

Tupperware®

04.02.2019-03.03.2019

Meer tijd
voor jezelf!

*Plus de temps
pour vous!*



Promoties Promotions

€ 249,00
€ 199,00

MicroPro Grill
196

-€ 50,00



€ 10,50

NL: K174
FR: K175

Oneindig veel mogelijkheden! Ontdek ze in ons MicroPro Grill Receptenboek!

Une infinité de possibilités! Découvrez-les dans notre Livre de recettes MicroPro Grill!

Enkel geldig op een Tupperware Workshop – Zolang de voorraad strekt – De op dit document vermelde prijzen zijn aanbevolen prijzen – De afgebeelde kleuren kunnen licht afwijken van de werkelijke kleuren.

Valable uniquement en Atelier Tupperware – Dans la limite des stocks disponibles – Les prix repris dans ce document sont des prix recommandés – Les couleurs des photos des produits peuvent légèrement varier de la réalité.

Worteltaboulé
en gekonfijte
wortel

Taboulé
de carottes
et carotte
confite



Bereidingstijd / Préparation
10 min



11 min - 1000 watt + 45 sec - 600 watt

INGREDIËNTEN VOOR 6 HAPJES

- 1 sinaasappel
- loof van 4 wortelen
- 20 g goudgele rozijnen
- 1 klein handjevol koriander
- 3 wortelen
- 1 snede brood
- 25 ml (5 tl) vloeibare honing
- 5 ml (1 tl) gemberpoeder
- 20 g boter

1. Pers een halve sinaasappel uit m.b.v. de pers van het **Koksmaatje**.
2. Doe het loof, de rozijnen, de koriander en het sap van een halve sinaasappel in de **ExtraChef** en hak het geheel fijn tot een taboulé.
3. Schil de 3 wortelen en snij ze in diagonale plakjes met de **MandoChef**. (■/9)
4. Verwarm de **MicroPro Grill** voor gedurende 2 min op 1000 watt in de grillstand (lage positie) met een snede brood.
5. Doe het sap van de andere helft van de sinaasappel, de honing en het gemberpoeder in de **Shaker 600 ml** en schud goed.
6. Smelt de boter 45 sec op 600 watt in de **MicroCook Schenkkan 1 l** en giet het in de lege MicroPro Grill, voeg de wortelplakjes toe en kook 5 min op 1000 watt in de grillstand.
7. Draai de wortelen na de kooktijd om en giet de inhoud van de Shaker erbij. Kook nog 4 minuten op 1000 watt in de grillstand.
8. Leg wat worteltaboulé op een hapjesbord en werk af met plakjes gekonfijte wortel.

INGRÉDIENTS POUR 6 BOUCHÉES

- 1 orange
- fanes de 4 carottes
- 20 g raisins secs dorés
- 1 petite poignée de coriandre
- 3 carottes
- 1 tranche de pain
- 25 ml (5 c. à c.) de miel liquide
- 5 ml (1 c. à c.) de gingembre en poudre
- 20 g de beurre

1. Pressez une demi-orange à l'aide du presse-agrumes de l'**Aide-Gastronome**.
2. Déposez les fanes de carottes dans l'**ExtraChef**, ajoutez les raisins, la coriandre et le jus d'une demi-orange, et hachez le tout afin d'obtenir un taboulé.
3. Épluchez les 3 carottes et coupez-les en biseaux à l'aide du **MandoChef**. (■/9)
4. Faites préchauffer le **MicroPro Grill** avec une tranche de pain, 2 mn à 1000 watts, couvercle position grill (position basse).
5. Dans le **Shaker 600 ml**, versez le jus de l'autre demi-orange, le miel et le gingembre et secouez.
6. Faites fondre le beurre 45 s à 600 watts dans le **Pichet MicroCook 1 l** et versez-le dans le **MicroPro Grill** vide, ajoutez-y également les carottes biseautées et faites cuire 5 mn à 1000 watts, couvercle position grill.
7. Retournez les carottes après la cuisson et versez le contenu du **Shaker** sur les carottes, faites cuire à nouveau 4 mn à 1000 watts couvercle position grill.
8. Dans un petit bol d'apéritif, déposez un peu de taboulé de carottes et surplombez de quelques tranches de carotte confite.



Probeer het heerlijke recept van onze Culinary Star 2018, Geoffrey Matagne, en ontdek zijn 2 andere hapjes op tupperwa.re/recept

Testez la délicieuse recette de notre Culinary Stars 2018 Geoffrey Matagne, et découvrez les 2 autres amuses-bouches sur tupperwa.re/recettes

€ 99,90
€ 79,90

101° MicroGourmet
176



“ Snel & gezond koken!
Mangez sainement et gagnez du temps! ”

-€ 20,00



€ 6,00

Zolang de voorraad strekt.
Jusqu'à épuisement du stock.

NL: K104
FR: K105



7,3 l

-€ 5,00

€ 25,90
€ 20,90

Harmoniekistje
Coffret Harmonie
E1974

€ 65,20
€ 41,30

Superkommenset
Set Super Bols
E1979



1,4 l

2,75 l

4,5 l

7,5 l

7,5 l
GRATIS

€ 24,90
€ 19,90

Speedy Mando
D962

-20%

“ Veilig kleine ingrediënten fijnsnijden! ”



De fines tranches en toute sécurité! ”

Sterartikelen *Articles étoiles*

15



Micro Mug Cake Set met Receptenwaaier
Set Micro Mug Cake avec Éventail de recettes
 T.w.v. / D'une valeur de € 24,90

45

Gebaksschaal Twist
Plateau à Pâtisseries Twist
 T.w.v. / D'une valeur de € 44,90

EN / ET **VOUCHER* €50**

Ø 31,5 cm



OF **Waardebon***
 OU **Bon de Valeur* €35**



30

Set Ruimtespaarders Pop (5)
Set Gagn-E-Space Pop (5)
 T.w.v. / D'une valeur de € 84,50

EN / ET **VOUCHER* €35**



OF **Waardebon***
 OU **Bon de Valeur* €50**

55

Micro Minuut met Receptenfolder
Micro Minute avec son Feuille de recettes
 T.w.v. / D'une valeur de € 139,90

EN / ET **VOUCHER* €60**



OF **Waardebon***
 OU **Bon de Valeur* €75**



OF kies voor ons meest innoverende product zie p. 6 in onze catalogus
OU choisissez notre produit le plus innovant, voir p. 6 dans notre catalogue

*De waardebonnen en vouchers onmiddellijk gebruiken tijdens je Tupperware Workshop. Geldig voor de producten in de huidige catalogus. De bonnen en vouchers kunnen niet in contant geld worden omgezet. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven. De vouchers zijn niet cumuleerbaar.

*Les bons de valeur ou les vouchers sont à utiliser directement lors de l'Atelier Tupperware. À valoir sur les articles du catalogue en cours. Bons et vouchers non échangeables en espèces. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée. Les vouchers ne sont pas cumulables.



Bye bye vaste werkschema's ...
**Beslis zelf waar
en wanneer je werkt!**

Meer info op www.tupperware.be/nl/carriere

Bye bye horaires figés...
**Décidez de quand et où
vous travaillez!**

Plus d'infos sur www.tupperware.be/fr/carriere

UITNODIGING INVITATION

Beste / Cher(ère) : _____

Ik nodig je uit voor een Workshop / Je vous invite pour un Atelier
op (dag en datum) / Le (jour et date) : _____ om / à : _____

Adres / Adresse : _____

Postcode / Code postal : _____ Gemeente / Commune : _____

E-mail : _____

Tel. : _____ Vanwege / De la part de : _____

Graag een seintje voor / Réponse souhaitée avant le : _____

Stempel Consulent(e) / Cachet Conseiller(ère)

D0834


ASSOCIATION PROFESSIONNELLE DE LA VENTE DIRECTE
BEROEPSVERENIGING DER DIRECTE VERKOOP
Av. E. Van Nieuwenhuysse 8 - 1160 Brussels
E. Van Nieuwenhuyselaan 8 - 1160 Brussel
Tel. 32 2 788 05 00 - Fax 32 2 788 05 01
apvd@fedis.be - <http://www.apvd.be>
bvdiv@fedis.be - <http://www.bvdiv.be>