

Beste ,

Onderaan vind je een aantal recepten in het Nederlands. Om het eten gaar te maken staat er ook telkens de hoeveelheid water bij die je moet toevoegen. De mixerbeker is tegelijk ook een maatbeker. Onderaan de bébédélice zal je ook een schuifje vinden, waarin een dekseltje zit en een maatbeker die je gebruikt als je een flesje opwarmt. Het dekseltje kan je op de mixerpot zetten als je teveel eten gemaakt hebt en dit overschotje in de koelkast wil bewaren. Verder kan je met de recepten experimenteren, al naargelang de smaak van je baby'tje.

Recepten baby 4 maanden

1) Puree van prei en worteltjes

- 1 prei (alleen de witte bladeren)
- 80 g worteltjes
- 1 theelepel olijfolie

De witte bladeren van de prei in fijne reepjes snijden en de worteltjes schillen
Laten koken met 100 ml water in de bak
Zonodig water toevoegen op het moment dat u de groente mixt
Het geheel mixen en warm serveren

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

2) Moes van appel en peer met kaneel

- 1 kleine peer
- 1 kleine appel
- 1 snuifje kaneelpoeder

De pitten uit het fruit halen en ze in kleine stukjes snijden
Het fruit laten koken door 100 ml water aan het bakje toe te voegen
Zonodig ook water toevoegen op het moment dat u het fruit mixt
Het geheel goed mixen en er het kooksap en de kaneel aan toevoegen

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

3) Moes van appel en perzik

- 1 perzik
- 1 appel

Het fruit schillen, de pitten eruit halen en ze in kleine stukjes snijden
Het fruit laten koken door 100 ml water aan het bakje toe te voegen
Zonodig ook water toevoegen op het moment dat u het fruit mixt
Het geheel goed mixen en er het kooksap aan toevoegen

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

Recepten baby 5-7 maanden

1) Puree van worteltjes en raapjes

- 140 g worteltjes
- 30 g paars raapje
- Enkele stukjes ui

Schil de worteltjes, het raapje en snijd ze in stukjes

Koken met 300 ml water in de bak

Zonodig ook water toevoegen op het moment dat u de groente mixt

Het geheel zorgvuldig mixen en er het kooknat aan toevoegen

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

2) Italiaanse puree

- 15 g courgettes
- 15 g tomaten

Schil, was de groente, haal er de pitten uit en snijd ze in stukjes

Laten koken met 200 ml water in de bak

Zonodig water toevoegen op het moment dat u de groente mixt

Het geheel zorgvuldig mixen met het kooknat

Een klein theelepeltje parmesaanse kaas eraan toevoegen voor de smaak

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

3) Moes van kersen met platte kaas

- 1 handjevol rode en goed rijpe kersen
- 2 soeplepels platte kaas

De kersen wassen, de steeltjes eraf en de pitten eruit halen

De kersen laten koken met 100 ml water in de bak

De kersen mengen met de platte kaas en het kooksap

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

Recepten baby 8-12 maanden

1) Tussendoortje

- 1 « petit suisse » van melk voor baby's van meer dan zes maanden
- 1 biscuit voor baby's
- Een potje fruitcompote

Het geheel mixen

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

2) Pompoenpuree

- 175 g aardappels
- 30 g gepelde tomaten
- 40 g pompoen
- 6 blaadjes sla

De aardappels schillen, de pitten uit de groente halen

Alles wassen

Laten koken met 300 ml water in de bak

Zonodig water toevoegen op het moment dat u de groente en aardappels mixt

Alles mixen en op smaak maken met boter of zout.

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

3) Puree van aubergines en courgettes

- 15 g tomaten
- 15 g courgettes
- 20 g aubergines
- 1 theelepel olijfolie
- Een snuifje tuinkruiden

De aubergine, de courgette en de tomaten schillen en de pitten eruit halen

Wassen en koken met 200 ml water in de bak

Zonodig water toevoegen op het moment dat u de groente mixt

De groente mixen met de olijfolie.

Voor het serveren er de tuinkruiden aan toevoegen

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

Recepten baby 15-18 maanden

1) Bananencreme

- 1 banaan
- 2 soeplepels bronwater
- 2 theelepels honing

De banaan schillen en in kleine stukjes snijden
De banaan mixen met het water en de honing.

2) Mousseline van maïs en vis

- 70 g kabeljauw
- 175 g aardappels
- 40 g doperwtjes
- 2 soeplepels maïs

De ingrediënten schillen

Ze laten koken met 300 ml water in de bak en vervolgens de vis toevoegen. Kijken of er geen graten in zitten.

De ingrediënten mixen met het kooknat

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

3) Puree jardinière

- 70 g worteltjes
- 80 g aardappels
- 60 g broccoli
- 30 g groene kool

De groente schillen

Laten koken met 300 ml water in de bak, het water uit de bak toevoegen en alles mixen.

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.

Altijd de temperatuur controleren voordat u het eten serveert.