

Groente	Vorbereiding	Resultaat	Tijd
Artisjokken	Snijd in dunne reepjes (3-4 mm)	Fragiel	5-13
Aubergine	Schil en snijd in stukjes (-12 mm)	Fragiel	6-18
Broccoli	Snijd in stukken en kook voor 3 minuten	Bros	6-20
Groene bonen	Snijd in stukken en kook voor 3 minuten	Bros	6-10
Pompoen	Snijd in stukjes (6 mm)	Bros	6-18
Courgette	Snijd in kleine stukjes, evt. schillen	Hard	6-14
Spruitjes	Snijd doormidden	Bros	8-30
Bloemkool	Kook tot het zacht is	Hard	6-16
Aardappelen	Snijd/rasp en kook voor 4 minuten	Knapperig	8-30
Uien	Snijd in blokjes of ringen	Knapperig	8-14
Wortel	Snijd/rasp en kook voor 4 minuten	Knapperig	8-14
Komkommer	Schil en snijd in stukjes (12 mm)	Hard	6-18
Paprika	Snijd in reepjes of stukjes (6 mm)	Knapperig	4-14
Pepers	Kunnen in z'n geheel	Hard	8-14
Peterselie	Leg bosjes op de tray	Knapperig	2-10
Tomaat	Schil en snijd in stukken	Hard	8-24
Rabarber	Schil en snijd in stukjes (3 mm)	Knapperig	8-38
Bieten	Koken, schillen en plakken of stukjes	Knapperig	8-26
Selderij	Snijd in stukken (6 mm)	Knapperig	3-7
Bosui	Snijd in stukjes	Knapperig	6-10
Asperges	Snijd in stukjes (2-5 mm)	Knapperig	6-14
Knoflook	Snijd in stukjes	Knapperig	6-16
Spinazie	Overgiet met heet water	Knapperig	6-16
Champignons	Niet wassen! Snijd in plakjes of stukjes	Hard	2-6