NIEUW

Solo Crèmefine

ALTIJD SUCCES MET JE ROMIGE GERECHTEN

Zet elk recept naar jouw hand met een heerlijke mix op basis van plantaardige oliën en melk

Ontdek als eerste de nieuwe smeuïgheid in 14 originele recepten

Geef klassiekers je eigen twist

Pak uit met eyecatching desserts

Imponeer met superluchtig gebak

Solo Crèmefine

PROEF GRATIS

BON GELDIG OP EEN VERPAKKING SOLO CRÈMEFINE 200 ML NAAR KEUZE*

Deze coupon is geldig van 28/05/2018 tot 27/05/2019

*Solo Crèmefine Cuisine 200 ml, Solo Crèmefine Patisserie 200 ml of Solo Crèmefine Vanille 200 ml

Solo Crèmefine

PROEF GRATIS

Bericht aan H.H. Handelaars: Unilever Belgium N.V. verbindt zich er toe de tegenwaarde van deze bon, B.T.W. inbegrepen, terug te betalen. Deze bon is enkel inwisselbaar bij aankoop van het product. De firma behoudt zich het recht voor deze bon niet uit te betalen bij gebrek aan voldoende aankoopbewijzen. Deze bonnen dienen binnen de 6 maanden na eind-datum van de actie teruggestuurd te worden naar HighCo DATA Ben-elux nv, Kruiskouter 1 - 1730 Asse voor controle en terugbetaling. Enkel terugbetaalbaar in België en Luxemburg.- Niet cumuleerbaar met andere kortingen. © Unilever Belgium N.V. Namaak zal vervolgd worden.

V.U.: Unilever BCS Belgium Bvd de l'Humanité/Humaniteitslaan 292
1190 Brussels BTW nr. 0629.992.828

(255)5410003019438(3900)000

"In deze gids hebben we speciaal voor jou 14 originele foodies-proof recepten met Solo Crèmefine verzameld."

Solo

Da's goud in je keuken

Hallo!

Room zorgt voor body en smaak. Voor die heerlijke smeuïgheid die je gerechten écht onweerstaanbaar maakt. Maar soms ook voor stress bij het koken. Je peperroomssaus die schift, nét voor het opdienen. De fluffy topping op je meest instagrammable cupcakes die plots wegzakt…

Herkenbaar? Dankzij het **nieuwe gamma Solo Crèmefine** is dat allemaal verleden tijd. De unieke mix van melk en plantaardige oliën zorgt ervoor dat het resultaat altijd geslaagd is: een perfect gladde saus, **superluchtig gebak of een verrukkelijke topping** die altijd zijn vorm behoudt. Kortom, dat extra vleugje heerlijkheid waarmee je écht indruk maakt.

In deze gids hebben we speciaal voor jou **14 originele foodies-proof** recepten met Solo Crèmefine verzameld. Van eenvoudig tot uitdagend, maar altijd haalbaar en toegankelijk. Ze smaken niet alleen geweldig, ze zien er ook nog eens *ultra delicious* uit. Ga ermee aan de slag of geef er lekker je eigen twist aan. Je zal zien: het resultaat is áltijd geslaagd. Ideaal om te delen met je vrienden, je familie én je volgers…

WAAROM SOLO AL BIJNA 90 JAAR DE PERFECTE PARTNER IN JE KEUKEN IS...

- **1929** | Eerste Belgische margarine

De Union Margarinière Belge lanceert met **Solo de allereerste margarine in ons land**, als alternatief voor schaarse en dure boter.

- **1932** | Kookboekjes inspireren

Nog voor de eerste nieuwe man geboren wordt, vinden **de eerste Solo-kookboekjes** al hun weg naar de keuken van de Belgische huisvrouw.

- **1950s** | Solo gaat voor goud

Solo ontpopt zich tot goud in de keuken en trekt voor het eerst z'n glimmende pakje aan.

- **1970s** | Think BIG

Solo wordt de referentie voor koken en bakken in België. We pakken groots uit met verpakkingen van 1 en 2 kg.

- **1996** | Knijpbaar gebruiksgemak

Het leven versnelt. Solo vloeibaar verschijnt in de keuken, met een knijpfles voor meer gebruiksgemak én perfecte doseerbaarheid.

- **2007** | De grootste kookcommunity

Solo Open Kitchen **opent zijn virtuele deuren** en inspireert meteen met meer dan 1.700 eigen recepten. Intussen telt onze levendige kookcommunity ruim 145.000 leden en 20.000 recepten.

- **2015** | Een ommezwaai voor bakfans

Lekker zacht. Makkelijk mengbaar. Rijk van smaak. Solo Patisserie overtuigt Belgische bakfans met luchtig en prachtig goudgeel gebak.

- **2018** | Heerlijke smeuïgheid voor elke bereiding

Solo Crèmefine, hét alternatief voor room, start zijn missie om van élk hartig gerecht, smeuïg dessert én huisgemaakt gebak een topsucces te maken.

Da's goud in je keuken

PERFECTE SMAAK, IDEAAL VERPAKT

De unieke voordelen van Solo Crèmefine

Opent makkelijk
Dankzij het afscheurstrookje open je de verpakking in één beweging, zonder schaar!

Sluit zichzelf
De verpakking sluit zichzelf luchtdicht af, waardoor het aroma perfect bewaard blijft.

Geen verspilling
Je drukt de verpakking helemaal plat, zodat er vrijwel geen product verloren gaat.

Doseert perfect
Het slimme handvat geeft je een betere grip om elk scheutje nauwkeurig te doseren.

Perfecte houdbaarheid
Dankzij de unieke verpakking is Solo Crèmefine langer houdbaar.

Staat stabiel
De vorm en de vlakke basis zorgen ervoor dat het pak — zelfs als het bijna leeg is — niet omvalt.

Vermindert afval
De verpakking weegt tot 60% minder en spaart plaats in je vuilnisbak.

KOOK EN BAK MET EEN EXTRA VLEUGJE 'MMMH...'

Een uniek product voor elke bereiding

Solo Crèmefine Cuisine: 15%
- Dé basis voor smeuïge ovenschotels, soepen en sauzen
- Bindt perfect, schift niet
- Geeft een volle, licht smeuïge smaak

Solo Crèmefine Patisserie: 12%
- Ideaal voor gebak, desserts, ovenschotels, soepen en sauzen
- Mooie luchtige textuur
- Behoudt zijn stevigheid tijdens het verwerken

Solo Crèmefine Vanille: 31%
- Perfecte afwerking voor gebak, fruitdesserts en ijs
- De snelste vanillesaus, kant-en-klaar of licht opgeklopt
- Heerlijk subtiele vanillesmaak

Crèmefine maakt élk gerecht geslaagd

		Goede binding in warme gerechten	**Schift niet** in milde, zure gerechten	**Luchtige** textuur	**Behoudt opgeklopt zijn structuur**
15%*	CUISINE	✔	✔		
12%*	VANILLE			✔	✔
31%*	PATISSERIE *	✔	✔	✔	✔

* Product gekoeld bewaren
* V.G.

Solo

Da's goud in je keuken

KEILEKKERE QUICHE MET GEITENKAAS EN VENKEL

Mag het eens wat anders zijn dan quiche lorraine? Zo geef 'm je eigen zalig zuiderse touch.

TIJD 75 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 rol kruimeldeeg of bladerdeeg (koelvak)
- 1 venkelknol
- 1 bussel jonge wortels
- 150 g zachte geitenkaas
- een handvol verse kervelblaadjes
- 1 el graanmosterd
- 4 eieren
- 1 pakje Solo Crèmefine Cuisine
- versgemalen peper
- zeezout

Extra nodig: quichevorm - bakbonen

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 160 °C. Leg het kruimeldeeg in een quichevorm. Leg een vel bakpapier op het deeg en doe er bakbonen in. Bak 10 tot 15 minuten, verwijder de bakbonen en het bakpapier.
2. Maak de venkel schoon en snijd de knol in stukjes. Maak de wortels schoon.
3. Klop de eieren los met de Solo Crèmefine Cuisine en de mosterd. Kruid met peper en zout. Schenk dit mengsel in de deegbodem en verdeel er de venkelstukjes en kervel over.
4. Snijd de geitenkaas overlangs door en leg de plakjes op de vulling. Verdeel er de worteltjes over.
5. Bak de quiche met geitenkaas ca. 35-40 minuten in de oven (of volg de bakinstructies op de verpakking).

Solo
Da's goud in je keuken

SNELLE SCAMPI DIABOLIQUE MET ORZO

Eters met grote honger in huis? Zet deze vurige Griekse pasta met gebakken scampi bliksemsnel op tafel.

TIJD	PRIJS	MOEILIJKHEID
30 min	€€€	

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 24 scampi
- 3 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1 rode puntpaprika
- 150 g Griekse pasta (orzo)
- 12 à 16 kerstomaatjes
- 1 el Solo vloeibaar
- ½ tl chilivlokken of cayennepeper
- 1 tl tomatenpuree
- 1 pakje Solo Crèmefine Cuisine
- 8 verse korianderblaadjes
- 1 snuifje komijn
- zeezout

TIP!
Iets te gul geweest met de chili? Voeg een extra scheutje Solo Crèmefine Cuisine toe!

BEREIDING

1. Ontdooi de scampi en verwijder het pantser. Verwijder het darmkanaal en 'vlinder' de scampi (halveer ze bijna helemaal in de lengte en klap ze open).
2. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Pel en pers de knoflook. Maak de puntpaprika schoon en snijd hem in stukjes. Kook de orzo beetgaar in water met een snuifje zout en komijn.

Maak de saus

1. Verhit de Solo vloeibaar in een pan en fruit er de sjalot en de knoflook in aan. Doe er de paprikastukjes bij en stoof kort mee. Voeg de chilivlokken of cayennepeper toe. Doe de tomatenpuree en Solo Crèmefine Cuisine erbij en laat al roerend inkoken. Pluk de korianderblaadjes.

Bak de scampi en werk af

1. Bak de scampi op hoog vuur en kruid met peper en zeezout.
2. Draai het vuur uit en doe de scampi en kerstomaatjes bij de saus. Garneer met de koriander en serveer de orzo erbij.

Solo
Da's goud in je keuken

15-MINUTENBAVAROIS MET MANDARIJNTJES

Steek je banketbakker naar de kroon met deze prachtbavarois. Je klaart 'm in een kwartiertje, zonder oven.

TIJD 15 min + 1 nacht koeltijd

PRIJS €€€

MOEILIJKHEID

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 6 mandarijntjes
- 50 ml water
- 60 g suiker
- 1 pakje Solo Crèmefine Vanille
- 4 gelatineblaadjes
- 4 zandkoekjes

Extra nodig: 4 ramekins

Een ramekin is een potje met een diameter van ongeveer 10-20 cm waarin één portie van een nagerecht kan worden geserveerd.

BEREIDING

1. Pel de mandarijntjes en verdeel ze in partjes. Breng ze met het water en suiker aan de kook.
2. Laat enkele minuten inkoken. Mix, zeef en houd dit sausje apart.
3. Week de gelatine in koud water. Warm de Solo Crèmefine Vanille al kloppend op.
4. Knijp de gelatineblaadjes goed uit en laat ze al roerend smelten in de warme Solo Crèmefine Vanille.
5. Spoel de ramekins met koud water en verdeel het bavaroismengsel erover (tot +/- 1 cm van de rand). Laat een nacht opstijven in de koelkast.

Voor het serveren

Verkruimel 4 zandkoekjes en verdeel ze over de ramekins. Druk lichtjes aan. Stort elke bavarois uit op een bordje en werk af met een laagje van de mandarijntjessaus.

Da's goud in je keuken

OVENSCHOTEL MET ZOETE AARDAPPEL, PEER EN LAMSGEHAKT

Peer en lamsvlees in één schotel? Ongewoon, maar ongelooflijk lékker. 20 minuutjes bakken, klaar!

TIJD 60 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 750 g zoete aardappel
- 1 pakje Solo Crèmefine Cuisine
- versgemalen peper
- zeezout
- 2 sjalotjes
- 1 el Solo margarine
- 500 g lamsgehakt
- 1 tl verse tijm
- 2 peren
- 3 el paneermeel

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 180 °C.
2. Schil de zoete aardappelen, snijd ze in stukjes en kook ze in ca. 20 minuten gaar. Giet af en prak met Solo Crèmefine Cuisine tot een smeuïge puree. Breng op smaak met peper en zeezout.
3. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Stoof aan in Solo vloeibaar en voeg het lamsgehakt en de tijmblaadjes toe. Bak het gehakt rul en kruid met peper en zout.

Vul de ovenschotel

1. Schil de peer en snijd ze in plakjes.
2. Vet de ovenschaal in met wat Solo vloeibaar en schep het lamsgehakt erin. Schik de plakjes peer erop en schep er een laag zoete aardappelpuree overheen. Bestrooi met een laagje paneermeel.
3. Zet de ovenschotel 15-20 minuten in de oven en laat goudbruin bakken.

Solo
Da's goud in je keuken

SPICY CHOCOLADEMOUSSE DIE ÁLTIJD LUKT

Spicy is het nieuwe zoet. Maak in een halfuurtje een pittige chocomousse met wauwfactor 10!

TIJD 30 min + 1 nacht koeltijd

PRIJS €€€

MOEILIJKHEID

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 80 g pure chocolade
- 1 el honing of agavesiroop
- 10 g gekonfijte gember
- 1 tl roze-peperbolletjes
- 1 pakje Solo Crèmefine Patisserie

BEREIDING

1. Laat de chocolade met de honing of agavesiroop au bain-marie smelten.
2. Hak de gekonfijte gember fijn en kneus de roze-peperbolletjes. Spatel ze door de gesmolten chocolade.
3. Klop de Solo Crèmefine Patisserie op en spatel er de chocolade onder.
4. Schep de chocolademousse in glaasjes en laat een nachtje opstijven in de koelkast. Garneer net voor het serveren met een paar roze-peperbolletjes.

TIP!

Gesmolten chocolade laten afkoelen hoeft niet. Solo Crèmefine Patisserie blijft luchtig tijdens het mengen.

Da's goud in je keuken

STEAK MET DE SMEUÏGSTE PEPERROOMSAUS

De állerbeste peperroomsaus voor je perfect gebakken steak... zo doe je 't zelfs met je ogen dicht.

TIJD 40 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 4 steaks van 150 à 200 g
- 3 el Solo vloeibaar
- vers gemalen peper
- zeezout
- 35 g groene-peperbolletjes
- 1 scheutje rode wijn
- 2 dl bruine fond
- 1 pakje Solo Crèmefine Cuisine
- 4 aardappelen
- Fleur de sel
- 2 stronkjes witloof
- 2 el dragonazijn
- enkele blaadjes postelein

Extra nodig: frituurpan - Solo frituurolie

TIP!
Haal je peperroomsaus op tijd van het vuur. Ze zal nog wat indikken door de warmte van de pan.

BEREIDING

Bereid de frieten voor

Spoel de aardappelen grondig en snijd ze in dikke frieten van 2 cm op 7 cm. Kook ze bijna gaar in gezouten water en laat even afkoelen.

Bak het vlees

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Kruid met peper en zout en bak in hete Solo vloeibaar, naargelang de gewenste bakwijze. Haal het vlees uit de pan. Dek af met aluminiumfolie en laat rusten.

Maak de saus

Doe de groene-peperbolletjes in de pan en voeg de rode wijn en fond toe.

Laat kort inkoken. Doe de Solo Crèmefine Cuisine erbij en laat inkoken tot een gladde saus.

Bak de frieten af

Frituur de voorgegaarde frieten op 180°C. Bestrooi met fleur de sel en serveer bij de steak.

Solo
Da's goud in je keuken

DE LEKKERSTE NO-MEAT LASAGNE MET POMPOEN EN PADDENSTOEL

Verras je gasten met de topcombinatie van pompoen en crunchy nootjes. Laagje na laagje lekker...

TIJD	PRIJS	MOEILIJKHEID
60 min	€€€	

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

Voor de vulling:

- 1 butternutpompoen
- 1 kg gemengde paddenstoelen (vb. portobello's en kastanjechampignons)
- 50 g gemengde noten

Voor de saus:

- 50 g Solo margarine
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- versgemalen peper
- zeezout
- 60 g bloem
- 750 ml groentebouillon
- 1 pakje Solo Crèmefine Cuisine

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C.
2. Maak de paddenstoelen schoon. Houd er enkele opzij voor de afwerking. Snijd de rest in stukjes. Zet de helft hiervan opzij voor de vulling.
3. Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook fijn.

Maak de saus

1. Laat 2 eetlepels Solo margarine smelten en stoof er de helft van de paddenstoelenstukjes in aan met de look en sjalotsnippers. Roer er de bloem door, laat kort meebakken en voeg dan de groentebouillon toe. Laat even inkoken.
2. Mix alles fijn en voeg de Solo Crèmefine Cuisine toe. Laat kort opkoken en binden.

Werk de lasagne af

1. Schil de butternutpompoen en snijd hem in plakken van een halve centimeter dik. Hak de noten fijn. Stoof de rest van de paddenstoelen aan in 2 eetlepels Solo vloeibaar. Kruid met peper en zout.
2. Borstel een ovenschaal in met wat Solo vloeibaar en doe er afwisselend een laagje saus, een laagje pompoen, een laagje gebakken champignons en nootjes in. Verdeel er als laatste laag de apart gehouden paddenstoelen over. Bak de veganistische lasagne 30-40 minuten in de voorverwarmde oven.

Solo

Da's goud in je keuken

ZEEDUIVEL MET WITTE-WIJNSAUS DIE NOOIT SCHIFT

Tover in geen tijd het allerfijnste stukje vis op tafel met de makkelijkste wittewijnsaus EVER.

TIJD 60 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 300 g zoete aardappel
- 2 el Solo Crèmefine Cuisine
- 600 g zeeduivel (ook bekend als lotte)
- 1 el olijfolie
- 150 g mini-asperges
- 1 tl olijfolie
- versgemalen peper
- fleur de sel

Voor de witte-wijnsaus:

- 1 sjalot
- 1 el Solo vloeibaar
- 1 el bloem
- een takje (citroen) tijm
- 100 ml droge witte wijn
- 1 pakje Solo Crèmefine Cuisine
- 250 ml visfumet
- versgemalen peper - zeezout

Voor de afwerking:

- 12 goudbesjes (physalis)

BEREIDING

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Maak de zoete-aardappelpuree

Schil de zoete aardappels en snijd ze in stukjes. Kook ze gaar, giet af en plet of mix ze met een 2 eetlepels Solo Crèmefine Cuisine. Breng op smaak met peper en zout.

Maak de witte-wijnsaus

Snipper de sjalot en stoof aan in een eetlepel Solo vloeibaar. Doe er de bloem bij en roer goed om. Laat kort bakken, zonder te kleuren. Voeg de tijm en de witte wijn toe. Roer de Solo Crèmefine Cuisine en de visfumet erdoor en laat even inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Bereid de vis

Snijd de zeeduivel in 4 porties en bestrijk de stukken vis met een eetlepel olijfolie. Verhit een grillpan. Grill de zeeduivel kort aan beide zijden en laat 10 minuten verder garen in de oven. Kruid met fleur de sel en versgemalen peper.

Grill de asperges

Borstel ook de asperges in met olijfolie en bak ze kort in de grillpan. Kruid met versgemalen peper en fleur de sel.

Schep op elk bord wat zoete-aardappelpuree, leg er een moot vis bovenop en werk af met de saus en asperges. Garneer met de goudbesjes.

TIP!
Liever een gladde saus? Giet ze door een zeef, druk de sjalot uit en laat kort verder inkoken.

Da's goud in je keuken

TOMATENSOEP MET FRISSE DRAGONTOPPING

Geef deze soepklassieker een trendy touch met Solo Crèmefine. Lekker simpel én snel gemaakt!

TIJD 45 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

BEREIDING

1. Pel en snipper de ui en de look. Stoof ze aan in de Solo vloeibaar. Schil de wortelen, snijd ze in stukjes en voeg ze toe aan de pan.
2. Haal de dragonblaadjes van de steeltjes, snijd ze fijn en houd ze apart. Bind de steeltjes van de dragon, de laurier en de tijm met keukentouw samen tot een bouquet garni. Laat meestoven.
3. Roer er de tomatenpuree onder en voeg de tomaten en bouillon toe. Laat alles nog 20 minuten zachtjes sudderen.
4. Verwijder het bouquet garni en mix de soep glad met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Werk de soep af

Klop de Solo Crèmefine Patisserie stevig op. Spatel er de gehakte dragonblaadjes door en breng op smaak met peper en zout. Schep de soep in kommetjes en schep er een lepeltje van de dragonroom in. Garneer met wat bladpeterselie.

TIP!
Draai met 2 koffielepeltjes 'quenelles' van de opgeklopte Solo Crèmefine Cuisine als afwerking van je soep. Superfancy.

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el Solo vloeibaar
- 2 wortelen
- 4 takjes verse dragon
- 1 blaadje laurier
- 2 takjes verse tijm
- 1 el tomatenpuree
- 500 g gepelde tomaten
- 1l kippenbouillon
- versgemalen peper
- zeezout
- 1 pakje Solo Crèmefine Patisserie
- 1 takje platte peterselie

Extra nodig: keukentouw - staafmixer

Solo
Da's goud in je keuken

SCONES MET LUCHTIGE KRUIDENTOPPING EN AVOCADO

Geef dé Engelse high tea klassieker een hippe twist met avocado en een heerlijk frisse kruidentopping.

TIJD 60 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

BEREIDING

Maak het sconedeeg

1. Zeef de bloem met het bakpoeder en het zout boven een grote mengkom. Wrijf de Solo margarine en de kaas met de vingers door de bloem tot een kruimelig mengsel. Doe er de gehakte dille en de karnemelk bij.
2. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Vorm er een bal van en rol uit tot een deeglap van ongeveer 15 bij 25 cm. Leg de lap met de lange zijde naar je toe en vouw beide uiteinden tot de middellijn. Vouw dubbel in de breedte en rol opnieuw uit tot een deeglap van 15 bij 25 cm.
3. Steek cirkels van 4 cm diameter uit het deeg. Kneed de restjes van het deeg samen, rol het deel opnieuw uit en steek er nog meer rondjes uit, tot je deeg verwerkt is.
4. Leg ze op een bakplaat (3 cm uit elkaar) en zet 20 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de oven voor tot 220 °C.

Maak de topping

1. Leg het spek op een bakplaat met bakpapier en laat kort drogen in de oven. Klop de Solo Crèmefine Patisserie los. Knip de bieslook fijn en spatel hem erdoor.
2. Breng op smaak met peper en zout en laat opstijven in de koelkast.

Bak de scones

1. Neem de scones uit de koelkast en bak ze in 10-12 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen op een taartrooster.
2. Pel en ontpit de avocado en snijd het vruchtvlees in stukjes. Serveer de scones met een lepel van de kruidenroom, stukjes avocado, een reepje gedroogd spek en een sprietje bieslook.

INGREDIENTEN VOOR 12 STUKS

Voor de scones:

- 250 g bloem
- 3 tl bakpoeder
- snufje zout
- 110 g Solo margarine
- 75 g pecorino of Oud Brugge kaas
- 2 el gehakte verse dille
- 185 ml (karne)melk

Voor de topping:

- 1 avocado
- 6 plakjes ontbijtspek
- 12 sprietjes bieslook
- 1 Solo Crèmefine Patisserie
- versgemalen peper
- zeezout

Extra nodig:
deegrol - bakplaat

Da's goud in je keuken

DE GRANDIOZE GREEN SMOOTHIE

Deze heerlijk verfrissende drink is ideaal als snel ontbijt of tussendoortje. Fiks & mix!

TIJD	PRIJS	MOEILIJKHEID
15 min	€€€	

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 bundel bladpeterselie
- 6 stelen bleekselderij
- 4-5 groene appels (Granny Smith)
- 1 limoen
- 60 cl appelsap
- 4 el Solo Crèmefine Vanille

Extra nodig: blender of staafmixer

BEREIDING

1. Hak de peterselie. Schil de bleekselderij en snijd hem in stukken.
2. Snijd de klokhuizen uit de appels en snijd de appels in stukken. Pers de limoen uit.
3. Doe alle ingrediënten samen in de blender of een kom en mix tot een gladde smoothie.

TIP!
Even smooth, maar wat minder zoet? Vervang de Solo Crèmefine Vanille door Solo Crèmefine Cuisine!

Da's goud in je keuken

TARTELETJES MET FRUIT, ZONDER OVEN

Vrienden over de vloer? Scoor met je állersnelste fruitgebak. Bakken hoeft niet: gewoon vullen en smullen!

TIJD 20-30 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

INGREDIENTEN VOOR 12-16 STUKS

- 1 pakje Solo Crèmefine Vanille
- 1 limoen
- 12-16 kleine taartbodems
- 500 g seizoensfruit: rode besjes, frambozen, bramen, blauwe bessen.

BEREIDING

1. Klop de Solo Crèmefine Vanille op met een scheutje limoensap en wat limoenzeste.
2. Verdeel over de tarteletbodems.
3. Was het gemengde fruit en schep het bovenop de Solo Crèmefine Vanille in de tarteletjes.

Da's goud in je keuken

TARTIFLETTE DIE JE ZÓ OP TAFEL ZET

Niet zo'n zin om te koken vandaag? Oké, laat je oven het harde werk doen bij dit *one pan wonder*.

TIJD 70 min | **PRIJS** €€€ | **MOEILIJKHEID**

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

- 100 g gerookt spek
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 500 g bloemige aardappelen
- versgemalen peper
- zeezout
- 1 el rozemarijnblaadjes
- 125 ml witte wijn
- 100 ml Solo Crèmefine Patisserie
- 85 g Reblochon

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C.
2. Snijd het spek in reepjes. Houd 4 plakjes opzij voor de afwerking. Pel en plet de knoflook. Pel en snipper de sjalot fijn.
3. Stoof het spek aan in de pan. Voeg de ui, knoflook en rozemarijnblaadjes toe.
4. Snijd de aardappelen in plakjes. Snijd de kaas in blokjes meng ze onder de aardappelen en de gebakken spekreepjes. Verdeel dit mengsel over 4 kleine ovenschaaltjes.
5. Meng de witte wijn met de Solo Crèmefine Patisserie en verdeel over de schaaltjes. Zet de tartiflettes ca. 45 minuten in de hete oven.
6. Leg er net voor het einde van de gaartijd de 4 plakjes spek bovenop en schuif de schaaltjes nog kort onder de hete grill.

TIP!

Liever geen alcohol? Meng je Solo Crèmefine Cuisine met kippenbouillon in plaats van witte wijn.

Solo
Da's goud in je keuken

TIP!
Velletje op de vulling vermijden? Leg zo snel mogelijk een strook keukenfolie op het oppervlak.

FLENSJES MIKADO MET EASY BANKETBAKKERSVULLING

Vind je banketbakkersroom en chocoladesaus *too much hassle*? Niet met Solo Crèmefine als *kitchen hack*!

TIJD	PRIJS	MOEILIJKHEID
30 min	€€€	

BEREIDING

Maak het flensjesbeslag

1. Klop de eieren los met de melk. Zeef er de bloem en het zout bovenop.
2. Laat de Solo margarine smelten en voeg toe aan het beslag. Mix glad en laat rusten.

Maak de vulling:

1. Klop het maïszetmeel op een laag vuur los met een scheutje Solo Crèmefine Vanille.
2. Schenk de rest van de Solo Crèmefine Vanille erbij en laat kort op hoog vuur doorkoken. Doe dit mengsel in een kom, leg een strook plasticfolie op het oppervlak en druk goed aan, zodat er zich geen vel vormt
3. Laat deze vulling met Solo Crèmefine Vanille in de koelkast afkoelen.

Maak de chocoladesaus:

Verwarm de melk. Breek er de stukjes chocolade in en laat ze al roerend smelten in de melk.

Bak de flensjes

1. Verhit een klontje Solo margarine een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak dunne flensjes van het beslag. Verdeel er de vulling over en rol ze op.
2. Serveer met de warme chocoladesaus.

INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

Voor de flensjes:
- 2 eieren
- 500 ml melk
- 200 g bloem
- snufje zout
- 40 g Solo margarine

Voor de vulling:
- 1 el maïszetmeel
- 1 pakje Solo Crèmefine Vanille

Voor de chocoladesaus:
- 100 ml melk
- 200 g pure chocolade

Da's goud in je keuken

MÉGAVEEL KOOKINSPIRATIE OP SOLO.BE

Ook voor foodies zoals jij!

Zot van koken, maar altijd op zoek naar nieuwe ideeën om mee aan de slag te gaan? Belgische classics, het lekkerste uit de wereldkeuken of verrassend veggie... Op Solo Open Kitchen vind je duizenden recepten en tonnen inspiratie om telkens weer mee te scoren aan tafel.

Snelle recepten die je het leven makkelijk maken

Je hoofd breken over hoe je je gasten verrast met je kookkunsten: gedaan ermee! Op Solo Open Kitchen vind je een overvloed aan recepten om eindeloos mee te variëren. Heb je zelf een toprecept uit je mouw geschud? Laad het op en zet jezelf in de kijker bij ruim 500.000 maandelijkse bezoekers per maand.

Must-have kookgidsen voor elke gelegenheid

Varieer creatief met een seizoensingrediënt. Verras je gasten met een origineel feestmenu. Of zet onze inspirerende recepten helemaal naar jouw hand. Onze praktische kookgidsen zijn ideaal om meteen mee aan de slag te gaan (of om er lekker je eigen twist aan te geven). Succes gegarandeerd!

Kijk-en-kookvideo's met een happy end... altijd!

Als het op lekker eten aankomt, staat 'moeilijk' niet in ons kookboek. In onze korte kookvideo's tonen 's land strafste chefs en foodbloggers jou hoe makkelijk je de heerlijkste gerechten op tafel tovert. Kijk en kook mee, voor je het weet heb je inspiratie voor je eigen signature dish te pakken.

En speciaal voor jou: exclusieve kortingen, stalen en cadeaus

We geven onze Solo-leden graag een extra zetje om plezier te beleven aan het koken. Dat doen we met members-only korting op producten en kookmateriaal, coupons om als eerste nieuwe smaken te proeven, originele kookcadeaus en nog veel meer uitzonderlijke extra's.

Solo OPEN KITCHEN

Da's goud in je keuken