

# Le Blender



magimix®



# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Het gebruik van een elektrisch apparaat vereist een aantal noodzakelijke elementaire voorzorgsmaatregelen, waaronder de volgende:

- Lees aandachtig alle voorschriften.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen, om gevaar van elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder kennis of ervaring, mits dit onder het juiste toezicht gebeurt of zij aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en voor zover zij de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen. Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden gedaan door kinderen zonder toezicht.
- Als het snoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of door een gelijkwaardige erkende reparateur, teneinde ieder risico te voorkomen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt, voordat u accessoires monteert of verwijdert en voordat u het schoonmaakt.
- Als de messen vastlopen, trek dan altijd eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u ingrediënten uit de kom verwijdert.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning in uw woning overeenkomt met degene die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Het apparaat moet altijd op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Laat het snoer niet over het aanrechtblad of werkblad hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met warme oppervlakken.
- Steek terwijl de blender in werking is nooit uw vingers of voorwerpen in de kom.
- Zorg dat het deksel altijd goed op zijn plaats zit, wanneer u de blender laat werken.
- Let erop, wanneer u hete vloeistoffen mixt, dat u de doseerdop verwijderd heeft (of dat deze losjes geplaatst is en niet ingedrukt) en begin altijd op de langzame snelheid (of met de soepfunctie).
- Wees heel voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen wanneer u de kom leegt en tijdens het schoonmaken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, voordat u de accessoires verwisselt of aan onderdelen komt die tijdens de werking bewegen.



- Gebruik de blender niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik
- De volgende gevallen worden niet gedekt door de garantie: gebruik in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, in kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen en in bed-and-breakfast omgevingen.

## **BEWAAR DEZE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN UITSLUITEND BESTEMD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

### BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit symbool duidt aan dat dit product niet met het huisvuil mag worden

verwerkt. Het moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

Neem contact op met uw gemeente of uw inzamelcentrum voor chemisch afval om te weten waar deze inzamelpunten zich bevinden.

# BESCHRIJVING



\*Optionele accessoire

## DE MINIKOM MONTEREN (OPTIONELE ACCESSOIRE)



Doe de ingrediënten in de minikom.



Leg de afdichtingsring op de plaat met de 2 messen.



Plaats de plaat met de messen op de minikom.



Schroef de houder op de minikom.



Keer de minikom om en zet hem op het motorblok.







**DRUK** met de hand op de kom om de goede werking te verzekeren. Kies een snelheid en druk op ON.



De plaat met de messen kan na gebruik heel heet zijn.

Mix nooit meer dan de aanbevolen maximum hoeveelheden vermeld in onderstaande tabellen.

## Blender

|  | Max. hoeveelh.   | Gebruik   | Tijd |
|--|--|---|------|
|  IJs          | 300 g<br>(ca. 15 - 20 ijsklontjes)                                     |   | 60 s |
|  Smoothies    | Smoothies en cocktails<br>1,8 l / melkdranken 1,5 l                    | Begin met de vloeibare ingrediënten                   | 60 s |
|  Soepen       | 1,8 l warme soepen   | Begin nooit met Pulse.<br>Gebruik zo nodig de spatel. | 60 s |
|  IJsdesserts* | 300 g diepvriesvruchten<br>(in stukjes van 2 cm)<br>of 4 bolletjes ijs | Voeg een beetje vloeistof toe<br>en gebruik de spatel | 60 s |

De tijdaanduiding is vastgesteld voor de aangeduide maximumhoeveelheden. U kunt het programma voor het eind van deze tijdaanduiding onderbreken, als u kleinere hoeveelheden maakt of als u een minder fijn resultaat wenst.

## Minikom

| Ingrediënten         | Max. hoeveelh.                 | Snelheid  | Tijd |
|----------------------|--------------------------------|-----------|------|
| Walnoten, hazelnoten | 100 g                          | 3         | 20 s |
| Koffiebonen          | 80 g                           | 4         | 40 s |
| Babyvoeding          | 200 g                          | 1         | 50 s |
| Kruiden              | 100 g                          | 4         | 20 s |
| Ui                   | 100 g                          | 1         | 30 s |
| Gedroogde abrikozen  | 100 g                          | 4         | 30 s |
| Paneermeel           | 3 beschuiten (30 g)            | 4         | 15 s |
| Poedersuiker         | 200 g kristalsuiker            | 4 + pulse | 60 s |
| Gaar vlees           | 100 g                          | 2         | 15 s |
| Rauw vlees           | 200 g<br>(in blokjes van 2 cm) | 4         | 10 s |
| Parmezaan            | 80 g (in blokjes van 2 cm)     | 4         | 5 s  |

- Snijd vaste ingrediënten in stukjes van ca. 2 cm, voordat u ze in de kom doet.
- Gestampt ijs: met de «Ice» functie kunnen ijsklontjes tot een zeer fijn poeder worden gemalen (dat eruit ziet als sneeuw). Wilt u een grover resultaat, mix dan een kleine hoeveelheid ijsklontjes (max. 100 / 150 g) met gebruikmaking van de Pulse toets.
- Om ingrediënten toe te voegen zonder ze te mixen (bijv. stukjes chocolade in een taartbeslag), voegt u ze toe aan het eind van de bereiding en laat het apparaat 5 à 10 s op langzame snelheid 0,5 draaien.
- Gebruik van diepvriesvruchten voor smoothies of ijs: wanneer de vruchten uit de vriezer komen, vormen ze soms een compact blok. Breek dit in stukken van ca. 2 cm, voordat u ze in de blender doet, om het apparaat niet te beschadigen.
- Dikke bereidingen, vaste ingrediënten: begin altijd op langzame snelheid, anders plakken er stukken tegen de wand en draaien de messen in de leegte. Voeg zo nodig een beetje vloeistof toe om het mengen te vergemakkelijken.
- Een saus corrigeren: u kunt de blender gebruiken om klontjes weg te werken. Mix 15 s op snelheid 3.
- Als het plaatsen van het deksel een beetje moeilijk gaat, wrijf dan over de pakking met een stuk keukenpapier ingevet met plantaardige olie.

## Minikom

- Hele specerijen behouden hun aroma veel langer dan gemalen specerijen. U kunt het beste kleine hoeveelheden malen.
- Snelle crumble: verkruimel koekjes, en een beetje boter, en verdeel de kruimels over glazen met vruchtensalade /ijs.
- Poedersuiker: doe 200 g kristalsuiker in de kom. Mix 1 min. op snelheid 4. Voor een nog fijner poeder, mixt u nog 1 min.
- Glazuur: doe 200 g poedersuiker en 1 eiwit in de minikom en mix 20 s op snelheid 1.

## TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

tl = theelepel

el = eetlepel

1 ijsblokje = 20 g (pas de in de recepten vermelde hoeveelheden aan naargelang het gewicht van uw ijsklontjes)

De tijden worden ter informatie gegeven, pas ze aan naar gelang uw smaak. Bijv.: laat het apparaat bij de bereiding van dranken minder lang draaien als u niet van te sterk schuimende dranken houdt.



Bereidingen in de minikom



## Tapenade

Bereiding: 5 min

**Voor 4 personen**

160 g ontpitte olijven  
1 ansjovis in olijfolie  
1 tl mosterd  
½ citroen  
50 ml olijfolie  
peper

**Pers** het sap uit de halve citroen.

**Doe** alle ingrediënten in de minikom en sluit deze zorgvuldig af. Schakel het apparaat gedurende 10 à 20 seconden in op snelheid 2, totdat u een homogeen mengsel heeft. Mix het mengsel daarna op snelheid 3 tot een smeerpasta.

*Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood.*

## Avocadodip

Bereiding: 5 min

**Voor 4 personen**

1 grote rijpe avocado  
1 klein nieuw uitje  
125 g Bulgaarse yoghurt  
½ limoen  
2-3 druppels tabasco  
1 scheutje olijfolie  
zout, peper

**De** avocado pellen en in grote stukken snijden. De ui doormidden snijden. De limoen uitpersen.

**Doe** de olie en de yoghurt gevolgd door de andere ingrediënten in de minikom en sluit deze goed af. Mix 30 seconden op snelheid 1 en dan ca. 10 seconden op snelheid 2 totdat u een homogene puree heeft.



## Tonijnpastei

Bereiding: 5 min

**Voor 4 personen**

1 blik tonijn, naturel  
(200 g)  
3 el vloeibare room  
1 tl olijfolie  
1 tl mosterd  
½ citroen  
bieslook  
zeezout, peper

**De** tonijn grof versnipperen en in de minikom doen. Hak de bieslook fijn.

**Doe** de olie en het citroensap gevolgd door de andere ingrediënten in de minikom en mix 20 seconden op snelheid 1. En smullen maar!

*Lekker op geroosterd brood of op toastjes.*

## Humus van palmharten

Bereiding: 5 min

### Voor 4 personen

200 g palmharten uit blik  
1 klein nieuw uitje  
½ knoflookteentje  
60 g Bulgaarse yoghurt  
1 tl citroensap  
5 el olijfolie  
Espelette peper

**Laat** de palmharten uitlekken en snijd ze in stukken van ca. 2 cm. Pel het knoflookteentje, verwijder de groene kern en pers een half teentje boven de kom. Snijd de ui in vieren. Doe de olijfolie, het citroensap en de yoghurt gevolgd door de andere ingrediënten in de minikom en sluit deze goed af. Mix 20 seconden bij lage snelheid (0,5 -1) en voer de snelheid dan geleidelijk op tot 2.

## Creoolse dip

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 5 min

### Voor 4 personen

1 rode paprika  
50 ml kokosmelk  
100 g kwark  
1 el limoensap  
zout, pimentpoeder

**Was** de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in reepjes. De paprika 10 minuten op stoom koken, in de minikom overdoen en laten afkoelen. De kokosmelk, een mespuntje zout, een beetje pimentpoeder, de kwark en het limoensap toevoegen. Mix 30 seconden op snelheid 1 of 2.

*Een originele saus om bij rauwe groenten te geven.*

## Tuinkruidensaus

Bereiding: 5 min

### Voor 4 personen

125 g Bulgaarse yoghurt  
½ tl mosterd  
1 el balsamico-azijn  
1 handje verse tuinkruiden  
(bieslook, kervel etc.)  
zout, peper

**De** tuinkruiden zorgvuldig wassen, droogdeppen en grof hakken.

**Doe** de yoghurt, de mosterd en de azijn in de minikom gevolgd door de tuinkruiden.

**Mix** 20 seconden op snelheid 2.

## Sauce vierge

Bereiding: 5 min

### Voor 4 personen

1 vlezige tomaat  
1 kleine nieuwe ui  
150 ml olijfolie  
1 el citroensap  
1 handje verse tuinkruiden  
(bieslook, peterselie etc.)  
zout, peper

**De** tuinkruiden zorgvuldig wassen, droogdeppen en grof hakken.

**De** tomaat wassen (eventueel pellen) en in stukken snijden.

**De** ui doormidden snijden.

**Doe** alle ingrediënten in de minikom. Mix 20 seconden op snelheid 3/4.

*Een heerlijke saus om bij gestoomde vis te geven.*

## Pikante latino saus

Bereiding: 5 min

### Voor 4 personen

4 groene pepers  
¼ ui  
1 takje koriander  
1 takje peterselie  
2 el citroensap  
2 el olijfolie  
3 tl azijn  
1 tl zeezout

**Snijd** de pepers in de lengte open, verwijder de pitjes en snijd ze in stukken van 2 cm.

**Doe** alle ingrediënten in de minikom en mix 20 seconden op snelheid 1.

*Een zeer pikante chilisaus die u zowel bij vis, vlees als groente kunt geven. Voor een minder hete saus kunt u milde pepers gebruiken!*

## Snelle chocoladefondue

Bereiding: 20 min

### Voor 4 personen

125 g bittere chocolade  
200 ml volle kookroom  
10 g poedersuiker

**Laat** de in kleine stukjes gebroken chocolade au bain marie smelten in de kookroom.

**Schenk** het mengsel in de minikom en voeg de poedersuiker toe.

**Sluit** de kom en meng 1 minuut op snelheid 2. Geef de lauwe saus bij verse vruchten.



## Courgettepuree met kervel

Bereiding: 5 min • Kooktijd: 15 min

### Vanaf 6 maanden

1 kleine courgette  
1 Petit Suisse van  
babymelk  
2 takjes kervel  
1 mespuntje zout

**De** courgette schillen, in stukken snijden en 15 minuten op stoom koken.

**Doe** de courgette, de Petit Suisse, de kervel en het zout in de minikom.

**Druk** enkele keren op Pulse (3/4) totdat u een homogeen mengsel heeft.

## Bulgur met kip

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 10 min

### Vanaf 10 maanden

20 g kipfilet  
20 g bulgur  
50 g diepvriesspinazie  
1 tl geraspte Parmezaanse  
kaas  
3 el babymelk

**Kook** de bulgur met de spinazie 10 minuten in kokend water. Afgieten en tot lauw laten afkoelen. Bak de kip in de koekenpan. Doe de 20 g kip in de minikom, druk enkele keren op Pulse en zet de kip opzij.

**Doe** de bulgur, de spinazie, de Parmezaanse kaas en de melk in de minikom. Mix ca. 30 seconden op snelheid 1 totdat u een homogeen mengsel heeft. Geef de gehakte kip bij het spinaziemengsel.

## Zeetong met worteltjes

Bereiding: 6 min • Kooktijd: 15 min

### Vanaf 10 maanden

30 g zeetong zonder  
graat  
1 grote wortel (150 g)  
1 tl citroensap  
1 klontje boter  
½ groentebouillonblokje  
1 mespuntje zout

**De** wortels schillen en in plakjes snijden. 400 ml groentebouillon maken en de wortels hierin 12 minuten koken. Voeg dan de zeetong toe en kook nog 3 minuten. Doe alle ingrediënten in de minikom met 2 el bouillon. Mix op snelheid 1 (ca. 30 seconden) totdat u een fijne puree heeft.



## Appel peer compote

Bereiding: 5 min • Kooktijd: 15 min

### Vanaf 10 maanden

1 Golden Delicious appel  
1 peer  
½ zakje vanillesuiker

**De** vruchten schillen, de pitjes verwijderen en het vruchtvlees in grote stukken snijden.

**Doe** deze in een pan met 3 el water en de vanillesuiker en kook 15 minuten op laag vuur. Tot lauw laten afkoelen.

Doe de gare vruchten in de minikom en mix 30 seconden op snelheid 3.

## Baby Milk shake

Bereiding: 5 min

### Vanaf 10 maanden

100 ml groeimelk  
½ banaan  
2 aardbeien

**Snijd** de banaan in grote stukken.

**Was** de aardbeien, verwijder de steeltjes en snijd de aardbeien afhankelijk van de grootte doormidden of in vieren. Doe alle ingrediënten in de minikom, mix 10 seconden op snelheid 3.

## Yoghurt met abrikoos

Bereiding: 5 min

### Vanaf 10 maanden

150 g naturel  
kinderyoghurt  
1 rijpe abrikoos

De abrikoos wassen, ontpitten en in vieren snijden. Doe de abrikoos in de minikom, voeg de (niet te koude) yoghurt toe en sluit de kom. Mix 30 s op snelheid 3.







**Principe:** mix de kruiden (op snelheid 4 of met de Pulse functie) meer of minder fijn afhankelijk van uw smaak, voeg vervolgens het zout (fijn, grof of zeezout) of de suiker toe en schud om alles te mengen.

U kunt ook alles tegelijkertijd mixen, als u een fijnere textuur wilt, maar als het zout vochtig is zal dit minder goed gaan.

Het aroma van versgemalen kruiden is veel sterker, u heeft er dus erg weinig van nodig: ca. 3 eetlepels kruiden op 200 g zout of suiker. Bewaar de melanges in een glazen of aardten pot.

## Enkele recepten voor gearomatiseerd zout

Mix alle kruiden 40 seconden in de minikom op snelheid 4. Open de kom, voeg 200 g zout toe. Sluit de kom weer en schud alles goed door elkaar.

### Zout met kruiden

- 2 tl korianderzaad
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 1 tl de komijnzaad
- 2 steranijs

*Geeft een heerlijk aroma aan water om rijst in te koken.*

### Mediterraan zout

- 6 laurierblaadjes
- 2 el roze peperbessen
- 2 el tijm
- 2 el groene peperkorrels

*Geeft een zonnig tintje aan uw gerechten van vis, wit vlees etc.*

### Thais zout

- 1 tl zwarte peper
- 1 tl gedroogde knoflook
- 1 tl chili
- 1 tl gemberpoeder
- 1 el korianderzaad
- 1 tl gedroogde basilicum
- 1 tl gedroogd citroenkruid

## Indiaas zout

- 1 tl korianderzaad
- 1 tl gedroogde knoflook
- 1 tl zwarte peper
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl mosterdzaad
- 1 tl venkelzaad
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl gemberpoeder

## Gomasio (sesamzout)

Bereiding: 10 min • Kooktijd: 5 min

90 g sesamzaad

10 g grof Guérande zeezout

**Verhit** een koekenpan op middelhoog vuur en rooster het sesamzaad met het zout enkele minuten onder voortdurend schudden in de droge pan. Het roosteren moet snel gebeuren: het is klaar als u een sesamzaadje tussen uw vingers kunt fijn drukken, de zaadjes worden lichter van kleur dan ze normaal zijn. Mix alles ca. 5 seconden op snelheid 3. Het mengsel moet grof gemalen zijn en mag geen pasta worden.

*Japans zout is heel geschikt voor het kruiden van allerlei verschillende gerechten, vooral salades en groenten en het beperkt de inname van de hoeveelheid zout.*



## Enkele recepten voor gearomatiseerde suiker

Mix alle kruiden 40 seconden in de minikom op snelheid 4. Open de kom, voeg 200 g suiker toe. Sluit de kom weer en schud alles goed door elkaar.

### Suiker voor ijsthee

- 1 kaneelstokje
- 1 tl gemberpoeder
- 2 kardemompeulen
- 1 kruidnagel



### Energiesuiker

- 1 el goji bessen
- 1 el gedroogde hibiscusbloemen
- 1 el limoenschil
- ½ tl gemberpoeder

### Suiker met viooltjessmaak

- 40 g harde snoepjes met viooltjessmaak
- 100 g kristalsuiker

**Doe** de snoepjes en de suiker in de minikom. Druk 4 keer op Pulse en laat 10 seconden draaien op snelheid 4 totdat u een fijn poeder heeft.

*Voor de verandering kunt u de snoepjes met viooltjessmaak vervangen door andere harde snoepjes (munt, aardbeien, sinaasappel etc.)*

### Exotische suiker

- 50 g gemengde gedroogd vruchten (ananas, papaja, kokoschips)
- 100 g kristalsuiker

**Doe** alle ingrediënten in de minikom. Druk 4 à 5 keer op Pulse.

# Kruidenmelanges

## Kruidenmelange voor barbecue

- 1 el korianderzaad
- 1 el zwarte peperkorrels
- 1 tl mosterdzaad
- 2 tl komijnzaad
- 1 tl kerriepoeder
- 1 chilipeper
- 1 tl gedroogde tijm
- 2 el zeezout

**Rooster** in een roestvrijstalen koekenpan met dikke bodem het koriander- en komijnzaad, de peperkorrels, en het mosterdzaad. Schud gedurende 2 à 3 minuten of totdat de kruiden hun aroma ontwikkelen. Laat afkoelen. Doe de geroosterde kruiden in de minikom, voeg de rest van de ingrediënten toe.

**Mix** ca. 10 seconden op snelheid 4 totdat u een fijn poeder heeft.

## 5 kruiden melange

- 2 el zwarte peperkorrels
- 3 steranijs
- 2 tl venkelzaad
- 2 kaneelstokjes
- 6 kruidnagels

**Rooster** de peperkorrels op matig hoog vuur in een roestvrijstalen koekenpan met dikke bodem.

**Gedurende** 1 à 2 minuten omschudden en opzijzetten. Ga op dezelfde manier te werk voor elke specerij afzonderlijk. Doe de geroosterde kruiden in de minikom, mix ca. 10 seconden op snelheid 3 totdat u een fijn poeder heeft. In een hermetisch gesloten glazen pot blijft de melange een maand goed.



## Tandoori kruidenmelange

- 80 ml komijnzaad
- 80 ml korianderzaad
- 1 tl kruidnagels
- 1 tl zwarte peperkorrels
- 2 kardemompeultjes
- 1 el gemberpoeder
- 1 el gemalen kurkuma
- ½ kaneelstokje
- 1 el zout
- 1 el gedroogde knoflook
- 1 el paprikapoeder

**Rooster** het komijn- en korianderzaad, de peperkorrels, kruidnagels en kardemom op matig vuur in een koekenpan. Gedurende 2 à 3 minuten omschudden tot de specerijen hun aroma ontwikkelen.

**Laat** afkoelen. Doe de gegrilde specerijen in de minikom, voeg de rest van de ingrediënten toe.

Mix ca. 10 seconden op snelheid 3 totdat u een fijn poeder heeft.

## Eigengemaakte kerriepasta

- 2 el extra vierge olijfolie
- 1 ui
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl kruidnagels
- 2 tl zwarte peperkorrels
- 2 el mosterdzaad
- 2 tl 5 kruidenmelange
- 2 kardemompeultjes
- 1 kaneelstokje
- 2 tl kurkuma
- 2 tl cayennepeper
- 1 cm verse gemberwortel

**Mix** alle droge kruiden 40 seconden op snelheid 3 in de minikom, totdat u een fijn poeder heeft. Zet dit opzij. Schil en snipper de ui. Fruit de uien op laag vuur in de olijfolie, totdat ze glazig worden. Schil en rasp ondertussen het stukje gemberwortel.

**Voeg** de gemalen kruiden en de gemberrasp toe aan de uien en laat 5 minuten fruiten.

## Mangochutney met munt

- 1 handje muntblaadjes
- 1 middelgrote ui
- 4 groene chilipepers
- 180 g mango
- zout

**Schil** de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in stukken.

**Mix** de muntblaadjes, het vruchtvlees van de mango en de ui 30 seconden op snelheid 2 totdat u een fijne pasta heeft. Maak deze met zout op smaak.

*Heel pikant*

## Tomaten-chili chutney

- 2 tomaten
- 1 middelgrote ui
- 1 kaneelstokje
- 2 kruidnagels
- 1 tl korianderzaad
- 1 el arachideolie (slaolie)
- 1 tl zout
- 1 el geraspte verse gemberwortel
- 1 el honing
- 1 knoflookteentje
- 1 chilipeper
- 100 ml balsamico-azijn



**Rooster** in een droge roestvrijstalen pan met dikke bodem op matig vuur het korianderzaad, de kruidnagels, de chilipeper en het kaneelstokje. Gedurende 2 à 3 minuten omschudden. Mix de kruiden 10 seconden op snelheid 4 in de minikom en zet ze opzij.

**De** tomaten wassen en in stukken snijden. De ui en de knoflook schillen en grof hakken.

**Doe** de tomaten, de ui en de knoflook in de minikom en druk 2 à 3 keer op Pulse.

**Fruit** dit mengsel op laag vuur in een beetje olie. Voeg onder voortdurend roeren de azijn, de kruiden en het zout toe. Voeg zodra het mengsel kookt de honing en de gember toe.

**Laat** 5 minuten pruttelen onder voortdurend roeren.

*Wordt koud geserveerd.*