

Tupperware®

04.09.2023 - 01.10.2023



*Back to
school*



tupperware.be

Groentelasagne

Voorbereiding: 20 min

Kooktijd: 1 u 10 min

Ingrediënten voor 6 porties:

- 500 g aubergines
- 600 g tomaten
- 12 lasagnevellen
- 2 tl gedroogde oregano (10 ml)
- 100 g gruyère
- 500 g courgettes
- 300 g uien
- 1/2 l béchamel
- Zout en peper

1. Was de groenten. Snij (**MandoChef**) de aubergines en courgettes in de lengte (2/-), en in schijfjes de tomaten (4/-) en de gepelde uien (2/-).
2. Assembleer de lasagne in een lasagneschaal (**Ultra Pro 3,3 l**) door 2 lagen af te wisselen: béchamelsaus, lasagnevellen, aubergines, courgettes, uien, tomaten, oregano, zout en peper, en eindig met een laag lasagnevellen, 200 ml béchamelsaus en de geraspte Gruyère (**Grate n store**).
3. Sluit met het deksel en bak ongeveer 1 u en 10 min in een voorverwarnde oven, Th 6/7 of 200 °C, waarbij je 20 min voor het einde van de kooktijd het deksel eraf haalt.
4. Serveer heet met een groene salade.

Lasagnes de légumes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h 10 min

Ingédients pour 6 personnes :

- 500 g d'aubergines
- 600 g de tomates
- 12 feuilles de lasagnes sèches
- 10 ml (2 c. à c.) d'origan séché
- 100 g de gruyère
- 500 g de courgettes
- 300 g d'oignons
- 1/2 l de béchamel
- Sel et poivre

1. Lavez les légumes. Emincez (**MandoChef**) les aubergines et les courgettes dans la longueur (2/-), et en rondelles, les tomates (4/-) et les oignons épluchés (2/-).
2. Montez dans un plat à lasagnes (**Ultra Pro 3,3 l**) les lasagnes en alternant 2 fois : béchamel, feuilles de lasagnes, aubergines, courgettes, oignons, tomates, origan, sel, poivre, et finissez par une couche de feuilles de lasagnes, 200 ml de béchamel et le gruyère râpé (**Grate n store**).
3. Couvrez et faites cuire environ 1 h 10 dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200 °C en découvrant 20 min avant la fin de la cuisson.
4. Servez bien chaud avec une salade verte.



Ultimate silicone bag XL

T.w.v. / D'une valeur de € 39,90



Grate n store

T.w.v. / D'une valeur de € 49,90



NEW

+



OF/OU

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



Set van 3 Ultimate silicone bags
Set de 3 Ultimate silicone bags

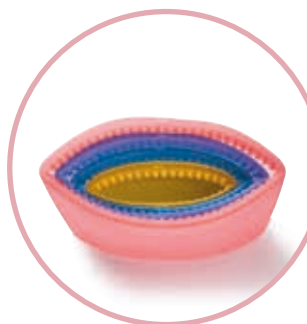
Small / medium / large

T.w.v. / D'une valeur de € 84,70

OF/OU

Kies voor € 75 uit onze catalogus*

Choisissez pour € 75 dans le catalogue*



Ultra Pro 3,3 l + Deksel
Ultra Pro 3,3 l + Couvercle

T.w.v. / D'une valeur de € 149,90

OF/OU

Kies voor € 125 uit onze catalogus*

Choisissez pour € 125 dans le catalogue*



OF kies voor ons meest innoverend product zie p.22 in onze catalogus
OU choisissez notre produit le plus innovant, voir p.22 dans notre catalogue



*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.



Grate n store

Er is nooit genoeg kaas thuis!

Il n'y aura jamais assez de fromage à la maison !



**GEMAKKLIJK OM SAMEN TE STELLEN
EN OM TE REINIGEN**
FACILE À ASSEMBLER ET À NETTOYER



**OM TE BEWAREN: EEN BASIS VAN 430
ML MET DEKSEL**
**POUR CONSERVER : UN RÉCIPENT DE
430 ML AVEC COUVERCLE**



EEN LEMMET TWEE RESULTATEN
FIJN RASP : MET DE KLOK MEE
GROF RASP : TEGEN DE KLOK IN

UNE LAME, DEUX RÉSULTATS
RÂPE FINE : SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE
RÂPE ÉPAISSE : SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE

Chocolade moelleux

Voorbereiding: 30 min
Kooktijd: 15 min

Ingrediënten voor 8 porties:

- 160 g pure chocolade
- 4 eieren (eidoorier en eiwit gescheiden)
- 2 tl Grand Marnier (optioneel) (10 ml)
- 60 g suiker
- 15 g zachte boter

1. Smelt de chocolade in stukjes (**MicroCook schenkan 1 l**) gedurende 2 min 30 sec op 360 watt. Laat 1 min staan om de chocolade te laten smelten alvorens te roeren. Verwarm indien nodig opnieuw in cycli van 30 sec op 360 watt.
2. Klop (**DuoChef deksel** en **Maatkan 1,25 l**) de eierdooiers, Grand Marnier en suiker. Het mengsel moet wit worden en in volume verdubbelen. Voeg de gesmolten chocolade toe en klop.
3. Klop de eiwitten stijf (schoongemaakte **DuoChef**). Voeg ze voorzichtig in 2 keer toe aan het chocolademengsel (**Siliconen spatel**).
4. Bestrijk 8 **Stoompotjes** lichtjes met boter (**Silicone borstel**), vul ze met het chocolademengsel en plaats ze zonder deksel in de onderste zeef van de Micro urban family.
5. Giet 400 ml koud water in de basis, plaats de onderste zeef, dek af en laat 12 minuten koken op 600 watt. Haal de luchtige gebakjes onmiddellijk uit de vormpjes (**Silicone spatel smal**).

Moelleux chocolat

Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

Ingédients pour 8 personnes :

- 160 g de chocolat noir
- 4 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 2 c. à c. de Grand Marnier (facultatif) (10 ml)
- 60 g de sucre
- 15 g de beurre mou

1. Faites fondre dans (**Pichet MicroCook 1 l**) le chocolat en morceaux, 2 min 30 à 360 watts. Laissez reposer 1 min pour que le chocolat finisse de fondre avant de mélanger. Si besoin, refaites chauffer par séquence de 30 sec à 360 watts.
2. Fouettez (**Couvercle DuoChef** et **Pichet gradué 1,25 l**) les jaunes d'œuf, le Grand Marnier et le sucre. Le mélange doit blanchir et doubler de volume. Ajoutez le chocolat fondu et fouettez.
3. Fouettez les blancs en neige (**DuoChef propre**). Ajoutez-les délicatement en 2 fois à la préparation au chocolat (**Spatule en Silicone**).
4. Beurrez (**Pinceau Silicone**) légèrement 8 ramequins, remplissez-les avec la préparation au chocolat et posez-les sans leur couvercle dans la passoire inférieure du **Micro urban family**.
5. Versez 400 ml d'eau froide dans le réservoir, posez la passoire inférieure, couvrez et faites cuire 12 mn à 600 watts. Démoulez immédiatement et délicatement (**Spatule en Silicone étroite**) les moelleux.

Promoties Promotions

-20%

€56,80
€44,90

Set Bake to basics
E3382

€21,90



Vruchtenpers / Presse-agrumes
"Bake to basics"
E3379

€34,90



Mixing bowl "Bake to basics"
E3378



Receipt:
Citroendonuts.



Recette:
Donuts citron.

De dagen worden korter en we spenderen meer tijd thuis. Geniet van deze momenten om gezonde, lekkere en gemakkelijke recepten te koken.

Les jours raccourcissent, alors profitons du temps passé à la maison pour cuisiner. Réalisons des recettes saines, délicieuses et faciles.

Ontdek de nieuwe manier van koken in de microgolfoven met de Micro urban family

Pour cela découvrez le Micro urban family, une nouvelle façon de cuisiner au micro-ondes.



De Micro urban family verandert jouw microgolfoven in een multifunctionele oven. Ontdek alle mogelijkheden en lekkere recepten op:

Le Micro urban family transforme votre micro-ondes en four multifonctions. Découvrez toutes les possibilités et les recettes délicieuses sur :

www.tupperware.be



STOMEN
CUISSON VAPEUR



RIJST
RIZ



PASTA
PÂTES



-€35

€145,00
€110,00

Micro urban family
197



-€5

€19,90
€14,90

4 stoempotjes / 4 ramequins
E3377

Shake, shake, shake...

NEW

Saus, dips, cocktails, smoothies, omelet, pannenkoeken deeg...
vind alle onze recepten met de Quick shake 750 ml terug op:

Sauces, dips, cocktails, smoothies, omelettes, pâte à crêpes...
retrouvez l'ensemble de nos recettes à réaliser avec le Quick shake 750 ml sur :

www.tupperware.be

Hot Dog healthy

Vorbereitung: 5 min

Kooktijd: 20 min

Ingrediënten voor 8 porties:

- 8 grote wortelen (geschild)
- 8 hotdog broodjes
- 20 g emmental
- Keuze uit toppings: saus, sla, tomaat, rode ui, augurken, mosterd, ketchup ...

Marinadesaus:

- 2 el liquid smoke of andere rokerige saus (30 ml)
- 2 el sojasaus (30 ml)
- 1 el ahornsiroop (15 ml)
- 1 tl uienpoeder (5 ml)
- 1 snufje knoflookpoeder

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min

Ingédients pour 8 personnes :

- 8 grosses carottes (épluchées)
- 8 pains à hot dog
- 20 g d'emmental
- Garniture au choix : sauce, laitue, tomate, oignon rouge, cornichons, moutarde, ketchup...

Sauce à marinade :

- 2 c. à s. de liquide smoke (ou autre sauce fumée) (30 ml)
- 2 c. à s. de sauce soja (30 ml)
- 1 c. à s. de sirop d'érable (15 ml)
- 1 c. à c. d'oignons en poudre (5 ml)
- 1 pincée d'ail en poudre

1. Meng alle ingrediënten voor de marinadesaus (**Quick shake 750 ml**).
2. Plaats de wortelen in een schaal, giet de bereide saus erover en laat ongeveer 2 uur marineren.
3. Stoom de wortelen (**Micro urban family**) ongeveer 20² min op 900 watt (de wortelen moeten zacht zijn).
4. Open de hotdogbroodjes, besmeer met de saus en topping van je keuze, plaats de wortels erop, bestrooi met geraspte emmental (**Grate n store**) en serveer

1. Mélangez tous les ingrédients de la sauce à marinade (**Quick Shake 750 ml**).
2. Mettez les carottes dans un plat, versez la sauce préparée et laissez mariner environ 2 h.
3. Faites cuire les carottes à la vapeur (**Micro urban family**) environ 20 min à 900 watts (les carottes doivent être tendres).
4. Ouvrez les pains à hot-dog, étalez la sauce et la garniture de votre choix, placez les carottes, saupoudrez d'emmental râpé (**Grate n store**) et servez.

Variatie: Je kunt de wortels vervangen door hotdogworstjes voor een rokerige hotdogversie.

Variante : Vous pouvez remplacer les carottes par des saucisses à hot-dog pour une version hot dog fumé.



NEW

€19,90

Quick shake 750 ml
E3380



Dankzij de schijf zullen de stukjes in de shaker blijven!

Grâce au disque batteur, les grumeaux et morceaux restent dans le shaker !



luchtdicht deksel om gerust te kunnen "shaken".

Couvercle hermétique pour secouer sans risque.



Bewaar je vinaigrette langer.

Conservez votre vinaigrette plus longtemps.



-€15

€49,90
€34,90

Mando junior
D959



Recept:
Kaas en uientaart.



Recette:
Tarte au fromage et
aux oignons.



Super handig in de koelkast om overschot, gerecht op voorhand klaar gemaakt of salade te bewaren.

Idéal dans le frigo pour conserver les restes, les plats préparés à l'avance et les salades.

Disney
MICKEY
AND FRIENDS



Disney HOME

©Disney

NEW
DESIGN



€14,90

Cubix rond 950 ml
Minnie Mouse
E3381

KOM IN ONZE 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 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*



€7,90



Vanaf €49 aankoop
Dès €49 d'achats

CheeSmart mini
(4793) €17,90 €7,90

€22,90



Vanaf €69 aankoop
Dès €69 d'achats

Premiaglass 1,5 l
(4794) €39,90 €22,90

*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

D0978



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

