

Tupperware®

05.02.2024 - 03.03.2024



EEN KLEURIGE
wereld
UN MONDE
de couleurs

  
tupperware.be

Sterartikelen Articles étoiles

Kool met vlees

Vorbereiding: 20 min **Kooktijd:** ± 10 min

Ingrediënten voor 4 porties:

- 2 uien (± 300 g)
- 2 kl Provençaalse kruiden (± 10 ml)
- 100 g middelgrote couscouzaden
- 200 g worst
- Zout en peper
- 1 ei
- 1 Chinese kool (± 900 g)

1. Hak (**SuperSonic® Chopper large**) de gepelde en gesneden uien.
2. Meng in een kom (**Ultimate Mixing Bowl 2 l**) de uien, Provençaalse kruiden, couscouzadjes, worst, zout, peper en ei, tot een homogene vulling.
3. Was de kool en verwijder de onderkant. Snijd hem in 2 om het groene deel van het witte deel te scheiden. Bekleed de **Micro Plus 3 braadpan 1.75l** (bodem en zijanten) met 2 lagen groene bladeren, die goed hoog gaan aan de zijanten.
4. Vul dit met de vulling, dek af met een paar groene koolbladeren en vouw de koolbladeren dicht vanaf de zijanten naar het midden. Goed aandrukken om in te pakken. Bewaar de rest van de kool*.
5. Dek af met de **Micro Plus 3 schaal van 750 ml** en kook ongeveer 10 min bij 600 watt. Laat 3 min rusten, eventueel afgieten en geniet van dit heerlijke gerecht.

* Vind het volledige menu „Kool met vlees“ door QR-code scannen.

Chou à la viande

Préparation : 20 min **Cuisson :** ± 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 oignons (± 300 g)
- 2 c. à c. d'herbes de Provence (± 10 ml)
- 100 g de graines de couscous moyen
- 200 g de chair à saucisse
- Sel et poivre
- 1 œuf
- 1 chou chinois (± 900 g)

1. Hachez (**SuperSonic® Chopper large**) les oignons épluchés et coupés en morceaux.
2. Dans un bol (**Ultimate mixing bowl 2 l**), mélangez vivement les oignons hachés, les herbes de Provence, les graines de couscous, la chair à saucisse, le sel, le poivre et l'œuf, pour avoir une farce bien homogène.
3. Lavez le chou et supprimez la base. Coupez-le en 2 pour séparer la partie verte de la partie blanche. Chemisez la **Cocotte de 1,75 l** du **Micro 3** (fond et côtés) de 2 couches de feuilles vertes en remontant bien sur les côtés.
4. Remplissez avec la farce, recouvrez avec quelques feuilles vertes de chou et rabattez les feuilles de chou des côtés vers le centre. Pressez bien pour tasser. Réservez le reste du chou*.
5. Couvrez avec le **Plat de 750 ml** du **Micro 3** et faites cuire environ 10 min à 600 watts. Laissez reposer 3 min, égouttez si besoin et dégustez.

* Retrouvez le menu complet « Tellement Chou » en scannant le QR code.



CrystalWave rond 560 ml

T.w.v. / D'une valeur de €14,90



OF/OU

Kies voor €15 uit onze catalogus*
Choisissez pour €15 dans le catalogue*



**Set One touch fresh®
540 ml, 1,1 l, 1,8 l
& One touch fresh®
rechthoekig 2,8 l
rectangle 2,8 l**

T.w.v. / D'une valeur de €75,60



OF/OU

Kies voor €50 uit onze catalogus*
Choisissez pour €50 dans le catalogue*

45

Set Iso Duo
400 ml, 1,5 l, 3,5 l

T.w.v. / D'une valeur de €135,70



OF/OU

Kies voor €75 uit onze catalogus*
Choisissez pour €75 dans le catalogue*



60

Micro Plus 3

T.w.v. / D'une valeur de €149,90



Menu 3-in-1



Menu 3-en-1



*Deze kunnen niet in contant geld worden omgezet. Geldig voor de producten in de huidige catalogus en onmiddellijk te gebruiken tijdens een Tupperware Party. Bij het inruilen voor een lager bedrag wordt er niet op teruggegeven.

*Non échangeable en espèces. À valoir sur les articles du catalogue en cours et à utiliser directement lors d'une Tupperware Party. En cas d'utilisation pour un achat d'un montant inférieur, la différence ne vous sera pas remboursée.

Promoties Promotions

ON A LE «TWIST» !

*Les Twist & fresh vous permettent de présenter, conserver et ranger les aliments secs.
Grâce à leur couvercle astucieux et hermétique, vous pourrez facilement visualiser le contenu.*



A

C



C

-30%



B

ER IS EEN «TWIST» !

Presenteer, bewaar en ruim je droge voedsel op met de Twist & fresh. Dankzij het slimme en hermetisch afsluitbare deksel, en de transparante basis kan je gemakkelijk de inhoud zien.



-€30



**GEMAKELIJKE AFSLUITING
FERMETURE FACILE**



**OPTIMALE OPRUIMING
RANGEMENT OPTIMAL**



**STAPELBAAR
MODULAIRE**



**DEKSEL MET VENSTER
COUVERCLE AVEC FENÊTRE**

A

**A. Set 2 Twist & fresh 180 ml & 2
Twist & fresh 720 ml**

E3537

€ 58,00 € 88,00

**B. Set 2 Twist & fresh
1,2l**

E3539

€ 43,50 € 65,00

**C. Set 2 Twist & fresh
1,8l**

E3541

€ 49,90 € 75,00

MEEUUUHHHH...

LA VAAACHE ...

-25%



B



A



-20%

Hoops Shaker

Vorbereitung: 20 min **Kooktijd:** 20 min

Ingrediënten voor 12 hoops (donuts):

- 100 g (ml) de lait
- 2 œufs
- 2 c. à s. d'huile
- 130 g de farine
- 1 c. à c. levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 2 c. à c. de sucre
- 10 ml de sucre vanillé
- Glaçage chocolat
- 50 g de chocolat noir dessert (ou blanc dessert)
- 20 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 1 c. à s. d'eau

1. Dans le **Shaker 600 ml**, mettez les ingrédients dans l'ordre. Fermez et secouez bien pour obtenir une préparation homogène.
2. Versez la préparation dans 2 **Multiflex rings** posés sur la grille froide du four et faites cuire environ 20 min dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C.
3. Faites fondre (**Pichet MicroCook 1 l**) le chocolat en morceaux avec le beurre, environ 2 min à 360 watts.
4. Mélangez avec la **Spatule en silicone** puis ajoutez le sucre glace. Incorporez l'eau en mélangeant pour que la préparation soit lisse.
5. Laissez refroidir 10 min avant de démouler les hoops et de les tremper dans le glaçage chocolat.
6. Saupoudrez sur le glaçage chocolat des décorations (vermicelles chocolat, étoiles, billes de sucre...)

Hoops Shaker

Préparation : 20 min **Cuisson :** 20 min

Ingrediënten pour 12 hoops (donuts):

- 100 g (ml) melk
- 2 eieren
- 2 el olie
- 130 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 snuffe bicarbonaat
- 2 el suiker
- 10 ml vanillesuiker
- Chocolade glazuur
- 50 g pure chocolade (of wit)
- 20 g boter
- 40 g poedersuiker
- 1 el water

1. Doe de ingrediënten in de **Shaker 600 ml** in volgorde. Sluit en schud goed tot een homogeen deeg.
2. Verdeel de bereiding in 2 **Multiflex rings** geplaatst op het koude ovenrek en bak ongeveer 20 min in de voorverwarmde oven, Th 6 of 180°C.
3. Smelt (**MicroCook schenkan 1 l**) de chocolade in stukjes met de boter, ongeveer 2 min op 360 watt.
4. Meng met de **Silicone spatel** en voeg dan de poedersuiker toe. Voeg het water toe, Meng tot een soepel glazuur.
5. Laat 10 min afkoelen voordat u de hoops uit de vorm haalt en in het chocolade glazuur dompelt.
6. Dip de hoops in de chocolade glazuur en bestrooi met verschillende toppings (hagelslag, sterren, suikerbolletjes...)

-€10



C



A. 2 Cow party dozen 575 ml
2 Boites Cow party 575 ml
E3528

€ 19,90 € 24,90

B. Shaker 600 ml Cow party
E3529

€ 17,50 € 24,90

C. BreadSmart met schuifdeksel
BreadSmart à couvercle coulissant
E3530

€ 59,90 € 69,90



A



-€20

DE PERFECTE COMBINATIE!
LA COMBINAISON PARFAITE !



B

-€10



Crackers au fromage

Préparation : 10 min **Cuisson :** 12 min

Ingédients pour 20 crackers :

- 100 g de beurre très mou (pas fondu)
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- Sel
- 2 œufs moyens
- 50 g de gruyère râpé (ou mimolette)

1. Mixez (**SuperSonic® Chopper large**) le beurre, la farine, la poudre d'amandes et le sel.
2. Versez dans un saladier (**Ultimate mixing bowl 2 l**), ajoutez les 2 œufs et travaillez la pâte avec une **Spatule en silicone**.
3. Ajoutez le gruyère râpé et mélangez encore avec une **Spatule en silicone** (la pâte doit se détacher des bords).
4. Remplissez la **Tour à croq** munie de l'Insert 6 ronds et appuyez pour obtenir 6 rangées. Coupez-les (**Spatule**) et placez-les sur la grille de l'**Air fryer**.
5. Faites cuire environ 10 min, dans l'Air fryer à 180°C.
6. Délicieux à l'apéritif!

Conseil : il est important que le beurre soit très mou pour que la pâte soit souple et de mélanger avec une Spatule silicone pour que la pâte soit sablée et pas trop collante.

Kaas crackers

Voorbereiding : 10 min **Kooktijd :** 12 min

Ingrediënten voor 20 crackers :

- 100 g zeer zachte boter (niet gesmolten)
- 150 g bloem
- 50 g amandelpoeder
- Zout
- 2 middelgrote eieren
- 50 g geraspte gruyere (of mimolette)

1. Meng (**SuperSonic® Chopper large**) de boter, bloem, amandelpoeder en zout.
2. Giet in een kom (**Ultimate mixing bowl 2 l**), voeg de 2 eieren toe en meng deze tot een deeg met een **Silicone spatel**.
3. Voeg de geraspte gruyere kaas toe en meng opnieuw met een **Silicone spatel** (het deeg moet loskomen van de randen).
4. Zet de **Krok-toren** klaar met het inzetstuk met de 6 cirkels. Vul deze dan met het deeg, en druk met de duwer omlaag zodat er 6 rijen komen. Snijd ze dan af met de (**Spatel**) en plaats ze in de **Air fryer**.
5. bak ongeveer 10 min in de Air fryer op 180°C
6. Heerlijk als aperitief!

Tip: het is belangrijk dat de boter heel zacht is zodat het deeg soepel wordt en om te mengen met een siliconen spatel zodat het deeg niet te plakkerig is.

C



-20%

A. Air fryer

E3544

€ 179,00 € 199,00

B. Krok-toren met 4 inzetten
Tour à croq avec 4 inserts

D978

€ 35,90 € 45,90



D

-15%

C. Eierdoos
Boite à œufs

E3527

€ 19,90 € 24,90

D. UltraPro cocotte
500 ml

E3531

€ 26,90 € 31,90

STRALEND VAN GELUK! LE BONHEUR EST DANS LES BOLS!

-25%



A

**A. Set Ultimate mixing bowls
1l & 2l**
E3534
€ 24,90 €33,80

SLUIT AAN BIJ ONS TEAM! REJOIGNEZ-NOUS!



Plus d'infos sur :
tupperware.be/fr/job/



Meer info op:
tupperware.be/nl/job/



Werk waar en
wanneer je wilt.

*Travaillez
d'où et quand
vous voulez.*



Krijg gratis opleidingen
en begeleiding.

*Bénéficiez de formations
et d'accompagnement
gratuits.*



Krijg commissie
vanaf het begin.

*Touchez des
commissions dès
le début.*



Ontmoet nieuwe
mensen.

*Faites des
rencontres.*



Een job hebben
die je blij maakt!

*Ayez un job
qui vous donne
le sourire!*

De producten zijn van uitstekende kwaliteit. De Tupperware® wereld is ongelooflijk leuk. Wil je een extra inkomen en werken waar en wanneer je maar wilt? Wij hebben een job voor jou! Ontdek de carrièremogelijkheden die bij Tupperware® op je wachten.

Les produits sont excellents. La communauté Tupperware® est incroyable. Êtes-vous à la recherche d'un revenu complémentaire et de travailler d'où et quand vous voulez ? Nous avons un job pour vous ! Laissez-nous vous présenter toutes les opportunités de carrière Tupperware® qui vous attendent.

Tupperware®

www.tupperware.be



**BEGIN JOUW ACTIVITEIT MET
ALLE TROEVEN IN HANDEN EN
EXCLUSIEVE VOORDELEN!**

**COMMENCEZ VOTRE ACTIVITÉ
AVEC TOUTES LES CARTES
EN MAIN ET DES AVANTAGES
EXCLUSIFS !**

VIP aanbiedingen *Offres VIP**

€ 9,90



Vanaf € 49 aankoop
Dès € 49 d'achats
6 Maatschepjes
6 Doseurs de cuisine
(4806) € 19,90 € 9,90

€ 13,90



Vanaf € 69 aankoop
Dès € 69 d'achats
Clickplus rond 1,5 l
(4807) € 25,90 € 13,90

*Beperkt tot één van ieder exemplaar voor elke klant aanwezig op een Tupperware Party.

*Limitées à un exemplaire de chaque pour tous les clients présents à une Tupperware Party.

Uitnodiging *Invitation*

Beste / *Cher(ère)*: _____

Ik nodig je uit voor een Tupperware Party / *Je vous invite pour une Tupperware Party*
op (dag en datum) / *le (jour et date)*: _____ om / à: _____

Adres / *Adresse*: _____

Postcode / *Code postal*: _____ Stad / *Ville*: _____

E-mail: _____


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

Graag een seintje voor / *Réponse souhaitée avant le*: _____

Jouw Consulent / *Votre Conseiller*

D0982



 Gedrukt op papier afkomstig van duurzaam bosbeheer.
Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.

Zolang de voorraad strekt - De op dit document vermelde prijzen zijn aanbevolen prijzen - De afgebeelde kleuren kunnen licht afwijken van de werkelijke kleuren.
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.

   Tupperware Belgium • www.tupperware.be

