



Bonus voor je Fornello Multicooker

# 14 extra recepten

---

Een uitbreiding op je multicooker-receptenboek met 14 wereldgerechten in de Fornello-knopvolgorde.

# Welkom

---

14 recepten uit verschillende wereldkeukens, klaar voor de Fornello Multicooker. De recepten zijn vertaald naar onze knopvolgorde - we beginnen altijd met Sauteren of het juiste programma kiezen, daarna pas Start.

Alle bereidingstijden zijn aangepast aan de Fornello drukfunctie (Low/High) en sluiten aan op de basisprogramma's uit je gewone multicooker-receptenboek: Rijst, Soep, Slowcook, Stomen, enzovoort.

Eet smakelijk,

## Het Fornello-team



### Knopvolgorde Fornello Multicooker - belangrijk

Onze multicooker werkt met directe programma-knoppen, geen Mode-rotary. Standaard volgorde:

1. **Sauteren** (optioneel, met deksel open) - druk Sauteren-knop + Start. Aanbraden van vlees of groenten. Druk daarna **Warmhouden/Annuleren** om te stoppen.
2. Voeg vloeistof en overige ingrediënten toe. Sluit het deksel.
3. **Drukventiel handmatig instellen**: SEALING voor druk-programma's (Stoofvlees, Soep, Rijst, Kip, Risotto, Stomen, Bonen, Eieren, Rundvlees, Varkensvlees, Volkoren granen). VENTING voor drukloze programma's (Slowcook, Yoghurt, Cake).
4. Druk op het juiste **programma-knop** (er zijn 17 directe knoppen).
5. Eventueel **Aanpassen** voor tijd, **Drukniveau** voor Low/High.
6. Druk op **Start**.
7. Na koken: natuurlijke drukverlaging voor mals vlees, of Quick Release (drukventiel naar VENTING) als je haast hebt. Daarna **Warmhouden/Annuleren** om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

# Wereldgerechten

---

# 1. Thai green curry

Kip met groene curry, kokosmelk en thaise basilicum.

Programma: Sauteren + Kip

Drukniveau: Low

Totaal: 30 min

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Kipfilet in blokjes	500 g
Groene currypasta	2 el
Kokosmelk	400 ml
Kippenbouillon	200 ml
Aubergine in blokjes	200 g
Vissaus	1 el
Limoenblad	3 stuks
Thaise basilicum (vers)	een handje
Olie	1 el

## Bereidingswijze

1. Druk op **Sauteren + Start** (deksel open). Voeg olie toe en bak de groene currypasta 1 minuut tot het geurt.
2. Voeg de kip toe en kleur deze rondom (3 minuten).
3. Druk op **Warmhouden/Annuleren**. Voeg kokosmelk, bouillon, aubergine, vissaus en limoenblaadjes toe.
4. Sluit het deksel en zet het drukventiel op **SEALING**.
5. Druk op **Kip**. Druk op **Drukniveau** om naar Low te zetten. Druk **Aanpassen** en zet de tijd op 15 minuten.
6. Druk op **Start**. Na de bereiding: laat de druk natuurlijk afnemen (15 min) of zet het ventiel op **VENTING** voor Quick Release.
7. Roer de verse basilicum erdoor en serveer met jasmijnrijst.

### Tip

Niet te veel currypasta in een keer. Voor vegetariërs: vervang kip door tofu en gebruik Slowcook + VENTING, 1 uur in plaats van Kip.

## 2. Biryani

Indiase rijst met kip, kruiden en saffraan.

Programma: Sauteren + Rijst

Drukniveau: Low

Totaal: 40 min

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Basmati-rijst	300 g
Kipfilet	400 g
Ui (gesnipperd)	1 grote
Knoflook (gehakt)	3 teentjes
Yoghurt	100 g
Garam masala	2 tl
Kurkuma	1 tl
Komijn	1 tl
Saffraan	snufje
Kippenbouillon	550 ml
Olie	2 el
Korianderblaadjes	voor garnering

### Bereidingswijze

1. Marineer kip 15 min met yoghurt, garam masala, kurkuma en komijn.
2. Druk op **Sauteren + Start** (deksel open). Voeg olie toe en fruit de ui glazig (4 min). Voeg knoflook toe.
3. Voeg de gemarineerde kip toe, kleur rondom (3 min). Druk op **Warmhouden/Annuleren**.
4. Voeg afgespoelde rijst, bouillon en saffraan toe. Roer kort en sluit het deksel. Zet drukventiel op **SEALING**.
5. Druk op **Rijst**. Druk op **Drukniveau** om naar Low te zetten. **Aanpassen** tot 12 minuten.
6. Druk **Start**. Na afloop: laat druk 10 minuten natuurlijk afnemen. Garneer met koriander.

#### Tip

Was de basmati 2-3x tot het water helder is. Te veel kruiden? Voeg 1 el extra yoghurt na het koken voor balans.

# 3. Mexican rice

Spaanse rijst met tomaat, kruiden en lente-ui.

**Programma: Sauteren + Rijst**

**Drukniveau: Low**

Totaal: 25 min

## Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid
Long-grain rijst	300 g
Tomatenblokjes (blik)	400 g
Ui (gesnipperd)	1 medium
Knoflook (gehakt)	2 teentjes
Groentebouillon	400 ml
Komijnpoeder	1 tl
Chilipoeder	0,5 tl
Lente-ui (in ringen)	2 stuks
Olie	2 el

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start** (deksel open). Voeg olie toe, fruit ui en knoflook met komijn + chilipoeder (3 min).
2. Voeg de rijst toe, roer 1 minuut tot ze glanzen. Druk **Warmhouden/Annuleren**.
3. Voeg tomatenblokjes en bouillon toe. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
4. Druk **Rijst. Drukniveau** op Low. **Aanpassen** tot 8 minuten.
5. Druk **Start**. Laat na afloop 5 min natuurlijk afkoelen. Roer met vork, strooi lente-ui erover.

### Tip

Spek of chorizo erbij? Bak die mee in de Sauteren-fase. Voor extra pit een snufje rookpaprika.

# 4. Witte bonen met chorizo

Spaans stoofgerecht uit Asturie - vullend en pittig.

Programma: Sauteren + Bonen & Chili

Drukniveau: High

Totaal: 1u30

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Witte bonen (geweekt)	400 g
Chorizo in plakjes	200 g
Spek-blokjes	100 g
Ui (gesnipperd)	1 grote
Knoflook	3 teentjes
Tomatenpassata	200 g
Rode paprika	1 stuk
Laurierblad	2 stuks
Bouillon	600 ml
Olijfolie	2 el

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start**. Bak chorizo + spek krokant (5 min) en schep eruit.
2. Fruit in het vet ui, knoflook en paprika (4 min). Druk **Warmhouden/Annuleren**.
3. Voeg passata, bouillon, laurier, witte bonen en het krokante vlees terug toe. Sluit het deksel. Drukventiel op **SEALING**.
4. Druk **Bonen & Chili**. Drukniveau op High. **Aanpassen** tot 45 minuten.
5. Druk **Start**. Laat druk natuurlijk afnemen (20 min). Proef en breng op smaak. Serveer met stokbrood.

### Tip

Bonen vooraf 8u weken in koud water. Gedroogde bonen zonder weken: pas tijd aan naar 55 min. Glas rode wijn erbij geeft diepte.

# 5. Lasagne one-pot

Italiaanse comfort food in de multicooker – geen oven nodig.

Programma: Sauteren + Stoofvlees

Drukniveau: Low

Totaal: 30 min

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Lasagne-vellen (gebroken)	200 g
Rundergehakt	400 g
Ui (gesnipperd)	1 medium
Knoflook	3 teentjes
Tomatenpassata	500 g
Bouillon	200 ml
Italiaanse kruidenmix	2 tl
Geraspte mozzarella	200 g
Geraspte parmezaan	50 g
Olijfolie	2 el

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start**. Bak gehakt los met ui en knoflook (5 min). Kruiden erbij. Druk **Warmhouden/Annuleren**.
2. Voeg passata en bouillon toe.
3. Voeg gebroken lasagne-vellen toe, druk ze net onder de saus.
4. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
5. Druk **Stoofvlees. Drukniveau** op Low. **Aanpassen** tot 8 minuten.
6. Druk **Start**. Na afloop Quick Release (ventiel op **VENTING**). Strooi mozzarella en parmezaan erover, sluit deksel weer en houd 5 min warm.

### Tip

Lasagne-vellen breken in handvoetstukken zodat ze gelijkmatig garen. Verse basilicum erover voor serveren.

# 6. Beef stew

Klassieke rundvleesstoof met wortel en aardappel.

Programma: Sauteren + Stoofvlees

Drukniveau: High

Totaal: 1u15

## Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid
Runderpoulet	700 g
Aardappel in blokjes	400 g
Wortel in stukken	300 g
Ui (gesnipperd)	1 grote
Tomatenpuree	2 el
Rode wijn	200 ml
Runderbouillon	400 ml
Tijm (vers)	3 takjes
Laurier	2 blaadjes
Bloem	2 el
Olie	2 el

## Bereidingswijze

1. Bestrooi vlees met bloem, zout en peper.
2. Druk **Sauteren + Start**. Bak vlees rondom bruin (5 min) en schep apart.
3. Fruit ui in het vet, voeg tomatenpuree toe (2 min). Druk **Warmhouden/Annuleren**.
4. Blus af met rode wijn, voeg bouillon toe. Doe vlees, wortel en aardappel terug.
5. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
6. Druk **Stoofvlees. Drukniveau** op High. **Aanpassen** tot 40 minuten.
7. Druk **Start**. Na afloop natuurlijke drukverlaging (20 min). Verwijder tijm + laurier. Breng op smaak.

### Tip

Vlees in een lap voor het kruiden, bestrooi met bloem – geeft mooi gebonden saus. Brood erbij om alles op te deppen.

# 7. Mac & cheese

Romige pasta met smeltende cheddar - klaar in 15 minuten.

Programma: Stoofvlees

Drukniveau: Low

Totaal: 15 min

## Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid
Macaroni	400 g
Water	600 ml
Volle melk	200 ml
Cheddar (geraspt)	200 g
Gruyere of Parmezaan	50 g
Boter	30 g
Mosterd (Dijon)	1 tl
Zout + zwarte peper	naar smaak

## Bereidingswijze

1. Doe macaroni, water, boter, zout en mosterd in de binnenpan.
2. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
3. Druk **Stoofvlees. Drukniveau** op Low. **Aanpassen** tot 4 minuten.
4. Druk **Start**. Na afloop Quick Release (drukventiel naar VENTING).
5. Open deksel voorzichtig. Roer melk en kaas in 3 keer toe, blijf roeren tot saus bindt.
6. Op smaak met peper. Direct serveren.

### Tip

Krokant topping? Strooi paneermeel + boter en grill 3 min in een aparte oven. Spek- of broccoli-blokjes geven extra dimensie.

# 8. Zuurkool met spek

Duits stoofschotel met rookspek en jeneverbessen.

**Programma: Sauteren + Slowcook**

Totaal: 4u00

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Zuurkool (uitgelekt)	800 g
Rookspek in plakken	200 g
Ui (gesnipperd)	1 medium
Jeneverbessen	6 stuks
Laurier	2 blaadjes
Witte wijn	200 ml
Suiker	1 tl
Bouillon	200 ml

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start**. Bak spek krokant (4 min) en schep apart.
2. Bak ui in het vet (3 min). Druk **Warmhouden/Annuleren**.
3. Voeg zuurkool, jeneverbessen, laurier, suiker, wijn en bouillon toe.
4. Sluit deksel. Drukventiel op **VENTING** (Slowcook werkt zonder druk).
5. Druk **Slowcook. Aanpassen** tot 4 uur.
6. Druk **Start**. Na afloop spek terug erop voor het serveren. Lekker bij aardappelpuree.

### Tip

Niet alle vocht weglaten van zuurkool - een beetje zuur is goed. Geappelschijfjes mee-stoven geeft een zachte zoete tegenhanger.

# 9. Witte bonen met worst

Engels comfort eten – cassoulet-stijl maar simpeler.

Programma: Sauteren + Bonen & Chili

Drukniveau: High

Totaal: 50 min

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Witte bonen (blik)	800 g
Italiaanse worstjes	6 stuks
Ui (gesnipperd)	1 grote
Knoflook	3 teentjes
Tomatenblokjes (blik)	400 g
Bouillon	200 ml
Rozemarijn (vers)	2 takjes
Olie	2 el

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start**. Bak worstjes rondom (5 min), schep apart en snijd in stukken.
2. Fruit ui en knoflook in het vet (3 min). Druk **Warmhouden/Annuleren**.
3. Voeg afgespoelde bonen, tomatenblokjes, bouillon, rozemarijn en worstjes terug toe.
4. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
5. Druk **Bonen & Chili**. **Drukniveau** op High. **Aanpassen** tot 20 minuten.
6. Druk **Start**. Laat 10 min natuurlijk afkoelen. Brood erbij om saus op te deppen.

### Tip

Chorizo of merguez i.p.v. Italiaanse worst voor pittiger variant. Restjes warm op met een spiegelei.

# 10. Chicken & dumplings

Amerikaanse comfort food – kip in romige saus met zacht broodbol.

Programma: Sauteren + Kip + Stomen

Drukniveau: Low

Totaal: 55 min

## Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid
Kipdijfilet	500 g
Wortel in stukken	200 g
Bleekselderij	2 stengels
Ui (gesnipperd)	1 medium
Bouillon	600 ml
Bloem	200 g (voor dumplings)
Bakpoeder	2 tl
Melk	120 ml (voor dumplings)
Boter	30 g (voor dumplings)
Slagroom	100 ml

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start**. Bak kip + wortel + selderij + ui (5 min). Druk **Warmhouden/Annuleren**.
2. Voeg bouillon toe. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
3. Druk **Kip. Drukniveau** op Low. **Aanpassen** tot 15 minuten. Druk **Start**.
4. Maak intussen dumplings: meng bloem, bakpoeder, melk en gesmolten boter tot dik beslag.
5. Na afloop Quick Release (**VENTING**). Voeg slagroom toe, schep 8 hoopjes deeg op de saus.
6. Sluit deksel. Drukventiel op **VENTING** (geen druk nodig). Druk **Stomen + Aanpassen** 10 min. Druk **Start**.
7. Dumplings zijn klaar als ze gerezen + droog van binnen zijn (steek prikker erin).

### Tip

Dumplings niet in de saus duwen – laat ze drijven. Verse peterselie erover.

# 11. Paella

Spaanse rijst met kip, chorizo en zeevruchten.

Programma: Sauteren + Rijst

Drukniveau: Low

Totaal: 40 min

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Paella-rijst (bomba)	300 g
Kipfilet in blokjes	300 g
Chorizo in plakjes	150 g
Garnalen (gepeld)	200 g
Mossels (vers)	300 g
Saffraan	snufje
Bouillon (kip + vis mix)	600 ml
Rode paprika	1 stuk
Knoflook + ui	3 + 1
Doperwten (diepvries)	100 g
Olijfolie	2 el

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start**. Bak kip + chorizo (4 min). Voeg ui + knoflook + paprika toe (3 min).
2. Voeg rijst toe, roer 1 minuut tot ze glanzen. Druk **Warmhouden/Annuleren**.
3. Voeg bouillon + saffraan + doperwten toe. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
4. Druk **Rijst. Drukniveau** op Low. **Aanpassen** tot 10 minuten.
5. Druk **Start**. Na afloop Quick Release (**VENTING**). Leg garnalen + mossels op de rijst, sluit deksel weer en houd 5 min warm met Warmhouden.
6. Mossels die niet open zijn weggooien. Serveer direct.

### Tip

Bomba-rijst neemt veel vocht op zonder pap te worden - perfect voor paella. Geen bomba? Risotto-rijst (arborio) als alternatief.

# 12. Goulash

Hongaars stoofgerecht met paprika en zoete paprikapoeder.

Programma: Sauteren + Stoofvlees

Drukniveau: High

Totaal: 1u30

## Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid
Runderpoulet	700 g
Ui (gesnipperd, ruim)	3 grote
Knoflook (gehakt)	3 teentjes
Zoete paprikapoeder	3 el
Hete paprikapoeder	1 tl
Komijn	1 tl
Tomatenpuree	2 el
Rode paprika in stukken	2 stuks
Runderbouillon	500 ml
Aardappel in blokjes	400 g

## Bereidingswijze

1. Druk **Sauteren + Start**. Bak vlees aan in 2 porties (8 min totaal). Apart leggen.
2. Fruit ui in het vet tot zacht (5 min). Voeg knoflook + paprikapoeder + komijn + tomatenpuree toe (1 min). Druk **Warmhouden/Annuleren**.
3. Voeg vlees, paprika-stukken, aardappel en bouillon toe.
4. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
5. Druk **Stoofvlees**. **Drukniveau** op High. **Aanpassen** tot 45 minuten.
6. Druk **Start**. Laat na afloop 15 min natuurlijk afkoelen. Serveer met lepel zure room en peterselie.

### Tip

Veel ui! Dat is de basis van echte goulash. Aardappel kan ook vervangen worden door erwten of eierballetjes.

# 13. Miso-soep met tofu

Japanse soep – basis voor vele maaltijden of ontbijt.

Programma: Soep

Drukniveau: Low

Totaal: 20 min

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Water	1 liter
Dashi-poeder (of kelp)	2 tl
Witte miso-pasta	3 el
Tofu (silken, in blokjes)	200 g
Wakame (zeewier)	10 g
Lente-ui (in ringen)	3 stuks
Shiitake (gedroogd of vers)	50 g

## Bereidingswijze

1. Doe water, dashi en shiitake in de binnenpan.
2. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
3. Druk **Soep. Drukniveau** op Low. **Aanpassen** tot 8 minuten.
4. Druk **Start**. Na afloop Quick Release (**VENTING**).
5. Open deksel en voeg wakame toe. Roer.
6. Roer de miso-pasta los met wat soep in een kopje, voeg dan terug toe (niet meer koken – dan verdwijnt de smaak).
7. Voeg tofu-blokjes en lente-ui toe. Direct serveren.

### Tip

Miso nooit doorkoken – houd warm maar laat niet meer borrelen. Wakame zwelt op, niet te veel toevoegen.

# 14. Zoete havermout met appel

Variant op de havermout uit je basis-receptenboek - met fruit en kaneel.

Programma: Ontbijtpap

Drukniveau: Low

Totaal: 12 min

## Ingrediënten

Ingredient	Hoeveelheid
Havermout (volkoren)	200 g
Melk (of haver-/sojamelk)	500 ml
Water	200 ml
Appel in blokjes	1 grote
Kaneel	1 tl
Honing of agavesiroop	2 el
Rozijnen	50 g
Walnoten (gehakt)	50 g (optioneel)
Snufje zout	1

## Bereidingswijze

1. Doe alles (behalve walnoten) in de binnenpan en roer kort om.
2. Sluit deksel. Drukventiel op **SEALING**.
3. Druk **Ontbijtpap. Drukniveau** op Low. **Aanpassen** tot 6 minuten.
4. Druk **Start**. Na afloop Quick Release (**VENTING**).
5. Open deksel en roer goed door. Snij verse appel-blokjes erover voor serveren.
6. Strooi walnoten erover. Serveer warm.

### Tip

Steel-cut havermout heeft langer nodig (10 min in plaats van 6). Voor extra romigheid: 1 lepel pindakaas erin.

# Eet smakelijk

---

Heb je een eigen multicooker-recept dat we moeten weten? Mail het ons of post in de Facebook-groep, dan nemen we het mee in een volgende editie.

Volg ons



**Instagram**  
@fornello.eu



**YouTube**  
@FornelloEU



**Facebook**  
Fornello Bakkers

## Hulp nodig?

- **WhatsApp:** scan de QR in je multicooker-receptenboek.
- **E-mail:** support@fornello.eu - antwoord binnen 1 werkdag.
- **YouTube:** zoek "Fornello EU" - kookvideo's met de multicooker.

---

Aanvullend op je multicooker-receptenboek. Recepten geschaald op een 6L Fornello-bakpan. Knopvolgorde volgens onze NL-handleiding. Fornello BV, Groenekan. 2026, editie 1.