

Ingrediënten en Recept

Ristotto bereiding

SAUTE/SEAR - knop - 2-3 minuten
Boter in pan - 1 minuut opwarmen
Ui en look - 4-5 minuten fruiten
Rijst toevoegen - 2-3 minuten bakken + roeren
(+ wijn en laten uitkoken - zonder deksel) + roeren tot verdampt
+ bouillon of water - verhouding (1 en 1,5) + RISOTTO knop
Laten koken tot automatisch overschakelt naar KEEP WARM

Gestoomde rijst bereiding

Verhoudingen
Witte rijst = 1 op 1
Volkoren rijst = 1 op 1,5

Rijst wassen
Rijst op pot doen - horizontaal leggen
+ water
+ deksel
RICE/STEAM stand
Laten koken tot automatisch overschakelt naar KEEP WARM

Bron

Solis Mult Chef Pro Type 822

Info Martine Lycke 22/07/2018

2 witte tasjes rijst Colruyt -
verhouding water 1/1
= te weinig water
Duurtijd : 20 minuten



▲ RISOTTO BEREIDING

STAP 1: RISOTTO BAKKEN MET DE „SAUTÉ/SEAR“ STAND

1. Controleer of de buitenkant van de kookpan schoon is, voordat u deze in het apparaat plaatst. Hiermee garandeert u een goed contact met de ingebouwde kookplaat.
2. Plaats de verbindingsstekker in de aansluiting op het apparaat. Doe daarna de stekker in een juist stopcontact. De witte verlichting rond de randen van de START/CANCEL knop en de RISOTTO knop gaan branden.
3. Druk nu op de SAUTÉ/SEAR knop. Nu gaat het witte licht rond deze knop branden en niet langer die rond de RISOTTO knop. Druk op de START/CANCEL knop op met het bakken te starten. Het licht rondom de knop licht rood op.
4. Sluit het apparaat met de deksel af en laat het apparaat ca. 2 – 3 minuten opwarmen (de tijd om op te warmen mag in geen geval langer dan 5 minuten zijn!)
5. Doe de olie of de boter in de kookpan en verwarm deze gedurende 1 minuut.
6. Als u kip of visproducten gebruikt, bak ze dan in kleine hoeveelheden, plaats de deksel op het apparaat en roer het geheel tussentijds door. Bak ze totdat ze goed doorbakken zijn. Haal dit daarna weer uit de kookpan.
7. Doe, indien nodig of als dit in het recept zo aangegeven is, weer wat olie of boter in de pan. Ook dit weer 1 minuut verwarmen.
8. Voeg dan de ingrediënten zoals uien en knoflook toe. Indien nodig sluit de deksel, 4 tot 5 minuten fruiten tot het de gewenste kleur heeft gekregen. Tussendoor goed roeren.
9. Voeg nu de risotto rijst toe (arborio of carnaroli risotto) en roer alles door. Bak de rijstkorrels 2 – 3 minuten terwijl u het geheel tussentijds roert.
10. Voeg nu de wijn toe (indien gewenst of als dit in het recept is aangegeven) en zonder deksel doorkoken, totdat de rijst de vloeistof heeft geabsorbeerd en de alcohol verdampt is. Roer tussentijds vaak door.
11. Druk nu op de START/CANCEL knop om de SAUTÉ/SEAR stand weer te stoppen.
12. Ga verder zoals in de volgende stap wordt beschreven.

TWEEDE STAP: DE RISOTTO KOKEN MET DE „RISOTTO“ STAND

- **Verhouding rijst: water of bouillon**
1 Multi Chef Pro maatbeker rijst op 1 1/2 Multi Chef Pro maatbeker water/
bouillon
1. Volg eerst punten 1 tot 11 van stap een zoals hierboven beschreven.
 2. Voeg nu de bouillon of het water toe en roer alles in de kookpan goed door. Plaats de deksel weer op het apparaat en druk op de RISOTTO knop en daarna op de START/CANCEL knop om het kookproces te starten. De verlichting rondom de START/CANCEL kleurt rood en de verlichting rondom de RISOTTO knop wordt wit en het kookproces wordt gestart.
 3. Laat het geheel nu koken totdat het geluidsignaal klinkt dat aangeeft dat de bereiding klaar is. Uw multifunctionele koker schakelt automatisch over naar de KEEP WARM stand. Dit duurt ca. 20 tot 30 minuten.
 4. Verwijder de deksel en roer de risotto goed door met de meegeleverde rijstlepel. Nu kunt u de overige ingrediënten zoals boter, Parmezaanse kaas, kruiden of peper en zout toevoegen.
 5. Uw SOLIS Multi Chef Pro blijft ca. 30 minuten in de KEEP WARM stand. Daarna schakelt hij automatisch uit. Desondanks is het beter om de risotto direct na de bereiding te serveren.

Tip:

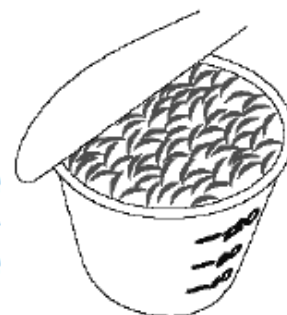
- Laat de risotto nog 5 – 10 minuten in de KEEP WARM stand rusten, zodat het geheel de juiste smaak krijgt.
- Voor een optimaal resultaat raden wij aan om de risotto een keer door te roeren na 15 – 20 minuten in de RISOTTO stand.

Opmerking:

- Als de SOLIS Multi Chef Pro te snel overschakelt naar de KEEP WARM stand of als het apparaat volledig uitschakelt voordat het kookproces is voltooid, druk dan nog een keer op de gewenste stand en daarna op de START/CANCEL knop. De omranding wordt rood en de gekozen instelling wordt gestart. Dit kan in bepaalde omstandigheden voorkomen als beveiliging van het apparaat tegen oververhitting.

▲ RIJST GAREN

„RICE/STEAM“ STAND (RIJST/STOOM)



1. Meet met de meegeleverde maatbeker voor rijst de juiste hoeveelheid rijst af. (zie kooktabel op pagina 16). De maatbeker moet altijd tot de rand vol zijn, niet eroverheen (zie afbeelding).
 - **Opmerking:** de rijstmaatbeker van de SOLIS Multi Chef Pro komt niet overeen met een standaard maatbeker. Een Multi Chef Pro maatbeker komt overeen met 150 g ongekookte rijst of 180 ml water. Mocht u de maatbeker kwijtraken, dan kunt u ook een andere maatbeker gebruiken, maar houdt daarbij dan wel bovengenoemde hoeveelheden aan en overschrijd in de kookpan nooit de maximum markering van 10 maatbekers.
 - **Verhouding rijst : water**
Witte rijst =
 1 Multi Chef Pro maatbeker rijst op 1 Multi Chef maatbeker water
Volkoren rijst =
 1 Multi Chef Pro maatbeker rijst op 1 ½ Multi Chef maatbeker water
2. Doe de afgemeten hoeveelheid rijst in een zeef en was de rijst met koud water om het laagje zetmeel te verwijderen. De rijst kan bereidt worden, zodra het water helder is. Goed laten uitlekken.
3. Controleer of de kookpan aan de buitenkant, aan de onderkant en aan zijkanten schoon is, voordat u deze in het apparaat plaatst – hiermee wordt een goed contact met de hierin aanwezige kookplaat gegarandeerd.

VOORZICHTIG:



1. Voordat u het kookproces start moet u altijd eerst de bodem van de kookpan en het oppervlak van de kookplaat schoonmaken.



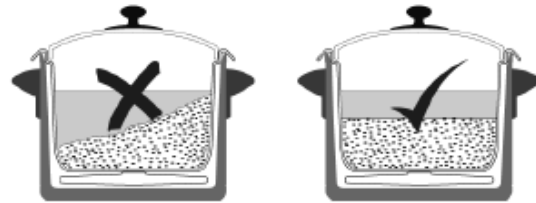
2. Draai het apparaat iets naar links en rechts, om er zeker van te zijn dat de kookpan recht op de kookplaat staat.



3. De kookpan moet het hele oppervlak van de multifunctionele koker vullen, anders start het apparaat niet of kan het beschadigen.

Kook alleen in de uitneembare kookpan om het risico van een stroomstoot te verminderen. Dompel het apparaat nooit onder in water.

4. Doe de gewassen rijst in de kookpan. De rijst moet gelijkmatig over de bodem van de kookpan worden verdeeld en niet allemaal aan een kant liggen.



5. Voeg het water toe met de meegeleverde maatbeker. De verhouding moet zijn:

Witte rijst =

1 Multi Chef Pro maatbeker rijst op 1 Multi Chef maatbeker water

Volkoren rijst =

1 Multi Chef Pro maatbeker rijst op 1 ½ Multi Chef maatbeker water

6. Plaats de glazen deksel op het apparaat.
7. Doe de verbindingsstekker in het aansluitpunt. Stop dan de stekker in een juist stopcontact. De randen rondom de knoppen START/ CANCEL en RISOTTO lichten wit op.
8. Druk op de RICE/STEAM knop en druk dan op de START/CANCEL knop op deze instelling te starten. De rand rondom de START/CANCEL knop wordt rood, die van RICE/STEAM wordt wit en het kookproces start.
9. U hoort een geluidsignaal zodra het kookproces is voltooid en de SOLIS Multi Chef Pro schakelt automatisch over naar de KEEP WARM modus.
10. Open voorzichtig de deksel en roer de rijst door met de meegeleverde rijstlepel. Plaats de deksel weer op het apparaat en laat de rijst nog 10 – 15 minuten in de KEEP WARM stand rusten, voordat u deze serveert. Hierdoor wordt het eventueel overgebleven vocht door de rijst opgenomen en wordt deze luchtiger.

Opmerking:

- Als het RICE/STEAM proces is afgerond dan schakelt het apparaat automatisch voor 5 uur over op de KEEP WARM stand.
- Als de rijst klaar is, verwijder dan eerst de deksel (d.w.z. zodra u het geluidsignaal hoort). Uitzondering: als u de rijst een keer roert, als het kookproces in beëindigd of als dit in het recept specifiek anders aangegeven staat.
- Om de KEEP WARM stand te stoppen moet u op de START/CANCEL knop drukken of de stekker uit het stopcontact halen.

Belangrijk:

- Voeg altijd de vloeistof aan de kookpan toe, voordat u op de START/CANCEL knop drukt.
- Druk tijdens gebruik niet op de functieknoppen om het kookproces niet te verstoren.
- Gebruik alleen keukengerei van hout of van hittebestendige kunststof om de anti-aanbaklaag van de kookpan niet te beschadigen.
- Controleer altijd of de kookpan goed, d.w.z. recht in het apparaat, geplaatst is, voordat u het kookproces start.

Waarschuwing:

- Controleer altijd of het apparaat inderdaad uitgeschakeld is en de stekker uit het stopcontact is gehaald, voordat u de kookpan uit het apparaat haalt.
- Gebruik alleen ovenwanten of pannenlappen als u de deksel verwijderd of als u de kookpan uit het apparaat haalt.
- Plaats de stoomuitlaat op de deksel altijd zo dat het niet richting uzelf wijst om te voorkomen dat u zich aan de uittredende stoom brandt.
- Til de deksel altijd voorzichtig op en zorg dat de openingshoek niet richting uzelf gepositioneerd is, om te voorkomen dat u zich aan de uittreden stoom brandt.
- Om een stroomstoot te vermijden, kunt u het apparaat het beste in een geaard stopcontact stoppen.
- Gebruik het apparaat alleen samen met de meegeleverde, uitneembare kookpan.
- Gebruik de kookpan niet meer als deze beschadigd of gedeukt is. Een nieuwe Multi Chef Pro kookpan van SOLIS is verkrijgbaar bij de betere speciaalzaak of direct bij SOLIS.

▲ KOOKTABEL VOOR RIJST

- Voor de volgende gegevens wordt de Multi Chef Pro maatbeker gebruikt.
- Opmerking:** de rijstmaatbeker van de SOLIS Multi Chef Pro komt niet overeen met een standaard maatbeker. Een Multi Chef Pro maatbeker komt overeen met 150 g ongekookte rijst of 180 ml water. Mocht u uw maatbeker kwijtraken, dan kunt u ook een andere maatbeker gebruiken, maar houdt daarbij dan wel bovengenoemde hoeveelheden aan en overschrijd in de kookpan nooit de maximum markering van 10 maatbekers.

- Verhouding rijst : water

witte rijst =

1 Multi Chef Pro maatbeker rijst : 1 Multi Chef Pro maatbeker water

Volkoren rijst =

1 Multi Chef Pro maatbeker rijst : 1 ½ Multi Chef Pro maatbeker water

WITTE RIJST

| Ongekookte witte rijst* | Koud leidingwater* | Gekookte rijst, ca. * | Kooktijd ca. (in minuten) |
|-------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|
| 2 | 2 | 5 | 10 – 12 |
| 4 | 4 | 9 | 12 – 15 |
| 6 | 6 | 15 | 15 – 20 |
| 8 | 8 | 16 | 20 – 25 |
| 10 | 10 | 27 | 25 – 30 |

VOLKOREN RIJST/ARBORIO OF CARNAROLI RISOTTO RIJST

| Ongekookte volkoren rijst* | Koud leidingwater* | Gekookte rijst, ca. * | Kooktijd ca. (in minuten) |
|----------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------------|
| 2 | 3 | 5 | 25 – 30 |
| 4 | 6 | 10 | 30 – 40 |
| 6 | 9 | 15 | 40 – 45 |

* met de Multi Chef Pro maatbeker afgemeten

- Opmerking:** Omdat volkoren rijst meer water nodig heeft om goed te kunnen koken, kunnen er tijdens het kookproces bellen van zetmeel onder de deksel ontstaan.

▲ RIJST VARIATIES

- U kunt tussen vele verschillende rijstsoorten kiezen en deze ook anders bereiden. Wij geven u graag een overzicht.

HARTIGE RIJST

- Bereid de rijst in de Multi Chef Pro zoals beschreven staat. Gebruik in plaats van water dezelfde hoeveelheid kippen-, rundvlees-, of groentebouillon of visbouillon.

ZOET RIJST

- Bereid de rijst in de Multi Chef Pro zoals staat beschreven. Vervang de helft van de aangegeven hoeveelheid water met appel-, sinaasappel- of ananassap. **Let op:** Wij raden het af om rijstepudding in de Multi Chef Pro te bereiden, omdat dit aan de bodem van de kookpan kan aanbranden.

SAFFRAANRIJST

- Voeg 1/4 theelepel saffraanpoeder of 2 saffraandraadjes aan de rijst toe per twee cups water. Volg de hoeveelheden die voor witte rijst in de tabel worden aangegeven. Roer de rijst goed door.

ARBORIO OF CARNAROLI RIJST VOOR RISOTTO

- Arborio of carnaroli rijst komt uit Italië en is een glanzende ronde rijstkorrel die zeer geschikt is voor het bereiden van risotto. Houdt voor de bereiding van de risottorijst de hoeveelheden aan zoals deze aangegeven worden voor volkoren rijst in de rijsttabel.

JASMIJNRIJST

- Jasminrijst is een geurende lange rijstkorrel. Houd hiervoor de tabel voor witte rijst aan.

BASMATI RIJST

- Basmati rijst is aromatische lange rijstkorrel. Houd hiervoor de tabel voor witte rijst aan.

WILDE RIJST

- Het wordt afgeraden om alleen wilde rijst in de Multi Chef Pro te koken, omdat hiervoor een bijzonder grote hoeveelheid water nodig is. Desalniettemin kan het goed met witte of volkoren rijst vermengt worden.

Tip:

- Om de rijst minder plakkerig te maken, voegt u iets meer water toe aan de kookpan. Als u juist een plakkerige rijst wilt, dan voegt u wat minder water toe.
- Sommige rijstsoorten moeten met meer water gekookt worden, zoals wilde rijst, arborio rijst of rondkorrelige rijst. Volg alstublieft de aanwijzingen op de individuele rijstverpakking of gebruik de tabel voor de volkoren rijst.

QUINOA

- Quinoa is een Zuid-Amerikaanse rijstsoort die rijk is aan proteïnen en die een luchtige, romige en korrelige textuur heeft. Gebruik de tabel voor volkoren rijst.

SUSHI RIJST

- Sushi rijst is een kleikorrelige rijst die veel in de Japanse keuken gebruikt wordt. Gebruik hiervoor de tabel voor volkoren rijst.