

OVEN OP FORNUIS

De Omnia is een ingenieuze oplossing waarmee het mogelijk is om ovenschotels op het fornuis klaar te maken. Zo goed als alles wat in een gewone oven kan worden klaargemaakt, kan ook in een Omnia worden gedaan. Een oven als alle andere ovens! Gebruik uw eigen favoriete recepten of probeer één van nevenstaande recepten. Meer overheerlijke recepten vindt u bij www.omniasweden.com. Het uit 64 pagina's bestaande boek Recepten voor Omnia bevat niet alleen recepten, maar ook een aantal handige tips.

Eenvoudig en comfortabel

Alle soorten "bake off" brood zoals stokbrood, croissantjes en de meeste broodmixen, kunnen uitstekend in de Omnia worden klaargemaakt. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking.

Drie delen

De Omnia bestaat uit drie delen die samen zowel boven- als onderwarmte geven. Speciaal gevormd roestvrijstalen onderstel. Aluminium bakvorm met een kleine plooi die ervoor zorgt dat de vorm op de bovenzijde van het onderstel rust. Gelakt deksel met openingen.

WAARSCHUWING!: Let op eventuele scherpe randen! Onvoorzichtig gebruik kan snijwonden veroorzaken.

GEBRUIKSAANWIJZING

De vorm moet goed zijn beboterd en voor bakwerk ook bestrooid. Plaats de Omnia op het kooktoestel midden over de vlam of midden op de plaat. De eerste keer dat de oven wordt gebruikt kan er wat rook vrijkomen. Dit is normaal en volkomen ongevaarlijk voor omgeving en het gerecht in de vorm.

Vul de bakvorm tot de helft voor brood, cakes en andere gerechten die tijdens het bakken moeten rijzen. Bij gerechten die niet hoeven te rijzen kan de Omnia iets meer worden gevuld, maar nooit meer dan tot 2,5 cm vanaf de rand. In een overvolle bakvorm kan het onderste deel aanbranden, terwijl het bovenste deel nog niet gaar is. Indien de warmte in de Omnia te hoog wordt (te hoge instelling, te lange tijd en/of te weinig inhoud in de vorm) kan het rode deksel verkleuren. Dit is niet van invloed op de werking, alleen op het uiterlijk ervan. De bakvorm alleen met de hand afwassen. Afwasmiddel, vooral dat van afwasmachines, kan tot verkleuring leiden.

WAARSCHUWING! Alle onderdelen worden warm, gebruik dus altijd een pannenlap of iets dergelijks.

Zelfde tijden als in een gewone oven

Bij correct ingestelde warmte is de bereidingstijd in een Omnia hetzelfde als in een gewone oven. Maar kijk voor de zekerheid toch even vijf minuten vóór de berekende tijd. Neem, wanneer het gerecht klaar is, de bakvorm van het onderstel en verwijder het deksel. Anders zal het bak/braadproces verder gaan. Bakwerk en gegratineerde gerechten kunnen iets kleuren, maar niet zoveel als in een gewone oven. N.B. Gebruik in de vorm geen scherpe messen of ander metalen keukengerei.

Tracht de juiste warmte te vinden. Niet te veel, niet te weinig.

Het gebruik van een oven zonder thermometer/thermostaat kan in het begin wat vreemd zijn. Kooktoestellen hebben verschillend vermogen en de warmtevraag kan ook variëren. Het is een kwestie van uitproberen.

TIPS! Van gebruikers waarmee je sneller op gang komt en voor een optimaal resultaat.

- Hulp om de juiste warmte te vinden: Op een losse kookplaat van 1500 W => gebruik hoogste warmte. Op een spiritusbrander (type Origo/Cookmate) met een vermogen van 2000W => iets minder dan half effect is meestal voldoende. Op een gasbrander van 2500W => probeer eerst met iets meer dan de waakvlam.
- Bij korte bereidingstijden (10-20 minuten), en altijd op een elektrisch kooktoestel, moet het roestvrijstalen onderstel eerst gedurende ca. 3 minuten worden voorverwarmd op hoge temperatuur, voordat de bakvorm met deksel op het kooktoestel wordt gezet.
- Sommige broden en cakes hebben een "kickstart" nodig met een voorverwarmd onderstel en daarna met de oven gedurende exact 1 minuut in de hoogste stand.

RIJST EN KIPSCHOTEL

1 ui	SAUS
1 eetlepel olie	1 1/2 dl slagroom
1 1/2 dl basmatirijst	3 eetlepels magere mayonaise
1 theelepeltje zout	3 eetlepels chilisaus
½ blokje kippenbouillon	curry
+ 3 1/2 dl water	
½ gebraden kip	
ev. cashewnoten	

SERVEERTIP

Salade en eventueel knoflookbrood

Beboter de vorm. Uitjes fijnsnijden en in olie fruiten. Voeg de rijst toe en daarna roeren. Voeg het zout en het bouillonblokje opgelost in het water toe. Laat het geheel onder deksel gedurende 10 minuten sudderen. Leg de rijst in de vorm. Verwijder het vel van de kip en snijdt deze in kleine stukjes. Leg de stukjes kip op de rijst en strooi er eventueel cashewnoten over. Klop de slagroom iets op. Meng de mayonaise en de chilisaus. Voeg de slagroom er aan toe en kruiden met de kerrie. Verdeel de saus in de vorm en laat de schotel in ca. 25 minuten in de vorm gaar bakken.

QUICHE MET ZWEEDSE ROQUEFORT EN HAM

DEEG	VULLING
150 gr. boter	1 rode paprika
3 dl meel	60-70 gr. gerookte ham
snufje zout	minstens 6 grote blaadjes basilicum
1 eetlepel water	150 gr. Roquefort
	3 eieren
	2 1/2 dl room
	cayennepeper

Verdeel de boter in het meel met het zout. Voeg het water toe en verwerken tot een deeg. Leg het deeg in een plastic zakje en laat het gedurende minstens 1 uur zo koud mogelijk rusten (ontbreekt u dit geduld zal het alsnog goed smaken). Beboter de vorm. Vorm het deeg tot een rol. Leg de rol in de vorm en druk het deeg dun langs de kanten uit. Snijdt de paprika en de ham fijn en leg dit in de vorm – de ham bovenop. Snijdt basilicum in fijne reepjes. Kruimel de kaas in de vorm en daarna afdekken met basilicum. Klop eieren, room en cayennepeper op en giet het mengsel over de quiche. Bakken tot de vulling is gestold, ca. 1 uur.

VARKENSHAAS GEVULD MET BACON EN KAAS

1 varkenshaas van ca. 500 gr.
4-6 plakjes bacon
Roquefort of knoflookkaas, ca. 70 gr.
2-3 dl room
1 eetlepel sojasaus
zout en peper
4-5 cocktailprikkers

SERVEERTIP

Rijst of nieuwe aardappels en groenten

Beboter de vorm. Maak de varkenshaas schoon en snijdt er maak er overlangs een snede in. Leg de plakjes bacon langs beide zijkanten en vul de varkenshaas met de kaas. Maak de varkenshaas dicht met de cocktailprikkers, leg hem in de vorm en plaats de Omnia volgens de aanwijzingen op het fornuis gedurende ca. 15 minuten, of totdat de varkenshaas begint te kleuren. Meng room en sojasaus, giet deze over de varkenshaas en daarna nog eens 15 minuten nabakken. De bereidingstijd kan iets variëren al naar gelang de dikte van de varkenshaas.

TIJMBROOD

2 ½ dl water, ca. 35°
8 gr. droge gist
2 theelepeltjes zout
1 eetlepel suiker
8 dl bloem
4 gr. gedroogde tijm
sesamzaad

Meet alle ingrediënten op en meng het tot een glad, soepel deeg. Het deeg is klaar wanneer het niet meer breekt wanneer het uit elkaar wordt getrokken. Laat het beslag rusten gedurende 15 minuten. Vorm het deeg daarna naar eigen fantasie, bijvoorbeeld gevlochten. Beboter de vorm met margarine (vloeibare margarine kan ook) en bestrooi de vorm met sesamzaad (of iets dergelijks) zodat de binnenzijde van de vorm bedekt is. Leg het deeg in de vorm en laat het nu gedurende ca. 1 uur rijzen. Bakken volgens gebruiksaanwijzing gedurende ca. 60 minuten.