

**\*Kies hieronder uit één van de vier accessoires welke je gratis wenst te ontvangen;**



### **Groentesnijder-rasp**

(5KSMVSA met aanbevolen verkoopprijs van 139€)



### **Voedselmolen**

(5KSMFGA met aanbevolen verkoopprijs van 139€)



### **Roomijsmaker**

(5KSMICM met aanbevolen verkoopprijs van 169€)



### **Broodkom**

(5KSM2CB5BGS met aanbevolen verkoopprijs van 179€)

### **Voorwaarden:**

- Actie alleen geldig voor aankopen binnen de actieperiode (datum op kassaticket of factuur).
- Actie geldig voor aankopen in België of Nederland, tussen 15/04/2024 en 19/05/2024.
- Deze promotie is niet cumuleerbaar met andere acties/promoties op de keukenrobot/mixer.
- Surf naar [www.kitchenaid.be/nl\\_BE/promo](http://www.kitchenaid.be/nl_BE/promo) (België) of [www.kitchenaid.nl/promo](http://www.kitchenaid.nl/promo) (Nederland). Vul het registratieformulier in vóór 31 mei 2024. U ontvangt een bevestigingsmail na goedkeuring van uw registratie.
- Aanvragen na deze datum komen niet meer in aanmerking. Alle actievoorwaarden zijn ook terug te vinden op deze hierboven vermelde website. Gelieve rekening te houden met een mogelijk leveringstermijn van ongeveer 8 weken

Als u meer wilt weten over de verwerking van uw persoonlijke gegevens en uw rechten, lees dan ons Privacybeleid op het volgende adres: [https://www.kitchenaid.be/nl\\_BE/pages/privacyverklaring](https://www.kitchenaid.be/nl_BE/pages/privacyverklaring)

## **KitchenAid**

# **KIES EEN GRATIS ACCESSOIRE\***

Bij aankoop van één van volgende 4,8 L of 6+ L keukenrobot/mixer modellen; 5KSM156 – 5KSM175PS – 5KSM180 – 5KSM185PS – 5KSM195 – 5KSM7580X – 5KSM7591X – 5KPM5 – 5KSM60SPX – 5KSM70SHX – 5KSM70PJX – 5KSM55SXX (zolang de voorraad strekt)



**ACTIE GELDIG VAN 15 APRIL  
TEM 19 MEI 2024**

Volg ons op Facebook, Instagram, @KitchenAidBE, @KitchenAidNL

# VANILLE ROOMIJS

5 *Stappen*

55' *Totaal*

**400 ml** volle melk  
**400 ml** volle slagroom  
**130 g** suiker  
**1/2** theelepel zout  
**1** theelepel vanillepasta  
**1** vanillestokje  
**5** eigeel

1. Doe de slagroom, melk, suiker, vanillepasta en het zout in een steelpan. Snij een vanillestokje in de lengte doormidden en schraap de zaadjes eruit. Doe deze zaadjes ook in de steelpan. Snij het stokje in tweeën en doe dit ook in de pan. Verhit het mengsel op een middelhoog vuur en blijf het doorroeren, totdat de suiker is opgelost. Niet laten koken.
2. Doe de eierdooiers in de kom van een mixer/keukenrobot waaraan de draadgarde is bevestigd. Mix gedurende 2 minuten op snelheid 4.
3. Terwijl de mixer/keukenrobot draait, giet je langzaam 200 ml van het warme mengsel in de eieren. Giet het eimengsel terug in de steelpan en verwarm het op een middelhoog vuur, waarbij je roert met een houten lepel totdat het mengsel zo dik is als lichte, schenkbare custard. Dit duurt ongeveer 15 minuten. Niet laten koken.
4. Doe het ijsbeslag in een luchtdicht diepvriesbakje en laat het helemaal afkoelen. Laat dit tot de volgende dag afkoelen in de koelkast. Verwijder het vanillestokje.
5. Bevestig de ijskoude KitchenAid IJsmachine op de mixer/keukenrobot. Zet de mixer op snelheid Roeren en giet het koude vanille-ijsmengsel in de vrieskom terwijl de mixer draait. Laat de mixer het ijsmengsel gedurende 20 minuten roeren of tot het de consistentie van softijs heeft. Doe het ijs in een afsluitbaar diepvriesbakje en zet dit gedurende 4 uur in de vriezer of totdat het vast bevroren is.

# BROOD MET POMPOENPITTEN ZONDER GIST

3 *Stappen*

55' *Totaal*

**360 g** tarwebloem  
**1** eetlepel suiker  
**1,5** theelepel bakpoeder  
**1** theelepel baking soda  
**7 g** zout  
**230 ml** water  
**65 ml** olijfolie  
**40 g** pompoenpitten

1. Doe de bloem voor wit brood, de suiker, het bakpoeder, de baking soda en het zout in de broodkom. Voeg het water en de olijfolie toe. Bevestig de kneedhaak op je KitchenAid Mixer/keukenrobot en zet deze op snelheid 1. Kneed het deeg ongeveer 1 minuut of tot het samenhangt. Voeg de pompoenpitten toe en kneed nog eens 30 seconden.
2. Haal het deeg uit de kom en leg het op een met bloem bestoven oppervlak. Vorm het deeg tot een bal.
3. Bekleed de binnenkant van het deksel met een rond stuk bakpapier en leg het deeg erop. Bedek het deeg met de broodkom en zet in de voorverwarmde oven op 230°C. Bak gedurende 30 minuten. Verwijder de broodkom van het brood en bak nog 5 minuten of tot de korst knapperig goudbruin is. Leg op een koelrek en laat het afkoelen alvorens te snijden.

