglazuur:

105 g poedersuiker
57 g roomkaas, op kamertemperatuur
4 eetlepels ongezouten boter
½ theelepel vanille-extract

Bereiding

Meng de boter, bruine suiker, haver en kaneel in een kom. Smeer over de pizzabodem. Bestrooi met extra bruine suiker indien nodig. Plaats de pizza op de pizzasteen en bak gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is, en draai de pizza halverwege de bereiding 180 °. Klop de boter en roomkaas om het glazuur te maken. Voeg de poedersuiker en het vanille-extract toe en sprenkel over de pizza. Als het glazuur te dik is om te besprenkelen, verwarm het dan even in de magnetron.

Pizza met chocoladestukjes

Ingrediënten

230 g roomkaas
60 g chocoladestukjes
4 eetlepels suiker
1 theelepel vanille-extract

Voor het streusel:

75 g kristalsuiker
47 g standaardbloem
2 eetlepels boter, gesmolten
2 eetlepels bruine suiker
¼ theelepel vanille-extract

Bereiding

Strooi ½ kopje mini-chocoladestukjes gelijkmatig over het pizzadeeg. Verhit de roomkaas tot deze net is gesmolten en voeg 4 eetlepels suiker en vanille-extract toe. Roer goed. Schenk het roomkaasmengsel over het deeg en de chocoladestukjes en verdeel het gelijkmatig met de achterkant van een lepel. Voeg de rest van de chocoladestukjes toe. Meng de bloem, suiker en bruine suiker in een kom voor het streusel. Smelt de boter en het vanille-extract en combineer met de bloem en suiker. Gebruik een vork om alle ingrediënten te mengen. Er moeten kleine klonten ontstaan in de toplaag van het streusel. Strooi de streusel-topping over de pizza en schuif deze op de pizzasteen en bak de pizza gedurende 1 minuut of totdat de pizzakorst bruin is. Draai de pizza 180 ° halverwege het bakken. Haal de pizza uit de oven.

Zwarte pepersteak met asperges

Ingrediënten

2 x 200 g sirloinsteak (2 cm dik)
1 bosje asperges (gepunt)
2 eetlepels koolzaadolie
Zout en zwarte peper naar smaak

Bereiding

Plaats een gietijzeren pan in de pizzaoven en verwarm deze 4-6 minuten voor.
Terwijl het apparaat wordt opgewarmd, bestrijkt u elke biefstuk aan alle kanten met een eetlepel koolzaadolie en brengt u ze op smaak met zout en zwarte peper.
Meng de asperges in de resterende koolzaadolie en breng op smaak met zout en zwarte peper.
Als de oven klaar is, plaatst u de steaks in de pan en zet u deze terug in de oven.
Keer elke 2 minuten om en draai ze om zodat ze gelijkmatig worden gebakken. Doe dit drie keer (6 minuten in totaal) en haal uit de oven voor een medium biefstuk. Controleer of de biefstukken goed gaar zijn.
Plaats de asperges ondertussen in de gietijzeren pan en plaats in de oven. Kook 4 minuten of totdat de asperges gaar zijn. Serveer direct met de biefstukken en een saus naar wens.

Zalmfilets met sojasaus en honing

Ingrediënten

2 verse zalmfilets
1 limoen (sap en rasp)
2 eetlepels boter
2 eetlepels honing
2 eetlepels koolzaadolie
1 eetlepel verse peterselie (gehakt)
2 theelepels sojasaus
1 theelepel gember (fijngehakt)
1 theelepel knoflook (fijngehakt)
1 theelepel zout
1 theelepel gemalen zwarte peper

Bereiding

Terwijl de oven wordt voorverwarmd, combineert u alle ingrediënten met de zalmfilets en boter in een kom en mengt u deze goed om de marinade te maken. Doe de zalmfilets in de kom en bestrijk ruim met marinade.
Wanneer de oven is voorverwarmd, plaatst u de zalmfilets in een gietijzeren pan en zet u deze terug in de oven.
Kook de zalm in totaal 5 minuten en keer halverwege om. Controleer voor het serveren of de zalm gaar is.
Terwijl de zalm kookt, giet u de resterende marinade in een kleine steelpan en brengt u deze ongeveer 2 minuten aan de kook. Haal vervolgens van het vuur en klop de boter erin om de saus te maken. Serveer direct met saus en een keuze aan bijgerechten.

Varkenskarbonade met citroen en tijm

Ingrediënten

2 grote varkenskarbonades
6 teentjes knoflook, geschild en fijngehakt
½ citroen , sap en rasp
1 eetlepel verse tijmblaadjes, fijngehakt
1 eetlepel olijfolie
½ eetlepel boter
½ theelepel zout
¼ theelepel zwarte peper

Bereiding

Terwijl de oven wordt voorverwarmd, mengt u de knoflook, tijm, olijfolie, zwarte peper, zout, het citroensap en de citroenrasp in een grote kom. Bestrijk de karbonades ruim met de marinade en zet 20 minuten aan de kant.
Wanneer de oven is voorverwarmd, plaatst u de karbonades in een gietijzeren pan en zet u deze in de oven. Draai de karbonades na 4 minuten voorzichtig om en bak nog 2 minuten.
Haal de karbonades uit de oven, bestrijk met de rest van de marinade en bak nogmaals 2 minuten. Controleren of de karbonades gaar zijn voordat u ze serveert. Serveer direct met een keuze aan bijgerechten.

Salade met gegrilde kip en perzik en honing-mosterddressing

Ingrediënten

75 g geroosterde amandelen
50 g verse rucola
4 kipfilets
3 perziken, ontpit en in partjes gesneden
½ rode ui, gepeld en fijngehakt
Kleine handvol verse basilicum, fijngehakt
Kleine handvol verse munt, fijngehakt
Zout en peper naar smaak

Voor de dressing:

60 ml olijfolie
2 theelepels balsamicoazijn
1 theelepel citroensap
1 theelepel Dijon-mosterd
½ theelepel honing
Een snufje zout

Bereiding

Plaats de kipfilets in een gietijzeren pan en plaats ze in de oven zodra deze is voorverwarmd.
Draai de kipfilets na 4 minuten om en bak nog eens 4 minuten. Controleer of de kip gaar is, voeg de stukjes perzik toe aan de pan en bak nog 2 minuten.
Meng alles om de salade te maken en serveer direct met de honing-mosterddressing.

Opmerkingen:

Geproduceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler-Straße 5,
51149 Köln, Germany.

GEMAAKT IN CHINA.

petra-electric.com

©Petra Handelsmerk.
Alle rechten voorbehouden.

CD071221/MD121021/V1