

**PHILIPS**

Keukenmachine

Wat je ook creëert in de keuken...  
**met Philips pakt het  
altijd goed uit!**

**Gratis**  
keukenweegschaal

bij aankoop van een keukenmachine\*



t.w.v. €54,95



## Hoe ontvang je de gratis keukenweegschaal?

Let op: Tijdens het registreren dien je een foto/scan van het aankoopbewijs en de streepjescode te uploaden.

**Stap 1:** Ga naar [www.philips.nl/acties](http://www.philips.nl/acties) en klik op de betreffende actie.

**Stap 2:** Vul het registratieformulier in. Tijdens het registreren dien je een foto/scan van het aankoopbewijs en de streepjescode te uploaden.

**Stap 3:** Na ontvangst van alle bovenstaande documenten streven we ernaar de keukenweegschaal binnen 4 weken naar het betreffende adres te versturen.

Het insturen van een kopie van het aankoopbewijs en de volledige originele (!) streepjescode van de verpakking kan eventueel ook per post. Je dient de genoemde documenten dan samen met de bevestigingsmail die je ontvangt na de registratie op te sturen naar:

**Philips Consumer Lifestyle**  
Postbus 8547  
5605 KM Eindhoven



HR7954



HR7958



HR7978

### Actievoorwaarden:

- Deze actie geldt alleen voor aankopen door consumenten gedaan in Nederland in de periode van 29 oktober 2015 t/m 4 januari 2016
- Bij aankoop van de HR7954/00, HR7958/00 of HR7978/00 ontvang je na registratie conform deze voorwaarden een HR2395/00
- Volledige inzendingen dienen uiterlijk 18 januari 2016 in ons bezit te zijn
- Philips aanvaardt slechts één registratie per deelnemend product per deelnemer
- Deze aanbieding is niet geldig in combinatie met andere acties en/of aanbiedingen
- Wij adviseren je het originele aankoopbewijs te bewaren voor garantiedoeleinden
- Minimale leeftijd voor deelname aan deze actie is 18 jaar. Nog geen 18? Vraag dan je ouder of wettelijk vertegenwoordiger om de registratie te voltooien

Kijk voor meer informatie en deelnemende winkels op [www.philips.nl/acties](http://www.philips.nl/acties) of bel met de Philips Consumentenlijn: 0900 - 202 11 77 (€ 0,50 per gesprek).

[twitter.com/PhilipsNL](https://twitter.com/PhilipsNL)

Philips is niet aansprakelijk voor enige vertraging of verhoging in de uitvoering van deze actie welke buiten haar macht ligt. Deze actie wordt georganiseerd door Philips Nederland BV. Vragen of opmerkingen kun je richten aan de Philips Consumentenlijn op 0900 202 11 77 (€ 0,50 per gesprek). Je persoonsgegevens zullen worden verwerkt teneinde de premium te kunnen toesturen, Philips hanteert een Privacybeleid dat je kunt terugvinden op [www.philips.nl/privacypolicy](http://www.philips.nl/privacypolicy)

\*Inclusief accessoires. Voor de uitgebreide actievoorwaarden zie binnenzijde.



**Creëer zelf de lekkerste recepten met je Philips keukenmachine!**

**Ingrediënten:**

- 1 citroen, schoongeboend
- 5 eieren, gesplitst
- 100g witte basterdsuiker
- 2 theelepels maizena, gezeeft
- 50g aardbeien
- 50g frambozen
- 50g blauwe druiven
- 25g blauwe bessen
- 1 thee­lepel citroensap
- 0,5 el poedersuiker
- 2dl slagroom
- paar druppels rode kleurstof

**Pavlova van rode vruchten**



Pavlovaart is een taart gebaseerd op meringue, genoemd naar de Russische balletdanseres Anna Pavlova. Het wordt vaak gemaakt met verse vruchten, maar ook combinaties met chocolade, peer en caramel zijn heel erg lekker. Eenvoudig te maken met je nieuwe Philips keukenmachine!

**Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Rasp de gele schil (vermijd het wit) van de citroen en pers de vrucht uit.
- Klop de eiwitten stijf in een schone, droge kom.
- Voeg in gedeeltes de basterdsuiker en de kleurstof toe.
- Klop het eiwit stijf tot het glanst en pieken vormt.
- Voeg de maizena en 1 tl citroensap toe.
- Pak een bakplaat en leg daar vetvrij papier op.
- Verdeel de eiwitmassa in 2 gelijke gedeeltes op de bakplaat.
- Bak deze af in de oven op 100 graden 60 minuten.

- Zet na de baktijd de oven uit (niet open maken) en laat het eiwit nog 1 uur in de warme oven staan.
- Neem de meringues eruit en laat afkoelen tot het krokant is.
- Meng ondertussen de aardbeien met de frambozen.
- Meng de rest van het fruit.
- Klop de slagroom stijf.
- Spuit de slagroom op de onderste meringue en garmeer met vers fruit.
- Leg de andere meringue erop en werk de pavlova mooi met fruit af zoals op de foto.

Laat je inspireren door **de Philips Chef!**

[www.philips.nl/chef](http://www.philips.nl/chef)



**Creëer zelf de lekkerste recepten met je Philips keukenmachine!**

**Ingrediënten deeg:**

- 800g bloem
- 1 zakje gedroogde gist
- 0,5 liter warm water
- 1 thee­lepel suiker
- 1,5 thee­lepel zout
- 1 ei
- 3 eet­le­pels olij­fiole

**Ingrediënten beleg:**

- 75g rode uien
- 2 tenen knoflook.
- Grof zeezout en vers gemalen peper
- 150g zongedroogde tomaten
- 50g zwarte olijven
- 50g groene olijven
- Olie voor in te smeren

**Gevuld brood met tomaten en olijven**



Er is niets zo lekker als brood. En het leuke is dat je eindeloos kunt blijven variëren. Dit keer een recept van gevuld brood met fijn gesneden olijven en rode ui. Vervang gerust een keer de rode ui door prei en paprika. Heerlijk bij een kop soep of gewoon als tussendoortje.

**Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 250 graden.
- Doe alle ingrediënten van het deeg in de mengkom van de Philips keukenmachine.
- Kneed met de deeghaak een mooi soepel deeg voor 7 minuten op stand 3 van de Philips keukenmachine.
- Laat dit deeg minimaal 1 uur rijzen in een met olie ingesmeerde kom met een natte handdoek erover.
- Kneed het met de hand even op en rol het uit tot een grote vierkante plak zodat het op de bakplaat past.
- Pel de rode uien en snij deze in dunne ringen, pel de knoflook en snijd deze fijn.
- Leg de uienringen, olijven en de tomaatjes in het midden op het brood.
- Spray of bestrijk de rand van het brood met een beetje olie.
- Bak daarna het brood 20 minuten op 200 graden in een voorverwarme oven.

Laat je inspireren door **de Philips Chef!**

[www.philips.nl/chef](http://www.philips.nl/chef)

