



Bonus voor je Fornello Snijmachine

## 8 extra recepten

---

Gerechten waar de snijmachine  
het verschil maakt.

# Welkom

---

Het Snij-inspiratie-boekje gaf je 10 dingen om mee aan de slag te gaan. Dit boekje bouwt daarop voort: 8 volledige recepten waar de Fornello-snijmachine het verschil maakt tussen “goed gerecht” en “wow-gerecht”.

Iedereen kan brood smeren. Maar wie zelf ossenhaas-carpaccio op tafel zet, of een club-sandwich met 3 lagen kaas precies even dik gesneden, scoort indruk-punten. De snijmachine is je geheime wapen.

Eet smakelijk,

**Het Fornello-team**



# 8 recepten met snijmachine

---

# 1. Rosbief-carpaccio met truffel-mayo

Italiaans-Frans klassieker als voorgerecht of borrelhap.

**Snij-dikte: 1 mm**

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Rosbief (rauw, ossenhaas)	300 g
Mayo	4 el
Truffel-olie	1 tl
Citroenrasp	van 0.5 citroen
Rucola	een handje
Parmezaan (geschaafd)	40 g
Olijfolie + grof zout	extra

## Uitvoering

1. Wrijf de rosbief in met olie, zout en peper. Wikkel strak in folie tot een dikke worst.
2. 2 uur in de vriezer (half-bevroren).
3. Snij op 1 mm. Leg direct op een grote serveerschaal.
4. Maak mayo: meng mayo + truffel-olie + citroenrasp.
5. Spreid de mayo over de carpaccio. Bestrooi met rucola en geschaafde parmezaan.
6. Werk af met een scheutje olijfolie en wat grof zout. Direct serveren.

### Tip

Vlees moet HALF-bevroren zijn – niet volledig hard. Met een mes proberen: het moet weerstand geven maar niet brokkelen.

## 2. Gerookte-zalm bagel met dille-roomkaas

Brunch-favoriet New York-stijl – mooie plakken maken het.

**Snij-dikte: 2 mm**

### Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid
Verse bagel	1 stuk
Zelf-gerookte of supermarkt-zalm	80 g
Roomkaas	3 el
Verse dille	1 el gehakt
Kappertjes	1 tl
Rode ui in dunne ringen	3-4 ringen
Citroen	partje

### Uitvoering

1. Snij de bagel doormidden en rooster kort.
2. Snij rode ui paperdun op 2 mm.
3. Snij de zalm op 2 mm (uit een mooie filet).
4. Meng roomkaas met dille en kappertjes.
5. Beleg: roomkaas op beide kanten, zalm op onderkant, dunne ringen rode ui, partje citroen.
6. Sluit en serveer direct.

#### Tip

Zalm uit de oven of zelf-gerookt geeft de beste smaak. Supermarkt-zalm werkt ook, maar leg dan 30 min onder zwaar gewicht zodat het stevig is.

# 3. Club-sandwich

3-laagse sandwich met kip, spek, sla en tomaat - mooi dikte voor stevigheid.

**Snij-dikte: 10 mm**

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Witbrood (zelfgebakken of casino)	3 sneden
Kipfilet (gegrild)	120 g
Bacon (krokant)	4 plakken
Tomaat	1 stuk
Ijsbergsla	2 blaadjes
Mayo + mosterd	naar smaak
Augurken	voor erbij

## Uitvoering

1. Snij brood op 10 mm. Rooster lichtbruin.
2. Snij tomaat op 4 mm. Bestrooi met zout en laat 5 min uitlekken op keukenpapier.
3. Snij gegrilde kip op 4 mm.
4. Beleg eerste plak: mayo + sla + tomaat + kip + 2 plakjes bacon.
5. Tweede plak (gesmeerd) erop, dan: sla + tomaat + kip + 2 plakjes bacon.
6. Sluit met derde plak. Steek met spies door, snijd diagonaal. Augurk erbij.

### Tip

Brood te dik = sandwich valt uit elkaar. 10 mm is de sweet spot. Spies voor stevigheid is essentieel.

## 4. Stoofvlees-stukken op smaak

Mooie even dikke stukken voor stoofschotel - klaar in helft tijd.

**Snij-dikte: 8 mm**

### Ingredienten

Ingredient	Hoeveelheid
Runder-stoofvlees (in 1 blok)	600 g
Bloem + zout + peper	3 el + naar smaak
Boter	40 g
Ui (gesnipperd)	2 stuks
Bouillon	500 ml
Laurier + tijm	3 + 2

### Uitvoering

1. Snij het blok stoofvlees op 8 mm (smaller dan een steak, breder dan stoofvleessnippers).
2. Bestrooi met bloem-zout-peper.
3. Smelt boter, bak vlees rondom bruin (5 min totaal).
4. Voeg ui toe, fruit (3 min). Voeg bouillon + kruiden toe.
5. Stoof 1u30 op laag vuur (deksel half-op).
6. Klaar als vlees uit elkaar valt met een vork.

#### Tip

Een gelijkmatige 8 mm geeft gelijkmatige garing - geen taai stukken tussen door. Stoofvlees op deze manier is in helft van tijd gaar.

# 5. Bruschetta-toppings

Italiaans hapje - stokbrood op precies de juiste dikte.

**Snij-dikte: 12 mm**

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Stokbrood	1 stuk
Tomaat	2 stuks
Knoflook	2 teentjes
Verse basilicum	een handje
Olijfolie	4 el
Balsamico-azijn	1 el
Mozzarella (in plakjes)	125 g
Zout + peper	naar smaak

## Uitvoering

1. Snij stokbrood op 12 mm. Bestrijk met olijfolie.
2. Rooster of gril 3 min per kant tot lichtbruin.
3. Wrijf rauwe knoflook over de warme broodjes.
4. Snij tomaat op 4 mm. Snij mozzarella op 4 mm.
5. Per broodje: tomaat + mozzarella + basilicum-blaadje.
6. Werk af met balsamico, olijfolie, zout en peper.

### Tip

Tomaat uitlaten lekken 5 min op keukenpapier voorkomt papje brood.

## 6. Vlees- en kaasplateau

Voor borrel met vrienden - mooi gevarieerd samenstellen.

**Snij-dikte: verschillend (zie hieronder)**

### Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Oude kaas	200 g
Brie	150 g
Geitenkaas	100 g
Salami	100 g
Pancetta	80 g
Chorizo	80 g
Druiven, vijgen, walnoten	voor garnering
Crackers + stokbrood	erbij

### Uitvoering

1. Snij oude kaas op 4 mm (stevig).
2. Snij brie op 8 mm (zacht, anders valt 'ie uit elkaar).
3. Snij geitenkaas op 5 mm.
4. Snij salami op 2 mm.
5. Snij pancetta op 2 mm (rol op tot kleine rolletjes).
6. Snij chorizo op 3 mm.
7. Schik op een houten plank. Garneer met druiven, vijgen, walnoten.

#### Tip

Per soort apart leggen om elkaars smaken niet te beïnvloeden. Brie laat 30 min op kamertemperatuur komen voor maximale smaak.

# 7. Cake millefeuille

Dessert met dunne plakken cake, room en jam – simpel en mooi.

**Snij-dikte: 8 mm**

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Cake (boterkoek of madeira)	1 cake (van vorige sessie of supermarkt)
Slagroom (geklopt)	250 ml
Aardbeien-jam	4 el
Verse aardbeien (in plakjes)	10 stuks
Suiker	2 el
Munt voor garnering	enkele blaadjes

## Uitvoering

1. Verwijder de korstige bovenkant van de cake (ongelijk).
2. Snij in plakken van 8 mm – je hebt 6 plakken per cake.
3. Snij aardbeien op 4 mm.
4. Klop room met 1 el suiker tot stevige pieken.
5. Stapel: plak cake + jam + aardbeien + room. Herhaal 4x.
6. Strooi suiker over de toplaag. Garneer met munt.

### Tip

Cake afgekoeld en stevig moet zijn voor mooie plakken. Plakken op 6-8 mm anders valt millefeuille uit elkaar.

# 8. Gegratineerde aardappelen

Frans Pommes Dauphinois – dunne plakken aardappel met room en kaas.

**Snij-dikte: 3 mm**

## Ingrediënten

Ingrediënt	Hoeveelheid
Vastkokende aardappelen	800 g
Slagroom	300 ml
Volle melk	200 ml
Knoflook	2 teentjes
Gruyere (geraspt)	120 g
Parmezaan (geraspt)	50 g
Nootmuskaat	snufje
Boter + zout + peper	naar smaak

## Uitvoering

1. Schil aardappelen. Snij op 3 mm.
2. Vet ovenschaal in met boter. Wrijf met knoflook in.
3. Schik 1 laag aardappelplakken op de bodem.
4. Bestrooi met zout, peper, nootmuskaat en wat gruyere.
5. Herhaal tot alle aardappelen op zijn. Eindig met kaaslaag.
6. Giet room + melk erover (moet niet helemaal bedekt zijn).
7. Strooi parmezaan en wat boter-vlokjes erop.
8. In de oven 50 min op 180°C tot goudbruin en bubbelend.

### Tip

Vastkokende aardappelen (Charlotte, Nicola) houden hun vorm. Kruidige (Bintje) wordt papje. 3 mm is de gouden dikte.

# Veel eet-plezier

---

Heb je een eigen recept met de snijmachine waar je trots op bent? Mail het ons - we verzamelen ideeën voor een volgende editie.

Volg ons



**Instagram**  
@fornello.eu



**YouTube**  
@FornelloEU



**Facebook**  
Fornello Bakkers

## Hulp nodig?

- **WhatsApp:** scan de QR in je snijmachine-handleiding.
- **E-mail:** support@fornello.eu - antwoord binnen 1 werkdag.

---

Aanvullend op het Snij-inspiratie-boekje. 8 gerechten waarbij de Fornello-snijmachine het verschil maakt. Fornello BV, Groenekan. 2026, editie 1.