

DOMO

A party at home!



Big croque XL

DO9195C

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES





Proficiat met je aankoop van de Big Croque XL. Met dit innovatieve toestel van DOMO kan je kiezen voor toastbrood, gewone boterhammen van een lang brood, of maak je een croque van een snede van een rond brood. Dankzij de "deep fill"-bakplaten kan je naast enkel kaas en ham tussen je croque, ook voor een heleboel andere ingrediënten kiezen. We geven je graag wat inspiratie!

Félicitations pour votre achat du Big Croque XL. Avec cet appareil innovant de DOMO, vous pourrez préparer des croques avec du pain de mie, de longues tranches de pain ordinaire ou des tranches de pain rond. Grâce aux plaques de cuisson « deep fill », vous pouvez garnir vos croques avec du jambon et du fromage, mais aussi avec une grande variété d'ingrédients. Voici quelques idées de recettes !

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Big Croque XL! Mit diesem innovativen Gerät von DOMO können Sie zwischen Toastbrot und normalen Brotscheiben eines länglichen Brotes wählen. Oder wie wäre es mit einem getoasteten Sandwich aus runden Brotscheiben? Durch die „Deep fill“-Backbleche können Sie außer Schinken und Käse auch viele andere Zutaten auf Ihr Sandwich legen. Wir inspirieren Sie gern dabei!

Congratulations on the purchase of your Big Croque XL. With this innovative appliance by DOMO, you can choose to make toast, an ordinary sandwich from a long loaf, or even make a croque from sliced round bread. Thanks to the 'deep fill' plates, you can use all sorts of different ingredients in addition to just cheese and ham. Here's some inspiration to get you started!



4 - Big croque XL

NL

RECEPTEN

Croque met kippenwit en kruidenkaas	6
Croque met raclettekaas en spek	8
Verloren brood	10
Croque met kalkoen, brie en veenbessen	12
Croque met zalm en rode pesto	14
Croque met spek, geitenkaas en vijgen	16
Croque madame met spek en rode ui	18
Croque met roomkaas, zalm en avocado	20
Croque met witloof	22

FR

RECETTES

Croque au blanc de poulet et fromage aux herbes	6
Croque-monsieur au fromage à raclette et lard fumé	8
Pain perdu	10
Croque à la dinde, au brie et aux canneberges	12
Croque au saumon et pesto rouge	14
Croque au lard fumé, fromage de chèvre et figes	16
Croque madame au lard fumé et oignon rouge	18
Croque au fromage frais, saumon et avocat	20
Croque aux endives	22

DU

REZEPTE

Sandwich mit Hühnerbrustaufschnitt und Kräuterkäse	6
Sandwich mit Raclettekäse und Speck	8
Verlorenes Brot	10
Sandwich mit Pute, Brie und Moosbeeren	12
Sandwich mit Lachs und rotem Pesto	14
Sandwich mit Speck, Ziegenkäse und Feigen	16
Sandwich Madame mit Speck und roter Zwiebel	18
Sandwich mit Frischkäse, Lachs und Avocado	20
Sandwich mit Chicorée	22

EN

RECIPES

Croque with chicken breast and herb cheese	6
Croque with raclette cheese and bacon	8
French toast	10
Croque with turkey, Brie and cranberries	12
Croque with salmon and red pesto	14
Croque with bacon, goat's cheese and figs	16
Croque madame with bacon and red onion	18
Croque with cream cheese, salmon and avocado	20
Croque with chicory	22

CROQUE MET KIPPENWIT EN KRUIDENKAAS

NL

INGREDIËNTEN:

2 sneetjes rond pompoenbrood
2 el kruidenkaas
2 sneetjes kippenwit
6 zongedroogde tomaatjes

BEREIDING:

Besmeer het brood met de kruidenkaas en beleg het met kippenwit en zongedroogde tomaatjes. Bedek met het overige sneetje brood en bak de croques.

CROQUE AU BLANC DE POULET ET FROMAGE AUX HERBES

FR

INGRÉDIENTS :

2 tranches de pain rond à la citrouille
2 c. à s. de fromage aux herbes
2 tranches de blanc de poulet
6 petites tomates séchées

PRÉPARATION :

Tartinez le pain de fromage aux herbes puis garnissez-le de blanc de poulet et de tomates séchées. Recouvrez le croque avec la seconde tranche de pain avant de cuire le croque.

SANDWICH MIT HÜHNERBRUSTAUFSCHNITT UND KRÄUTERKÄSE

DU

ZUTATEN:

2 Scheiben rundes Kürbisbrot
2 EL Kräuterkäse
2 Scheiben Hühnerbrustaufschnitt
6 sonnengetrocknete Tomaten

ZUBEREITUNG:

Streichen Sie Kräuterkäse auf eine Brotscheibe und belegen Sie diese mit dem Hühnerbrustaufschnitt und den sonnengetrockneten Tomaten. Mit der anderen Brotscheibe bedecken und das Sandwich backen.

CROQUE WITH CHICKEN BREAST AND HERB CHEESE

EN

INGREDIENTS:

2 slices round pumpkin bread
2 tbsp herb cheese
2 slices chicken breast
6 sun-dried tomatoes

METHOD:

Spread the herb cheese on the bread and top it with chicken breast and sun-dried tomatoes. Top with the other slice of bread and bake the croques.

DOMO
A party at home!



DOMO
A party at home!



CROQUE MET RACLETTEKAAS EN SPEK

NL

INGREDIËNTEN:

4 sneetjes lang waldkornbrood
2 plakjes raclettekaas
4 sneetjes spek
augurkjes en zilveruitjes

BEREIDING:

Bak het spek krokant. Beleg twee sneetjes waldkornbrood met de raclettekaas en het spek. Bedek met de overige twee sneetjes brood en bak in de croquemachine tot de kaas gesmolten is. Werk af met zilveruitjes en augurkjes.

CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE À RACLETTE ET LARD FUMÉ

FR

INGRÉDIENTS :

4 longues tranches de pain waldkorn
2 tranches de fromage à raclette
4 fines tranches de lard fumé
quelques cornichons et petits oignons

PRÉPARATION :

Faites dorer le lard fumé à la poêle. Déposez le fromage à raclette et le lard fumé entre deux tranches de pain waldkorn. Recouvrez le croque avec les deux tranches de pain restantes et faites-le cuire dans l'appareil jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Ajoutez enfin les cornichons et les petits oignons.

SANDWICH MIT RACLETTEKÄSE UND SPECK

DU

ZUTATEN:

4 Scheiben längliches Waldkornbrot
2 Scheiben Raclettekäse
4 Scheiben Speck
Gewürzgurken und Silberzwiebeln

ZUBEREITUNG:

Braten Sie den Speck knusprig an. Belegen Sie zwei Scheiben Waldkornbrot mit Raclettekäse und Speck. Mit den verbliebenen zwei Scheiben Brot bedecken und im Sandwichmacher backen, bis der Käse geschmolzen ist. Runden Sie das Ganze mit Silberzwiebeln und Gewürzgurken ab.

CROQUE WITH RACLETTE CHEESE AND BACON

EN

INGREDIENTS:

4 slices long Waldkorn bread
2 slices raclette cheese
4 slices bacon
gherkins and pearl onions

METHOD:

Cook the bacon until crispy. Top two slices of Waldkorn bread with the raclette cheese and the bacon. Cover with the other two slices of bread and bake in the croque machine until the cheese has melted. Top it off with pearl onions and gherkins.

VERLOREN BROOD

INGREDIËNTEN:

4 sneetjes toastbrood
2 eieren
1 scheutje melk
1 snuifje kaneel
4 chocolade matinettes
rood fruit
bloedsuiker

BEREIDING:

Klop in een platte schaal de eieren samen met de melk en het snuifje kaneel los. Dompel twee sneetjes toastbrood in het eiernmengsel. Leg ze vervolgens in de croquemachine. Leg bovenop de sneetjes brood de chocoladematinettes. Dompel de twee overgebleven sneetjes brood ook in het eiernmengsel en dek hier de chocolade mee af. Bak gedurende enkele minuten in de croquemachine. Bestrooi met een laagje bloedsuiker en serveer met rood fruit.

PAIN PERDU

INGRÉDIENTS :

4 tranches de pain de mie
2 œufs
1 doigt de lait
1 pincée de cannelle
4 matinettes au chocolat
quelques fruits rouges
du sucre glace

PRÉPARATION :

Battez les œufs puis versez-les dans une assiette avec le lait et la cannelle. Plongez deux tranches de pain de mie dans cette préparation aux œufs. Placez vos croques dans l'appareil. Recouvrez les tranches de pain de matinettes au chocolat. Plongez aussi les deux tranches de pain restantes dans la préparation aux œufs puis placez-les par-dessus le chocolat. Faites cuire votre pain perdu dans l'appareil à croque pendant quelques minutes. Saupoudrez de sucre glace et servez avec les fruits rouges.

VERLOHRENES BROT

ZUTATEN:

4 Scheiben Toastbrot
2 Eier
1 Schuss Milch
1 Priesse Zimt
4 Schokoladenscheiben
Rote Früchte
Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Schlagen Sie die Eier in einer flachen Schale mit Milch und Zimt auf. Tauchen Sie zwei Scheiben Toastbrot in das Eiernmisch. Legen Sie diese anschließend in den Sandwichmacher. Legen Sie die Schokoladenscheiben auf die Toastscheiben. Tauchen Sie die verbliebenen Brotscheiben ebenfalls in das Eiernmisch und bedecken Sie die Schokoladenscheiben damit. Backen Sie alles für einige Minuten im Sandwichmacher. Mit einer Schicht Puderzucker bestreuen und mit roten Früchten servieren.

FRENCH TOAST

INGREDIENTS:

4 slices toast bread
2 eggs
1 dash milk
1 pinch cinnamon
4 chocolate matinettes
red fruit
icing sugar

METHOD:

Lightly beat the eggs, milk and cinnamon in a shallow bowl. Dip the two slices of toast bread in the egg mix. Then place them in the croque machine. Place the chocolate matinettes on top of the bread. Dip the two remaining slices of bread in the egg mix too and place them on top of the chocolate. Bake for a few minutes in the croque machine. Sprinkle with a layer of icing sugar and serve with the red fruit.

DOMO
A party at home!



DOMO
A party at home!



CROQUE MET KALKOEN, BRIE EN VEENBESSEN

NL

INGREDIËNTEN:

2 sneetjes rond meergranenbrood
2 el veenbessenconfijt
2 plakjes kalkoenfilet
6 plakjes brie

BEREIDING:

Besmeer een sneetje brood met veenbessenconfijt en beleg het met de kalkoenfilet en de plakjes brie. Bedek met het overige sneetje brood. Bak in de croquemachine tot de kaas gesmolten is.

CROQUE À LA DINDE, AU BRIE ET AUX CANNEBERGES

FR

INGRÉDIENTS :

2 tranches de pain rond multicéréales
2 c. à s. de confit de canneberges
2 tranches de filet de dinde
6 tranches de brie

PRÉPARATION :

Tartinez une tranche de pain de confit de canneberges avant d'y déposer le filet de dinde et les tranches de brie. Recouvrez le croque avec la seconde tranche de pain. Faites cuire le croque dans l'appareil jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

SANDWICH MIT PUTE, BRIE UND MOOSBEEREN

DU

ZUTATEN:

2 Scheiben rundes Mehrkornbrot
2 EL Moosbeerenkonfitüre
2 Scheiben Putenfilet
6 Scheiben Brie

ZUBEREITUNG:

Bestreichen Sie eine Brotscheibe mit Moosbeerenkonfitüre und belegen Sie diese mit dem Putenfilet und den Briescheiben. Mit der anderen Brotscheibe bedecken. Im Sandwichmacher backen, bis der Käse geschmolzen ist.

CROQUE WITH TURKEY, BRIE AND CRANBERRIES

EN

INGREDIENTS:

2 slices round pumpkin bread
2 tbsp cranberry confit
2 slices turkey fillet
6 slices Brie

METHOD:

Spread the cranberry confit on a slice of bread and top with the turkey fillet and slices of Brie. Top with the other slice of bread. Bake in the croque machine until the cheese has melted.

CROQUE MET ZALM EN RODE PESTO

NL

INGREDIËNTEN:

4 sneetjes toastbrood
2 el rode pesto
1 bol mozzarella
4 plakjes gerookte zalm

BEREIDING:

Besmeer twee sneetjes toastbrood met de rode pesto en beleg ze met plakjes mozzarella en plakjes gerookte zalm. Bedek met de twee overige sneetjes brood en bak de croques in de croquemachine tot de mozzarella gesmolten is.

CROQUE AU SAUMON ET PESTO ROUGE

FR

INGRÉDIENTS :

4 tranches de pain de mie
2 c. à s. de pesto rouge
1 boule de mozzarella
4 tranches de saumon fumé

PRÉPARATION :

Tartinez deux tranches de pain de mie avec du pesto rouge avant d'y déposer des tranches de mozzarella et de saumon fumé. Recouvrez le croque avec les deux tranches de pain restantes et faites cuire le croque dans l'appareil jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue.

SANDWICH MIT LACHS UND ROTEM PESTO

DU

ZUTATEN:

4 Scheiben Toastbrot
2 EL rotes Pesto
1 Kugel Mozzarella
4 Scheiben Räucherlachs

ZUBEREITUNG:

Bestreichen Sie zwei Scheiben Toastbrot mit dem roten Pesto und belegen Sie diese mit den Mozzarellascheiben und dem Räucherlachs. Mit den verbliebenen zwei Brotscheiben bedecken und im Sandwichmacher backen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

CROQUE WITH SALMON AND RED PESTO

EN

INGREDIENTS:

4 slices toast bread
2 tbsp. red pesto
1 ball mozzarella
4 slices smoked salmon

METHOD:

Spread the red pesto over two slices of toast bread and top with slices of mozzarella and smoked salmon. Cover with the other two slices of bread and bake the croques in the croque machine until the mozzarella has melted.

DOMO
A party at home!



DOMO
A party at home!



CROQUE MET SPEK, GEITENKAAS EN VIJGEN

NL

INGREDIËNTEN:

4 sneetjes lang waldkornbrood
2 el geitenkaas
4 sneetjes gerookt spek
2 gedroogde vijgen
1 kl honing

BEREIDING:

Besmeer twee sneetjes met de geitenkaas en beleg ze met het gerookt spek. Snij de vijgen in de lengte doormidden en leg ze bovenop het spek. Druppel de honing er over. Bedek met de twee overige sneetjes brood en bak de croques.

CROQUE AU LARD FUMÉ, FROMAGE DE CHÈVRE ET FIGUES

FR

INGRÉDIENTS :

4 longues tranches de pain waldkorn
2 c. à s. de fromage de chèvre
4 fines tranches de lard fumé
2 figues séchées
1 c. à c. de miel

PRÉPARATION :

Tartinez deux tranches de pain avec du fromage de chèvre avant d'y déposer le lard fumé. Coupez les figues en deux dans le sens de la longueur et déposez-les sur le lard. Versez quelques gouttes de miel. Recouvrez le croque avec les tranches de pain restantes avant de le faire cuire.

SANDWICH MIT SPECK, ZIEGENKÄSE UND FEIGEN

DU

ZUTATEN:

4 Scheiben längliches Waldkornbrot
2 EL Ziegenkäse
4 Scheiben Räucherspeck
2 getrocknete Feigen
1 TL Honig

ZUBEREITUNG:

Bestreichen Sie zwei Scheiben mit dem Ziegenkäse und belegen Sie diese mit dem Räucherspeck. Schneiden Sie die Feigen der Länge nach auf und legen Sie auf den Speck. Träufeln Sie den Honig darüber. Mit den beiden verbliebenen Brotscheiben bedecken und die Sandwiches backen.

CROQUE WITH BACON, GOAT'S CHEESE AND FIGS

EN

INGREDIENTS:

4 slices long Waldkorn bread
2 tbsp goat's cheese
4 slices smoked bacon
2 dried figs
1 tsp honey

METHOD:

Arrange the goat's cheese on two slices of bread and top with the smoked bacon. Cut the figs lengthways through the middle and arrange them on top of the bacon. Dribble the honey over. Top with the two other slices of bread and bake the croques.

CROQUE MADAME MET SPEK EN RODE UI

NL

INGREDIËNTEN:

2 sneetjes rond grofbrood
1 sneetje jonge kaas
4 sneetjes spek
1/2 rode ui
1 ei
1 kl fijngehakte bieslook

BEREIDING:

Bak het spek krokant. Bak de rode ui tot ze lichtjes gekarameliseerd is. Beleg een sneetje brood met de jonge kaas, het spek en de rode ui. Bak in de croquemachine tot de kaas gesmolten is. Bak een spiegelei. Werk de croque af met het spiegelei en fijngehakte bieslook.

CROQUE MADAME AU LARD FUMÉ ET OIGNON ROUGE

FR

INGRÉDIENTS :

2 tranches de pain complet rond
1 tranche de fromage jeune
4 fines tranches de lard fumé
1/2 oignon rouge
1 œuf
1 c. à. c. de ciboulette finement ciselée

PRÉPARATION :

Faites dorer le lard fumé à la poêle. Faites revenir les oignons pour les brunir légèrement. Déposez le fromage jeune, le lard fumé et l'oignon rouge sur une tranche de pain. Faites cuire le croque dans l'appareil jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Cuisez un œuf sur le plat. Terminez le croque en ajoutant l'œuf sur le plat et la ciboulette finement ciselée.

SANDWICH MADAME MIT SPECK UND ROTER ZWIEBEL

DU

ZUTATEN:

2 Scheiben rundes Vollkornbrot
1 Scheibe Gouda jung
4 Scheiben Speck
1/2 rote Zwiebel
1 Ei
1 TL fein gehackter Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Braten Sie den Speck knusprig an. Braten Sie die rote Zwiebel an, bis sie leicht karamellisiert ist. Belegen Sie eine Brotscheibe mit dem Gouda, dem Speck und der roten Zwiebel. Im Sandwichmacher backen, bis der Käse geschmolzen ist. Braten Sie ein Spiegelei. Legen Sie das Spiegelei auf das Sandwich und dekorieren Sie es mit dem fein gehackten Schnittlauch.

CROQUE MADAME WITH BACON AND RED ONION

EN

INGREDIENTS:

2 slices wholegrain bread
1 slice mild cheese
4 slices bacon
1/2 red onion
1 egg
1 tsp finely chopped chives

METHOD:

Fry the bacon until crispy. Roast the red onion until lightly caramelised. Arrange the mild cheese, bacon and red onion on a slice of bread. Bake in the croque machine until the cheese has melted. Fry an egg. Top the croque with the fried egg and finely chopped chives.

DOMO
A party at home!



DOMO
A party at home!



CROQUE MET ROOMKAAS, ZALM EN AVOCADO

NL

INGREDIËNTEN:

2 sneetjes rond quinoabrood
2 el roomkaas
2 plakjes gerookte zalm
1 rode ui, fijngesnipperd
1 el fijngehakte bieslook
1/2 rijpe avocado, in plakjes

BEREIDING:

Besmeer een sneetje brood met de roomkaas. Leg er de gerookte zalm, de rode ui, de bieslook en de avocado bovenop. Dek af met het overige sneetje brood en bak de croque in de croquemachine.

CROQUE AU FROMAGE FRAIS, SAUMON ET AVOCAT

FR

INGRÉDIENTS :

2 tranches de pain au quinoa
2 c. à s. de fromage frais
2 tranches de saumon fumé
1 oignon rouge émincé
1 c.à.s. de ciboulette finement ciselée
1/2 avocat mur en tranches

PRÉPARATION :

Tartinez une tranche de pain avec du fromage frais. Ajoutez le saumon fumé, l'oignon rouge, la ciboulette et l'avocat. Recouvrez le croque avec la seconde tranche de pain puis placez-le dans l'appareil pour la cuisson.

SANDWICH MIT FRISCHKÄSE, LACHS UND AVOCADO

DU

ZUTATEN:

2 Scheiben rundes Quinoabrot
2 EL Frischkäse
2 Scheiben Räucherlachs
1 rote Zwiebel, fein geschnitten
1 EL fein gehackter Schnittlauch
1/2 reife Avocado, in Scheiben

ZUBEREITUNG:

Bestreichen Sie eine Brotscheibe mit Frischkäse. Belegen Sie diese mit dem Räucherlachs, der roten Zwiebel, dem Schnittlauch und der Avocado. Mit der anderen Brotscheibe abdecken und das Sandwich im Sandwichmacher backen.

CROQUE WITH CREAM CHEESE, SALMON AND AVOCADO

EN

INGREDIENTS:

2 slices round quinoa bread
2 tbsp cream cheese
2 slices smoked salmon
1 red onion, finely chopped
1 tsp finely chopped chives
1/2 ripe avocado, sliced

METHOD:

Spread the cream cheese on a slice of bread. Arrange the smoked salmon, red onion, chives and the avocado on top. Top with the other slice of bread and bake the croque in the croque machine

CROQUE MET WITLOOF

NL

INGREDIËNTEN:

2 sneetjes rond bruin brood
2 sneetjes hesp
2 sneetjes jonge kaas
1 stronkje (mini-)witloof

BEREIDING:

Snijd het stronkje witloof in de lengte doormidden, verwijder de harde kern en stoof het gaar. Beleg een sneetje brood met de kaas, de ham en het witloof. Bedek met het overige sneetje brood en bak in de croquemachine tot de kaas gesmolten is.

CROQUE AUX ENDIVES

FR

INGRÉDIENTS :

2 tranches de pain gris rond
2 tranches de jambon
2 tranches de fromage jeune
1 (mini) endive

PRÉPARATION :

Coupez l'endive en deux dans le sens de la longueur, retirez le cœur du légume avec un couteau puis cuisez-le à l'étuvée. Déposez le fromage, le jambon et l'endive sur une tranche de pain. Recouvrez le croque avec les deux tranches de pain restantes puis faites-le cuire dans l'appareil jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

SANDWICH MIT CHICORÉE

DU

ZUTATEN:

2 Scheiben rundes braunes Brot
2 Scheiben Schinken
2 Scheiben Gouda jung
1 Strunk (Mini-)Chicorée

ZUBEREITUNG:

Schneiden Sie den Chicorée längs auf, entfernen Sie den Strunk und dämpfen Sie ihn gar. Belegen Sie eine Brotscheibe mit dem Gouda, dem Schinken und dem Chicorée. Mit der verbliebenen Brotscheibe bedecken und im Sandwichmacher backen, bis der Käse geschmolzen ist.

CROQUE WITH CHICORY

EN

INGREDIENTS:

2 slices round brown bread
2 slices ham
2 slices mild cheese
1 small head (mini) chicory

METHOD:

Cut the head of chicory lengthways through the middle, remove the core and cook until tender. Top a slice of bread with the cheese, ham and chicory. Cover with the other slice of bread and bake in the croque machine until the cheese has melted.

DOMO
A party at home!



DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BVBA

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be