



Luchtgebakken Kip Quesadilla



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Luchtgebakken Kip Quesadilla



de Combi Wave™ 3 in 1



Voorbereiden: 10 minuten / Koken: 7 minuten



Porties: 2

2 x reguliere (20cm) meeltortilla's

60g geraspte cheddark kaas

50g gefrituurde kipreepjes

Zure room, ingelegde jalapenos,

salsa en koriander, om te serveren

Bereiding

1. Bedek de helft van elke tortilla met de kaas. Aftoppen met de kip en vouw deze doormidden.
2. Druk op AIRFRY en stel 220°C in voor 7 minuten. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de hoge stand en druk op START om de pan voor te verwarmen. Plaats de quesadilla's in de voorverwarmde pan en druk op START om te beginnen met koken. Draai de quesadilla's halverwege het koken om als daarom wordt gevraagd.
3. Snijd in partjes en serveer met zure room, jalapenos, salsa en koriander.



Opgevulde gebakken aardappelen



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Opgevulde gebakken aardappelen



de Combi Wave™ 3 in 1

 Voorbereiden: 10 minuten./Koken: 1 uur

 Porties: 4

4 plakjes bacon

4 x 280g bloemige aardappelen

1 el olijfolie

Zout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen

200g geraspte cheddarkaas

120g zure room

1 lente-ui, dun gesneden

Bereiding

1. Druk op BACON/4 plakken. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf en druk op START om de pan 3 minuten voor te verwarmen. Leg de bacon in een enkele laag in de voorverwarmde pan en druk op START om het 5 minuten te laten koken. Haal het uit de pan en hak het grof.
2. Druk op FAST COMBI en stel 200°C in voor 45 minuten. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de hoge stand en druk op START om voor te verwarmen.
3. Prik elke aardappel 4-5 keer door met een vork of een klein mes, wrijf het geheel in met de olie en breng het op smaak met zout en peper. Plaats de aardappelen in de voorverwarmde pan en druk op START om te beginnen met koken.
4. Koel de aardappelen 3 minuten af, gebruik dan een scherp mes om een kruis te maken in de bovenkant van elke aardappel en knijp open. Bestrooi met de kaas.
5. Druk op MICROWAVE en stel 100% in voor 30 seconden. Druk op START om te beginnen met koken.
6. Serveer met zure room, spek en ui.



Spruitjes met Granaatappel Vinaigrette



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Spruitjes met Granaatappel Vinaigrette



de Combi Wave® 3 in 1

 Voorbereiden: 15 minuten / Koken: 20 minuten

 Porties: 4

300g spruitjes, gehalveerd

1 el olijfolie

**Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen**

20g gemengde slablaadjes

2 el amandelschilfers, geroosterd

40g geitenkaas, verkruimeld

Granaatappel Vinaigrette

1 el rode wijnazijn

2 tl granaatappelmelasse

1 tl zuivere ahornstroop

½ tl Dijonmosterd

½ tl verse tijmblaadjes

1 el olijfolie

**Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen**

Bereiding

1. Plaats de spruitjes in een middelgrote kom met de olie. Breng op smaak met zout en peper en gooi het om om te bedekken.
2. Druk op **AIRFRY** en stel **200°C** in voor 20 minuten. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de hoge stand en druk op **START** om de pan voor te verwarmen. Plaats de spruiten, snijd ze met de zijkant naar beneden in een enkele laag in de pan en druk op **START** om te beginnen met koken. Draai de spruitjes halverwege het koken om als daarom wordt gevraagd.
3. **Maak de Granaatappel Vinaigrette.**
Doe de azijn, melasse, ahornstroop, mosterd en tijm in een kleine kom en klop ze samen. Klop de olie in en breng op smaak met zout en peper.
4. Breng de spruitjes over in een middelgrote kom en gooi ze samen met de slablaadjes en de vinaigrette. Serveer met de amandelen en geitenkaas.



Bloemkoolsteaks met rode zhug-saus



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Bloemkoolsteaks met rode zhug-saus



de Combi Wave™ 3 in.1

 Voorbereiden: 20 minuten / Koken: 25 minuten

 Porties: 4

1 middelgrote bloemkool (ongeveer 800g)

2 el olijfolie

**Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen**

Rode zhug-saus

4 lange rode pepers, grof gehakt

15g korianderbladeren

1 teentje knoflook, geplet

½ tl gemalen koriander

½ tl gemalen komijn

1½ tl zeezout

2 el olijfolie

1 el citroensap

Bereiding

1. ***Maak de rode zhug-saus.*** Plaats alle ingrediënten in een kleine keukenmachine en verwerk ze tot ze samengevoegd zijn. Overbrengen naar een kleine kom, afdekken en bewaren.
2. Verwijder de bladeren en snijd de stengel van de bloemkool en laat de kern intact. Snijd de bloemkool van boven naar beneden in 2 x 4cm dikke steaks. Borstel beide zijden van de bloemkool met de olie. Breng het op smaak met zout en peper.
3. Druk op AIRFRY en stel 230°C in voor 25 minuten. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de hoge stand en druk op START om de pan voor te verwarmen. Plaats de bloemkool in de voorverwarmde pan en druk op START om te beginnen met koken. Draai de bloemkool halverwege het koken om als daarom wordt gevraagd.
4. Serveer bloemkool met de rode zhug-saus.

TIP - Als u afgesneden stukken bloemkool heeft, gooi ze dan in olijfolie en doe ze in de voorverwarmde Combi Crisp-pan en kook ze op AIRFRY voor 15 minuten of tot ze goudkleurig zijn.



Kipdiner voor één persoon



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Kipdiner voor één persoon



de Combi Wave™ 3 in 1



Vorbereiden: 10 minuten / Koken: 9 minuten



Porties: 1

1 x 225g kippenborstfilet,
gesneden in 1cm dikke plakken
1 x 170g zoete aardappel, geschild,
gesneden in 1cm dikke rondjes
Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen
60ml kippenbouillon
100g broccolini, getrimd
Citroenwiggén, om te serveren

Mosterd en Maple Marinade

2 el olijfolie
1 el grove mosterd
2 el zuivere ahornstroop
1 teentje knoflook, geplet
1 tl grof geraspte citroenschil
2 el citroensap
½ tl zeezout

Bereiding

1. **Maak de mosterd en Maple Marinade.**
Doe alle ingrediënten voor de marinade in een middelgrote kom en klop ze samen. Verwijder de helft van de marinade en bewaar deze.
2. Voeg de kip toe aan de marinade in de kom en draai deze om.
3. Leg de zoete aardappel op een magnetronbestendig bord. Breng op smaak met zout en peper en giet over de bouillon. Dek de plaat af met een ontluchtingsdeksel of plasticfolie en plaats deze op de draaischijf. Druk op MICROWAVE en stel 100% in voor 5 minuten. Druk op START om te beginnen met koken.
4. Schik de stukken kip over de zoete aardappel en leg de broccolini naast de kip. Bedekken en terugplaatsen op de draaitafel. Druk op MICROWAVE en stel 100% in voor 4 minuten. Druk op START om te beginnen met koken.
5. Laat 2 minuten staan. Besprenkel de kip met de bewaarde marinade. Serveer met citroenwiggén.



Knapperige Panko-garnalen met Tartaarsaus



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Knapperige Panko-garnalen met Tartaarsaus



Vorbereiden: 20 minuten / Koken: 7 minuten



Porties: 4



de Combi Wave™ 3 in 1

2 el gewoon meel

½ tl chilipoeder

¼ tl zeezout

1 groot ei, licht geklopt

25g panko broodkruimels

12 grote rauwe garnalen, gepeld, bewerkt
waarbij de staarten intact blijven

Bakoliespray

Peterselie en limoen, om te serveren

Tartaarsaus

100g mayonaise

2 el citroensap

2 el kappertjes, gespoeld, uitgelekt,
grof gehakt

2 el fijngehakte augurken

1 lente-ui, fijn gesneden

1 el fijngehakte platte peterselie

Bereiding

1. **Maak de tartaarsaus.** Combineer alle ingrediënten in een kleine kom.
2. Doe de bloem, chilipoeder en zout in een middelgrote kom. Leg het ei en de panko in twee aparte kommen.
3. Werk in partijen, gooi de garnalen in de bloem en schud het overschot eraf. Dompel het ei onder en laat het overschot uitlekken, dompel het vervolgens onder in de panko en druk op de kruimels om ervoor te zorgen dat de garnalen gelijkmatig bedekt zijn. Leg de garnalen in een enkele laag op een dienblad, dek ze af met plasticfolie en zet ze in de koelkast tot ze nodig zijn.
4. Druk op AIRFRY en stel 230°C in voor 7 minuten. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de hoge stand en druk op START om de pan voor te verwarmen. Plaats de garnalen in de voorverwarmde pan, sproei met olie en druk op START om te beginnen met koken. Draai de garnalen niet om tijdens het koken.
5. Bestrooi de garnalen met peterselie en serveer met de tartaarsaus en limoen.



Quinoa-salade Appelcider-vinaigrette



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Quinoa-salade Appelcider-vinaigrette



de Combi Wave™ 3 in.1

 Voorbereiden: 20 minuten / Koken: 22 minuten / Laten staan: 10 minuten

 Porties: 4

200g rode quinoa, gespoeld, uitgelekt
500ml water
100g bloemkoolroosjes
1 middelgrote wortel, grof geraspt
2 lente-uien, dun gesneden
60g platte peterseliebladeren, grof gehakt
140g cherrytomaten, gehalveerd
80g amandelschilfers, geroosterd
100g feta, verkruimeld
Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen

Appelcider-vinaigrette
2 el appelciderazijn
1 tl honing
1 tl Dijonmosterd
60ml extra virgine olijfolie
Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen

Bereiding

1. Plaats de quinoa in een grote magnetronbestendige kom. Voeg het water toe en plaats het op de draaischijf.
2. Druk op MICROWAVE en stel 100% in voor 15 minuten. Druk op START om te beginnen met koken.
3. Laat 10 minuten staan, roer dan en koel af tot kamertemperatuur.
4. Plaats de bloemkool in een magnetronbestendige kom met 1 eetlepel water, dek af met een ontluchtingsdeksel of plastic folie en plaats deze op de draaischijf. Druk op FOOD MENU en selecteer COOK, dan SOFT VEG, 100g. Druk op START om te beginnen met koken en roer halverwege door. Afkoelen tot kamertemperatuur.
5. **Maak de appelcider-vinaigrette.** Klop de azijn, honing, mosterd en olie in een kleine kom. Breng het op smaak met zout en peper.
6. Als de quinoa en de bloemkool koel zijn, leg deze dan in een grote kom met de wortel, de uien, de peterselie, de tomaten, de amandelen en de feta.
7. Giet de vinaigrette over de salade, breng op smaak met zout en peper en gooi deze samen. Serveer koud of op kamertemperatuur.



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Kruidenkorst rundvlees met Chimichurri



de Combi Wave™ 3 in.1



Voorbereiden: 15 minuten / Koken: 50 minuten / Laten staan: 15 minuten



Porties: 6-8

1,5 kg geroosterd runderfilet, gesneden

2 el olijfolie

1 el fijn zout

1 el paprika

1 el mosterdpoeder

2 tl gemalen komijn

1 tl versgemalen zwarte peper

Chimichurri

125ml extra virgine olijfolie

15g platte peterseliebladeren, fijngehakt

15g korianderbladeren, fijngehakt

60ml sherry azijn

1 kleine sjalot, fijn gesneden

2 teentjes knoflook, geplet

1 tl gedroogde chilivlokken

Zeezout om te kruiden

Bereiding

1. Bind het rundvlees met behulp van keukentouw in intervallen van 2cm. Meng de olie, het zout en de kruiden in een kleine kom en wrijf het geheel over het rundvlees.
2. Plaats de Combi Crisp-pan op de draaischijf in de lage stand. Druk op FAST COMBI en stel 200°C in voor 50 minuten. Druk op START om de pan voor te verwarmen. Plaats het rundvlees in de voorverwarnde pan en druk op START om te beginnen met koken.
3. **Maak de chimichurri.** Combineer alle ingrediënten in een kleine kom, breng op smaak met zout en bewaar.
4. Breng het rundvlees over op een dienblad en laat het 15 minuten rusten, losjes afgedekt, alvorens het touw te verwijderen. Snij en serveer met de chimichurri.

Let op – Met de vermelde kooktijden krijgt u een mediem-rare stuk rundvlees.



Appelkaneelbotertaart



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Appelkaneelbotertaart



de Combi Wave™ 3 in.1



Voorbereiden: 30 minuten / Koken: 50 minuten / Laten staan: 10 minuten



Porties: 8

225g gewoon meel

2 tl bakpoeder

125g ongezouten boter, op kamertemperatuur, plus 20g extra, gesmolten, om te borstelen

100g griessuiker, plus 2 tl extra

2 tl vanille-extract

2 grote eieren

180ml melk

1 middelgrote Granny Smith-appel, geschild, geboord, dun gesneden

½ tl gemalen kaneel

1 Jssuiker, voor afstoffen

Slagroom en frambozen, om te serveren

Bereiding

1. Bedek de basis en de zijkant van een ronde taartpan van 20cm met bakpapier.
2. Zeef de bloem en het bakpoeder samen.
3. Klop met behulp van een bankmixer de boter, suiker en vanille tot ze bleek en pluizig zijn. Voeg de eieren één voor één toe en klop goed na elke toevoeging.
4. Vouw met behulp van een rubberen spatel het bloemmengsel voorzichtig in 3 partijen in het beslag, afgewisseld met de melk.
5. Spreid het beslag in de voorbereide pan. Leg de appelschijfjes erbovenop en leg ze lichtelijk over elkaar. Borstel met de gesmolten boter. Meng de kaneel en de extra 2 theelepels suiker en strooi deze over de appels.
6. Plaats het onderstel op de draaischijf, druk op OVEN en stel het in op 160°C gedurende 50 minuten. Druk op START om te beginnen met voorverwarmen. Wanneer de voorverwarming is voltooid, plaatst u de pan op het onderstel en drukt u op START om te beginnen met koken.
7. Zet de taart 10 minuten in de pan, zet hem op een draadrek en draai hem rechtsom omhoog om af te koelen.
8. Stof met poedersuiker. Serveer met slagroom en frambozen.



Vanille Blueberry Mug Cake met Cream Cheese Icing



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Vanille Blueberry Mug Cake met Cream Cheese Icing



de Combi Wave™ 3 in 1

 Voorbereiden: 10 minuten / Koken: 1 minuut 30 seconden

 Porties: 1

2 el plantaardige olie

1 el melk

1 eierdooier

25g griessuiker

Snufje zout

1 tl vanille-extract

35g gewoon meel

½ tl bakpoeder

40g bevroren of verse bessen

30g roomkaas, op kamertemperatuur

1 tl poedersuiker

Bereiding

1. Meng de olie, melk, eierdooier, griessuiker, zout en vanille in een kleine kom. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer het door elkaar. Vouw de bessen voorzichtig in. Lepel het beslag in een 1½ kopje (375ml) magnetronbestendige keramische mok en plaats de mok op de draaitafel.
2. Druk op MICROWAVE, stel 100% vermogen in voor 1 minuten en 30 seconden en druk op START.
3. Doe ondertussen de roomkaas en de poedersuiker in een kleine kom en roer om.
4. Haal de taart uit de magnetron en laat hem 1 minuut staan. Serveer de warme taart, met daarop het roomkaasglazuur.



Easy Mix bananenbrood



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Easy Mix bananenbrood



de Combi Wave™ 3 in.1



Voorbereiden: 20 minuten / Koken: 1 uur en 10 minuten / Laten staan: 10 minuten



Porties: 8

175g griessuiker

140g gewone yoghurt

2 grote eieren

80ml plantaardige olie

240g gepureerde banaan, plus 1

middelgrote banaan, extra, gepeld

225g gewoon meel

2 tl bakpoeder

¼ tl fijn zout

1 el zuivere ahornstroop, om te borstelen

Boter en bosbessen, om te serveren

Bereiding

1. Vet een broodpan van 13cm x 23cm in met bakpapier.
2. Doe de suiker, yoghurt, eieren en olie in een grote kom en klop ze samen. Roer de gepureerde banaan erdoor. Zeef de bloem en het bakpoeder over het bananenmengsel en roer het door elkaar.
3. Giet het beslag in de voorbereide pan. Snijd de extra banaan in de lengte doormidden en leg de gesneden kant op het beslag. Borstel de banaan met de ahornstroop.
4. Plaats het onderstel op de draaischijf. Druk op OVEN en stel 160°C in voor 1 uur 10 minuten. Druk op START om de oven voor te verwarmen. Wanneer de voorverwarming is voltooid, plaatst u de pan op het onderstel en drukt u op START om te beginnen met koken.
5. Zet het brood 10 minuten in de pan, zet hem op een draadrek en draai hem rechtsom omhoog om af te koelen.
6. Serveer met boter en bosbessen.

Opmerking: U hebt ongeveer 3 overrijpe bananen nodig voor de puree.



Triple Chocolate Brownies



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Superchocolade brownies



de Combi Wave™ 3 in 1



Voorbereiden: 20 minuten / Koken: 40 minuten / Laten staan: 10 minuten



Porties: 12

Brownies

60g pure chocolade, gehakt

125g ongezouten boter, gehakt

3 grote eieren, op kamertemperatuur

1½ tl vanille-extract

280g griessuiker

35g cacaopoeder

110g gewoon meel

½ tl bakpoeder

100g witte chocolade, grof gehakt

100g melkchocolade, grof gehakt

Karamelsaus, op te dienen, optioneel

Bereiding

1. **Maak de brownies.** Vet en bedek de basis en de zijkant van een ronde taartpan van 20cm met bakpapier.
2. Doe de pure chocolade en boter in een grote magnetronbestendige kom en plaats de kom op de draaitafel. Druk op de snelkoppeling MELT CHOCOLATE, selecteer 100g en druk op START. Roer halverwege, als het gevraagd wordt. Roer aan het einde van het koken tot het glad is. Laat 10 minuten afkoelen.
3. Voeg de eieren en de vanille toe en roer om te mengen, voeg dan de suiker en de gecombineerde gezeefde cacao, bloem en bakpoeder toe en roer om te mengen met de witte en melkchocolade. Giet in de voorbereide pan en egaliseer de bovenkant.
4. Plaats het onderstel op de draaischijf. Druk op OVEN en stel 170°C in voor 40 minuten. Druk op START om de oven voor te verwarmen. Wanneer de voorverwarming is voltooid, plaatst u de pan op het onderstel en drukt u op START om te beginnen met koken.
5. Koel de brownies af in de pan.
6. Serveer de brownies met karamelsaus, indien gewenst.