

Ma Cuisine



magimix®



magimix

Brugsanvisning

Side 2

Beskrivelse
Betjeningspanel / Max. mængde
Påsætning af skåle
Aftagning af skåle
Standardtilbehør
Anvendelse af standardtilbehør
Andet tilbehør
Anvendelse af andet tilbehør
Rengøring
Gode råd
Sikkerhedsregler
Oversigt over opskrifter

 LÆS SIKKERHEDSREGLERNE (s. 19) OMHYGGELIGT IGENNEM, INDEEN MASKINEN TAGES I BRUG

Innholdsfortegnelse

Side 56

Beskrivelse
Kontrolltaster / Maks. kapasitet
Montering av beholderne
Demontering av beholderne
Standard tilbehør
Bruk av standard tilbehør
Ekstra tilbehør
Bruk av ekstra tilbehør
Rengjøring
Gode råd
Sikkerhetsforskrifter
Liste over oppskrifter

 LES NØYE GJENNOM SIKKERHETSFORSKRIFTENE (side 73) FØR DU BRUKER APPARATET.

Innehållsförteckning

Sida 110

Beskrivning
Knappsats / Maximal arbetskapacitet
Hur man sätter skålarna
Hur man tar av skålarna
Standard tillbehör
Hur man använder standard tillbehör
Extra tillbehör
Hur man använder extra tillbehör
Rengöring
Matnyttiga tips
Säkerhetsföreskrifter
Innehållsförteckning för recept

 LÄS NOGRANT IGENOM SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA (Sida 127) INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN.

BESKRIVELSE



Mini-skål



Midi-skål



Skål



Motorblok

* kun på XL modeller



Metalkniv



Æltekniv



Piskeris



Rivejern



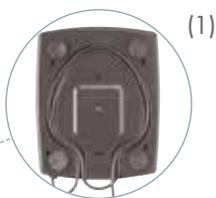
Snittejern



Forlængerstykke



Opbevaringskasse

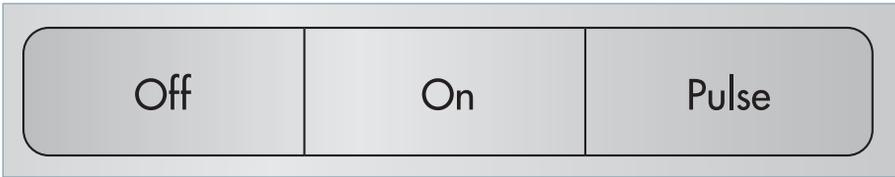


(1)



Spatel

(1) Før maskinens ledning omhyggeligt ind i de dertil indrettede hak i bunden af motorblokken, så maskinen står stabilt.



"OFF" : Maskinens stopknap.

"ON" : Knap for kontinuerlig drift. Anvendes til at hakke, snitte, blende og blande, ælte, piske æggehvinder, snitte og rive.

"PULSE" : Knap til periodisk drift. Maskinen standser automatisk, når knappen slippes. Anvendes til grovere hakning og blanding eller for at kunne styre forarbejdningen ved start og afslutning.

Ved visse opskrifter (mos, suppe m.v.) startes i pulsdrift, og derefter skiftes til kontinuerlig drift.

Derved opnås en mere ensartet blanding.



Forsøg aldrig at løsne låget uden først at trykke på stopknappen.

Maskinen har en termosikring, som standser motoren automatisk, hvis den har arbejdet for længe eller er overbelastet.

Tryk på stopknappen, og vent til maskinen er kølet helt af, inden den sættes i gang igen.

MAX. MÆNGDE

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Brød	600 g	1 kg	1,3 kg
Tærtedej / Mørdej	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Bolledej	500 g	850 g	1,1 kg
Hakket kød	750 g	1 kg	1,4 kg
Rivning / Snitning	800 g	1 kg	1,4 kg
Suppe / creme / mos	1 l	1,3 l	1,8 l
Æggehvinder	2 til 5	3 til 6	3 til 8

PÅSÆTNING AF SKÅLE

Vask delene grundigt (undtagen motorblokken), inden maskinen tages i brug første gang.



1 Anbring skålen på motorblokken, og drej den mod højre, til den låser.



3 Sæt midi-skålen ned over motorakslen inde i den store skål.



4 Sæt mini-skålen ned over motorakslen.



5 Sæt mini-skålens kniv på motorakslen.



6 Sæt låget på skålen, og drej det, til det låser.

O B S !

- Dobbelt sikkerhed: Maskinen kan kun starte, hvis skålen og låget er låst ordentligt.
- Når maskinen ikke er i brug, skal låget sidde løst på, dvs. ikke være drejet til låseposition.



Drej låget for at løsne det fra skålen, og tag det af.



Tag kniven op af mini-skålen.



Fjern mini-skålen.



Tag fat om midi-skålens kanter, og tag skålen op.



Drej skålen mod venstre for at gøre den fri. Derefter kan skålen tages af.

O B S !

- Rive-, snittejern og metalkniv skal altid håndteres forsigtigt : De er meget skarpe.
- Forsøg aldrig at løsne låget uden først at trykke på stopknappen. Hvis skålen ikke kan gøres fri, kontrolleres-, om låget er løsnet.



Mini-skål med metalkniv til at blende, hakke, blande og røre mindre portioner eller baby mad.



Midi-skål: Praktisk og let at gøre ren, specielt beregnet til rivning eller snitning af frugt, grøntsager og ost.



Metalkniv: Anvendes i den store skål til at blende, hakke, blande, røre eller findele ingredienser.



Æltekniv: Anvendes i den store skål til at ælte gærdej og dej uden gær.
NB: På "compact" er der ingen hætte.



Rive-snittejern: Anvendes i midi-skålen eller den store skål. Mindst 2* rive-snittejern til at snitte og rive frugt, grøntsager og ost i forskellige tykkelser (2 og 4 mm).

*afhængig af model

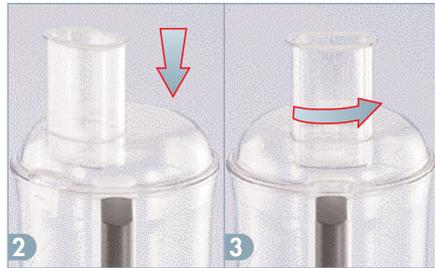


Piskeris: Anvendes i den store skål til at piske flødeskum og æggehvider til marengs, mousse, soufflé m.v.



1

Sæt metalkniven ned over motorakslen. Den skal sidde i bunden af skålen.



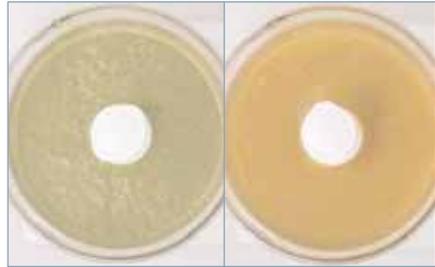
2

3

Hæld ingredienserne i skålen. Sæt låget på, og drej det, til det låser.



Hakke kød, fisk, urter i puls- eller kontinuerlig drift.



Blende suppe, mos, pandekagedej m.v. i kontinuerlig drift.



Blande opskrifter til kager, milkshakes, cocktails o.l. i kontinuerlig drift.



Røre sauce, knuse is, formale chokolade eller sukker til pulver i kontinuerlig drift.



OBS! Metalkniven er meget skarp. Tag altid fat om navet i midten. Hold på toppen af kniven, når indholdet hældes ud af skålen.



Sæt æltekniven ned over motorakslen. Den skal sidde i bunden af skålen.



Sæt låget på, og drej det, til det låser.



Praktiske råd: Hæld de faste ingredienser i skålen. Tryk på startknappen. Tilsæt væsker gennem tragten.



Man kan også tilsætte chokoladestykker, rosiner o.l., som ikke skal hakkes.



Fyld ikke mere i skålen end de anbefalede mængder side 3.
Brug eventuelt spatelen til at skubbe melet ned.



Piskeriset består af 3 dele, som skal sættes omhyggeligt sammen. Check at forlængerstykket er sat korrekt på plads.



1 Sæt piskeriset ned over motorakslen. Det skal sidde i bunden af skålen.



2 Sæt låget på, og drej det, til det låser.



Tag nedstopperen ud af tragten for at piske æggeghvider, ellers bliver de ikke stive.



Stiftpiskede æggeghvider: Hæld æggeghviderne i skålen. Tilsæt en knivspids salt, tag nedstopperen ud. Lad maskinen arbejde uafbrudt i mindst 5-10 minutter.



Flødeskum: Hæld piskefløden i skålen. Tag nedstopperen ud. Lad maskinen arbejde uafbrudt under overvågning for at få den ønskede konsistens.

Piskeriset er specialudviklet af Magimix : Hviderne stivner lidt efter lidt og bliver mere faste og luftige.

ANVENDELSE AF RIVE-SNITTEJERN

Det anbefales at bruge rive-snittejernene i midi-skålen.



1 Skub forlængerstykket ned over motorakslen.



2 Rive-snittejern: Type nr. er påstemplet.
R/G4 : 4 mm rivejern,
E/S2 : 2 mm snittejern.



3 Hold det valgte jern med funktions- og tykkelsesangivelsen opad.



4 Skub jernet ned på forlængerstykket. Drej det, til det går i hak. Det sættes på i 2 tempi.



Obs! De ikke vendbare rive-snittejern, skal altid anbringes med den korrekte side opad.

O B S !

- Håndter altid rive-snittejernene forsigtigt: Skærene er meget skarpe.
- Stik aldrig genstande eller fingrene ned i tragten. Brug altid nedstopperen beregnet til formålet.



Rive: Læg grøntsagerne eller frugterne vandret, så de bliver revet i lange strimler.



Stil osten lodret i tragten.



Snitte: Stil lange grøntsager eller frugter lodret i tragten (gulerødder, porrer o.l.).



Runde frugter og grøntsager (tomater, æbler) halveres eventuelt først.



Kål: Fjern stokken, og rul bladene sammen.



Peberfrugt: Skær enderne af, lav nogle snit i højden, og rul peberfrugten sammen.

Der bliver altid lidt frugt og grøntsager (endestykker) siddende på jernet. Det er helt normalt.

Tilbehøret varierer fra model til model.



Citruspresser med nedholderlåg og 2 kegleindsatser: Til at presse saften ud i et snuptag uden kerner og kun lidt frugtkød.



Slyngkurv i rustfrit stål: Til at presse klar saft ud af de fleste frugter og grøntsager.



Snittejern til pommes frites/stænger: Til at skære pommes frites, frugt og grøntsager i stænger.

Julienne jern: Ideelt til at skære fine grøntsagsstrimler.



Rivejern til parmesan/chokolade: Ideelt til at rive parmesan og spisechokolade.



6 mm snittejern: Anvendes til at snitte frugt og grøntsager i tykke skiver.

6 mm rivejern: Anvendes til at rive frugt og grøntsager i grovere strimler.



Ekstrabred trag: Anvendes til at rive eller snitte hele frugter og grøntsager eller store stykker for at få en professionel forarbejdning.



Sæt frugtpresserkurven ned over skålen, og drej den, til den låser.



Vælg kegleindsats efter citrusfrugtens størrelse. **Den store kegleindsats skal altid trykkes ned over den lille.**



Sæt kegleindsatsen på motorakslen. Anbring nedholderlåget modsat låsepunktet, og hægt clipsen fast i bunden af kurven.



Læg frugten på kegleindsatsen, og pres den lidt ned.



Vip nedholderlåget ned. Start maskinen, og tryk forsigtigt på låget, til al saften er presset ud.



Stand maskinen, inden nedholderlåget løftes op, for at undgå stænk.

Ved grapefrugt varieres trykket for at få presset mest mulig saft ud.

ANVENDELSE AF SLYNGKURV

Anvisningerne gælder ikke for ekstrabred tragt (XL modeller).



1 Sæt slyngkurven ned over motorakslen.



2 Sæt nedstopperen i tragten. Se efter, om låsetapperne er clipset fast på tragten.



3 Sæt låget på skålen, og drej det, til det låser.



Gør frugt og grøntsager klar: Skyl dem, og skær dem i stykker. Det er ikke nødvendigt at skrælle frugter eller grøntsager med tynd skræl eller fjerne kernerne.



5 Fyld frugt- og grøntsagsstykkerne i tragten i små portioner, og skub dem ned med nedstopperen. Stands til sidst maskinen.



Der kan laves uendelig mange slags frugt- og grøntsagssaft: Æbler, ferskner, ananas, rødbeder, gulerødder, selleri, agurk...

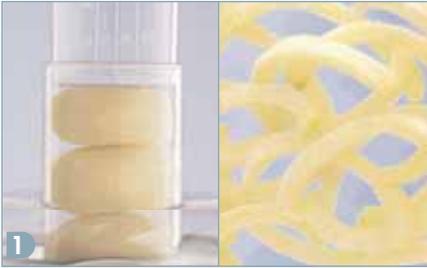


Stik aldrig genstande eller fingrene ned i tragten. Brug altid nedstopperen beregnet til formålet.

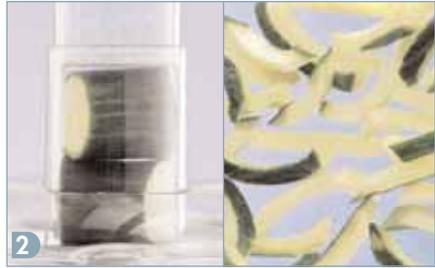
Vent til slyngkurven er standset helt, inden låget løsnes. Brug aldrig slyngkurven, hvis sien er beskadiget.

ANVENDELSE AF ANDRE RIVE-SNITTEJERN

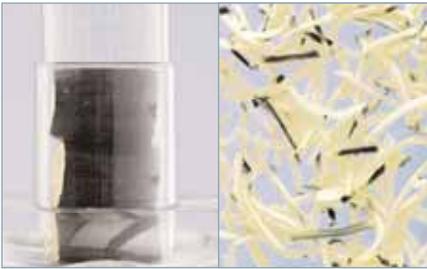
For montering, se anvendelse af rive-snittejern side 10.



Snittejern til pommes frites / stænger: Læg kartoflerne vandret i tragten for at snitte pommes frites.



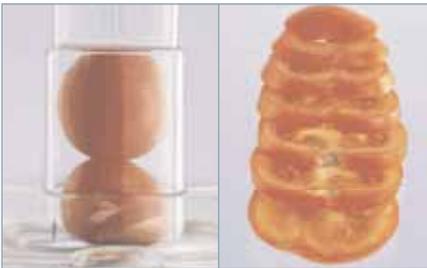
Læg frugt og grøntsager vandret i tragten for at skære dem i stænger.



Julienne jern: For at snitte strimler lægges grøntsagerne vandret i tragten.



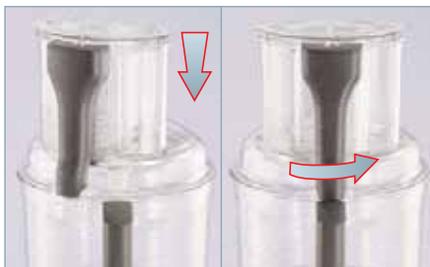
Rivejern til parmesan/chokolade: For at rive parmesan og chokolade anbringes stykket lodret i tragten.



6 mm snittejern: Stil frugt og grøntsager lodret i tragten, eventuelt skåret i to stykker.



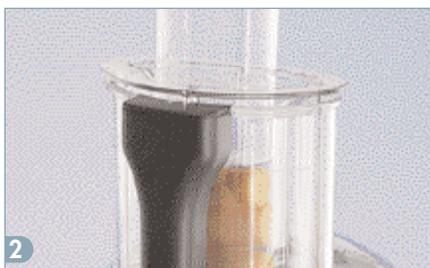
6 mm rivejern: Læg frugt og grøntsager vandret i tragten.



Sæt låget på skålen, og drej det, til det låser.



Tragten består af 2 dele: Ekstrabred tragte til at rive og snitte hele frugter og grøntsager eller råvarer skåret i store stykker for at få en professionel forarbejdning.



Og en mindre åbning for tilsætning af væsker eller små faste ingredienser.



Låget har en sikkerhedsanordning: Maskinen kan kun starte, hvis den store nedstopper er skubbet ned i den viste højde.



Snittejern til pommes frites / stænger: Til snitning af pommes frites og ekstralange grøntsags- eller frugtstænger.



Snitte- eller rivejern: Til at rive eller snitte hele frugter og grøntsager eventuelt skåret i store stykker.



OBS! Håndter altid rive-snittejernene forsigtigt: Skærene er meget skarpe.

Pas på ikke at presse fødevarerne for meget sammen, så nedstopperen ikke sætter sig fast.

Der bliver altid lidt frugt og grøntsager (endestykker) siddende på jernet. Det er helt normalt.

Træk altid maskinens stik ud af stikkontakten inden rengøring.



1 Gør delene rene straks efter brug (vand + opvaskemiddel).



2 **Tilbehør:** Brug en flaskerenser til at gøre tilbehøret rent indvendigt.
Æltekniv: Tag hættten* af for at kunne gøre kniven helt ren.



3 **Slyngkurv:** Brug spatelen til at skrabe det meste af frugtkødet ud.



4 **Motorblok:** Tør motorblokken af med en blød fugtig klud.

Visse grund regler skal overholdes for ikke at ødelægge løsdelen:

- Opvaskemaskine: Vælg laveste temperatur (< 40°C), og undgå tørreprogram (som regel > 60°C).
- Håndopvask: Lad ikke delene ligge for længe i opvaskemiddel. Undgå slibemidler (f.eks. metalsvamp).
- Opvaskemiddel: Se efter i vejledningen, om det er egnet til plast.

Knivbladene kan blive sløve, hvis de ofte er i kontakt med visse fødevarer (f.eks. persille, hasselnødder). De kan slibes med strygstål.

Visse fødevarer som gulerødder misfarver plast: Tør af med køkkenrulle og vegetabilsk olie for at mindske misfarvningen.

*NB: Compact modellen har ingen hætte.



OBS! Håndter altid knive og rive-snittejern forsigtigt: skærene er meget skarpe.
Læg aldrig motorblokken i vand.

- Skålen må aldrig fyldes op med mere end 1/3 væske. Ved tørre ingredienser må skålen ikke fyldes mere end 2/3.
- For at arbejde mest hensigtsmæssigt og undgå unødigt rengøring: Brug først mini-skålen, derefter midi-skålen og til sidst den store skål. Begynd med de faste eller tørre ingredienser, inden de flydende ingredienser tilsættes.
- For at få den bedste virkning ved hakning, rivning eller snitning af bløde fødevarer (kød, fisk, blød ost) kan de lægges et par minutter i fryser, inden de forarbejdes på køkkenmaskinen. OBS! Fødevarerne skal være faste men ikke frosne.

• Mini-skål

Mini-skålen er ideel til tilberedning af baby mad. Den kan bruges direkte som spiseskål, efter metalkniven er taget op. Tilberedningen (mos, suppe) kan varmes direkte i mikrobølgeovn (uden metalkniven).



• Metalkniv

Ved større mængder skæres fødevarer som kød, grøntsager m.v. i 2 cm tern. Suppe, sauce, pandekagedej: Bland først de tørre ingredienser. Tilsæt derefter væsken lidt efter lidt gennem tragten, mens maskinen kører uafbrudt.



Friske krydderurter : Inden de friske krydderurter hakkes, kontrolleres om urter og skål er helt rene og tørre. Resultatet bliver pænere, og urterne kan holde sig længere.

Ved tilberedning af kød og fisk : For at hakke kød eller fisk anvendes puls-funktionen, så forarbejdningsgraden kan kontrolleres.



• Æltekniv



Brød, tærtedej, mørdej: Bland først de tørre ingredienser (mel, gær...).

Tilsæt væsken lidt efter lidt gennem tragten, mens maskinen kører uafbrudt (æg, vand, mælk).

Gærdej: Det er bedst at bruge frisk gær, som kan købes i supermarkeder. Brug altid væske med den rigtige temperatur til at opløse gæren. Gærens hæveevne ødelægges, hvis væsken er for varm.

Dej: Lad dejen hvile eller hæve ved stuetemperatur eller et lunt sted. Så hæver den hurtigere.

• Piskeris

Stiftpiskede æggehvider: For at få hviderne til at skumme op og blive fyldige skal æggene have stuetemperatur, og en knivspids salt eller en dråbe citron tilsættes.



Flødeskum: Brug ikke kaffefløde e.l., som ikke kan piskes til skum. Brug altid piskefløde.

• Rive-snittejern

Kartoffelmos: Riv de skællede kogte kartofler med 4 mm rivejern.

De vendbare rive-snittejern skal ligge midt i opbevaringskassen, og læg de ikke-vendbare rive-snittejern med Magimix mærkningen udad.

Visse fødevarer som gulerødder misfarver plast. Tør af med køkkenrulle og vegetabilsk olie for at mindske misfarvningen.



- Se efter, om el-installationens spænding svarer til den, der er anført på maskinens mærkeplade.
- Maskinen skal altid tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Maskinen skal altid overvåges, selv om den kan arbejde uden at fingeren holdes på knapperne.
- Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af maskinen. Maskinen er ikke legetøj og ikke beregnet til at blive brugt af børn.
- Lad ikke ledningen hænge ned fra køkkenbordet. Den må aldrig komme i berøring med varme eller våde flader.
- Træk stikket ud af stikkontakten efter brug og inden montering eller afmontering af tilbehør og inden rengøring.
- Gør maskinen ren efter brug for at bevare delenes levetid.
- Stik aldrig fingrene eller redskaber ned i skålene, hvis maskinen er tilsluttet stikkontakten.
- Brug aldrig maskinen, hvis den er faldet på gulvet. Aflever den på et af de autoriserede serviceværksteder for at få den set efter.
- Tag fat om maskinens bund med begge hænder for at løfte den og løft aldrig i håndtaget. Maskinen er meget tung.
- Hvis ledningen er beskadiget, eller hvis der er fejl ved maskinen, skal den udskiftes eller repareres på fabrikken, på et autoriseret serviceværksted eller af en tekniker med tilsvarende kvalifikationer for at undgå fare.
- Hvis der anvendes dele, som ikke anbefales eller forhandles af Magimix, kan man komme til skade eller få elektrisk stød.
- Hvis en del eller tilbehørsdel er revnet, misfarvet, vredet eller har ændret dimensioner, skal den skiftes.
- Håndter altid rive-snittejern og kniv forsigtigt, de er meget skarpe.
- Sæt aldrig knive eller rive-snittejern på akslen, før skålen er sat ordentligt på plads.
- Løft aldrig opbevaringskassen i låget.
- Stik aldrig fingrene eller redskaber ned i tragten, mens rive-snittejernene eller kniven arbejder, ellers kan man komme alvorligt til skade eller ødelægge maskinen. Brug nedstopperen.
- Se efter, om låget sidder rigtigt og er låst forsvarligt, inden maskinen sættes i gang.
- Forsøg aldrig at løsne låget, før der er trykket på stopknappen.
- Forsøg aldrig at sætte sikkerhedsmekanismen ud af drift.
- Læg aldrig motorblokken i vand eller i opvaskemaskine, da der er risiko for elektrisk stød.
- Brug ikke maskinen udendørs.
- Denne maskine er kun beregnet til privat brug.

FORKLARING TIL OPSKRIFTERNE

Opskriftens sværhedsgrad :  meget let -  let -  mere kompliceret

Mål : tsk. = teske – spsk. = spiseske



Anvendelse af metalkniv



Anvendelse af æltekniv



Anvendelse af piskeris



Anvendelse af mini-skål

2 mm



Anvendelse af 2 mm rivejern

4 mm



Anvendelse af 4 mm rivejern

2 mm



Anvendelse af 2 mm snittejern

4 mm



Anvendelse af 4 mm snittejern



Anvendelse af slyngkurv



Anvendelse af citruspresser

De fleste opskrifter kan tilpasses antallet af personer og/eller den pågældende maskine ved hjælp af nedenstående tabel.

Model C3200 har f.eks. maksimal kapacitet til 4 personer.

Køkkenmaskine	Antal personer			
	2	4	6	8
Compact 3200	•	•		
Cuisine Système 4200	•	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•	•

UUNDVÆRLIGE OPSKRIFTER

Hvidløgs-persillesmør	23
Mayonnaise	23
Pesto	24
Hvidløgsmayonnaise	24
Bearnaisesauce	25
Cocktaildressing	25
Lyserød hvidløgsmayonnaise	26
Tatarsauce	26
Flæskefars	27
Fars af fjerkræ	27
Tærtedej uden sukker	28
Mørdej	28
Blinis	30
Pizzadej	30
Vandbakkelse	31
Pandekagedej	31
Vaffeldej	32
Chokolade-nøddecreme	32
Flødeskum	33
Kagecreme	33

BRØD

Brøddej (grundopskrift)	35
Brød med flæsketern og løg	35
Brød med oliven og chorizo	36
Sandwichbrød	36
Brioche (franske kæmpebolle)	37

SUPPE

Grøntsagssuppe	39
Brøndkarsesuppe	39
Østershattesuppe	40
Squashsuppe	40
Gazpacho	41

GRØNTSAGER

Ovnbagte sydlandske grøntsager	43
Grøntsagspizza	44
Rodsellerimos	45
Ratatouille	45

FISK

Sej bagt i portionspakker med grøntsagsstrimler	47
Lakse- og havtasketatar	48

KØD

Gratineret kartoffelmos med hakket kød	50
Indbagt kalvefars med basilikum	51

DESSERTER

Æbletærte med brunede æbler	53
Blød chokoladecake	54
Chokolademousse	54
Gazpacho af sommerfrugt	55



Hvidløgs-persillesmør (til snegle)



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	6 min.	6 min.	8 min.	8 min.
Tusin snegle	2	4	6	8
blødgjort smør	100 g	200 g	300 g	400 g
fed hvidløg	2	4	6	8
bundt(er) persille	½	1	1	2
Skalotteløg	½	1	2	3
dråber Patis/Pernod	2	4	6	8
salt, peber				

Hvidløg og skalotteløg pilles. Persillen skylles og tørres.

Hvidløg, skalotteløg og persille lægges i mini-skålen og hakkes 1 minut. Patis/Pernod og smør skåret i små stykker tilsættes samt salt og peber.

Røres endnu 1 minut. Ingredienserne skal være blandet ensartet.

Hvidløgs-persillesmør kan opbevares i køleskab nogle dage eller i fryser i en tæt lukket beholder.

Mayonnaise



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	7 min.
æggeblomme(r)	1	2	3	4
stærk sennep	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.	2½ spsk.
olie	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
vineddike	1 spsk.	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
salt, peber				

Æggeblommen eller -blommerne røres i mini-skålen med 1 spsk. olie og sennep i 20 sekunder, hvorefter halvdelen af olien tilsættes gennem tragten, først i en tynd stråle, derefter en kraftigere stråle, når blandingen begynder at stivne.

Salt, peber og resten af olien tilsættes, mens maskinen arbejder videre. Vineddiken hældes i til sidst.

Alle ingredienserne skal have stuetemperatur.

Hvis der ønskes en mere luftig mayonnaise, bruges hele ægget.

Pesto



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	7 min.
fed hvidløg	1	1	2	2
bundt(er) basilikum	1	1	2	2
pinjekerner	40 g	50 g	75 g	90 g
olivenolie	80 ml	100 ml	150 ml	180 ml
parmesan	40 g	50 g	75 g	90 g
salt, peber				

Basilikummen skylles. Bladene tages af og tørres. Hvidløgsfeddene pilles og halveres, og spiren i midten fjernes.

Basilikum, pinjekerner, parmesan, peber og 1 tsk. salt fyldes i mini-skålen.

Pulsknappen trykkes ind ca. 10 gange, til ingredienserne er blandet jævnt.

Maskinen sættes i uafbrudt drift, og olivenolien tilsættes gennem tragten, mens maskinen kører.

Meget lækker til pasta.

Hvidløgsmayonnaise



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	6 min.	6 min.	8 min.	8 min.
skål(e) mayonnaise	1/2	1	1 1/2	2
fed hvidløg	2 - 3	4 - 5	6 - 8	8 - 10

Hvidløgsfeddene pilles og lægges i mini-skålen.

Hakkes i 30 sekunder og bliver liggende i bunden af skålen.

Mayonnaisen tilberedes oven på de hakkede hvidløg efter opskriften side 23.

Serveres som dip til grøntsagstænger.



Bearnaisesauce



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	7 min.
Bagetid	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
skalotteløg	1	2	3	4
smør	60 g	100 g	150 g	200 g
estragonkvist(e)	1	2	3	4
æggeblomme(r)	1	2	3	4
vineddike	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
salt, peber				

Skalotteløg og estragon lægges i mini-skålen. Pulsknappen trykkes ind 4-5 gange. **De hakkede** krydderurter, vineddike, salt og peber hældes i en lille tykbundet gryde. Koges ind ved svag varme, til der er halvdelen tilbage.

Blandingen hældes i mini-skålen. Æggeblommerne tilsættes, og pulsknappen trykkes ind 3 gange.

Smørret tilsættes i små terninger, og pulsknappen trykkes ind 5-6 gange, til sauceen har den ønskede konsistens.

Serveres til stegt oksekød.

Cocktaildressing



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	10 min.
skål(e) mayonnaise	½	1	1½	2
ketchup	2 tsk.	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.
Portvin/Cognac	2 tsk.	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.
Worcestershire sauce	1 tsk.	1 tsk.	2 tsk.	2 tsk.
dråbe(r) tabasco	1	2	3	4
cremefraiche	2 tsk.	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.

Mayonnaisen tilberedes efter opskriften side 23.

Når mayonnaisen er rørt sammen, tilsættes de øvrige ingredienser, og pulsknappen trykkes ind 5-6 gange, til blandingen er ensartet.

Serveres til avocado, rejer m.v.

Lyserød hvidløgsmayonnaise



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	7 min.
knust hvidløg	1 tsk.	2 tsk.	3 tsk.	4 tsk.
æggeblomme(r)	1	2	3	4
olivenolie	200 ml	300 ml	450 ml	600 ml
koncentreret tomatpuré	1 spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.
stødt safran	1 g	1 g	2 g	2 g
knivspids cayennepeber	1	1	1	2
salt, peber				

Det knuste hvidløg lægges i mini-skålen.

Æggeblommer, safran, cayennepeber og en smule salt og peber tilsættes.

Røres på maskinen i 20 sekunder, hvorefter olivenolien tilsættes lidt efter lidt gennem tragten som til almindelig mayonnaise.

Tomatpuré tilsættes gennem tragten, og pulsknappen trykkes ind et par gange for at røre ingredienserne sammen.

Æggene skal have stuetemperatur.

Serveres til bouillabaisse, friturestegt eller pocheret fisk, fiskesuppe m.v.

Tatarsauce



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	7 min.
skål(e) mayonnaise	½	1	1½	2
små saltsyttede agurker	3	4	6	8
kapers	1½ spsk.	2 spsk.	3 spsk.	3½ spsk.
nye løg	½	1	1½	2
persille, purløg, kørvel				
salt, peber				

Agurker, kapers, løg og krydderurter blendes i mini-skålen og tages op.

Mayonnaisen tilberedes efter opskriften side 23.

De hakkede ingredienser tilsættes, og pulsknappen trykkes ind 2-3 gange. Smages til.

Serveres til bœf tatar, fisk m.v.

Flæskefars



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	8 min.	10 min.	12 min.	15 min.
Fars	til 300 g	til 400 g	til 600 g	til 800 g
fersk svinekød	150 g	200 g	300 g	400 g
magert fersk brystflæsk	150 g	200 g	300 g	400 g
fed hvidløg	1	1	2	3
salt	1½ tsk.	2 tsk.	3 tsk.	4 tsk.
friskkværnet peber	½ tsk.	½ tsk.	1 tsk.	1 tsk.
persillekvist(e)	1	1	2	2

Kødet skæres i stykker, og eventuelle ben fjernes. Hvidløget pilles.

Kød, hvidløg, persille, salt og peber lægges i skålen monteret med metalkniv.

Pulsknappen trykkes ind, til farsen har den ønskede konsistens, men den må ikke blive for finthakket.

Farsen kan anvendes til fyldte tomater eller andre grøntsager, benløse fugle eller farseret steg.

Fars af fjerkræ



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	15 min.	15 min.	20 min.	30 min.
svinekød	100 g	150 g	225 g	300 g
magert flæsk	50 g	75 g	110 g	150 g
fuglelever	50 g	75 g	110 g	150 g
æg	1	2	3	4
skalotteløg	1	2	3	3
små fed hvidløg	1	1	2	3
champignon	35 g	50 g	75 g	100 g
Cognac	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml
små trøfler i saft	1	1	1	2
knivspids muskatnød	1	2	3	4
salt	½ tsk.	1 tsk.	1½ tsk.	2 tsk.
peber	½ tsk.	1 tsk.	1½ tsk.	2 tsk.

Kød og flæsk skæres i store stykker, og ben fjernes.

Hvidløg og skalotteløg pilles. Champignonerne skylles og skære i kvarter.

Kød, flæsk, fuglelever, skalotteløg, hvidløg og champignon lægges i skålen monteret med metalkniven. Pulsknappen trykkes ind 3 gange.

Derefter tilsættes æggene, trøflen skåret i stykker samt saften, muskatnød, Cognac, salt og peber.

Maskinen sættes i gang og stoppes, når farsen har den ønskede konsistens.

Tærtedej uden sukker



Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
dej	til 300 g	til 600 g	til 900 g	til 1,3 kg
mel	190 g	380 g	550 g	800 g
blødgjort smør	90 g	180 g	250 g	250 g
knivspids salt	1	1	2	2
vand	50 ml	100 ml	140 ml	300 ml

Mel, salt og smør skåret i små stykker hældes i skålen monteret med æltekniv. **Røres** sammen på maskinen, og vand tilsættes gennem tragten.

Dejen æltes videre på maskinen, til den danner en fast klump.

Stilles koldt 1 time.

Til en 30 cm tærteform er 300 g dej nok.

Hvis dejen ikke danner en fast klump, tilsættes lidt vand.

Hvor meget vand der skal tilsættes, afhænger af meleets sugsevne.

Mørdej



Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
dej	til 400 g	til 800 g	til 1,1 kg	til 1,4 kg
mel	185 g	370 g	550 g	600 g
blødgjort smør	95 g	190 g	250 g	300 g
sukker	95 g	190 g	250 g	300 g
æg	1	1	2	2
knivspids salt	1	1	2	2
vand	30 ml	50 ml	70 ml	130 ml

Mel, salt, sukker og æg hældes i skålen monteret med æltekniv.

Røres i 30 sekunder på maskinen, som derefter standses. Smørret tilsættes i små stykker.

Maskinens startes, og vand tilsættes gennem tragten. Dejen æltes på maskinen, til den danner en fast klump.

Stilles koldt 30 minutter.

Mørdej anvendes til frugtærter eller småkager, hvor dejen udstikkes med forme.

Hvis dejen ikke danner en fast klump, tilsættes lidt vand.

Til en 30 cm tærteform er 400 g dej nok.

Hvor meget vand der skal tilsættes, afhænger af meleets sugsevne.



Blinis



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	15 min.	20 min.
Hviletid	3 t	3 t	3 t	3 t
Antal blinis	6	12	18	24
hvedemel	125 g	250 g	380 g	500 g
gær	4 g	7 g	10 g	15 g
æg	1	2 + 1 blomme	3 + 2 blommer	4 + 2 blommer
cremefraiche	10 g	25 g	40 g	50 g
smør	20 g	35 g	50 g	70 g
mælk	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
knivspids salt	1	1	2	2

Mælken varmes, til den er lunken. Æggeblommer og hvider skilles.

Gæren røres ud i 3 spsk. lunken mælk.

Skålen monteres med æltekniven. Mel salt, æggeblommer og den udrørte gær hældes i. Røres i 30 sekunder, den lunkne mælk tilsættes derefter lidt efter lidt gennem tragten, mens maskinen kører uafbrudt.

Dejen hældes over i en anden skål, dækkes med et viskestykke og stilles til hævnning i 3 timer ved stuetemperatur.

Derefter hældes æggehviderne i skålen monteret med piskeris og piskes stive i 5-10 minutter uden nedstopper i tragten.

Til sidst vendes cremefraiche og æggehvider forsigtigt i dejen.

Pandekagerne bages på en smurt hed blinispande

Serveres med laks, lakserogn, cremefraiche og citronbåde.

Pizzadej



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
Hævning	1 t	1 t	1 t	1 t
mel	190 g	250 g	375 g	500 g
gær	7 g	10 g	15 g	20 g
olie	2 spsk.	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
vand	100 ml	125 ml	190 ml	250 ml
knivspids salt	1	1	2	2

Gæren røres ud i lidt lunkent vand.

Skålen monteres med æltekniven, og mel, den udrørte gær, salt og olie hældes i.

Æltes i 30 sekunder, og derefter tilsættes vand gennem tragten. Dejen dækkes med et viskestykke og stilles til hævnning i 1 time.

Det anbefales at bruge frisk gær.

Vandbakkelser



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	20 min.	20 min.	25 min.	25 min.
Bagetid	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.
Antal vandbakkelser	15	30	45	60
mel	75 g	150 g	225 g	300 g
smør	40 g	75 g	110 g	150 g
æg	2	4	6	8
vand	100 ml	200 ml	370 ml	500 ml
sukker	1 spsk.	1 spsk.	2 spsk.	2 spsk.
sprøjtepose (valgfrit)	1	1	1	1

Ovnen forvarmes på 180°C (termostat 6).

Vand, smør skåret i mindre stykker samt sukker hældes i en gryde og koges sammen. Gryden tages af blusset, og melet tilsættes på en gang. Blandes hurtigt med spatelen. Gryden sættes over blusset igen ca. 1 min. indtil dejen slipper gryden.

Gryden tages af, og dejen hældes i skålen monteret med æltekniv. Maskinen startes, og efter 1 min. tilsættes et æg ad gangen gennem tragten. Røres yderligere 1 min.

En bageplade smøres let med olie.

Dejen fyldes i en sprøjtepose uden stjernespid og sættes (eller sættes med ske) i klatter på pladen med god afstand imellem og bages i ovnen i 15 min. ved 180°C (termostat 6).

Vandbakkelserne fyldes med kagecreme, chokoladecreme, flødeskum o.l.

Pandekagedej



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
Antal pandekager	12	16	24	32
mel	175 g	250 g	375 g	500 g
æg	2	3	4	6
olie	1 spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.
mælk eller øl	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
knivspids salt	1	1	2	2

Mel, æg, olie og salt hældes i skålen monteret med metalkniv.

Røres sammen i 30 sekunder, hvorefter mælk eller øl tilsættes lidt efter lidt gennem tragten. Røres yderligere i 2 minutter.

Hvis dejen får lov at hvile 2 timer, bliver pandekagerne endnu bedre.

Vaffeldej



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Antal vafles	6	12	18	24
mel	125 g	250 g	375 g	450 g
sukker	75 g	150 g	225 g	280 g
smør	70 g	140 g	210 g	250 g
knivspids bagepulver	1	2	3	4
æg	3	6	8	10
mælk	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
knivspids salt	1	2	3	4

Mel, sukker, smør, bagepulver, æg og salt hældes i skålen monteret med metalkniv. Maskinen startes, og mælk tilsættes gennem tragten. Røres yderligere i 2 minutter, til dejen er lind.

Chokolade-nøddecreme



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	10 min.
Smeltning	3 min.	3 min.	5 min.	5 min.
smør	100 g	150 g	200 g	250 g
mørk chokolade	70 g	100 g	130 g	160 g
kondenseret sødet mælk	150 g	200 g	250 g	300 g
hasselnødder	20 g	30 g	40 g	50 g

Chokolade og smør smeltes i vandbad. Samtidig blendes nødderne i miniskålen. Først trykkes pulsknappen ind 4-5 gange, og derefter blendes uafbrudt i 1 min.

Chokolademassen røres i skålen i 1 minut, mens den kondenserede mælk tilsættes gennem tragten.

Cremen fyldes på glas og opbevares ved stuetemperatur (blød konsistens) eller i køleskab (fastere konsistens).

Cremen kan holde sig flere uger i køleskab.

Flødeskum



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	7 min.	7 min.
piskefløde	150 ml	300 ml	450 ml	500 ml
flormelis	30 g	60 g	90 g	100 g

Skålen stilles 1 time i køleskab.

Piskefløden hældes i skålen monteret med piskeris. Når fløden begynder at stivne, tilsættes flormelis.

Piskes videre under overvågning for at undgå, at fløden bliver til smør.

Hvis flødeskummet stilles 20 min. i køleskab, bliver det mere fyldigt.

Brug altid piskefløde og ikke kaffefløde e.l., som ikke kan piskes til skum.

Kagecreme



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	15 min.	20 min.
Kogetid	5 min.	5 min.	10 min.	15 min.
mælk	250 ml	350 ml	500 ml	700 ml
sukker	50 g	80 g	100 g	160 g
mel	25 g	35 g	50 g	70 g
æggeblommer	2	3	4	6
vanillestang/stænger	1	1	1	2

Et glas kold mælk stilles til side.

Resten af mælken hældes i en gryde. Vanillestængerne flækkes og koges i mælken.

Sukker, mel og æggeblommer hældes i skålen monteret med metalkniv. Pulsknappen trykkes ind 2 gange, og den kolde mælk tilsættes gennem tragten, hvorefter pulsknappen trykkes ind 2 gange igen.

Vanillen tages op af den varme mælk, frøene kradses ud af stængerne med en kniv og ned i mælken.

Den varme mælk hældes lidt efter lidt i skålen, mens maskinen kører uafbrudt.

Det hele hældes tilbage i gryden og varmes igennem på lavt blus under omrøring med en træspatel.

Tages af blusset, når cremen bliver siddende i et tyndt lag på spatelen.

Hældes i en skål, sukker drysses over for at forhindre, at der danner sig en hinde på cremen, og stilles til afkøling.

Cremen kan anvendes som fyld i vandbakkelse eller andre kager.



Brøddej (grundopskrift)



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Hævning	2 t 30 min.			
Bagetid	30 min.	30 min.	40 min.	40 min.
mel	175 g	350 g	500 g	650 g
gær	12 g	25 g	40 g	45 g
solsikkeolie	1 spsk.	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
salt	½ tsk.	1 tsk.	2 tsk.	2 tsk.
sukker	¼ tsk.	½ tsk.	1 tsk.	1 tsk.
vand	80 ml	165 ml	250 ml	300 ml

Mel, olie, salt og sukker hældes i skålen monteret med æltekniv og røres uafbrudt. **Samtidig** røres gæren ud i lunkent vand og hældes gennem tragten med resten af vandet.

Æltes 1 min. og standses, når dejen danner en fast klump.

Stilles til hævning ½ time i skålen med nedstopperen i tragten.

Dejen slås ned med 3-4 tryk på pulsknappen. Dejen drysses med mel, lægges i en form og stilles til hævning i ca. 2 timer.

Bages i forvarmet ovn ved 210°C (termostat 7). Spises efter afkøling.

For at få en mere sprød skorpe kan brødet bages 10 min. mere.

Hvis dejen ikke danner en fast klump, tilsættes lidt vand.

Brød med flæsketern og løg



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	15 min.	15 min.
Hævning	2 t 30 min.			
Bagetid	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
brøddej (grundopskrift)				
flæsketerninger	75 g	150 g	200 g	300 g
løg	1	1½	2	3
æggeblomme(r)	1	1	2	2

Dejen tilberedes efter grundopskriften.

Efter de 2 timers hævning pilles løget, som snittes med 2 mm snittejern. Løgene svitses på panden, og derefter tilsættes flæsketerningerne.

Dejen deles i ensartede klumper og lægges ud i baner. Flæsketerninger og løg fyldes i, og dejen rulles sammen og formes til brød. Pensles med æggeblomme.

Brødene bages i forvarmet ovn i 30 min. ved 210°C (termostat 7). Spises efter afkøling.

Brødet kan også bages i form.

Brød med oliven og chorizo



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	15 min.	15 min.
Hævning	2 t 30 min.			
Bagetid	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.

brøddej (grundopskrift)

udstenede oliven	50 g	100 g	150 g	200 g
chorizo	50 g	100 g	150 g	200 g
æggeblomme(r)	1	1	2	2

Dejen tilberedes efter grundopskriften.

Efter de 2 timers hævnning lægges chorizo og oliven i mini-skålen, og pulsknappen trykkes ind 3-4 gange. Blandingen tages op.

Dejen deles i ensartede klumper og lægges ud i baner. Chorizo og oliven fyldes i. Dejen rulles sammen og formes til brød, som pensles med æggeblomme.

Brødene bages i forvarmet ovn i 30 min. ved 210°C (termostat 7). Spises efter afkøling.

Brødet kan også bages i form.

Sandwichbrød



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
Hævning	1 t 30 min.			
Bagetid	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.

mel	175 g	350 g	500 g	750 g
gær	10 g	20 g	30 g	45 g
smør	15 g	30 g	45 g	60 g
mælk	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
sukker	½ tsk.	1 tsk.	1½ tsk.	2 tsk.
salt	1 tsk.	2 tsk.	3 tsk.	4 tsk.

Gæren røres ud i den lunkne mælk.

Mel, sukker og salt hældes i skålen monteret med æltekniv. Maskinen startes, og mælk og blødgjort smør tilsættes gennem tragten. Standses når dejen lægger sig om æltekniven.

Dækkes med et viskestykke og stilles til hævnning 1 time.

Dejen slås ned med 4-5 tryk på pulsknappen.

Ovnen forvarmes på 180°C (termostat 6).

Formen smøres og fyldes med dej, som stilles til hævnning i 30 min. ved stuetemperatur.

Bages 30 min. og stilles lidt til afkøling, inden brødet slås ud af formen.

For at undgå for mørk skorpe kan brødet dækkes med aluminiumsfolie efter 15 min. bagning.

Til 8 personer skal der bruges 2 forme.

Brioche (fransk kæmpebolle)



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
Hævning	2 t 30 min.			
Bagetid	20 min.	20 min.	30 min.	30 min.
mel	150 g	250 g	380 g	500 g
gær	10 g	20 g	30 g	40 g
smør	50 g	100 g	150 g	200 g
sukker	20 g	30 g	40 g	60 g
æg	2	3	5	6
mælk	5 tsk.	7 tsk.	10 tsk.	20 tsk.
knivspids salt	2	4	6	8

Gæren røres ud i den lunkne mælk.

Smør, salt, sukker, halvdelen af melet og den udrørte gær hældes i skålen monteret med æltekniv. Maskinen startes, og resten af melet tilsættes gennem tragten samt et æg ad gangen. Eventuelt skubbes melet ned med spatelen.

Æltes videre til dejen lægger sig om æltekniven.

Stilles til hævnning i skålen $\frac{1}{2}$ time. Maskinen sættes i gang i 15 sekunder for at slå dejen ned.

Dejen hældes i en høj smurt form (souffleform e.l.) og stilles til hævnning i 2 timer ved stuetemperatur eller 1 time i ovn ved 30°C (termostat 1).

Bages ved 180°C (termostat 6) den anførte tid.

Slås ud af formen, mens briocher er lunken.

Til 6 og 8 personer anvendes 2 forme.





Grøntsagssuppe



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	5 min.	5 min.	10 min.	10 min.
Kogetid	10 min.	10 min.	10 min.	10 min.
porrer	1	1½	2	3
gulerødder	1	2	3	4
blade bladselleri	½	1	1½	2
kogte kartofler	2	3	4	6
smør	15 g	30 g	45 g	60 g
cremefraiche	2 spsk.	2 spsk.	2 spsk.	2 spsk.
vand	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
salt, peber				

Grøntsagerne skrælles, skylles og skæres i stykker. Lægges i skålen monteret med metalkniv sammen med smør, og pulsknappen trykkes ind 3 gange, inden maskinen sættes i uafbrudt drift. En glas vand tilsættes gennem tragten. Når maskinen har kørt i 2 min., er grøntsagerne hakket meget fint.

Tilberedningen hældes i en gryde. Resten af vandet tilsættes samt salt og peber. Bringes i kog og koges ved mellemvarme i 10 min.

Lige inden servering blandes 2 spiseskefuld cremefraiche i suppen.

Brøndkarsesuppe



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	20 min.	20 min.	30 min.	30 min.
Kogetid	30 min.	30 min.	30 min.	30 min.
bundt(er) brøndkarse	½	1	1½	2
løg	½	1	1½	2
kartofler	2	4	6	8
fløde eller cremefraiche	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
olivenolie	1 spsk.	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
vand	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
salt, peber				

Løgene snittes med 2 mm snittejern og svitses langsomt i en gryde med lidt olivenolie. Kartofflerne skrælles og snittes. Grove stilke fjernes fra brøndkarsen. Når løgene er svitset, tilsættes kartofler og brøndkarse. Det hele svitses et par minutter. Vand hældes over og koges under låg.

Grøntsagerne blendes med metalkniven. Derefter tilsættes suppevandet lidt efter lidt gennem tragten og til sidst fløde eller cremefraiche. Smages til.

Østershattesuppe



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	15 min.	15 min.	20 min.	20 min.
Stege/kogetid	15 min.	20 min.	30 min.	30 min.
østershatte	350 g	650 g	800 g	1 Kg
hønsbouillonterning(er)	1	1½	2	3
vand	400 ml	500 ml	650 ml	800 ml
cremefraiche	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
smør	15 g	30 g	45 g	60 g
æggeblomme(r)	1	2	3	3
stærk sennep	1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.	3 spsk.

Østershattene skylles og skæres i stykker. Smørret smeltes i en gryde, svampene tilsættes og svitses den anførte tid. Bouillonterninger og vand tilsættes. Koges langsomt under låg.

Svampene tages op og blendes i skålen med metalkniven, mens suppevandet bliver i gryden. Æggeblommer, sennep og cremefraiche tilsættes gennem tragten. Til sidst hældes det varme suppevand i, og det hele røres sammen.

Denne suppe smager fortrinligt, når den serveres med stegte flæsketerninger og ristet brød.

Squashsuppe



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	20 min.	20 min.	30 min.	30 min.
Kogetid	20 min.	20 min.	25 min.	25 min.
squash	3	6	8	10
hønsbouillonterninger	½	1	1½	2
vand	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
estragonkvist(e)	1	2	2	3
fløde eller cremefraiche	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
sennep				

salt, peber

Squashene skylles og snittes med 4 mm snittejern. Koges i vand med bouillonterning. **De snittede** squash blendes uafbrudt i 1 min. i skålen monteret med metalkniv. Estragonblade tilsættes og derefter fløde eller cremefraiche gennem tragten. **Suppevand** hældes i lidt efter lidt gennem tragten, til suppen har den ønskede konsistens.

Serveres i skåle eller dybe tallerkener, og pyntes med lidt estragonblade. Smages til med salt og peber efter ønske.

Gazpacho



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	15 min.	15 min.
modne tomater	250 g	500 g	750 g	1 Kg
agurk	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
rød peberfrugt	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
fed hvidløg	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
olivenolie	1 spsk.	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
stærk citronsaft	1	1	2	2

salt, peber

Grøntsagerne skylles.

Agurken skrælles. Stilk og kerner fjernes fra peberfrugten, og stilken pilles af tomatene.

Alle grøntsagerne skæres i store stykker og lægges sammen med hvidløg i skålen monteret med metalkniv. Blendes uafbrudt.

Smages til med salt, peber, citronsaft og olivenolie. Pulsknappen trykkes ind 2-3 gange. Stilles koldt i mindst 3 timer inden servering.

Eventuelt tilsættes små grøntsagstern lige inden servering.

Hvis opskriften skal bruges til 2 personer, anvendes mini-skålen.





Ovnbagte sydlandske grøntsager



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	20 min.	20 min.
Bagetid	50 min.	50 min.	1 t	1 t
tomat	250 g	350 g	500 g	650 g
rød peberfrugt	½	1	2	3
grøn peberfrugt	½	1	1	2
squash	1	2	2	3
aubergine	½	1	1	2
sorte oliven	40 g	75 g	100 g	150 g
fed hvidløg	3	6	8	10
timian, basilikum				
olivenolie				
salt, peber				

Ovnen forvarmes på 210°C (termostat 7).

Tomater, squash og auberginer skylles, tørres af og snittes hver for sig med 4 mm snittejern. Peberfrugterne skylles, renses omhyggeligt for kerner og snittes.

De snittede grøntsager lægges lagvis i et ildfast fad: Tomat, aubergine, squash, peberfrugt og upillede hvidløgsfed. Sorte oliven, timian, klippede basilikumblade drysses over. Overhældes med rigelig olivenolie og drysses med salt og peber.

Fadet stilles i ovnen, og efter halv bagetid hældes et halvt glas vand over for at undgå, at grøntsagerne bliver for tørre.

Grøntsagspizza



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	20 min.	20 min.
Bagetid	50 min.	50 min.	1 t	1 t
Pizzadej				
squash	½	1	2	2½
tomat	2	4	5	6
løg	1	2	3	3
mozzarella-kugler	1	1	2	2
purerede tomater	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.	5 spsk.
mandelflager	30 g	50 g	75 g	100 g
basilikumblade	4	5	7	8
olivenolie				
krydret olivenolie				

Pizzadejen tilberedes efter opskriften side 30.

Tilberedning af fyld: Grøntsagerne skylles og snittes tillige med løgene ved hjælp af 2 mm snittejern.

Mozzarella-kuglerne deles i kvarter og blendes i mini-skålen.

Ovnen forvarmes på 210°C (termostat 7).

De snittede løg svitses på panden i lidt olivenolie.

Pizzadejen rulles ud på køkkenbordet overstrøet med mel og prikkes med en gaffel. Dækkes med de purerede tomater, og ovenpå lægges løg, de snittede afdryppede tomater og mozzarella stykkerne. Derefter lægges squash og mandelflager. Mellem hvert lag drysses lidt salt og peber. Til sidst stænkes med olivenolie.

Bages i ovn, til dejen er pænt gylden.

Den færdigbagte pizza tages ud af ovnen, drysses med frisk basilikum og stænkes med krydret olivenolie.

Opskriften kan også bruges til portionspizzaer.

Rodsellerimos



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	10 min.	10 min.	15 min.	15 min.
Kogetid	20 min.	20 min.	25 min.	25 min.
rodselleri	500 g	1 Kg	1,5 Kg	2 Kg
cremefraiche	65 g	125 g	190 g	250 g
olivenolie	1 spsk.	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.
salt				

Sellerien skrælles og skylles. Snittes med 4 mm snittejern.

En liter vand hældes i gryde eller dampkoger. Sellerien tilsættes og koges under låg. Sellerien skal være meget mør, så den er let at stikke igennem med en kniv. Dryppes af og afkøles, til den er lunken.

Sellerien blendes i skålen med metalkniven et par minutter. Når den er moset helt, tilsættes cremefraiche.

Mens maskinen arbejder, hældes olivenolie gennem tragten i en tynd stråle. Smages til med salt.

Mosen varmes på lavt blus i 5 min.

Der kan også anvendes andre grøntsager til denne mos (gulerødder, squash o.l.)

Ratatouille



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	30 min.	30 min.	35 min.	35 min.
Kogetid	50 min.	50 min.	1 t	1 t
squash	150 g	250 g	375 g	500 g
tomat	300 g	500 g	750 g	1 Kg
løg	1	2	2	3
aubergine	½	1	2	2
peberfrugt	½	1	2	2
fed hvidløg	1	2	3	4
laurbærblade, timian				
olivenolie				
salt, peber				

Grøntsagerne skylles og snittes hver for sig med 4 mm snittejern: Løg, squash, aubergine, tomat og peberfrugt, hvor kernerne er fjernet.

Løg, halverede hvidløgsfed og peberfrugt svitses i gryde i lidt olivenolie.

Tages derefter op, inden squash og aubergine svitses og tages op.

Tomaterne hældes i og svitses i 10 min. Alle grøntsagerne hældes i.

Salt, peber og krydderurterne tilsættes. Røres ofte med en træske.

Koges uden låg ved svag varme i 40 min.

Grøntsagerne kan også snittes med 2 mm jern, så bliver det en moset sauce.

FISK



Sej bagt i portionspakker med grøntsagsstrimler



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	30 min.	30 min.	35 min.	35 min.
Bagetid	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
sejfileter	2	4	6	8
squash	1	2	3	4
gulerødder	2	3	5	6
majroer	2	3	5	6
rød peberfrugt	1	2	3	4
hvidvin	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
citroner	1	1	2	2
dildkviste	2	4	6	8
olivenolie				
salt, peber				
køkkensnor				

Grøntsagerne skylles. Squash, gulerødder og majroer skrælles.

Lægges omhyggeligt vandret i tragten og rives i strimler med 4 mm rivejern.

Peberfrugt og citron snittes med 2 mm snittejern.

Grøntsagerne svitses på panden i lidt olivenolie i 5 min. og drysses med salt og peber.

De snittede og strimlede grøntsager lægges på et stykke bagepapir og ovenpå en fiskefilet. Lidt hvidvin hældes over, og dild og citron lægges øverst. Drysses med salt og peber.

Bagepapiret lukkes om hver fisk og bindes i pakker med køkkensnor.

Bages i ovn ved 180°C (termostat 6).

Pakkerne åbnes lige inden servering.

Laks, aborre m.v. kan tilberedes på samme måde.

Lakse- og havtasketatar



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	15 min.	15 min.	20 min.	30 min.
laksekød	200 g	400 g	600 g	800 g
havtaskekød	200 g	400 g	500 g	650 g
limesaft	1	2	3	4
olivenolie	2 spsk.	4 spsk.	6 spsk.	8 spsk.
bundter purløg	1	1	2	2
rød eller gul peberfrugt	½	1	1	1½
Kapers	2 spsk.	4 spsk.	6 spsk.	8 spsk.
løg	1	2	3	4
peber				
æg (valgfrit)	2	4	6	8

Løgene pilles.

Purløg lægges i mini-skålen, og pulsknappen trykkes ind 2 gange. Tages op.

Løgene hakkes på samme måde, hvor pulsknappen trykkes ind 3 gange. Tages op.

Peberfrugten skæres op, kerner og hvide trævler fjernes.

Peberfrugten skæres i stykker, hældes i skålen monteret med metalkniv. Pulsknappen trykkes ind 4 gange. Alle ingredienserne lægges hver for sig.

Fiskekødet skæres i store stykker og hældes i skålen monteret med metalkniv.

Pulsknappen trykkes ind 4 gange.

Fisketataren lægges midt på tallerkenerne og stænkes med olivenolie og citronsaft. Drysses med peber.

Omkring fisken lægges små bunker kapers, løg, peberfrugt og purløg.

Serveres straks med ristet brød.

Kan desuden serveres med rå æggeblomme.



Gratineret kartoffelmos med hakket kød



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	40 min.	40 min.	45 min.	50 min.
Bagetid	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.
kartofler	800 g	1,5 Kg	2 Kg	2,5 Kg
oksekød (rump steak)	200 g	400 g	500 g	700 g
fars af hakket svinekød	80 g	150 g	225 g	300 g
løg	1	2	3	4
fed hvidløg	1	1	2	2
bundter bredbladet persille	2 spsk.	3 spsk.	4 spsk.	6 spsk.
æg	1	1	2	3
smør	40 g	70 g	100 g	140 g
mælk	800 ml	1,5 L	2 L	2,5 L
revet emmenthal/gruyere ost	30 g	50 g	70 g	100 g
olie				
salt, peber				

Kartoflerne skrælles og skæres i fine skiver med 2 mm snittejern. Koges 30 min. i mælken (eller 20 min. i dampkoger).

Det hakkede svinekød tilberedes efter opskriften side 27.

Kartoflerne tages op af mælken og dryppes af over gryden. Hældes i skålen monteret med metalkniv. Den varme mælk tilsættes, og pulsknappen trykkes ind 3 gange.

Derefter sættes maskinen i uafbrudt drift i 30 sekunder.

Hældes over i en anden skål. $\frac{3}{4}$ af smørret tilsættes samt salt og peber. Smørret skal være smeltet, inden det blandes i.

Ovnen forvarmes på 210°C (termostat 7).

Løgene pilles og skæres i kvarter. Hvidløget pilles og hakkes i mini-skålen med persille og løg.

Oksekødet skæres i store stykker og lægges i skålen monteret med metalkniv.

Pulsknappen trykkes ind 3 gange, inden maskinen sættes i uafbrudt drift i 1 min.

Resten af smørret og olien varmes på en pande. Det hakkede oksekød og svinekød svitses 1 min., mens det blandes og vendes. Tages af blusset, inden løg-persilleblanding, æg, salt og peber tilsættes. Blandes godt.

Halvdelen af kartoffelmosen lægges i et gratinfad, ovenpå det hakkede kød og øverst resten af kartoffelmosen. Overfladen glettes.

Drysses med reven ost og smørklatter. Bages i ovn 20 min.

Serveres rygende varm.

Indbagt kalvefars med basilikum



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	20 min.	20 min.	30 min.	40 min.
Bagetid	25 min.	25 min.	25 min.	25 min.
butterdej	100 g	200 g	300 g	400 g
kalveinderlår	200 g	400 g	600 g	800 g
røget brystflæsk	40 g	80 g	120 g	160 g
fed hvidløg	1	1	2	3
basilikumblade	3	6	9	12
skalotteløg	2	3	4	6
æggeblomme(r)	1	1	2	2
salt, peber				

Hvidløg og skalotteløg pilles.

Hakkes i mini-skålen med basilikum med 3 tryk på pulsknappen.

Kød og flæsk skæres i store stykker.

Hældes i skålen monteret med metalkniv. Pulsknappen trykkes ind 3 gange.

Krydderurt-løgblanding tilsættes, og maskinen sættes i uafbrudt drift i 45 sekunder. Tages op.

Ovnen forvarmes på 210°C (termostat 7).

Dejen rulles ud på køkkenbordet overstrøet med mel og skæres ud i 12 cm runde skiver.

Æggeblommerne piskes sammen med lidt vand, og dejskiverne pensles. På den ene halvdel af hver dejskive lægges en portion fars. Dejen foldes ned over dejen, og de to lag trykkes sammen med fingrene. Pensles på oversiden med æggeblomme.

Farskagerne sættes på en bageplade drysset med mel eller dækket med bagepapir.

Bages i 25 min.

Serveres rygende varm.



Æbletærte med brunede æbler



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	20 min.	20 min.	30 min.	30 min.
Bagetid	35 min.	35 min.	40 min.	40 min.
Tærtedej				
æbler	250 g	500 g	800 g	1 Kg
æg	1	1	2	2
smør	15 g	25 g	40 g	45 g
sukker	2 spsk.	2 spsk.	4 spsk.	4 spsk.
cremefraiche	1 spsk.	1 spsk.	2 spsk.	2 spsk.
Calvados	1/2 spsk.	1/2 spsk.	1 spsk.	1 spsk.
kanel	1/2 tsk.	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.
vanilleekstrakt	1/2 tsk.	1/2 tsk.	1 tsk.	1 tsk.

Tærtedejen tilberedes efter opskriften side 28.

Ovnen forvarmes på 180°C (termostat 6). Formen smøres. Dejen rulles ud, lægges i formen og prikkes med en gaffel.

Et stykke bagepapir lægges oven på dejen og dækkes med tørrede bønner eller ris for at forhindre dejen i at bule op. Bages 15 min. i ovnen.

I mellemtiden snittes æblerne med 4 mm snittejern og steges på panden i 5 min.

Drysses med lidt sukker og brunes ved middel varme, mens æblerne vendes af og til. Tages af blusset og stilles til afkøling.

De hele æg og sukker piskes med metalkniven. Cremefraiche, vanilleekstrakt og kanel tilsættes.

Røres til en fyldig ensartet masse.

De snittede æbler lægges på den forbagte tærtedej, og æggemassen hældes over.

Bages den anførte tid og stilles til afkøling.

Tærten kan serveres med cremefraiche eller en kugle vanilleis.

Blød chokoladecake



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	15 min.	15 min.	20 min.	20 min.
Bagetid	10 min.	10 min.	20 min.	20 min.
chokolade	75 g	150 g	225 g	300 g
smør	60 g	125 g	180 g	250 g
sukker	75 g	150 g	225 g	300 g
mel	25 g	50 g	75 g	100 g
æg	2	4	6	8

Ovnen forvarmes på 200°C (termostat 6/7).

Æg og sukker røres hvide i skålen med metallkniven.

Mel blandes i.

Chokolade og smør smeltes i en gryde ved svag varme.

Maskinen startes igen, og den smeltede chokolade tilsættes gennem tragten.

Tilberedningen hældes i en smurt form og bages i ovn.

Kan også laves i portionsforme, men så skal de bages i kortere tid.

Kagen bliver endnu blødere i midten, hvis der tilsættes en hel chokoladetern.

Serveres med en kugle vanilleis eller kokosnødsorbet.

Chokolademousse



Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	20 min.	20 min.	25 min.	30 min.
chokolade	150 g	200 g	300 g	400 g
sukker	40 g	50 g	75 g	100 g
æg	3	4	6	8
knivspids salt	1	1	1	1

Chokoladen smeltes i vandbad.

Hvider og blommer skilles. Hviderne tilsættes en knivspids salt og piskes i skålen med piskeriset i 5-10 min. uden nedstopper i tragten. Hældes i en anden skål.

Chokolade og sukker hældes i skålen monteret med metallkniv, og pulsknappen trykkes ind 3 gange. Derefter tilsættes æggeblommerne, som røres med i 10 sekunder.

Tilberedningen vendes forsigtigt i æggehviderne med en spatel. Stilles mindst 3 timer i køleskab. Serveres godt kold.

Gaspacho af sommerfrugt



	2	4	6	8
Antal personer	2	4	6	8
Køkkenmaskine	3200	3200	4200	5200
Tilberedning	15 min.	15 min.	20 min.	25 min.
Hviletid	1 t	1 t	1 t	1 t
jordbær	300 g	600 g	800 g	1 Kg
hindbær	75 g	150 g	200 g	300 g
ribs	75 g	150 g	200 g	300 g
ferskner	1	2	3	4
citron	1/2	1/2	1	1
flormelis	20 g	40 g	50 g	75 g
olivenolie	1/2 spsk.	1 spsk.	1 spsk.	2 spsk.
knivspids peber	1/2	1/2	1	1

Frugten skylles. Blomst og stilk fjernes fra jordbærrene, og ribsene ribbes. Stenen tages ud af fersknerne.

Halvdelen af hindbærrene, ribsene, jordbærrene og fersknerne blendes i skålen med metalkniven.

Gennem tragten tilsættes citronsaft, flormelis, olivenolie og peber.

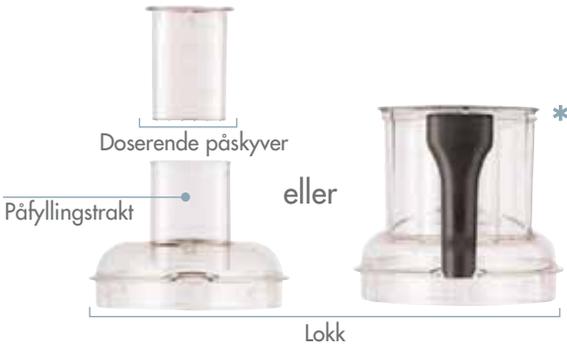
Blendes videre, til frugten er blevet til suppe. Stilles 1 time i køleskab.

De resterende jordbær skæres i kvarter. Resten af fersknerne skrælles og snittes med 4 mm snittejern. De udskårne frugter lægges til side.

Ved servering hældes gaspachoen i dybe tallerkener eller portionskåle, og de hele og udskårne frugter lægges i.

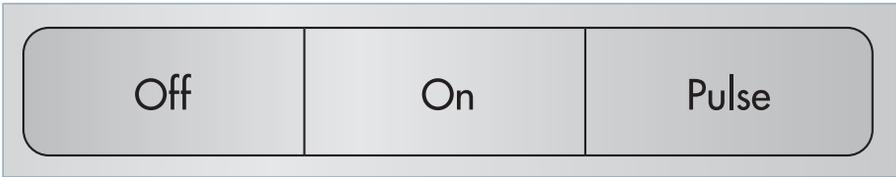
Denne dessert kan serveres med en kugle vanilleis og ristede honningkagestrimler.

BESKRIVELSE



* kun på XL modeller.

(1) For å oppnå større stabilitet, plasser strømleningen riktig i innsnittene som er beregnet for den under motorenheten.



"OFF" : Tast for å slå av apparatet.

"ON" : Tast for å oppnå en jevnere konsistens, kontinuerlig funksjon. For å hakke, mikse, blande, elte, stivpiske eggehviter, finskjære og raspe.

"PULSE" : En diskontinuerlig funksjon. Apparatet stopper automatisk når du slutter å trykke på tasten. For å hakke, grovblende eller kontrollere nøyaktig begynnelsen og slutten av tilberedningen.

For enkelte retter (puréer, supper...), skal du begynne å blande med pulse-tasten, og deretter fortsette i kontinuerlig funksjon.

Du får da en jevnere blanding.



Lås aldri opp lokket hvis du ikke først har trykket på tasten "Off".

Apparatet er utstyrt med en termisk beskyttelse som stopper motoren automatisk ved for langvarig bruk eller overbelastning. Trykk inn "Off" tasten og vent til apparatet er blitt avkjølt før du starter det igjen.

MAKS. KAPASITET

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Brød	600 g	1 kg	1,3 kg
Mørdeig	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Brioche-deig	500 g	850 g	1,1 kg
Kjøttdeig	750 g	1 kg	1,4 kg
Rasping / Kutting	800 g	1 kg	1,4 kg
Supper	1 l	1,3 l	1,8 l
Stivpiskede eggehviter	2 bis 5	3 bis 6	3 bis 8

MONTERING AV BEHOLDERNE

Etter første bruk, skal elementene vaskes omhyggelig (unntatt motorenheten).



Plasser beholderen på motorenheten og drei den mot høyre for å låse den på plass.



Sett den mellomstore beholderen på motorspindelen, inni den store beholderen.



Sett minibeholderen på motorspindelen.



Plasser minibeholderens kniv på motorspindelen.



Legg lokket på beholderen og lås det helt til det sitter fast.

ADVARSEL

- Dobbel sikkerhet: Apparatet kan bare fungere hvis beholderen og lokket er riktig låst.
- Når apparatet ikke brukes, skal lokket være i ulåst stilling.



1 2
Frigjør beholderens lokk og ta det av.



3
Ta kniven ut av minibeholderen.



4
Ta ut minibeholderen.



5
Hold minibeholderen i dens kanter når du tar den ut.



6 7
Drei beholderen til venstre for å låse den opp. Du kan nå ta ut beholderen.

A D V A R S E L

- Hånder alltid skivene og metallknivene med forsiktighet. De er nemlig meget skarpe.
- Lås aldri lokket opp hvis du ikke først har trykket inn "Off" tasten. Hvis beholderen ikke låses opp, må du sjekke om lokket er låst godt opp.



Minibeholder utstyrt med en metallkniv for å mikse, hakke, blande, jevne små mengder eller barnemat.



Mellomstor beholder: Praktisk og lett å gjøre ren. Spesiellaget til rasping eller finhakking av frukt, grønnsaker, ost.



Metallkniv: Brukes i den store beholderen til å mikse, hakke, blande, jevne, male...



Eltekniv: Brukes i den store beholderen til å elte gjærdeig og annen deig.
NB: Compact-apparatet har ingen hette.



Skiver: Brukes i den mellomstore eller store beholderen. Minst 2 skiver* til finskjæring og rasping av frukt, grønnsaker og ost i forskjellige tykkelser (2 og 4 mm).



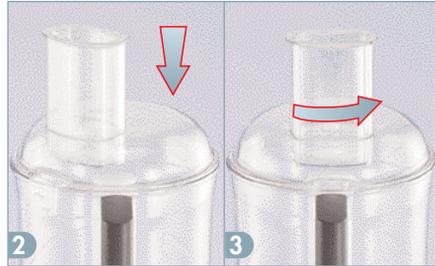
Visp: Brukes i den store beholderen til å piske krem og eggehviter, lage marengs, mousse, soufflé o.l.

* avhengig av modell



1

Plasser metallkniven på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen.



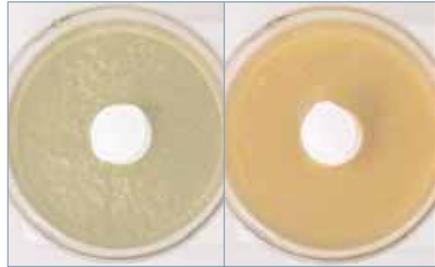
2

3

Legg ingrediensene i beholderen. Sett lokket på og drei det til det låses fast.



Hakker kjøtt, fisk og urter i pulse-modus eller kontinuerlig modus.



Mikser supper, puréer, pannekakerøre o.l. i kontinuerlig modus.



Blander kakedeig, milkshake, cocktailer o.l. i kontinuerlig modus.



Jevner sauser, knuser is, malar sjokolade, sukker osv. i kontinuerlig modus.



OBS! Metallkniven er meget skarp. Ta den alltid i midtnavet. Hold på knivens øvre del når du heller ut beholderens innhold.

BRUK AV ELTEKNIVEN



1 Plasser kniven på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen.



2 3 Legg lokket på og dreii det til det låses på plass.



4 5 Råd: Legg i de faste ingrediensene først. Start maskinen. Tilsett væsken gjennom påfyllingstrakten.



6 7 Eltekniven gjør det mulig å blande sjokoladebiter, druer o.l. uten å mikse dem.



Elter gjærdeig som brøddeig, bolledeig osv.



Elter deig uten hevemiddel: mørdeig, tertedeig, pizzadeig...

Ikke overskrid mengdene som anbefales på s. 57.
Bruk slikkepotten til å skrape ned melet om nødvendig.



Vispen består av 3 deler. Pass på at du setter dem riktig sammen. Sjekk at metallspindelen sitter godt i.



1

Plasser vispen på motorspindelen. Den skal sitte i bunnen av beholderen.



2

3

Legg lokket på og dreii det til det låses på plass.



Ta påskyveren opp av påfyllingstrakten når du pisker eggehviter, ellers blir de ikke stive.



Stive eggehviter: Ha eggehviten opp i beholderen. Tilsett en klype salt og ta ut påskyveren. La apparatet gå i kontinuerlig modus i minst 5 til 10 minutter.



Pisket krem: Legg ingrediensene kaldt i 1 time. Hell kremfløten i beholderen. Ta ut påskyveren. La apparatet gå i kontinuerlig modus i 8-10 min.

Vispen er et unikt utstyr som er utviklet av Magimix: Eggehviten blir gradvis stive, og resultatet blir fastere og luftigere.

BRUK AV RASPE / KUTTESKIVENE

Vi anbefaler deg å bruke skivene i den mellomstore beholderen.



1 Sett forlengelsesstykket på motorspindelen.



2 Raspe-/kutteskiver: Funksjonen er gravert på skiven. R/G4: raspekive 4 mm, E/S2: kutteskive 2 mm.



3 Plasser den valgte skiven slik at angivelsen av funksjon og tykkelse ligger på oversiden.



4 Sett skiven på forlengelsesstykket. Drei den slik at den smekker godt på plass. Den plasseres i 2 etapper.



Når skiven ikke er vendbar, må det påses at skiven plasseres i riktig retning.

ADVARSEL

- Håndter alltid skivene forsiktig, da bladene er meget skarpe.
- Sett aldri noen gjenstand eller fingrene dine i påfyllingstrakten. Bruk kun påskyveren som er beregnet til det.



Rasping: Legg grønnsakene eller fruktene i liggende stilling så de raspes i lengre strimler.



Plasser osten oppreist slik at den fyller påfyllingstrakten.



Finhakking: Legg lange grønnsaker og frukter (gulrøtter, purrer ...) oppreist slik at de fyller påfyllingstrakten.



Runde frukter og grønnsaker (tomater, epler...) kan skjæres i 2 om nødvendig.



Kål: Rull bladene rundt hverandre etter at du har tatt bort stilken.



Paprika: Kutt av begge endene, skjær den helt opp langsetter og rull paprikaen sammen.

Det blir alltid litt rester igjen (biter) av fruktene og grønnsakene på skivene. Det er helt normalt.

Tilbehørene i emballasjen varierer fra den ene modellen til den andre.



Sitruspresse med dekkende arm og 2 kjegler. Presser raskt ut saften, fri for steiner og med akkurat passe mye fruktkjøtt.



Saftsentrifuge i rustfritt stål: Får ut klar saft fra de fleste frukter og grønnsaker.



Pommes frites/stenger: Til lagning av pommes frites og stenger av frukt og grønnsaker.
Finskårne grønnsaker: Ideelt til finskjæring av grønnsaker.



Parmesan/sjokoladerasp: Ideell til rasping av parmesan og kokesjokolade.



Kutteskive 6 mm : Til kutting av frukt og grønnsaker i tykke skiver.
Raspeskive 6 mm : Til grovrasping av frukt og grønnsaker



Ekstra bred påfyllingstrakt: Til rasping eller kutting av hele frukter og grønnsaker eller store biter til profesjonell kvalitet.



1 Plasser sitruspresse-kurven på beholderen og drei den til den låses på plass.



3 Velg kjeglen som passer til fruktens størrelse. **Den store kjeglen skal alltid festes på den lille kjeglen.**



5 Sett kjeglen på motorspindelen. Plasser den dekkende armen på motsatt side i forhold til låsepunktet og fest flappen i bunnen av kurven.



6 Sett frukten på kjeglen samtidig som du trykker lett.



7 Legg på armen. Start apparatet, og trykk lett på armen helt til all saften er kommet ut.



8 Stopp apparatet når det er ferdig, før du løfter armen, slik at det ikke blir noe sprut.

Når du presser grapefrukt, skal trykket slippes litt av og til. Saften kommer da bedre ut.

BRUK AV SAFTSENTRIFUGEN

Instruksjonene gjelder ikke for den ekstra brede påfyllingstrakten (XL modeller).



1 Sett saftsentrifugekurven på motorspindelen.



2 Legg påskyveren inn i påfyllingstrakten. Se etter at låseklaffene er godt festet på påfyllingstrakten.



3
4
Legg lokket på beholderen og drei det til det låses på plass.



Tilbered fruktene og grønnsakene: Vask dem og kutt dem i biter. Det er unødvendig å skrelle frukt og grønnsaker med tynt skall eller å ta ut steiner.



5
6
Legg i frukt- eller grønnsaksbitene i små mengder. Skyv dem ned med påskyveren. Stopp apparatet.



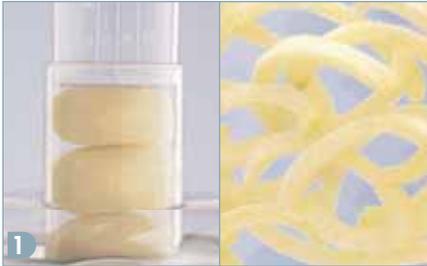
Du kan lage saft av mange slags frukt og grønnsaker: epler, fersken, ananas, rødbeter, gulrøtter, selleri, slangagurk osv.

 **Stikk aldri gjenstander eller fingrene ned i påfyllingstrakten. Bruk bare påskyveren til det.**

Vent til saftsentrifugekurven har stoppet helt før du frigjør lokket.

Bruk ikke saftsentrifugen hvis silen er skadet.

For montering av skivene, les om bruken av skivene på side 64.



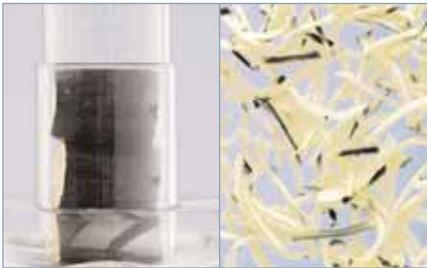
1

Frites / stangskive: Til laging av pommes frites, legges potetene liggende i påfyllingstrakten.



2

For å lage grønnsaks- eller fruktstenger, må du plassere dem liggende.



Snitteskive: For å lage meget tynne grønnsaksstrimler, plasseres grønnsakene liggende.



Parmesan/sjokoladerasp: Parmesan eller sjokolade som skal raspes plasseres stående i påfyllingstrakten.



Kutteskive 6 mm: Plasser fruktene eller grønnsakene oppreist eller skåret i 2 i påfyllingstrakten.



Raspekive 6 mm: Plasser fruktene og grønnsakene liggende i påfyllingstrakten.

BRUK AV DEN EKSTRA BREDE PÅFYLLINGSTRAKTEN

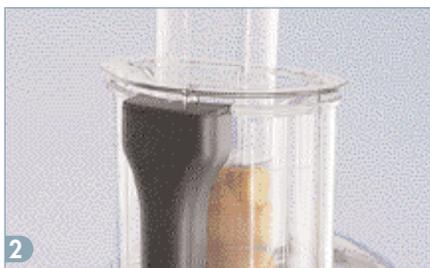


Legg lokket på beholderen og dreii det til det låses på plass.



1

Påfyllingstrakten består av 2 deler: den ekstra brede påfyllingstrakten til rasping og kutting av hele frukt og grønnsaker, eller store biter for profesjonell kvalitetskutting.



2

Og en smalere åpning til væsker eller små faste ingredienser.



Lokket har en sikkerhet: Apparatet kan bare gå hvis den store påskyveren er kommet inn på nivået.



Frites-/stangskive: Til lagng av pommes frites og stenger av ekstra lange frukt og grønnsaker.



Kutte- eller raspeskive: Til rasping eller kutting av hele eller biter av frukt eller grønnsaker.



OBS! Håndter alltid skivene forsiktig: Bladene er meget skarpe.

Pass på at du ikke klemmer ingrediensene slik at påskyveren ikke låses fast.

Det sitter alltid igjen noen rester (biter) av frukt eller grønnsaker på skivene.

Det er helt normalt.

Koble alltid apparatet fra strømmen før rengjøringen.



1 Rengjør apparatet straks etter bruk (vann + oppvaskmiddel).



2 **Tilbehør:** Bruk en liten børste til å gjøre ren undersiden av tilbehørene.

Eltekniv: Ta ut den avtagbare hetten* for grundig rengjøring.



3 **Sentrifugekurv:** Stikk slikkepottens korte side inn i kurven og skrap bort det meste av fruktkjøttet.



4 **Motorenhet:** Tørk den av med en myk, fuktig klut.

Enkelte forholdsregler må tas for ikke å skade de avtagbare elementene:

- Oppvaskmaskin: Velg minstetemperaturen (< 40°C) og unngå tørkesyklus (som regel > 60°C)
- Håndvask: La helst ikke elementene ligge for lenge i såpevann. Unngå skuremidler.
- Såpemidler: Kontroller bruksrådene og hvorvidt de er kompatible med plastdelene.

Knivbladene kan bli sløve etter hyppig kontakt med enkelte matvarer (persille, hasselnøtter osv.). Du kan da skjerpe bladene med et brynestål.

Noen matvarer som gulrot farger platen. Forsøk å gjøre den ren med et papirhåndkle med vegetabilisk olje for å dempe fargingen.

*NB: Compact modellen har ikke hette.



OBS! Håndter alltid knivene og skivene forsiktig, da bladene er meget skarpe.

Legg aldri motorenheten i vann.

- Når beholderen fylles med væske, skal bare 1/3 av beholderen fylles. Faste ingredienser kan fylles på opp til 2/3 av beholderen.
- For å optimere bruken av kjøkkenmaskinen og redusere rengjøringen, arbeid først i mini-beholderen og så i den mellomstore beholderen og til slutt i den store beholderen. Begynn med å behandle harde eller tørre ingredienser før de flytende ingrediensene.
- For å oppnå et optimalt resultat når du hakker, rasper eller kutter myke ingredienser (kjøtt, fisk, myk ost...), kan du plassere dem noen minutter i dypfryseren før du kjører kjøkkenmaskinen. Påse at ingrediensene er faste, men ikke dypfryste.

• Minibeholder

Minibeholderen er ideell til å tilberede barnemat. Du kan bruke den direkte som beholder hvis du har fjernet kuttekniven.

Du kan varme blandingen (puré, barnesuppe) direkte i mikrobølgeovn (uten metalkniven).



• Metallkniv

For store mengder, kutt først ingredienser som kjøtt, grønnsaker i terninger på 2 cm.

Supper, sauser, pannekakerøre: miks først de faste ingrediensene. Spe deretter gradvis på med væsken gjennom påfyllingstrakten og la maskinen gå i kontinuerlig modus.

Friske urter: Før du hakker friske urter, må du sjekke at urtene og beholderen er helt rene og tørre. Du oppnår da et bedre resultat og de kan oppbevares lengre.

Kjøtt, fisk: For å hakke kjøtt eller fisk, bruk pulse-funksjonen for bedre kontroll av sluttresultatet.



• Eltekniv



Brød, mørdeig, tertedeig: bland først sammen solide ingredienser (mel, gjær...).

Tilsett deretter væsken litt etter litt gjennom påfyllingstrakten og la apparatet gå kontinuerlig (egg, vann, melk).

Gjærdeig: Bruk helst friskt gjær. For bedre resultat, bør du røre ut gjæren i kald væske. For varmt vann ødelegger gjæren.

Deig: La deigen heves eller hvile i romtemperatur, eller i lune omgivelser. Den vil da heves raskere.

• Visp

Stivpiskede eggehviter: For at de skal bli riktig fine, bør du bruke romtempererte egg og tilsette en klype salt eller en dråpe sitronsaft.

Pisket krem: Bruk ikke en kremfløte med lite fett, den blir ikke stiv.

Bruk kun ekte kremfløte.



• Skiver

Potetpuré: Kjør kokte og skrelte poteter i raspekiven på 4 mm.

Vendbare skiver plasseres midt i oppbevaringsboksen. Ikke-vendbare skiver skal legges med Magimix merket på utsiden.

Enkelte matvarer som gulrøtter farger plasten. Bruk et papirhåndkle impregneret med vegetabilsk olje for å dempe denne fargingen.



- Påse at spenningen på strømmettet svarer til den som står på apparatets merkeplate.
- Apparatet skal alltid kobles til en jordet stikkontakt.
- Apparatet skal brukes under oppsyn, selv om den kan virke uten at fingeren trykker tastene.
- La ikke barn være uten tilsyn når de befinner seg i nærheten av apparatet. Dette apparatet er ikke et leketøy. Det er ikke beregnet til å brukes av barn.
- La ikke ledningen henge ned fra arbeidsbenken. La den aldri komme i kontakt med en varm eller våt flate.
- Koble apparatet fra strømmen etter hver bruk, før montering eller demontering av tilbehør og før rengjøringen.
- Rengjør apparatet etter hver bruk så alle elementene kan fungere fritt.
- Ikke stikk hendene eller et kjøkkenutstyr ned i beholderne hvis apparatet er koblet til strømmen.
- Bruk aldri apparatet hvis det har falt. Bring apparatet til ettersyn til et servicesenter som er godkjent av fabrikanten.
- Løft apparatet ved å holde i underlaget med begge hender, aldri i håndtaket. Det er nemlig meget tungt.
- Hvis ledningen er skadet eller hvis apparatet er i ustand, skal det skiftes ut av fabrikanten, dens ettersalgstjeneste eller en lignende kvalifisert person for å unngå all fare.
- Bruken av deler som ikke er anbefalt eller solgt av Magimix kan forårsake kroppsskader eller elektrisk støt.
- I tilfelle spekk, misfarging, deformering eller endring i målene i en del eller et tilbehør, skal denne skiftes ut.
- Håndter alltid skivene og knivene forsiktig, da de er meget godt slipt og skarpe.
- Installer aldri knivene eller skivene på spindelen før beholderen er satt riktig på plass.
- Ta aldri opp tilbehørsboksen ved å holde i lokket.
- Stikk aldri hendene eller et kjøkkenutstyr inn i påfyllingstrakten når skivene eller kniven fungerer. Dette for ikke å risikere alvorlige personskader og skader på apparatet. Bruk påskyveren.
- Påse at lokket ligger flatt og er låst før du starter apparatet.
- Lås aldri opp lokket før du har trykket på "Off" tasten.
- Forsøk aldri å hindre sikkerhetsmekanismen.
- Legg aldri motorenheten i vann eller i oppvaskmaskinen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Bruk ikke apparatet utendørs.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk.

UUNNVÆRLIGE OPPSKRIFTER

Persillesmør	77
Majones	77
Pesto	78
Aioli	78
Bearnaise saus	79
Cocktailsaus	79
Rouille	80
Tartarsaus	80
Kjøttfarse	81
Farse fra fjærkre	81
Mørdeig	82
Tertedeig	82
Deig til blinis	84
Pizzadeig	84
Vannbakkels	85
Pannekakerøre	85
Vaffelrøre	86
Sjokolade- og nøttepålegg	86
Pisket fløte	87
Eggekrem	87

BAKEVARER

Brød (grunnoppskrift)	89
Brød med flekk og løk	89
Brød med oliven og chorizo	90
Loff	90
Fransk brioche	91

SUPPER

Grønnsakssuppe	93
Karsesuppe	93
Suppe med østerssopp	94
Squashsuppe	94
Gaspacho	95

GRØNNSAKER

Tian fra Sør-Frankrike	97
Grønnsakspizza	98
Sellerirotpuré	99
Ratatouille	99

FISK

Innpakket sei med finhakkede grønnsaker	101
Fylt uer eller laks- og breiflabbtartar	102

KJØTT

Små pai med kalv og basilikum	104
Fransk kjøtt- og potetgrateng	105

DESSERTER

Epleterte	107
Sjokolade-fondant	108
Sjokolademousse	108
Gaspacho med sommerfrukt	109



Persillesmør



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	6 min	6 min	8 min	8 min
Dusin sniler	2	4	6	8
mykt smør	100 g	200 g	300 g	400 g
hvitløkfedd	2	4	6	8
persillekvast	1/2	1	1	2
sjalottløk	1/2	1	2	3
dråper Pastis (fransk brennevin)	2	4	6	8
salt, pepper				

Skrell hvitløken og sjalottløken. Vask og tørk persillen.

Legg hvitløk, sjalottløk og persille i minibeholderen. Kjør apparatet i 1 min og tilsett brennevinen og smøret oppskåret i biter. Tilsett salt og pepper.

Kjør apparatet i enda 1 min. Blandingen skal være jevn.

Persillesmøret kan oppbevares kaldt i noen dager eller i dypfryseren i en hermetisk boks.

Majones



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	7 min
eggeplommer	1	2	3	4
sterk sennep	1 ss	1 1/2 ss	2 ss	2 1/2 ss
olje	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
eddik	1 ss	2 ss	3 ss	4 ss
salt, pepper				

Ha eggeplommene, 1 ss olje og sennep i minibeholderen.

Kjør apparatet i 20 s, tilsett halvparten av oljen gjennom påfyllingstrakten, først i en tynn stråle, så tykkere etterhvert som blandingen tykner.

Tilsett salt, pepper og resten av oljen mens apparatet går. Hell til slutt i eddiken.

Alle ingrediensene skal ha romtemperatur.

Hvis du ønsker en luftigere majones, kan du bruke hele egget.

Pesto



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	7 min
hvitløkfedd	1	1	2	2
kvast basilikum	1	1	2	2
pinjekjerner	40 g	50 g	75 g	90 g
olivenolje	80 ml	100 ml	150 ml	180 ml
parmesanost	40 g	50 g	75 g	90 g
blomstersalt, pepper				

Vask basilikumen. Ta av bladene og tørk dem. Skrell hvitløkfeddene, del dem i to og ta ut midtkimen.

Ha hvitløk, basilikum, pinjekjerner, parmesanost, pepper og 1 ts blomstersalt i minibeholderen.

Trykk ca. 10 ganger på pulse-tasten til du får en jevn blanding.

Start apparatet i kontinuerlig modus og spe da på med olivenoljen gjennom påfyllingstrakten uten å avbryte miksingen.

Nydelig med pasta

Aioli



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	6 min	6 min	8 min	8 min
majonesboller	1/2	1	1 1/2	2
hvitløkfedd	2 - 3	4 - 5	6 - 8	8 - 10

Skrell hvitløken. Legg den i minibeholderen.

Kjør apparatet i 30 s og la hvitløken ligge i bunnen av beholderen.

Lag majonesen over den knuste hvitløken som angitt i oppskriften på s. 77.

Serveres sammen med grønnsaker oppskåret i lange biter.



Bearnaise saus



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	7 min
Koketid	10 min	10 min	10 min	10 min
sjalottløk	1	2	3	4
smør	60 g	100 g	150 g	200 g
estragonkvister	1	2	3	4
eggeplommer	1	2	3	4
eddik	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
salt, pepper				

Hakk sjalottløk og estragon i minibeholderen (4/5 pulse-trykk).

Legg den knuste blandingen, eddik, salt og pepper i en liten, tykkbunnet kjele. Kok inn til halvparten over svak varme.

Hell blandingen over i minibeholderen. Tilsett eggeplommene og gi 3 pulse-trykk.

Tilsett smøret oppskåret i terninger og gi 5 – 6 pulse-trykk helt til du har fått ønsket konsistens.

Passer utmerket til grillet okse- eller lammekjøtt.

Cocktailsaus



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	10 min
majonesboller	1/2	1	1 e 1/2	2
ketchup	2 ts	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
portvin/konjakk	2 ts	1 ss	1 1/2 ss	2 ss
Worcestershire-saus	1 ts	1 ts	2 ts	2 ts
dråper Tabasco	1	2	3	4
crème fraîche	2 ts	1 ss	1 1/2 ss	2 ss

Lag masjones etter oppskriften på s. 77.

Når majonesen er ferdig, tilsett de andre ingrediensene og gi 5/6 pulse-trykk helt til blandingen er jevn.

Passer utmerket til avokado, reker o.l.

Rouille



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	7 min
moset hvitløk	1 ts	2 ts	3 ts	4 ts
eggeplommer	1	2	3	4
olivenolje	200 ml	300 ml	450 ml	600 ml
tomatpuré	1 ss	1 ss	1 ½ ss	2 ss
safranpulver	1 g	1 g	2 g	2 g
knivsodd kajennepepper	1	1	1	2
salt, pepper				

Legg den mosete hvitløken i minibeholderen.

Tilsett eggeplommer, safran, kajennepepper og litt salt og pepper.

Kjør apparatet i 20 s og tilsett olivenolje litt etter litt gjennom påfyllingstrakten, på samme måte som for majones.

Tilsett tomatpuréen gjennom påfyllingstrakten og gi noen pulse-trykk for å jevne sausen.

Eggene skal være romtempererte.

Serveres sammen med "bouillabaisse", friturestekt eller kokt fisk, fiskesuppe osv.

Tartarsaus



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	7 min
majonesboller	½	1	1 e ½	2
agurker	3	4	6	8
kapers	1 ½ ss	2 ss	3 ss	3 ½ ss
nyløk	½	1	1 ½	2
persille, gressløk, kjørvel				
salt, pepper				

Miks agurker, kapers, løk og urter i minibeholderen. Legg blandingen til side.

Lag majones som angitt på s. 77.

Tilsett blandingen som er satt til side og gi 2/3 pulse-trykk. Smak til med salt og pepper.

Serveres med tartarbiff, fisk o.l.

Kjøttfarse



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	8 min	10 min	12 min	15 min
Farse	til 300 g	til 400 g	til 600 g	til 800 g
ferskt svinekjøtt	150 g	200 g	300 g	400 g
ferskt, magert flesk	150 g	200 g	300 g	400 g
hvitløkfedd	1	1	2	3
salt	1 ½ ts	2 ts	3 ts	4 ts
nymalt pepper	½ ts	½ ts	1 ts	1 ts
persillekvast	1	1	2	2

Skjær kjøttet i biter og ta bort bein. Skrell hvitløken.

Legg kjøtt, hvitløk, persille, salt og pepper i beholderen med metallkniven.

Bruk pulse-tasten helt til du får den ønskede konsistensen. Farsen skal ikke være for finmalt.

Kjøttfarsen kan brukes til å fylle tomater eller andre grønnsaker, og til fylle kjøtttrulader.

Farse fra fjærkre



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	15 min	15 min	20 min	30 min
svinekjøtt	100 g	150 g	225 g	300 g
magert flesk	50 g	75 g	110 g	150 g
kylling- eller gåselever	50 g	75 g	110 g	150 g
egg	1	2	3	4
sjalottløk	1	2	3	3
små hvitløkfedd	1	1	2	3
sjampinjonger	35 g	50 g	75 g	100 g
konjakk	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml
små trøfler og trøffelsaft	1	1	1	2
knivsodd reven muskat	1	2	3	4
salt	½ ts	1 ts	1 ½ ts	2 ts
pepper	½ ts	1 ts	1 ½ ts	2 ts

Skjær opp kjøttet i store biter og fjern beinene.

Skrell sjalottløken og hvitløken. Rens sjampinjongene og del dem opp i fire.

Legg kjøttbitene, flesket, lever, sjalottløken, hvitløken og sjampinjongene opp i beholderen med metallkniven. Gi 3 pulse-trykk.

Tilsett eggene, trøflen i småbiter og saften, muskat, konjakk, salt og pepper.

Start apparatet. Stopp når du har fått ønsket konsistens.

Mørdeig



Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	5 min	5 min
deig	til 300 g	til 600 g	til 900 g	til 1,3 kg
hvetemel	190 g	380 g	550 g	800 g
mykt smør	90 g	180 g	250 g	250 g
klyper salt	1	1	2	2
vann	50 ml	100 ml	140 ml	300 ml

Ha mel, salt og smør i biter opp i beholderen med eltekniven. Start apparatet og spe på med vann gjennom påfyllingstrakten.

La apparatet gå. Stopp det når deigen samler seg i en kule.

La deigen stå kjølig 1 time.

Til en form på 30 cm holder det med 300 g deig.

Hvis deigen ikke danner en kule, tilsett litt vann.

Vannmengden avhenger av meleets absorberingsevne.

Tertedeig



Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	5 min	5 min
deig	til 400 g	til 800 g	til 1,1 kg	til 1,4 kg
hvetemel	185 g	370 g	550 g	600 g
mykt smør	95 g	190 g	250 g	300 g
farin	95 g	190 g	250 g	300 g
egg	1	1	2	2
klyper salt	1	1	2	2
vann	30 ml	50 ml	70 ml	130 ml

Ha mel, salt, farin og egg opp i beholderen med eltekniven.

Kjør apparatet i 30 sekunder. Stopp det og tilsett smøret oppskåret i biter.

La deigen stå kjølig i 30 min.

Tertedeigen kan brukes til terter eller kjeks ved å kutte deigen opp med kakeform.

Hvis deigen ikke samler seg i en kule, tilsett litt vann.

Det holder med 400 g deig til en form på 40 cm.

Vannmengden avhenger av meleets absorberingsevne.



Deig til blinis



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	15 min	20 min
Hviletid	3 t	3 t	3 t	3 t
Antall blinis	6	12	18	24
hvetemel	125 g	250 g	380 g	500 g
gjær	4 g	7 g	10 g	15 g
egg	1	2 + 1 plomme	3 + 2 plommer	4 + 2 plommer
crème fraîche	10 g	25 g	40 g	50 g
smør	20 g	35 g	50 g	70 g
melk	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
klyper salt	1	1	2	2

Varm melken til den er lunken. Skill eggene.

Løs opp gjæren i 3 ss melk.

Legg hvetemel, salt, eggeplommer og den oppløste gjæren opp i beholderen med eltekniven. Kjør apparatet i 30 s og spe gradvis på med den lunkne melken gjennom påfyllingstrakten mens du lar det gå i kontinuerlig modus.

Hell blandingen over i en bolle, dekk den til med håndkle og la den stå 3t i romtemperatur.

Hell eggehviten opp i beholderen med vispen og pisk dem stive i 5-10 min etter å ha tatt bort påskyveren.

Bland crème fraîche, og deretter eggehviten forsiktig inn i deigen.

Stek blinisene i en smurt, meget varm, liten stekepanne.

Serveres med røkelaks, lakserogn, crème fraîche og sitronbåter.

Pizzadeig



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	10 min	10 min
Hviletid	1 t	1 t	1 t	1 t
hvetemel	190 g	250 g	375 g	500 g
gjær	7 g	10 g	15 g	20 g
olje	2 ss	2 ss	3 ss	4 ss
vann	100 ml	125 ml	190 ml	250 ml
klyper salt	1	1	2	2

Løs gjæren opp i litt vann.

Ha mel, den oppløste gjæren, salt og olje opp i beholderen med eltekniven. Kjør apparatet i 30 s og spe på med vannet gjennom påfyllingstrakten. La deigen hvile, dekk den til med et håndkle og la den heve seg i 1t.

Vannbakkels



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	20 min	20 min	25 min	25 min
Steketid	15 min	15 min	15 min	15 min
Antall vannbakkels	15	30	45	60
hvetemel	75 g	150 g	225 g	300 g
smør	40 g	75 g	110 g	150 g
egg	2	4	6	8
vann	100 ml	200 ml	370 ml	500 ml
sukker	1 ss	1 ss	2 ss	2 ss
kakesprøyte (frivillig)	1	1	1	1

Forvarm ovnen i 180°C.

Hell vannet i en kjele, tilsett smøret i biter og sukkeret.

Kok det opp. Ta kjelen bort fra varmen og tilsett alt melet på en gang. Bland raskt sammen med en treskje. Sett kjelen over varmen igjen for å tørke deigen i ca. 1 min. Deigen skal ikke henge fast i kjelen.

Ta kjelen bort fra varmen og ha deigen opp i beholderen med eltekniven. Kjør apparatet i 1 min og tilsett et egg av gangen gjennom påfyllingstrakten. Kjør apparatet i enda 1 min.

Pensle bakeplaten litt med olje.

Fyll kakesprøyten uten striper med deig (eller legg deigen med en teskje) og legg jevnt fordelte deigklatter på bakeplaten. Stekes i ovnen i 15 min ved 180°C.

Fyll vannbakkelsene med eggekrem, sjokoladekrem, pisket krem o.l.

Pannekakerøre



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	10 min	10 min
Antall pannekaker	12	16	24	32
hvetemel	175 g	250 g	375 g	500 g
egg	2	3	4	6
olje	1 ss	1 ss	1 ½ ss	2 ss
melk eller øl	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
klyper salt	1	1	2	2

Ha melet, eggene, oljen og saltet opp i beholderen med metallkniven.

Kjør apparatet i 30 s og tilsett melk eller øl litt etter litt gjennom påfyllingstrakten og la det gå i 2 min.

La deigen stå i 2t, så blir pannekakene desto bedre.

Vaffelrøre



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	5 min	5 min
Antall vafler	6	12	18	24
hvetemel	125 g	250 g	375 g	450 g
farin	75 g	150 g	225 g	280 g
smør	70 g	140 g	210 g	250 g
klyper bakepulver	1	2	3	4
egg	3	6	8	10
melk	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
klyper salt	1	2	3	4

Ha melet, sukkeret, smøret, bakepulveret, eggene og saltet i beholderen med metallkniven.

Start apparatet og spe på med melken gjennom påfyllingstrakten.

La apparatet gå i 2 min. helt til deigen blir passe tykk.

Sjokolade- og nøttepålegg



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	10 min
Koketid	3 min	3 min	5 min	5 min
smør	100 g	150 g	200 g	250 g
kokesjokolade	70 g	100 g	130 g	160 g
konsentrert søt melk	150 g	200 g	250 g	300 g
hasselnøtter	20 g	30 g	40 g	50 g

Smelt sjokolade og smør i vannbad. Miks imens hasselnøttene i minibeholderen, gi 4/5 pulse-trykk og la apparatet gå kontinuerlig i 1 min.

Tilsett sjokoladeblandingen i beholderen, kjør apparatet i 1 min samtidig som du sper på med den konsentrerte melken gjennom påfyllingstrakten.

Hell pålegget over i et glass. Det kan oppbevares ved romtemperatur (myk konsistens) eller i kjøleskapet (fastere konsistens).

Pålegget kan oppbevares i flere uker i kjøleskapet.

Pisket fløte



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	7 min	7 min
ekte kremfløte	150 ml	300 ml	450 ml	500 ml
melis	30 g	60 g	90 g	100 g

Plasser beholderen og ingrediensene 1t i kjøleskapet.

Hell kremfløten i beholderen med vispen. Når kremen begynner å bli stiv, tilsett melisen.

Kjør apparatet kontinuerlig i 7-8 min, men hold et øye med kremen så den ikke skiller seg.

For en fyldigere krem, sett den 20 min i kjøleskapet.

Bruk ekte kremfløte og ikke en lettere kremtype, som ikke er like fyldig.

Eggekrem



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	15 min	20 min
Koketid	5 min	5 min	10 min	15 min
melk	250 ml	350 ml	500 ml	700 ml
farin	50 g	80 g	100 g	160 g
hvetemel	25 g	35 g	50 g	70 g
eggeplommer	2	3	4	6
vaniljestenger	1	1	1	2

Legg til side 1 glass kald melk.

Hell resten av melken opp i en kjele. Tilsett de splittede vaniljestengene. Kok opp.

Ha sukker, hvetemel og eggeplommer opp i beholderen med metallkniven. Gi 2 pulse-trykk og tilsett melkeglasset gjennom påfyllingstrakten. Gi 2 nye pulse-trykk.

Ta vaniljestengene opp fra den varme melken. Skrap innsiden med knivspissen og ha det opp i melken.

Spe gradvis på med melken i blandingen uten å slutte å mikse.

Ha det hele over i en kjele og varm det over svak varme samtidig som du rører i det med en treskje.

Ta bort fra varmen straks kremen er passe tykk. Den skal ikke koke.

Hell kremen over i en bolle, dryss litt farin over så det ikke dannes en hinne og la den bli kald.

Eggekremen kan brukes til å fylle vannbakkels for eksempel.



Brød (grunnoppskrift)



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	5 min	5 min
Hviletid	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t
Steketid	30 min	30 min	40 min	40 min
hvetemel	175 g	350 g	500 g	650 g
gjær	12 g	25 g	40 g	45 g
solsikkeolje	1 ss	2 ss	3 ss	4 ss
salt	½ ts	1 ts	2 ts	2 ts
sukker	¼ ts	½ ts	1 ts	2 ts
vann	80 ml	165 ml	250 ml	300 ml

Ha mel, olje, salt og sukker i beholderen med eltekiven. Kjør apparatet i kontinuerlig modus.

Mens apparatet går, rør ut gjæren i vann og hell den gjennom påfyllingstrakten.

La apparatet gå i 1 min. Stopp det når deigen slipper bollen og samler seg i en kule.

La deigen hvile ½ time i beholderen med påskyveren på.

Elt deigen igjen ved å gi 3 eller 4 pulse-trykk. Strø litt mel over deigen og legg den i en brødform. La den stå lunt og heve seg ca. 2 t.

Stekes i forvarmet ovn ved 210°C. Avkjøl den og spis den!

Hvis du ønsker et fint og sprøtt brød, kan du la det steke 10 min lenger.

Hvis deigen ikke slipper bollen, kan du spe på med litt vann.

Brød med flek og løk



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	15 min	15 min
Hviletid	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t
Steketid	30 min	30 min	30 min	30 min

brød (grunnoppskrift)

fleskebiter	75 g	150 g	200 g	300 g
løk	1	1 ½	2	3
eggeplommer	1	1	2	2

Følg grunnoppskriften på brød.

Etter at deigen har hvilt i 2 t, skrell løken og hakk den med kutteskiven på 2 mm. Stek løken i stekepanne og tilsett fleskebitene.

Lag jevnstore kuler. Kjevle dem ut og fyll dem med fleskebitene og løken. Rull dem i brødfasong og pensle dem med eggeplommen.

Stekes i forvarmet ovn ved 210°C. Avkjøl brødet og spis det.

Denne oppskriften kan også lages i en avlang form.

Brød med oliven og chorizo



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	15 min	15 min
Hviletid	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t
Steketid	30 min	30 min	30 min	30 min

brød (grunnoppskrift)

oliven uten stein	50 g	100 g	150 g	200 g
chorizo	50 g	100 g	150 g	200 g
eggeplommer	1	1	2	2

Følg grunnoppskriften for brød.

Etter at deigen har hvilt i 2 t, legg chorizoen og olivene i minibeholderen, gi 3/4 pulse-trykk. Legg til side.

Lag jevnstore deigkuler. Kjevle dem ut og fyll dem med chorizoen og olivene. Rull dem i brødfasong og pensle dem med eggeplomme.

Stekes i forvarmet ovn ved 210°C. Avkjøl dem og spis dem.

Denne oppskriften kan også lages i en avlang kakeform.

Fransk loff



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	10 min	10 min
Hviletid	1 ½ t	1 ½ t	1 ½ t	1 ½ t
Steketid	30 min	30 min	30 min	30 min

hvetemel	175 g	350 g	500 g	750 g
gjær	10 g	20 g	30 g	45 g
smør	15 g	30 g	45 g	60 g
melk	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
farin	½ ts	1 ts	1 ½ ts	2 ts
salt	1 ts	2 ts	3 ts	4 ts

Rør gjæren ut i melken.

Ha hvetemel, sukker og salt i beholderen med eltekniven. Start apparatet og spe på med melken gjennom pafyllingstrakten. Stopp straks deigen slipper bollen og samler seg rundt kniven.

Dekk til beholderen med et håndkle og la deigen hvile 1 t.

Elt deigen ned ved å gi 4/5 pulse-trykk.

Sett ovnen på 180°C.

Smør en avlang kakeform. Legg deigen i og la den hvile 30 min i romtemperatur.

Stekes i 30 min. Avkjøl før du hvelver brødet ut av formen.

Når halve steketiden er gått, kan du legge aluminiumsfolie på brødet så det ikke får for mye farge.

For porsjon til 8 personer, fordeles deigen i 2 former.

Fransk brioche



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	10 min	10 min
Hviletid	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t	2 ½ t
Steketid	20 min	20 min	30 min	30 min
hvetemel	150 g	250 g	380 g	500 g
gjær	10 g	20 g	30 g	40 g
smør	50 g	100 g	150 g	200 g
farin	20 g	30 g	40 g	60 g
egg	2	3	5	6
melk	5 ts	7 ts	10 ts	20 ts
klyper salt	2	4	6	8

Rør gjæren ut i melken. Sett den til side.

Ha smør, salt, sukker, halyparten av hvetemelet og gjæren i beholderen med eltekniven. Start apparatet. Tilsett resten av melet gjennom påfyllingstrakten og et egg om gangen. Bruk eventuelt slikkepotten til å skrape ned alt melet.

La maskinen gå til deigen slipper bollen og samler seg rundt eltekniven.

La deigen hvile og heve i beholderen i ½ time. Elt den så ned ved å kjøre apparatet i 15 s.

Smør en rund form og legg deigen i. La den heve seg i 2 t ved romtemperatur eller i ovnen ved 30°C i 1t.

Stek briochen i ovnen ved 180°C så lenge som angitt.

Hvelv den ut når den er lunken og spis den.

En porsjon til 6 eller 8 personer skal legges i 2 former.



SUPPER



Grønnsakssuppe



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	5 min	5 min	10 min	10 min
Steketid	10 min	10 min	10 min	10 min
purrer	1	1 ½	2	3
gulrøtter	1	2	3	4
selleristilker	½	1	1 ½	2
kokte poteter	2	3	4	6
smør	15 g	30 g	45 g	60 g
crème fraîche	2 ss	2 ss	2 ss	2 ss
vann	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
salt, pepper				

Skrell og vask grønnsakene, skjær dem i biter. Legg dem i beholderen med metallkniven sammen med smøret, gi 3 pulse-trykk og start apparatet. Hell et glass vann gjennom påfyllingstrakten. La det gå rundt i 2 min så grønnsakene blir finhakket.

Hell blandingen over i en kjele. Tilsett resten av vannet. Tilsett salt og pepper og kok opp. La det koke på middels svak varme i 10 min.

Før servering, tilsettes 2 spiseskjeer med crème fraîche.

Karsesuppe



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	20 min	20 min	30 min	30 min
Steketid	30 min	30 min	30 min	30 min
bunter karse	½	1	1 ½	2
løk	½	1	1 ½	2
poteter	2	4	6	8
kremfløte	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
olivenolje	1 ss	2 ss	3 ss	4 ss
vann	250 ml	500 ml	750 ml	1 l

salt, pepper

Bruk kutteskiven på 2 mm til å hakke løken. Fres løken litt i en kjele sammen med litt olivenolje. Skrell og skjær opp potetene. Rens karsen (ta bort de tykke stilkene). Når løken er ferdigstekt, tilsettes potetene og karsen. Fres det hele noen minutter. Tilsett vann og la det koke under lokk.

Miks grønnsakene med metallkniven. Spe deretter gradvis på med væsken gjennom påfyllingstrakten og tilsett til slutt kremfløten. Smak til med krydder.

Suppe med østerssopp



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	15 min	15 min	20 min	20 min
Steketid	15 min	20 min	30 min	30 min
østerssopp	350 g	650 g	800 g	1 Kg
kyllingbuljongterninger	1	1 ½	2	3
vann	400 ml	500 ml	650 ml	800 ml
crème fraîche	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
smør	15 g	30 g	45 g	60 g
eggeplommer	1	2	3	3
sennep	1 ss	1 ½ ss	2 ss	3 ss

Vask østerssoppen og del den opp. Smelt smøret i en kjele. Tilsett soppen og la den steke i den angitte tiden. Tilsett buljongterningene og spe på med vannet. La det småkoke under lokk.

Miks bare soppen i beholderen med metallkniven, og ta vare på suppekraften. Tilsett eggeplommene med sennep og krem gjennom påfyllingstrakten. Spe til slutt på med den golvvarme kraften og bland det hele godt sammen.

Denne suppen er nydelig servert med fleskebiter og ristet brød.

Squashsuppe



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	20 min	20 min	30 min	30 min
Steketid	20 min	20 min	25 min	25 min
squash	3	6	8	10
kyllingbuljongterninger	½	1	1½	2
vann	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
estragonkvast	1	2	2	3
kremfløte	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
muskat				

salt, pepper

Vask squashen. Kutt den opp ved hjelp av kutteskiven på 4 mm. Legg bitene i kokende vann sammen med kyllingbuljongen og la det koke.

Legg den oppkuttete squashen i beholderen med metallkniven og miks kontinuerlig i 1 min. Tilsett estragonbladene og kremen gjennom påfyllingstrakten. Spe på med buljongen litt etter litt gjennom sjakten.

Tilsett den mengden buljong som passer til hvor tykk du vil ha suppen.

Servertes i boller eller dype tallerkener med noen estragonblader til pynt. Smak til med salt og pepper.

Gaspacho



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	15 min	15 min
modne tomater	250 g	500 g	750 g	1 Kg
slangagurk	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
rød paprika	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
hvitløkfedd	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
olivenolje	1 ss	2 ss	3 ss	4 ss
sitronsaft	1	1	2	2

salt, pepper

Vask grønnsakene.

Skrell slangeagurken. Rens paprikaen og ta bort frøene. Rens tomatene. Kutt opp grønnsakene i biter.

Legg de oppkuttete grønnsakene og hvitløken i beholderen med metallkniven og miks kontinuerlig.

Smak til med salt, pepper, sitronsaft og tilsett olivenoljen. Gi igjen 2/3 pulse-trykk. Sett suppen kjølig i minst 3 t før servering.

For å få en finere suppe, kan du tilsette små grønnsaksterner like før servering.

Hvis du skal lage suppen til 2 personer, bruk minibeholderen.





Tian fra Sør-Frankrike



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	20 min	20 min
Steketid	50 min	50 min	1 t	1 t
tomater	250 g	350 g	500 g	650 g
rød paprika	½	1	2	3
grønn paprika	½	1	1	2
squash	1	2	2	3
auberginer	½	1	1	2
sorte oliven	40 g	75 g	100 g	150 g
hvitløkfedd	3	6	8	10
timian, basilikum				
olivenolje				
salt, pepper				

Forvarm ovnen til 210 °C.

Vask tomatene, squashen og auberginene. Tørk dem og kutt dem opp hver for seg med kutteskiven på 4 mm. Vask paprikaen. Ta bort frøene og kutt dem opp.

Legg tomat-, aubergine-, squash-, paprikabiter og hele hvitløkfedd med skall vekselvis i en ildfast form. Fordel sorte oliven, timian, og finskåret basilikum over det hele. Hell godt med olivenolje over og dryss på salt og pepper.

Sett formen inn i ovnen. Hell et glass vann over når halve steketiden er gått så grønnsakene ikke blir tørre.

Grønnsakspizza



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	20 min	20 min
Steketid	50 min	50 min	1 t	1 t
Pizzadeig				
squash	1/2	1	2	2 1/2
tomater	2	4	5	6
løk	1	2	3	3
mozzarella	1	1	2	2
tomatcoulis	2 ss	3 ss	4 ss	5 ss
oppskavede mandler	30 g	50 g	75 g	100 g
basilikumblader	4	5	7	8
olivenolje				
sterk pizzaolje				

Lag pizzadeig i følge oppskriften på s. 84.

Til fyllet: Vask grønnsakene og kutt dem opp sammen med løken ved hjelp av kutteskiven på 2 mm.

Miks mozzarellaen som du først har delt opp i 3 i minibeholderen.

Forvarm ovnen til 210°C.

Surr den oppkuttete løken i en stekepanne i litt olivenolje.

Kjevle ut pizzadeigen på et bakebord lett drysset med mel, prikk den med gaffel. Legg tomatcoulis, løk, oppskårede og avsilte tomater på deigen og til slutt mozzarellaterninger. Legg så squashen og mandlene på. Tiltett salt og pepper mellom hvert lag. Hell til slutt litt olivenolje over.

Stekes i ovnen til deigen er fin og gyllen.

Når pizzaen tas ut av ovnen, kan du drysse på litt frisk basilikum over og helle litt sterk pizzaolje over.

Det kan også lages porsjonspizzaer med denne oppskriften.

Sellerirotpuré

4 mm



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	10 min	10 min	15 min	15 min
Steketid	20 min	20 min	25 min	25 min
sellerirot	500 g	1 Kg	1,5 Kg	2 Kg
crème fraîche	65 g	125 g	190 g	250 g
olivenolje	1 ss	2 ss	3 ss	4 ss
salt				

Skrell og vask selleriroten. Kutt den opp ved hjelp av kutteskiven på 4 mm.

Hell en liter vann i kjelen eller i dampkokeren. Tilsett sellerien, legg lokk på og la det koke. Sellerien skal bli fin og mør, så det er lett å stikke en kniv i den. La den dryppe av seg vannet og avkjøle seg litt.

Miks sellerien noen minutter i beholderen med metallkniven. Når den er blitt til en puré, tilsett kremen.

La apparatet gå rundt og hell oljen i en tynn stråle gjennom påfyllingstrakten. Dryss salt over.

Varm opp puréen i 5 min over svak varme.

Denne puréen kan også tilberedes med andre grønnsaker (gulrøtter, squash, osv.).

Ratatouille

4 mm



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	30 min	30 min	35 min	35 min
Steketid	50 min	50 min	1 t	1 t
squash	150 g	250 g	375 g	500 g
tomater	300 g	500 g	750 g	1 Kg
løk	1	2	2	3
auberginer	½	1	2	2
paprika	½	1	2	2
hvitløkfedd	1	2	3	4
laurbærblad, timian				
olivenolje				
salt, pepper				

Vask grønnsakene og ta frøene ut av paprika og tomater. Kutt opp løk, squash, auberginer, tomater og paprika hver for seg med kutteskiven på 4 mm.

Surr løken og hvitløken som du har delt i 2 i en kjele i litt olivenolje, sammen med paprikaen.

Ta dem opp og surr squashen og auberginene. Legg dem til side.

Ta tomaterne i og la dem koke i 10 min. Legg alle grønnsakene i kjelen.

Smak til det hele og tilsett urtene. Bland ofte i blandingen med en treskje.

Småkok over svak varme uten lokk i 40 min.

Grønnsakene kan også kuttes med kutteskiven på 2 mm, men da blir det en saus.



Innpakket sei med finhakkede grønnsaker



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	30 min	30 min	35 min	35 min
Steketid	25 min	25 min	25 min	25 min
seifileter	2	4	6	8
squash	1	2	3	4
gulrøtter	2	3	5	6
neper	2	3	5	6
rød paprika	1	2	3	4
hvitvin	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
sitroner	1	1	2	2
dillkvaster	2	4	6	8
olivenolje				
salt, pepper				
kjøkkenhyssing				

Vask grønnsakene. Skrell squashene, gulrøttene og nepene.

Lag squash-, gulrot- og nepestaver med raspekiven på 4 mm. Pass på at du legger grønnsakene vannrett ned i påfyllingstrakten.

Kutt opp paprika og sitron ved hjelp av kutteskiven på 2 mm.

Fres grønnsakene i litt olivenolje i stekepannen i 5 min og ha salt og pepper i.

Legg de oppskårne grønnsakene på bakepapir. Legg fisken over. Hell litt hvitvin på og ha litt dill og sitron på. Dryss salt og pepper.

Lukk igjen det hele som et stort drops, og bruk kjøkkenhyssing.

Stekes i ovnen ved 180°C.

Åpne pakkene like før servering.

Oppskriften kan også lages med laks, abbor...

Laks- og breiflabbtartar



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	15 min	15 min	20 min	30 min
laksekjøtt	200 g	400 g	600 g	800 g
breiflabbkjøtt	200 g	400 g	500 g	650 g
limejuice	1	2	3	4
olivenolje	2 ss	4 ss	6 ss	8 ss
bunt gressløk	1	1	2	2
rød eller gul paprika	½	1	1	1 ½
kapers	2 ss	4 ss	6 ss	8 ss
løk	1	2	3	4
pepper				
egg (eventuelt)	2	4	6	8

Skrell løken.

Legg gressløken i minibeholderen og gi 2 pulse-trykk. Legg til side.

Gjør det samme med løken, gi 3 pulse-trykk. Legg til side.

Skjær paprikaen i biter, og legg dem i beholderen med metallkniven. Gi 4 pulse-trykk.

Legg alle disse ingrediensene til side hver for seg.

Kutt opp fiskekjøttet i store biter og legg dem i beholderen med metallkniven. Gi 4 pulse-trykk.

Legg fisketartaren midt på tallerkenene. Ha litt olivenolje og sitronsaft over. Peper.

Lag små klatter rundt tartaren med kapers, løk, paprika og gressløk.

Serveres straks med ristet brød.

Før servering kan eventuelt en eggeplomme legges i midten, i eggeskallet.



Fransk kjøtt- og potetgrateng

2 mm



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	40 min	40 min	45 min	50 min
Steketid	50 min	50 min	50 min	50 min
poteter	800 g	1,5 Kg	2 Kg	2,5 Kg
biff	200 g	400 g	500 g	700 g
kjøttfarse	80 g	150 g	225 g	300 g
løk	1	2	3	4
hvitløkfedd	1	1	2	2
flatpersille	2 ss	3 ss	4 ss	6 ss
egg	1	1	2	3
smør	40 g	70 g	100 g	140 g
melk	800 ml	1,5 L	2 L	2,5 L
rivost	30 g	50 g	70 g	100 g
olje				
salt, pepper				

Skrell potetene. Kutt dem opp i tynne skiver ved hjelp av kutteskiven på 2 mm. Kok dem i melken i 30 min (eller 20 min i dampkoker).

Lag kjøttfarsen i henhold til oppskriften på s. 81.

La potetene dryppe av seg vannet. Ta vare på melken. Legg potetene i beholderen med metallkniven. Spe på med melken og gi 3 pulse-trykk.

Kjør apparatet i 30 s.

Legg det hele til side i en bolle. Tilsett ? av smøret. Salt og pepre. La smøret smelte før du blander det hele sammen.

Forvarm ovnen til 210°C.

Skrell løken og skjær den opp i fire. Skrell hvitløken. Hakk den opp i minibeholderen sammen med persillen og løken.

Skjær biffen opp i store stykker. Legg dem i beholderen med metallkniven i. Gi 3 pulse-trykk og la så apparatet gå kontinuerlig i 1 min.

Varm resten av smøret og oljen i en stekepanne. Surr den malte biffen og kjøttfarsen og rør i den hele tiden. Ta pannen vekk fra varmen og tilsett persilleblanding, eggene, salt og pepper. Bland det hele godt sammen.

Ta halvparten av potetmosen i en ildfast form. Dekk til med kjøttdeigen og så med potetmos. Glatt overflaten.

Strø rivost over og legg noen smørklatter på det hele. Stekes i ovnen i 20 min.

Serveres rykende varmt.

Små pai med kalv og basilikum



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	20 min	20 min	30 min	40 min
Steketid	25 min	25 min	25 min	25 min
butterdeig	100 g	200 g	300 g	400 g
kalvekjøtt	200 g	400 g	600 g	800 g
røkt flesk	40 g	80 g	120 g	160 g
hvitløkfedd	1	1	2	3
basilikumblad	3	6	9	12
sjalottløk	2	3	4	6
eggeplommer	1	1	2	2
salt, pepper				

Skrell hvitløken og sjalottløken.

Legg dem i minibeholderen sammen med basilikumbladene. Gi 3 pulse-trykk.

Skjær kjøttet og flesket i store stykker.

Legg dem i beholderen med metallkniven. Gi 3 pulse-trykk.

Tilsett urtene og kjør apparatet i 45 s. Legg til side.

Forvarm ovnen til 210°C.

Kjevle deigen ut på bakebord lett drysset med mel. Skjær ut runde deigemner på 12 cm i diameter.

Pisk eggeplommene med litt vann, og pensle de runde deigemnene med dem. Legg et stykke farse over halvparten av deigemnet. Brett den andre halvdelen over og klem de to lagene sammen med fingertuppene. Pensle deretter paienes overdel.

Legg dem på bakeplaten som er dekket med bakepapir.

Stekes i 25 min.

Serveres rykende varmt.



Karamelisert epleterte



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	20 min	20 min	30 min	30 min
Steketid	35 min	35 min	40 min	40 min
Mørdeig				
epler	250 g	500 g	800 g	1 Kg
egg	1	1	2	2
smør	15 g	25 g	40 g	45 g
sukker	2 ss	2 ss	4 ss	4 ss
crème fraîche	1 ss	1 ss	2 ss	2 ss
Calvados (fransk brennevin)	1/2 ss	1/2 ss	1 ss	1 ss
kanel	1/2 ts	1/2 ts	1 ts	1 ts
vaniljeekstrakt	1/2 ts	1/2 ts	1 ts	1 ts

Lag mørdeigen i henhold til oppskriften på s. 82.

Forvarm ovnen til 180°C. Smør formen. Kjevle deigen ut. Prikk bunnen med en gaffel.

Legg bakepapir over deigen og strø tørre bønner (eller ris) over. Stekes 15 min i ovnen.

Kutt imens eplene med kutteskiven på 4 mm. Stek dem i stekepanne i 5 min.

Dryss litt sukker over og stek over middels svak varme. Rør i dem av og til. Ta dem så bort fra varmen og avkjøl dem.

Visp de hele eggene med sukkeret ved hjelp av metallkniven. Tilsett krem, Calvados, vaniljeekstrakt og kanel.

Bland det hele godt sammen for å få en jevn og fyldig blanding.

Legg de oppkuttete eplene på tertedeigen og hell blandingen over.

Stek i ovnen. La den avkjøle seg.

Denne terten er nydelig når den serveres sammen med crème fraîche eller en kule vaniljeis.

Sjokolade-fondant



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	15 min	15 min	20 min	20 min
Steketid	10 min	10 min	20 min	20 min
sjokolade	75 g	150 g	225 g	300 g
smør	60 g	125 g	180 g	250 g
sukker	75 g	150 g	225 g	300 g
hvetemel	25 g	50 g	75 g	100 g
egg	2	4	6	8

Forvarm ovnen til 200°C.

Ha sukkeret og eggene i beholderen med metallkniven og rør det hvitt.

Tilsett hvetemelet og bland videre.

Smelt sjokoladen og smøret i en kjele over svak varme.

Kjør maskinen igjen og tilsett sjokoladeblandingen gjennom påfyllingstrakten.

Hell deigen i en smurt form og sett den i ovnen.

Denne kaken kan også stekes i individuelle former. Da må steketiden settes ned.

Hvis du ønsker en mykere kake, kan du tilsette en sjokoladerute.

Serveres sammen med en kule vaniljeis eller kokossorbet.

Sjokolademousse



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	20 min	20 min	25 min	30 min
sjokolade	150 g	200 g	300 g	400 g
sukker	40 g	50 g	75 g	100 g
egg	3	4	6	8
klype salt	1	1	1	1

Smelt sjokoladen i vannbad.

Skil eggene. Ha eggehviten og salt over i beholderen med vispen. Kjør apparatet i 5 til 10 min etter at du har tatt bort påskyveren. Sett til side.

Legg sjokoladen og sukkeret i beholderen med metallkniven, gi 3 pulse-trykk og tilsett eggeplommene. Kjør apparatet i 10 s.

Ha denne blandingen i eggehviten og bland det hele forsiktig sammen. Settes kjølig i minst 3t.

Serveres kaldt.

Gaspacho med sommerfrukt



Antall personer	2	4	6	8
Kjøkkenmaskin	3200	3200	4200	5200
Tilberedningstid	15 min	15 min	20 min	25 min
Hviletid	1 t	1 t	1 t	1 t
jordbær	300 g	600 g	800 g	1 Kg
bringebær	75 g	150 g	200 g	300 g
rips	75 g	150 g	200 g	300 g
fersken	1	2	3	4
sitron	1/2	1/2	1	1
melis	20 g	40 g	50 g	75 g
olivenolje	1/2 ss	1 ss	1 ss	2 ss
knivsodd pepper	1/2	1/2	1	1

Vask fruktene. Ta bort stilken på jordbærene og rens ripsen. Ta steinen ut av ferskenene.

Miks halvparten av bringebærene, ripsen, jordbærene og ferskenene i beholderen med metallkniven.

Tilsett sitronsaften, melisen, olivenoljen, pepper gjennom påfyllingstrakten.

La apparatet gå til det blir en fruktsuppe. La den stå kaldt 1 t.

Del resten av jordbærene i båter. Skrell og kutt resten av ferskenene ved hjelp av kutteskiven på 4 mm. Sett til side.

Før servering, helles gaspachoen over i dype tallerkener eller skåler. Ha i frukten du har satt til side.

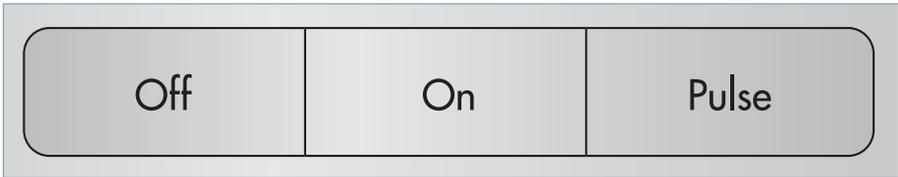
Denne desserten kan også serveres sammen med en kule vaniljeis og ristede skiver med honningkake.

BESKRIVNING



* enbart på modellerna XL.

(1) Placera sladden korrekt i hacket på motorblockets undersida för bättre stabilitet



"OFF" (Av) : apparatens stoppknapp.

"ON" (På): knapp för kontinuerlig drift för slätare konsistens. Används för att hacka, mixa och finblanda. Knåda, vispa, skiva och riva.

"PULSE" (Impuls) : för att knäppa-på-och-av. Apparaten stannar automatiskt när du släpper upp knappen. Används för att hacka och mixa grovt eller för perfekt kontroll av arbetet.

För vissa beredningar (puréer, soppor...) börjar man mixa med impulsknappen och går sedan över till kontinuerlig drift.

På så sätt får man en slätare konsistens.



Läs aldrig upp locket innan du tryckt på stoppknappen.

Apparaten är utrustad med ett värmeskydd som automatiskt stoppar motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Tryck på stoppknappen och vänta tills apparaten svalnat helt innan du startar den igen.

MAXIMAL ARBETSKAPACITET

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Bröd	600 g	1 kg	1,3 kg
Mördeg	1 kg	1,4 kg	1,7 kg
Briochedeg	500 g	850 g	1,1 kg
Köttfärs	750 g	1 kg	1,4 kg
Riva/ Skiva	800 g	1 kg	1,4 kg
Soppor	1 l	1,3 l	1,8 l
Vispade äggvitor	2 - 5	3 - 6	3 - 8

HUR MAN SÄTTER SKÅLARNA

Rengör alla delar noggrant (utom motorblocket) innan första användningen.



Placera skålen på motorblocket och vrid till höger för att låsa den.



Sätt den mellanstora skålen på motoraxeln, i den stora skålen.



Sätt den lilla skålen på motoraxeln.



Sätt den lilla skålens kniv på motoraxeln.



Placera locket på skålen och vrid till lås.

OBSERVERA

- Dubbel säkerhetsmekanism: om skål och lock inte är korrekt låsta, fungerar inte apparaten.
- När apparaten inte används bör du inte låsa locket.



1 Lossa locket från skålen och tag av det.
2



3 Ta bort kniven från den lilla skålen.



4 Lyft ur den lilla skålen.



5 Lyft ur den mellanstora skålen genom att hålla den i kanterna.



6 Lås upp skålen genom att vrida den åt vänster. Lyft ur skålen.
7

OBSERVERA

- Hantera alltid skivor och metallknivar med största försiktighet: de är mycket vassa.
- Lås aldrig upp locket innan du tryckt på stoppknappen. Om skålen inte lossnar, se efter att locket verkligen är upplåst.



Lilla skålen är utrustad med en metallkniv för att mixa, hacka, blanda och emulsionera mindre mängder t.ex. barnmat.



Mellanstora skålen är praktisk och enkel att rengöra, speciellt avsedd för att riva och skiva frukt, grönsaker och ost.



Metallkniven används i den stora skålen för att mixa, hacka, blanda, emulsionera, mala...



Degkroken används i den stora skålen för att knåda jäsdegare och andra degar. OBS: Compact-modellen är inte utrustad med fodal.



Skivorna används i mellanskålen eller i den stora skålen. Minst 2 skivor* för att skiva och riva frukt, grönsaker och ost i olika storlekar (2 och 4 mm)



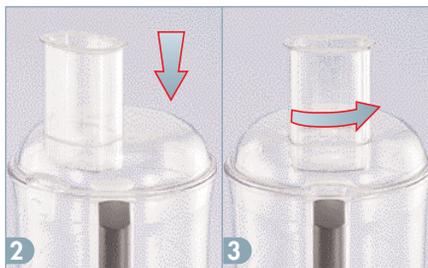
Vispen används i den stora skålen för att vispa grädde och äggvitor, till maräng, mousse, soufflé...

* beroende på modell

HUR MAN ANVÄNDER METALLKNIVEN



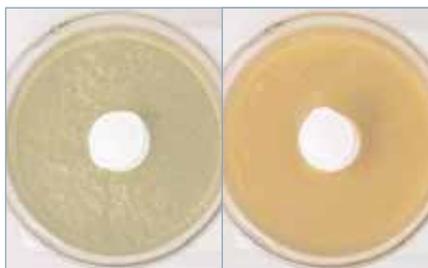
1 Placera metallkniven på motoraxeln. Den går ned i skålens botten.



2 Lägg ingredienserna i skålen. Sätt på locket och vrid det till lås.



Hacka: kött, fisk, örtekryddor med impulsknappen eller på kontinuerlig drift.



Mixa: soppor, puré, pannkaksmet... på kontinuerlig drift.



Blanda: kaksmet, milkshake, cocktail... på kontinuerlig drift.



Emulserar sås, krossar is, malar choklad och socker till pulver ... på kontinuerlig drift.



Kom ihåg att metallkniven är mycket vass. Håll den alltid i mittnaven. Håll i knivens ovandel när du häller upp skålens innehåll.

HUR MAN ANVÄNDER DEGKROKEN



Placera degkroken på motoraxeln. Den går ned i skålens botten.



Sätt på locket och vrid det till lås.



Användningsråd : lägg först i torra ingredienser. Tryck på ON-knappen. Häll i flytande ingredienser genom tubröret.



Med degkroken kan du blanda chokladbitar och russin utan att hacka dem...



Knåda jäsdagar: bröd, brioche...



Knåda ojästa degar: mördeg, pajdeg, pizzadeg...

Bered inte större mängder än vad som anges på sid. 111
Använd vid behov degskrapan för att föra ned mjölet.



Vispen består av 3 delar. Var noga med att sätta ihop dem rätt. Se till att metallaxeln kopplas in korrekt.



Placera vispen på motoraxeln. Den går ned i skålens botten.



Sätt på locket och vrid det till lås.



Ta bort påmataren från tubröret när du vispar äggvitor, annars går de inte upp.



Vispade äggvitor : lägg äggvitorna i skålen. Lägg i en nypa salt, ta bort påmataren. Kör på kontinuerlig drift i minst 5 eller 10 minuter.



Vispad gräddde : sätt ingredienserna kallt 1 tim. Häll grädden i skålen. ta bort påmataren. Kör på kontinuerlig drift i 8-10 min.

vispen är en exklusivitet från Magimix: vitorna går upp undan för undan och blir både fastare och luftigare.

HUR MAN ANVÄNDER RIV- OCH SKÄRSKIVORNA

Vi rekommenderar dig att använda skivorna i den mellanstora skålen.



1 Sätt förlängningen på motoraxeln.



2 Skär- och rivskivor: funktionen har graverats på skivan.

R/G4: rivskiva 4 mm,

E/S 2: skärskiva 2 mm.



3 Placera vald skiva med funktionsindikering och tjockleksmarkering uppåt.



4 Sätt skivan på förlängningen. Vrid den runt så att den hamnar i rätt läge. Placeringen kräver 2 ingrepp.



Icke värdbara skivor: se till att skivan inte hamnar upp och ner.

OBSERVERA

- Hantera alltid skivorna med största försiktighet: de är mycket vassa.
- Stick aldrig in föremål eller fingrarna i tubroret. Använd alltid den här till avsedda pämataren.

HUR MAN ANVÄNDER RIV- OCH SKÄRSKIVORNA



Riva : För in frukt och grönsaker på bredden för att få längre rivstrimlor.



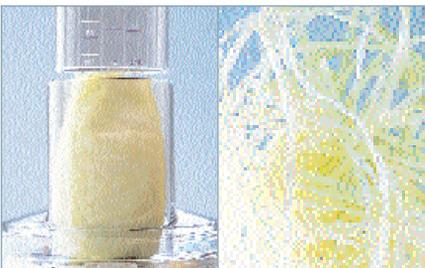
Håll osten upprätt när du fyller tubröret.



Skiva : håll långa frukter och grönsaker (morötter, purjolök ...) upprätt när du fyller tubröret.



Runda frukter och grönsaker (tomater, äpplen...) skärs vid behov i 2 delar.



Kål : rulla kålbladen i varandra efter att ha skurit bort det grova mittpartiet.



Paprika : Skär av ändarna, skär ett snitt på längden och rulla ihop paprikan.

En liten del frukt – och grönsaksrester (ändar) fastnar alltid på skivorna. det är helt normalt.

EXTRA TILLBEHÖR

Tillbehören i förpackningen skiftar från den ena modellen till den andra.



Citruspress med täckarm och 2 koner: snabbpressning av juice utan kärnor med lagom mängd fruktkött.



Saftcentrifug i rostfritt stål : gör det möjligt att pressa de flesta frukter och grönsaker till klar saft.



Pommes frites/stavar : för att skära pommes frites och stavar av frukter och grönsaker.

Julieneskiva: idealisk för mycket tunna grönsaksstavar.



Rivskiva för parmesanost och choklad : idealisk för att riva parmesanost och blockchoklad.



Skärskiva 6 mm : för att skära frukt och grönsaker i tjocka skivor.

Rivskiva 6 mm: för att riva frukt och grönsaker grovt.



Extra brett tubrör: för att riva eller skiva hela eller större bitar frukt och grönsaker med professionell skärkvalitet.

HUR MAN ANVÄNDER CITRUSPRESSEN



Sätt citruspressens korg på skålen och vrid tills den låser fast.



Välj kona i förhållande till citrusfruktens storlek. **Den större konan knäpps alltid fast på den mindre.**



Sätt konan på motoraxeln. Placera täckarmen mitt emot låsningspunkten och knäpp fast fliken i korgens botten.



Placera frukten på konan och tryck lätt.



Fäll ned armen. Starta apparaten, och tryck sedan lätt på armen tills all saft pressats ut.



Stoppa apparaten i slutet av ingreppet, innan du lyfter upp armen – detta för att undvika stänk.

När du pressar grapefrukt bör du då och då släppa på trycket för att kunna pressa ut mer juice.

HUR MAN ANVÄNDER SAFTCENTRIFUGEN

Dessa anvisningar gäller inte det extra breda tubröret (modeller XL).



1 Sätt centrifugkorgen på motoraxeln.



2 Placera påmataren i tubröret. Se till att låsflikarna knäpper fast på tubröret.



3 Sätt på locket och vrid tills det låser fast



Gör i ordning frukt och grönsaker : tvätta och skär dem i bitar. Frukt och grönsaker med tunt skal behöver inte skalas och fröna kan vara kvar.



5 För in små mängder frukt och grönsaker åt gången. Hjälp till med påmataren. Stanna sedan apparaten.



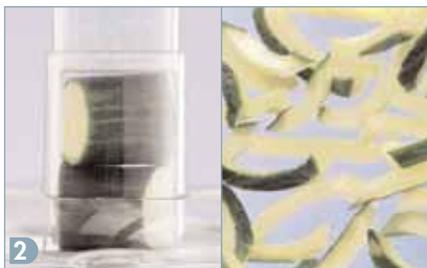
Du kan göra en mängd olika frukt- och grönsaksjuicer : äpplen, persikor, ananas, rödbetor, morötter, selleri, gurka...

 **Stick aldrig in föremål eller fingrarna i tubröret. Använd alltid den här till avsedda påmataren.**
Vänta tills centrifugkorgen stannat helt innan du låser upp locket.
Använd inte saftcentrifugen om filtret skadats.

Placera skivan korrekt med hjälp av beskrivningen på sidan 118.



1
Skiva för pommes frites och stavar : för pommes frites placeras potatisarna liggande i tubröret.



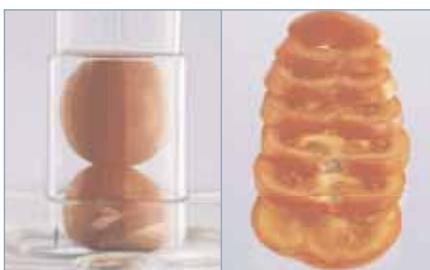
2
För att skära frukt eller grönsaker i stavar placeras dessa liggande på längden i tubröret.



Skiva för julienne : för att skära grönsaker i mycket tunna stavar placeras dessa liggande på längden.



Rivskiva för parmesanost/choklad : riv parmesanost eller choklad genom att placera ingredienserna stående i tubröret.



Skärskiva 6 mm : placera frukter och grönsaker stående eller halverade i tubröret.



Rivskiva 6 mm : placera frukt och grönsaker liggande i tubröret.

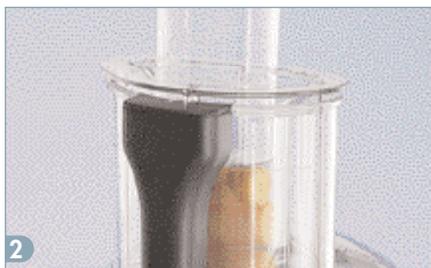
HUR MAN ANVÄNDER DET EXTRA BREDA TUBRÖRET



Sätt locket på skålen och vrid tills det låser fast.



Tubröret består av 2 delar: ett extra brett tubrör för att riva och skiva hela eller stora bitar frukter och grönsaker med professionell skärkvalitet.



Ett mindre intag för flytande ingredienser eller fasta ingredienser av mindre storlek.



Locket är utrustat med en säkerhetsmekanism: apparaten fungerar enbart om den stora påmataren sitter på plats.



1 Skiva för pommes frites och stavar: för extra långa pommes frites eller frukt- och grönsaksstavar.



Skär- och rivskiva: för att skära eller riva hela frukter och grönsaker eller stora bitar.



Observera: Hantera alltid skivorna med största försiktighet: de är mycket vassa.

Packa inte ingredienserna för hårt - påmataren kan fastna.

En liten del frukt - och grönsaksrester (ändar) fastnar alltid på skivorna. det är helt normalt.

Dra alltid ur sladden innan rengöring.



1 Rengör omedelbart efter användning (vatten + diskmedel).



2 **Tillbehör** : använd en liten flaskborste för att göra rent tillbehörens bas
Degkroken : ta bort det löstagbara fodralet* för fullständig rengöring.



3 **Centrifugkorgen** : för in skrapans tunna del i korgen och skrapa bort det mesta av köttet.



4 **Motorblock** : torka av med en mjuk och fuktig trasa.

Det är viktigt att följa vissa regler för att inte allvarligt skada de rörliga delarna:

- Diskmaskin: kör på lägsta temperatur (< 40°C) och undvik torkcykeln (i allmänhet > 60°C)
- Handdisk: låt inte delarna ligga i blöt i diskmedel någon längre tid. Undvik slipande produkter (exempelvis stålull).
- Diskmedel: granska användningsråden och se om de lämpar sig för plastartiklar.

Knivarnas blad kan bli slöa efter upprepad kontakt med vissa ingredienser (persilja, hasselnötter,...). Slipa i så fall bladen med ett bryne.

Vissa ingredienser, exempelvis morötter, färgar av sig på plast: torka av med en trasa med lite vegetabilisk olja för att minska fenomenet.

* OBS : modellen Compact har inget fodral.



Observera: Hantera alltid knivar och skivor med största försiktighet : de är mycket vassa.

Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.

- Fyll aldrig skålen med flytande ingredienser till mer än 1/3. Fyll aldrig skålen med fasta ingredienser till mer än 2/3.
- Använd maskinen korrekt och minska rengöringen : börja arbeta i den lilla skålen, sedan i den mellanstora och slutligen i den stora skålen. Börja alltid bearbeta hårda eller torra ingredienser innan du häller i de flytande ingredienserna.
- För bästa resultat då du hackar, river eller skär mjuka ingredienser (kött fisk, mjuka ostar ...) råder vi dig att placera dem ett par minuter i frysen innan du lägger dem i apparaten. Observera att ingredienserna ska vara fasta, inte frysta.

• Mellanskålen

Mellanskålen är idealisk för att riva och skiva grönsaker, frukt och ost.



• Metallkniven

För större mängder skärs först ingredienser som kött och grönsaker i 2 cm stora tärningar. Soppor, såser, pannkakssmet: mixa först de fasta ingredienserna. Häll sedan undan för undan vätskan genom tubröret medan maskinen kör på kontinuerlig drift.



Färska kryddörter: innan du hackar färska kryddörter bör du se till att skålen är helt ren och torr. Resultatet blir bättre och örterna håller sig fräscha längre.

Kött, fisk: hacka kött eller fisk med hjälp av impulsknappen för att bättre kunna kontrollera slutresultatet.



• Degkrokan



Bröd, mördeg, pajdeg: mixa först de fasta ingredienserna (mjöl, jäst...).

Häll sedan ned vätskan undan för undan genom tubröret medan maskinen kör på kontinuerlig drift (ägg, vatten, mjölk).

Jäsdeggar : använd helst färsk jäst. För bästa resultat rörs jästen ut i lite kall vätska. För varmt vatten «dödar» jästsvamparna.

Deg : låt degen jäsa eller vila i rumstemperatur eller varmare. Då jäser de snabbare.

• Visp

Vispade äggvitor: för luftigare äggvitor används rumsvarma ägg med en nypa salt eller en droppe citron.

Vispad grädde: Använd inte lättgrädde, den går inte upp. Endast vanlig vispgrädde kan vispas.



• Skivor

Potatismos: kör kokt och skalad potatis med rivskiva 4 mm.

De dubbelsidiga skivorna förvaras mitt i förvaringsboxen och de med bara en sida placeras med Magimix-märkningen utåt.

Vissa ingredienser, exempelvis morötter, färgar av sig på plast: torka av med en trasa med lite vegetabilisk olja för att minska fenomenet.



- Se till att nätspänningen motsvarar vad som anges på maskinens märkplatta.
- Maskinen ska alltid anslutas till ett jordat uttag.
- Maskinen ska alltid användas under övervakning, även om den kan köra utan att fingret trycker mot en av knapparna.
- Låt aldrig barnen vara ensamma i närheten av maskinen. Maskinen är ingen leksak och den har inte utformats för att användas av barn.
- Låt inte sladden hänga fritt ned från arbetsbänken. Se till att den aldrig kommer i kontakt med varma eller våta ytor.
- Dra ur sladden efter varje användning, när du sätter på eller tar av tillbehör och innan rengöring.
- Rengör maskinen efter varje användning.
- För aldrig in händerna eller något föremål i skålen när maskinen är ansluten till elnätet.
- Använd aldrig maskinen efter ett fall. Lämna in den till en av tillverkarens godkända servicepartner.
- Lyft maskinen underifrån med bägge händer, aldrig i handtaget – maskinen är alldeles för tung.
- Om nätssladden skadats eller om maskinen inte fungerar, ska den bytas eller repareras av godkänd servicepartner.
- Användning av delar som inte rekommenderats eller sålts av Magimix kan ge upphov till personskador eller elektriska stötar.
- Om en del eller ett tillbehör visar sprickor, missfärgning, deformation eller storleksförändringar, bör den bytas ut.
- Hantera alltid skivor och knivar med största försiktighet – de är mycket vassa.
- Placera aldrig knivar och skivor på axeln innan du satt skålen ordentligt på plats.
- Lyft aldrig förvaringsboxen i locket.
- För aldrig in fingrarna eller ett föremål i tubröret när skivor eller knivar är igång – du kan skada både dig och maskinen allvarligt. Använd alltid påmataren.
- Se till att locket sitter plant och att det är låst innan du sätter igång maskinen.
- Lås aldrig upp locket innan du tryckt på stoppknappen.
- Försök aldrig sätta säkerhetsmekanismen ur funktion.
- Sänk aldrig ned motorblocket i vatten och lägg det aldrig i diskmaskinen – det kan medföra elstötar.
- Använd aldrig maskinen utomhus.
- Maskinen är enbart avsedd för att användas i hushållet.

HUR MAN LÄSER RECEPTEN

Receptets svårighetsgrad :  mycket lätt -  lätt -  något svårare

Mått : tsk = tesked - msk = matsked



Metallkniven används



Degkroken används



Vispen används



Lilla skålen används

2 mm



Rivskiva 2 mm används

4 mm



Rivskiva 4 mm används

2 mm



Skärskiva 2 mm används

4 mm



Skärskiva 4 mm används



Saftcentrifugen används



Citruspressen används

De flesta recept har en tabell som gör att du automatiskt kan anpassa mängderna till det antal portioner du vill laga och/eller i förhållande till din apparat.

Det innebär att C3200 har en maximal kapacitet för 4 portioner.

Robot	Antal portioner	2	4	6	8
	Compact 3200	●	●		
	Cuisine Système 4200	●	●	●	
	Cuisine Système 5200	●	●	●	●

KLASSIKER

Snigelsmör	131
Majonnäs	131
Pestosås	132
Vitlöksmajonnäs (aioli)	132
Bearnaisesås	133
Cocktailsås	133
Röd aioli	134
Tartarsås	134
Korvfärs	135
Fågelfärs	135
Mördeg	136
Mördeg med ägg	136
Bliniesmet	138
Pizzadeg	138
Vattenbakelser	139
Pannkaksmet	139
Väffelsmet	140
Nötkräm	140
Vispad grädde	141
Vaniljkräm	141

BAKNING

Bröd (grundrecept)	143
Bröd med fläsktärningar och lök	143
Bröd med oliver och chorizokorv	144
Formbröd	144
Brioche	145

SOPPOR

Grönsakssoppa	147
Krassesoppa	147
Soppa på ostronskivling	148
Soppa på squash	148
Gaspacho	149

GRÖNSAKER

Sydländsk grönsaksgratäng	151
Grönsakspizza	152
Selleripuré	153
Ratatouille	153

FISK

Foliestekt kummel med strimlade grönsaker	155
Råbiff på lax och marulk	155

KÖTT

Hachis Parmentier	158
Kalvknyte med basilika	159

EFTERRÄTTER

Äppelpaj med kolasmak	161
Chokladkaka	162
Chokladmousse	162
Gaspacho på sommarfrukt	163

KLASSIKER



Snigelsmör



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	6 min	6 min	8 min	8 min
dussin sniglar	2	4	6	8
mjukt smör	100 g	200 g	300 g	400 g
vitlösklyftor	2	4	6	8
persiljebuntar	½	1	1	2
schalottenlök	½	1	2	3
droppar pastis	2	4	6	8
salt, peppar				

Skala vitlök och schalottenlök. Skölj och torka persiljan.

Lägg vitlök, schalottenlök och persilja i den lilla skålen. Kör 1 min, lägg i pastisdropparna och det mjuka smöret skuret i bitar. Salta och peppra.

Kör ännu 1 min. Blandningen ska vara helt slät.

Smöret kan förvaras kallt ett par dagar eller i frysas i en burk med tättslutande lock.

Majonnäs



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	7 min
äggulor	1	2	3	4
stark senap	1 msk	1 ½ msk	2 msk	2 ½ msk
olja	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
vinäger	1 msk	2 msk	3 msk	4 msk

salt, peppar

Lägg äggulorna, 1 msk olja och senapen i den lilla skålen.

Kör 20 sek och häll i hälften av oljan genom tubröret, först i en tunn stråle, sedan snabbare när blandningen tjocknar.

Lägg till salt och peppar samt resten av oljan medan maskinen kör. Häll i vinägern i sista ögonblicket.

Samtliga ingredienser ska vara rumsvarma.

För luftigare majonnäs, används hela ägget.

Pestosås



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	7 min
vitlösklyftor	1	1	2	2
baslikabuntar	1	1	2	2
pinjenötter	40 g	50 g	75 g	90 g
olivolja	80 ml	100 ml	150 ml	180 ml
parmesanost	40 g	50 g	75 g	90 g
salt, peppar				

Skölj basilikan. Plocka av bladen och torka dem. Skala vitlösklyftorna, dela dem på hälften och ta bort grodden i mitten.

Lägg vitlök, basilika, pinjenötter, parmesanost, peppar och 1 tsk salt i den lilla skålen.

Tryck på impulsknappen ca 10 ggr tills blandningen blivit slät.

Kör på kontinuerlig drift och häll i olivoljan undan för undan genom tubröret medan maskinen kör.

Ljuvligt gott med pasta.

Vitlöksmajonnäs (aioli)



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	6 min	6 min	8 min	8 min
skålar majonnäs	1/2	1	1 1/2	2
vitlösklyftor	2 - 3	4 - 5	6 - 8	8 - 10

Skala vitlöken. Lägg den i den lilla skålen.

Kör 30 sek och låt vitlöken ligga kvar på skålens botten.

Gör majonnäs ovanpå vitlökhacket med hjälp av receptet på sid. 131.

Gott till grönsaksstavar.



Bearnaisesås



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	7 min
Tillagning	10 min	10 min	10 min	10 min
schalottenlök	1	2	3	4
smör	60 g	100 g	150 g	200 g
dragonkvistar	1	2	3	4
äggulor	1	2	3	4
vinäger	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
salt, peppar				

Hacka schalottenlök och dragon i den lilla skålen (tryck 4/5 ggr).

Lägg lökhack, vinäger, salt och peppar i en liten tjockbottnad gryta. Låt koka ihop på svag värme.

Häll blandningen i den lilla skålen. Lägg i äggulorna och tryck på impulsknappen 3 ggr.

Lägg i smöret som skurits i bitar och tryck 5-6 ggr på impulsknappen tills blandningen uppnått önskad konsistens.

Passar till rött grillat kött.

Cocktailsås



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	10 min
skålar majonnäs	½	1	1½	2
ketchup	2 tsk	1 msk	1½ msk	2 msk
portvin/konjak	2 tsk	1 msk	1½ msk	2 msk
Worcestershiresås	1 tsk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
droppar tabascosås	1	2	3	4
grädde	2 tsk	1 msk	1½ msk	2 msk

Laga majonnäs enligt receptet på sid. 131.

När majonnäsen tjocknat läggs övriga ingredienser till. Tryck 5/6 ggr på impulsknappen tills blandningen är slät.

Gott till avokado, räkor ...

Röd aioli



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	7 min
pressad vitlök	1 tsk	2 tsk	3 tsk	4 tsk
äggulor	1	2	3	4
olivolja	200 ml	300 ml	450 ml	600 ml
tomatpure	1 msk	1 msk	1½ msk	2 msk
mald saffran	1 g	1 g	2 g	2 g
nypa kajennpeppar	1	1	1	2
salt, peppar				

Lägg den pressade vitlöken i den lilla skålen.

Lägg till äggulor, saffran och kajennpeppar. Salta lätt och peppra.

Kär i 20 sek och häll sedan undan för undan i olivoljan genom tubröret som vid tillagning av majonnäs.

Blanda ned tomatpure genom tubröret och tryck ett par ggr på impulsknappen så att såsen blir slät.

Äggen ska vara rumsvarma.

Gott till bouillabaisse, stekt eller pocherad fisk, fisksoppa...

Tartarsås



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	7 min
skålar majonnäs	½	1	1½	2
ättiksgurkor	3	4	6	8
kapris	1½ msk	2 msk	3 msk	3½ msk
färsk lök	½	1	1½	2
persilja, gräslök, körvel				
salt, peppar				

Mixa ättiksgurkor, kapris, lök och örter i den lilla skålen.

Sätt åt sidan.

Tillaga majonnäs enligt receptet på sid. 131.

Blanda ned majonnäsen och tryck 2/3 ggr på impulsknappen. Krydda efter behag.

Passar till råbiff, fisk...

Korvfärs



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	8 min	10 min	12 min	15 min
Färs	för 300 g	för 400 g	för 600 g	för 800 g
färskt griskött	150 g	200 g	300 g	400 g
färskt magert fläsk	150 g	200 g	300 g	400 g
vitlösklyftor	1	1	2	3
salt	1 ½ tsk	2 tsk	3 tsk	4 tsk
malda pepparkorn	½ tsk	½ tsk	1 tsk	1 tsk
persiljekvistar	1	1	2	2

Skär kött och fläsk i bitar och tag bort brosk och ben. Skala vitlöken.

Lägg kött, fläsk, vitlök, persilja, salt och peppar i skålen med metallkniven.

Använd impulsknappen tills blandningen fått önskad konsistens. Färsen ska inte vara för finhackad.

Korvfärs kan användas som fyllning i tomater eller andra grönsaker, rulader eller kött.

Fågelfärs



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	15 min	15 min	20 min	30 min
gris	100 g	150 g	225 g	300 g
magert fläsk	50 g	75 g	110 g	150 g
kycklinglever	50 g	75 g	110 g	150 g
ägg	1	2	3	4
schalottenlök	1	2	3	3
små vitlösklyftor	1	1	2	3
champinjoner	35 g	50 g	75 g	100 g
konjak	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml
små tryfflar i spad	1	1	1	2
nypa muskotnöt	1	2	3	4
salt	½ tsk	1 tsk	1 ½ tsk	2 tsk
peppar	½ tsk	1 tsk	1 ½ tsk	2 tsk

Skär kött, fläsk och lever i stora bitar och ta bort brosk och ben.

Skala schalottenlök och vitlök. Rensa champinjoner. Dela dem i fyra delar.

Lägg köttbitarna, fläsket, kycklinglevern, schalottenlöken, vitlöken och svampen i skålen med metallkniven. Tryck på impulsknappen 3 ggr.

Lägg till ägg, tryffel i bitar och spadet, muskotnöt, konjak, salt och peppar.

Kör. Stoppa när du uppnått önskad konsistens.

Mördeg



Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	5 min	5 min
deg	för 300 g	för 600 g	för 900 g	för 1,3 kg
mjöl	190 g	380 g	550 g	800 g
rumsvarmt smör	90 g	180 g	250 g	250 g
nypa salt	1	1	2	2
vatten	50 ml	100 ml	140 ml	300 ml

Lägg mjöl, salt och smörbitar i skålen med degkroken. Kör och håll i vattnet genom tubröret.

Kör ett tag. Stoppa maskinen så fort degen bildat en boll.

Låt ligga kallt 1 tim.

För en form med 30 cm omkrets, är 300 g deg tillräckligt.

Lägg till lite mer vatten om degen inte bildar en boll.

Vattenmängden beror på mjölets absorberingsförmåga.

Mördeg med ägg



Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	5 min	5 min
deg	för 400 g	för 800 g	för 1,1 kg	för 1,4 kg
mjöl	185 g	370 g	550 g	600 g
mjukt smör	95 g	190 g	250 g	300 g
strösocker	95 g	190 g	250 g	300 g
ägg	1	1	2	2
nypa salt	1	1	2	2
vatten	30 ml	50 ml	70 ml	130 ml

Lägg mjöl, salt, socker och ägg i skålen med degkroken.

Kör 30 sek. Stoppa maskinen och lägg i smöret som skurits i bitar.

Kör ett tag, håll i vattnet genom tubröret och stoppa maskinen så fort degen bildar en boll.

Låt ligga kallt 30 min.

Mördeg med ägg kan användas till pajer eller småkakor – använd pepparkaksformar.

Lägg till lite mer vatten om degen inte bildar en boll.

För en form med 30 cm omkrets, är 300 g deg tillräckligt.

Vattenmängden beror på mjölets absorberingsförmåga.



Bliniesmet



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	15 min	20 min
Vilotid	3 tim	3 tim	3 tim	3 tim
Antal blinier	6	12	18	24
vetemjöl	125 g	250 g	380 g	500 g
jäst	4 g	7 g	10 g	15 g
ägg	1	2 + 1 gula	3 + 2 gulor	4 + 2 gulor
grädde	10 g	25 g	40 g	50 g
smör	20 g	35 g	50 g	70 g
mjök	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
nypor salt	1	1	2	2

Låt mjölken bli ljummen. Skilj äggvitorna från gulorna.

Rör ut jästen i 3 msk mjök.

Lägg mjöl, salt, äggulor och den utrörda jästen i skålen med metallkniven. Kör i 30 sek och håll sedan undan för undan i mjölken genom tubröret medan maskinen kör på kontinuerlig drift.

Häll upp i en bunke, täck med en ren handduk och låt vila 3 timmar i rums-temperatur.

Lägg därefter äggvitorna i skålen och använd vispen. Vispa äggvitorna till skum i 5-10 min min efter att ha tagit bort påmataren.

Blanda försiktigt ned först grädden och därefter äggvitorna i smeten.

Grädda pannkakorna i mycket varmt smör på ett plättjärn.

Servera med lax, laxrom, grädde och citronklyftor.

Pizzadeg



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	10 min	10 min
Vilotid	1 tim	1 tim	1 tim	1 tim
mjöl	190 g	250 g	375 g	500 g
jäst	7 g	10 g	15 g	20 g
olja	2 msk	2 msk	3 msk	4 msk
vatten	100 ml	125 ml	190 ml	250 ml
nypor salt	1	1	2	2

Rör ut jästen i lite vatten.

Lägg mjöl, utrörd jäst, salt och olja i skålen med degkroken.

Kör i 30 sek och håll i vattnet genom tubröret. Låt degen vila, täck med en handduk och låt jäsa i 1 tim.

Använd helst färsk jäst.

Vattenbakelser



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	20 min	20 min	25 min	25 min
Tillagning	15 min	15 min	15 min	15 min
Antal vattenbakelser	15	30	45	60
mjöl	75 g	150 g	225 g	300 g
smör	40 g	75 g	110 g	150 g
ägg	2	4	6	8
vatten	100 ml	200 ml	370 ml	500 ml
socker	1 msk	1 msk	2 msk	2 msk
spritspåse (eventuellt)	1	1	1	1

Sätt ugnen på 180°C (termostat 6).

Häll vattnet i en kastrull, lägg i smöret skuret i bitar samt sockret.

Låt koka upp. Ta från värmen och häll i allt mjöl på en gång. Blanda snabbt med en träsked. Sätt tillbaka på värmen så att degen torkar, det tar knappt 1 min.

Degen ska inte hänga vid kastrullen.

Ta från värmen och lägg degen i skålen med degkroken. Kör 1 min och lägg till äggen ett och ett genom tubröret. Kör i ännu 1 min.

Olja lätt en bakplåt.

Häll blandningen i en spritspåse (slät sprits) eller använd en sked. Klicka ut degen med jämna mellanrum på plåten och sätt in i 180°C ugn (termostat 6) i 5 min.

Garnera vattenbakelsena med vaniljkräm, choklad, vispgrädde, osv...

Pannkakssmet



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	10 min	10 min
Antal pannkakor	12	16	24	32
mjöl	175 g	250 g	375 g	500 g
ägg	2	3	4	6
olja	1 msk	1 msk	1½ msk	2 msk
mjölk eller öl	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
nypa salt	1	1	2	2

Lägg mjöl, ägg, olja och salt i skålen med metallkniven.

Kör i 30 sek, häll i mjölk eller öl undan för undan genom tubröret och kör i 2 min.

Låt smeten vila i 2 tim, då blir pannkakorna godare.

Våffelsmet



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	5 min	5 min
Antal våfflor	6	12	18	24
mjöl	125 g	250 g	375 g	450 g
strösocker	75 g	150 g	225 g	280 g
smör	70 g	140 g	210 g	250 g
nypa bakpulver	1	2	3	4
ägg	3	6	8	10
mjölk	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
nypa salt	1	2	3	4

Lägg mjöl, socker, smör, bakpulver, ägg och salt i skålen med metallkniven.
Kör och häll i mjölken genom tubröret.
Kör i 2 min tills du fått en lös smet.

Nötkram



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	10 min
Tillagning	3 min	3 min	5 min	5 min
smör	100 g	150 g	200 g	250 g
mörk choklad	70 g	100 g	130 g	160 g
mjölk	150 g	200 g	250 g	300 g
hasselnötter	20 g	30 g	40 g	50 g

Smält choklad och smör i vattenbad. Hacka under tiden hasselnötterna i den lilla skålen, tryck 4/5 ggr på impulsknappen och kör sedan i 1 min.

Häll chokladblandningen i skålen, kör 1 min och häll ned mjölken genom tubröret.

Häll krämen i en burk, den kan fövaras i rumsvärme (mjuk) eller i kylskåp (fastare konsistens).

Krämen håller flera veckor i kylskåpet.

Vispad grädde



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	7 min	7 min
vispgrädde	150 ml	300 ml	450 ml	500 ml
florsocker	30 g	60 g	90 g	100 g

Ställ skålen och ingredienserna 1 tim i kylskåpet.

Häll grädden i skålen med vispen. Häll i sockret när grädden börjar tjockna.

Kör i 7-8 min och se till så att det inte blir smör.

Ställ blandningen 20 min i kylskåpet för fylligare grädde.

Använd vanlig vispgrädde och inte lättgrädde, den är inte tillräckligt fyllig.

Vaniljkräm



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	15 min	20 min
Tillagning	5 min	5 min	10 min	15 min
mjölk	250 ml	350 ml	500 ml	700 ml
strösocker	50 g	80 g	100 g	160 g
mjöl	25 g	35 g	50 g	70 g
äggulor	2	3	4	6
vaniljstång	1	1	1	2

Spara 1 glas kall mjölk.

Häll resten av mjölken i en kastrull. Lägg i den uppslitsade vaniljstången. Koka upp.

Lägg socker, mjöl och äggulor i skålen med metallkniven. Tryck 2 ggr på impuls-knappen och häll sedan i den kalla mjölken genom tubröret, tryck 2 ggr på impulsknappen igen.

Ta bort vaniljstången ur den varma mjölken. Skrapa insidan med en knivspets och häll de svarta fröna i mjölken.

Häll genast undan för undan i blandningen medan maskinen kör.

Häll tillbaka allt i kastrullen och låt koka på svag värme under omrörning med en träsked.

Ta från värmen så fort krämen börjar hänga fast vid träskeden.

Häll i en bunke, strö över socker för att undvika skinn och låt kallna.

Används för att garnera vattenbakelser eller som fyllning i éclairbakelser.



Bröd (grundrecept)



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	5 min	5 min
Vilotid	2.30	2.30	2.30	2.30
Tillagning	30 min	30 min	40 min	40 min
mjöl	175 g	350 g	500 g	650 g
jäst	12 g	25 g	40 g	45 g
solrosolja	1 msk	2 msk	3 msk	4 msk
salt	½ tsk	1 tsk	2 tsk	2 tsk
socker	¼ tsk	½ tsk	1 tsk	1 tsk
vatten	80 ml	165 ml	250 ml	300 ml

Lägg mjöl, olja, salt och socker i skålen med degkroken. Kör på kontinuerlig drift.

Medan maskinen kör rörs jästen ut i lite vatten. Häll i genom tubröret.

Kör i 1 min. Stoppa när degen bildar en boll.

Låt vila ½ tim i skålen med påmataren.

Knåda degen genom att trycka 3-4 ggr på impulsknappen. Mjöla degen och lägg den i en avlång bakform. Låt jäsa i ungefär 2 tim.

Sätt in i ugn 210°C (termostat 7). Låt svalna och avsmaka.

Låt stå ytterligare 10 min i ugnen om du vill ha ett knaprigare bröd.

Lägg till lite mer vatten om degen inte bildar en boll.

Bröd med fläsktärningar och lök



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	15 min	15 min
Vilotid	2.30	2.30	2.30	2.30
Tillagning	30 min	30 min	30 min	30 min
bröd (grundrecept)				
fläsktärningar	75 g	150 g	200 g	300 g
lök	1	1½	2	3
ägggulor	1	1	2	2

Använd grundreceptet för bröd.

När degen jäst i 2 tim, skalas löken. Skiva med skärskiva 2 mm. Fräs upp löken i en stekpanna och lägg i fläsktärningarna.

Rulla jämnstora bullar. Kavla ut dem. Garnera med fläsktärningar och lök.

Rulla till bullar, pensla med äggula.

Sätt in i ugn 210°C (termostat 7) i 30 min. Låt svalna och avsmaka.

Brödet kan även gräddas i en avlång bakform.

Bröd med oliver och chorizokorv



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	15 min	15 min
jäsning	2.30	2.30	2.30	2.30
Tillagning	30 min	30 min	30 min	30 min
bröd (grundrecept)				
urkärnade oliver	50 g	100 g	150 g	200 g
chorizokorv	50 g	100 g	150 g	200 g
äggulor	1	1	2	2

Använd grundreceptet för bröd.

När degen jäst i 2 tim, läggs oliverna och chorizokorven i den lilla skålen. Tryck på impulsknappen 3-4 ggr. Lägg åt sidan.

Rulla jämnstora bullar. Kavla ut dem. Garnera med oliver och chorizokorv. Rulla till bullar, pensla med äggula.

Sätt in i varm ugn 210°C (termostat 7) i 30 min. Låt svalna och avsmaka.

Brödet kan även gräddas i en avlång bakform.

Formbröd



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	10 min	10 min
jäsning	1.30	1.30	1.30	1.30
Tillagning	30 min	30 min	30 min	30 min
mjöl	175 g	350 g	500 g	750 g
jäst	10 g	20 g	30 g	45 g
smör	15 g	30 g	45 g	60 g
mjölk	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
strösocker	½ tsk	1 tsk	1½ tsk	2 tsk
salt	1 tsk	2 tsk	3 tsk	4 tsk

Rör ut jästen i mjölken.

Lägg mjöl, socker och salt i skålen med degkroken. Starta och häll i mjölken och det mjuka smöret genom tubröret. Stoppa när degen fastnar kring kroken.

Täck över skålen och låt jäsa 1 tim.

Knåda degen genom att trycka 4 / 5 ggr på impulsknappen.

Sätt ugnen på 180° C (termostat 6).

Smörj en avlång bakform. Lägg ned degen, låt jäsa 30 min i rumstemperatur.

Sätt in i ugnen 30 min. Låt brödet svalna innan du tar det ur formen.

Efter halva bakningstiden kan en bit aluminiumfolie läggas över brödet om det ser ut att bli för mörkt.

För 8 portioner används 2 bakformar.

Brioche



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	10 min	10 min
jäsning	2.30	2.30	2.30	2.30
Tillagning	20 min	20 min	30 min	30 min
mjöl	150 g	250 g	380 g	500 g
jäst	10 g	20 g	30 g	40 g
smör	50 g	100 g	150 g	200 g
strösocker	20 g	30 g	40 g	60 g
ägg	2	3	5	6
mjölk	5 tsk	7 tsk	10 tsk	20 tsk
nypa salt	2	4	6	8

Rör ut jästen i mjölken. Sätt undan.

Lägg smör, salt, socker, hälften av mjölet och jästen i skålen med degkroken. Starta. Häll i resten av mjölet och äggen ett och ett. Använd vid behov skrapan för att få ner mjölet.

Kör tills degen fastnar kring kroken.

Låt degen jäsa i skålen 30 min. Knåda degen genom att köra 15 sek.

Smörj en form och häll i degen. Låt jäsa 2 tim i rumstemperatur eller i ugnen i 30°C (termostat 1) i 1 tim.

Sätt in briochen i 180°C ugn (termostat 6) och baka angiven tid.

Ta briochen ur formen när den är ljust brun och avsmaka.

För 8 portioner används 2 briocheformar.



SOPOR



Grönsakssoppa



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	5 min	5 min	10 min	10 min
Tillagning	10 min	10 min	10 min	10 min
purjolök	1	1½	2	3
morötter	1	2	3	4
sellerikvist	½	1	1½	2
kokta potatisar	2	3	4	6
smör	15 g	30 g	45 g	60 g
grädde	2 msk	2 msk	2 msk	2 msk
vatten	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
salt, peppar				

Skala och tvätta grönsakerna, skär dem i bitar. Lägg i skålen med metallkniven tillsammans med smöret, tryck 3 ggr på impulsknappen och kör sedan kontinuerligt.

Häll ett glas vatten genom tubröret. Kör i 2 min tills allt är mycket finhackat.

Häll blandningen i en kastrull. Häll i resten av vattnet. Salta och peppra. Koka upp och låt sedan småkoka i 10 min.

Servera med 2 msk grädde.

Krassesoppa

2 mm



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	20 min	20 min	30 min	30 min
Tillagning	30 min	30 min	30 min	30 min
bunt krasse	½	1	1½	2
lök	½	1	1½	2
potatis	2	4	6	8
grädde	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
olivolja	1 msk	2 msk	3 msk	4 msk
vatten	250 ml	500 ml	750 ml	1 l
salt, peppar				

Skiva löken med hjälp av skärskiva 2 mm. Fräs löken på svag värme i lite olivolja i en gryta. Skala och skiva potatisen. Ta bort tjocka stjälkar och gula blad från krassen. När löken fräst ett tag, lägg potatis och krasse i grytan. Fräs ett par minuter. Häll på vattnet och låt koka under lock.

Hacka grönsakerna med metallkniven. Häll sedan undan för undan på buljongen genom tubröret och häll i grädden. Krydda efter behag.

Soppa på ostronskivling



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	15 min	15 min	20 min	20 min
Tillagning	15 min	20 min	30 min	30 min
ostronskivling	350 g	650 g	800 g	1 Kg
buljongtärning	1	1½	2	3
vatten	400 ml	500 ml	650 ml	800 ml
grädde	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
smör	15 g	30 g	45 g	60 g
äggulor	1	2	3	3
senap	1 msk	1½ msk	2 msk	3 msk

Skölj svampen och skär den i bitar. Smält smöret i en gryta. Lägg i ostronskivlingen, stek angiven tid. Lägg i buljongtärningarna och häll på vattnet. Låt sjuda under lock.

Hacka svampen med metallkniven och spara buljongen. Häll i äggulor, senap och grädde genom tubröret. Häll till sist i den heta buljongen och blanda allt.

Soppa är utsökt god serverad med fläsktärningar och rostat bröd.

Soppa på squash

4 mm



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	20 min	20 min	30 min	30 min
Tillagning	20 min	20 min	25 min	25 min
squash	3	6	8	10
tärningar kycklingbuljong	½	1	1½	2
vatten	400 ml	600 ml	800 ml	1 l
dragonkvistar	1	2	2	3
grädde	60 ml	100 ml	150 ml	180 ml
muskotnöt				

salt, peppar

Skölj squashen. Skiva med skärskiva 4 mm. Lägg i kokande vatten tillsammans med kycklingbuljongen.

Lägg den skivade squashen i skålen och kör med metallkniven i 1 min. Lägg i dragonkvistarna, och häll sedan grädden genom tubröret. Häll undan för undan i buljongen genom tubröret.

Häll i buljong tills soppan är tillräckligt tjock.

Servera i soppskålar eller djupa tallrikar, dekorera med ett par dragonblad. Salta och peppra efter behag.

Gaspacho



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	15 min	15 min
mogna tomater	250 g	500 g	750 g	1 Kg
gurka	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
röd paprika	$\frac{1}{8}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
klyfta vitlök	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1
olivolja	1 msk	2 msk	3 msk	4 msk
citronsaft	1	1	2	2

salt, peppar

Skölj grönsakerna.

Skala gurkan. Ta bort stjälken och fröna ur paprikan och skär bort tomatstjälkarna.

Lägg alla grönsaker skurna i stora bitar i skålen och hacka på kontinuerlig drift med metallkniven.

Krydda med salt, peppar, citron och olivolja. Tryck 2/3 ggr på impulsknappen. Kyl i minst 3 tim innan servering.

Lägg gärna lite grönsakstärningar i soppan just innan serveringen.

Använd den lilla skålen om du bara gör två portioner.





Sydländsk grönsaksgratäng



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	20 min	20 min
Tillagning	50 min	50 min	1 tim	1 tim
tomater	250 g	350 g	500 g	650 g
röd paprika	½	1	2	3
grön paprika	½	1	1	2
squash	1	2	2	3
auberginer	½	1	1	2
svarta oliver	40 g	75 g	100 g	150 g
vitlöksklyfta	3	6	8	10
timjan, basilika				
olivolja				
salt, peppar				

Sätt ugnen på 210°C (termostat 7).

Skölj tomaterna, squashen och auberginerna. Torka av dem och skiva dem var för sig med skärskiva 4 mm. Skölj paprikorna. Ta noggrant bort alla frön och skiva dem.

Varva skivade tomat, auberginer, squash, paprika samt de oskalade vitlöksklyftorna på ett ugnsfast fat. Strö över svarta oliver, timjan och klippta basilikablåd. Häll rikligt med olivolja över, salta och peppra.

Sätt in i ugnen och häll på ett glas vatten efter halva tiden så att grönsakerna inte blir för torra.

Grönsakspizza



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	20 min	20 min
Tillagning	50 min	50 min	1 tim	1 tim
Pizzadeg				
squash	½	1	2	2½
tomater	2	4	5	6
lök	1	2	3	3
mozzarellaost	1	1	2	2
tomatsås	2 msk	3 msk	4 msk	5 msk
mandelspån	30 g	50 g	75 g	100 g
basilikblad	4	5	7	8
olivolja				
chilikryddad olivolja				

Gör en pizzadeg enligt receptet på sid. 138.

Garnering: skölj grönsakerna och skiva löken med skärskiva 2 mm.

Hacka mozzarella-osten som skurits i 4 bitar i den lilla skålen.

Sätt ugnen på 210°C (termostat 7).

Fräs den skivade löken i en stekpanna i lite olivolja.

Kavla ut pizzadegen på bakbordet, nagga den med en gaffel. Täck degen med tomatås, lök, skivade tomater som fått rinna av samt mozarellatärningar. Lägg därefter på squash och mandelspån. Krydda mellan varje lager (salt, peppar).

Häll till sist över lite olivolja.

Sätt in pizzan i ugnen. grädda den tills degen blivit gyllenbrun.

Ta ur ugnen, strö över färsk basilika och lite chilikryddad olivolja.

Använd samma recept för att göra portionspizzor.

Selleripuré

4 mm



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	10 min	10 min	15 min	15 min
Tillagning	20 min	20 min	25 min	25 min
rotselleri	500 g	1 Kg	1,5 Kg	2 Kg
grädde	65 g	125 g	190 g	250 g
olivolja	1 msk	2 msk	3 msk	4 msk
salt				

Skala och Skölj sellerin. Skär med skärskiva 4 mm.

Häll 1 liter vatten i kastrullen eller i ångkokaren. Lägg i sellerin, lägg på locket och koka sellerin mjuk. Det ska gå lätt att sticka in en knivspets. Häll av och låt svalna.

Hacka sellerin i skålen ett par minuter med metallkniven. Häll i grädden när sellerin blivit mos.

Kör maskinen och häll i oljan i en tunn stråle genom tubröret. Salta.

Värm upp moset 5 min på låg värme.

Använd samma recept med andra grönsaker (morötter, squash).

Ratatouille

4 mm



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	30 min	30 min	35 min	35 min
Tillagning	50 min	50 min	1 tim	1 tim
squash	150 g	250 g	375 g	500 g
tomater	300 g	500 g	750 g	1 Kg
lök	1	2	2	3
auberginer	½	1	2	2
paprika	½	1	2	2
vitlöksklyftor	1	2	3	4
lagerblad, timjan				
olivolja				
salt, peppar				

Skölj grönsakerna. Skär var för sig löken, squashen, auberginerna, tomaterna och de rensade paprikorna, använd skärskiva 4 mm.

Fräs lök och vitlök som delats i 2 i lite olivolja tillsammans med paprikan i en gryta.

Ta upp grönsakerna och fräs squashen och auberginerna. Lägg åt sidan.

Lägg i tomaterna och låt dem steka 10 min. Lägg därefter i alla grönsakerna tillsammans.

Krydda och lägg i örtekryddorna. Rör ofta med en träsked.

Låt koka på låg värme utan lock i 40 min.

Om du skivar grönsakerna med skärskiva 2 mm, får du en grönsakssås.

FISK



Foliestekt kummel med strimlade grönsaker



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	30 min	30 min	35 min	35 min
Tillagning	25 min	25 min	25 min	25 min
kummelfilé	2	4	6	8
squash	1	2	3	4
morötter	2	3	5	6
majrovor	2	3	5	6
röd paprika	1	2	3	4
vitt vin	60 ml	100 ml	150 ml	200 ml
citroner	1	1	2	2
dillkvistar	2	4	6	8
olivolja				
salt, peppar				
snöre				

Skölj grönsakerna. Skala squashen, morötterna och majrovorna.

Använd rivskiva 4 mm och strimla squash, morötter och majrovor. Se till att föra ned grönsakerna horisontalt i tubröret.

Använd skärskiva 2 mm och skiva paprika och citron.

Fräs grönsakerna i lite olivolja i en stekpanna i 5 min och krydda.

Lägg de strimlade grönsakerna på ett bakplåtspapper. Placera fisken ovanpå.

Häll över lite vitt vin, lägg över dill och citronskivor. Krydda.

Stäng som ett knyte med lite snöre.

Sätt in i ugn 180°C (termostat 6).

Öppna knytena precis innan serveringen.

Variera gärna med lax, abborre...

Råbiff på lax och marulk



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	15 min	15 min	20 min	30 min
laxkött	200 g	400 g	600 g	800 g
marulkskött	200 g	400 g	500 g	650 g
saft av lime	1	2	3	4
olivolja	2 msk	4 msk	6 msk	8 msk
knippa gräslök	1	1	2	2
röd eller gul paprika	½	1	1	1½
kapris	2 msk	4 msk	6 msk	8 msk
lök	1	2	3	4
peppar				
ägg (eventuellt)	2	4	6	8

Skala löken.

Lägg gräslöken i den lilla skålen, tryck på impulsknappen 2 ggr. Lägg åt sidan.

Gör samma sak med löken, tryck 3 ggr på impulsknappen. Lägg åt sidan.

Skär upp paprikan, ta bort frön och vita hinnor.

Skär paprikorna i bitar, hacka dem med metallkniven. tryck 4 ggr på impulsknappen. Spara dessa ingredienser var för sig.

Skär fiskköttet i stora bitar och lägg dem i skålen med metallkniven. Tryck 4 ggr på impulsknappen.

Lägg råbiffen på fisk mitt på tallriken. Häll över olivolja och limesaft. Peppra.

Runt om läggs små högar med kapris, lök, paprika och gräslök.

Serveras genast med rostad bröd.

Vid serveringen kan en äggula i sitt skal placeras i mitten.



Hachis Parmentier



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	40 min	40 min	45 min	50 min
Tillagning	50 min	50 min	50 min	50 min
potatis	800 g	1,5 Kg	2 Kg	2,5 Kg
rumpstek	200 g	400 g	500 g	700 g
köttfärs	80 g	150 g	225 g	300 g
lök	1	2	3	4
vitlösklyftor	1	1	2	2
blad persilja, kvistar	2 msk	3 msk	4 msk	6 msk
ägg	1	1	2	3
smör	40 g	70 g	100 g	140 g
mjök	800 ml	1,5 L	2 L	2,5 L
riven ost	30 g	50 g	70 g	100 g
olja				
salt, peppar				

Skala potatisen. Skär den i tunna skivor med skärskiva 2 mm. Koka i mjölken i 30 min (eller 20 min i ångkokare).

Gör i ordning köttfärsen enligt receptet på sid. 30.

Häll av potatisen och spara mjölken. Lägg potatisen i skålen med metallkniven. Häll i den uppkokta mjölken och tryck 3 ggr på impulsknappen.

Kör i 30 sek.

Häll upp i en bunke. Häll i 3/4 av smöret. Salta och peppra. Låt smöret smälta innan du blandar.

Sätt ugnen på 210 °C (termostat 7).

Skala löken och skär i fyra delar. Skala vitlöken. Hacka den i den lilla skålen tillsammans med persiljan och löken.

Skär rumpsteken i stora bitar. Lägg i skålen med metallkniven. Tryck 3 ggr på impulsknappen och kör sedan i 1 min.

Värm upp resten av smöret och oljan i en stekpanna. Fräs hacket och köttfärsen 1 min under ständig omrörning. Ta från spisen, lägg i persiljehacket, äggen, salt och peppar. Blanda väl.

Lägg hälften av moset på ett ugnsfast fat. Täck med kött-hacket och ytterligare ett lager mos. Släta till ytan.

Strö över riven ost och några smörklickar. Sätt in i ugnen i 20 min.

Servertas varm.

Kalvknyte med basilika



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	20 min	20 min	30 min	40 min
Tillagning	25 min	25 min	25 min	25 min
smördeg	100 g	200 g	300 g	400 g
kalvinnanlår	200 g	400 g	600 g	800 g
rökt fläsk	40 g	80 g	120 g	160 g
vitlöksklyftor	1	1	2	3
basilikablåd	3	6	9	12
schalottenlök	2	3	4	6
äggulor	1	1	2	2
salt, peppar				

Skala vitlök och lök.

Lägg dem i den lilla skålen med basilikan. Tryck 3 ggr på impulsknappen.

Skär kött och fläsk i stora bitar.

Lägg dem i skålen med metallkniven. Tryck 3 ggr på impulsknappen.

Lägg i örtekryddorna, kör i 45 sek. Ställ undan.

Sätt ugnen på 210 °C (termostat 7).

Kavla ut degen på mjölat bakbord. Ta ut rundlar med 12 cm omkrets.

Vispa upp äggulorna med lite vatten, pensla degen.

Lägg lite färs på varje deghalva. Vik över degen och tryck ihop kanterna med fingrarna. Pensla sedan knytenas ovansida.

Lägg knytena på mjölad plåt eller på ett bakplåtspapper.

Sätt in i ugnen 25 min.

Serveras varma.



Äppelpaj med kolasmak



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	20 min	20 min	30 min	30 min
Tillagning	35 min	35 min	40 min	40 min
Mördeg				
äpple	250 g	500 g	800 g	1 Kg
ägg	1	1	2	2
smör	15 g	25 g	40 g	45 g
socker	2 msk	2 msk	4 msk	4 msk
grädde	1 msk	1 msk	2 msk	2 msk
calvados	1/2 msk	1/2 msk	1 msk	1 msk
kanel	1/2 tsk	1/2 tsk	1 tsk	1 tsk
vaniljsocker	1/2 tsk	1/2 tsk	1 tsk	1 tsk

Gör mördegen med hjälp av receptet på sid 136.

Sätt ugnen på 180°C (termostat 6). Smörj formen. Bred ut degen. Nagga den med en gaffel.

Lägg en bit bakplåtspapper i formen och placera ett lager torkade bönor (eller risgryn) och förbaka degen. Sätt in i ugnen i 15 min.

Skiva under tiden äpplena med hjälp av skärskiva 4 mm.

Fräs upp dem i en stekpanna i 5 min.

Strö över lite socker och låt steka på medelhög värme, rör om då och då. Ta från värmen och låt kallna.

Använd metallkniven för att vispa de hela äggen pösiga med sockret. Häll i grädde, calvados, vaniljsocker och kanel.

Rör om tills smeten är slät och fyllig.

Lägg de skivade äpplena på pajdegen och häll smeten ovanpå.

Grädda i ugnen. Låt svalna.

Ljuvligt gott med en klick grädde eller en kula vaniljglass.

Chokladkaka



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	15 min	15 min	20 min	20 min
Tillagning	10 min	10 min	20 min	20 min
choklad	75 g	150 g	225 g	300 g
smör	60 g	125 g	180 g	250 g
socker	75 g	150 g	225 g	300 g
mjöl	25 g	50 g	75 g	100 g
ägg	2	4	6	8

Sätt ugnen på 200°C (termostat 6/7).

Lägg socker och ägg i skålen, använd metallkniven tills blandningen blir pösigt och vit.

Blanda i mjölet.

Smält choklad och smör i en kastrull på låg värme.

Kör igen och håll chokladblandningen genom tubröret.

Häll smeten i en smord form och sätt in i ugnen.

Passar även för portionsformar, men förkorta i så fall gräddningstiden.

Vill du att kakan ska smälta mer i munnen, kan du lägga till en chokladruta i recepten.

Servera med en kula vaniljglass eller kokossorbet.

Chokladmousse



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	20 min	20 min	25 min	30 min
choklad	150 g	200 g	300 g	400 g
socker	40 g	50 g	75 g	100 g
ägg	3	4	6	8
nypa salt	1	1	1	1

Smält chokladen i vattenbad.

Skilj äggvitorna från gulorna. Lägg äggvitorna och saltet i skålen med vispen. Vispa 5-10 min, utan påmataren. Ställ åt sidan.

Lägg choklad och socker i skålen, använd metallkniven och tryck 3 ggr på impulsknappen. Häll sedan i äggulorna och kör i 10 sek.

Vänd försiktigt ned äggvitorna i smeten med hjälp av skrapan. Låt stå kallt i minst 3 tim.

Serveras väl kyld.

Gaspacho på sommarfrukt



Antal portioner	2	4	6	8
Robot	3200	3200	4200	5200
Beredning	15 min	15 min	20 min	25 min
Vilotid	1 tim	1 tim	1 tim	1 tim
jordgubbar	300 g	600 g	800 g	1 Kg
hallon	75 g	150 g	200 g	300 g
röda vinbär	75 g	150 g	200 g	300 g
persikor	1	2	3	4
citroner	1/2	1/2	1	1
florsocker	20 g	40 g	50 g	75 g
olivolja	1/2 msk	1 msk	1 msk	2 msk
nypa peppar	1/2	1/2	1	1

Skölj frukten. Snoppa jordgubbarna och rensa vinbären. Kärna ur persikorna.

Lägg hälften av hallonen, vinbären, jordgubbarna och persikorna i skålen och mixa med metallkniven.

Häll genom tubröret i citronsaft, florsocker, olivolja och peppar.

Kör tills det blivit en fruktsoppa. Ställ kallt i 1 tim.

Dela de återstående jordgubbarna i fyra delar. Skala och dela de återstående persikorna med hjälp av skärskiva 4 mm. Ställ åt sidan.

Häll vid serveringen gaspachon i djupa tallrikar eller skålar och garnera med den sparade frukten.

Den som vill kan lägga i en klick vaniljglass och servera med rostad mjuk pepparkaka som skurits i stavar.

THUESEN JENSEN A/S

Sjællandsbroen 2
2450 København SV
Tlf. 70 20 52 22 - Fax. 70 20 00 83

BASTIAN A/S

Drammensveien 130
N-0277 Oslo
Tlf. 23 13 15 70 - Fax. 23 13 15 8

SEBASTIAN AB

Österlånggatan 41
Box 2085
S-103 12 Stockholm
Tlf. 08 - 555 77 400 - Fax. 08 - 555 77 450



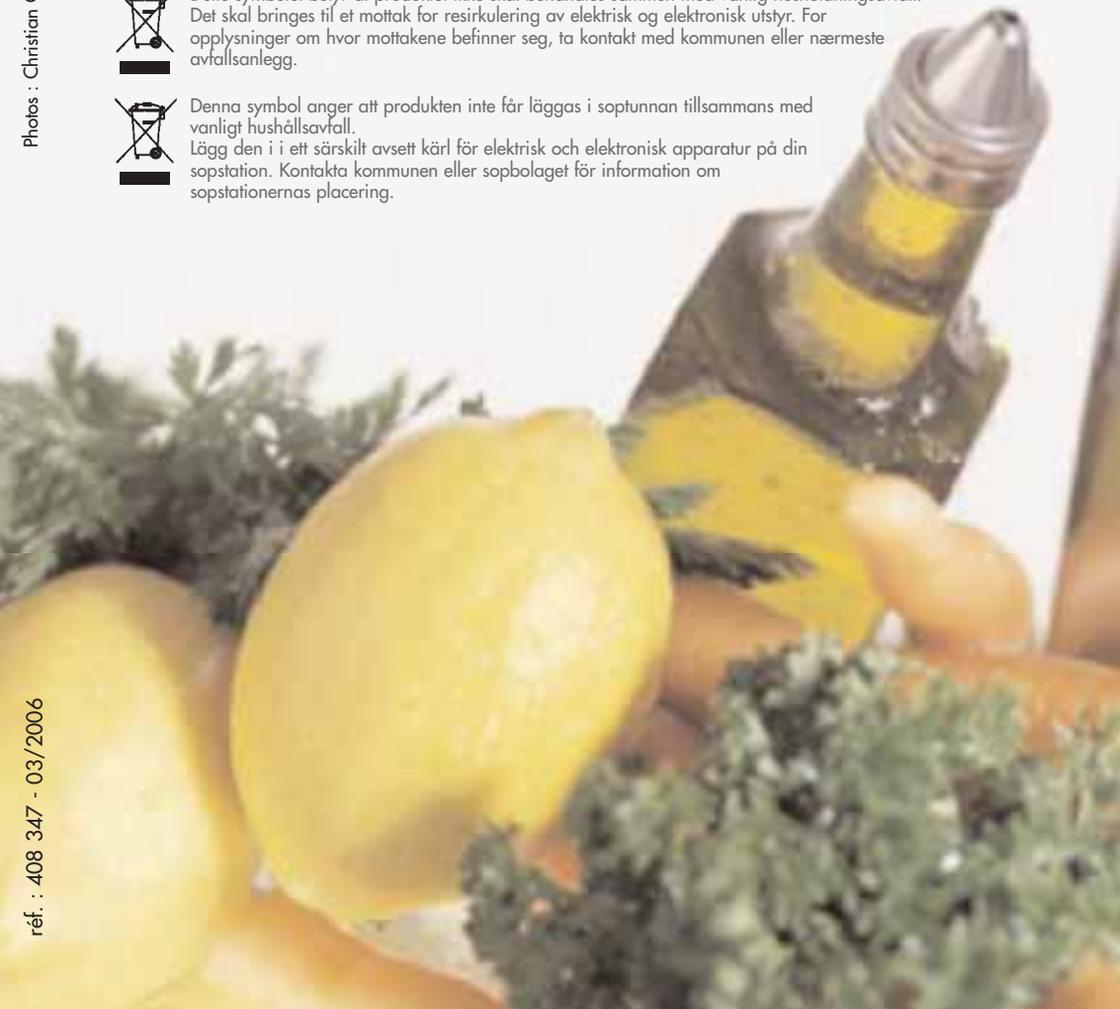
Dette symbol betyder, at produktet ikke må smides væk som almindeligt husholdningsaffald. Det skal afleveres et sted, hvor elektrisk og elektronisk udstyr indsamles med henblik på genbrug. Kontakt kommunen eller den lokale losseplads for at få oplyst, hvor det skal afleveres.



Dette symbolet betyr at produktet ikke skal behandles sammen med vanlig husholdningsavfall. Det skal bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For opplysninger om hvor mottakene befinner seg, ta kontakt med kommunen eller nærmeste avfallsanlegg.



Denna symbol anger att produkten inte får läggas i soptunnan tillsammans med vanligt hushållsavfall. Lägg den i i ett särskilt avsett kärl för elektrisk och elektronisk apparatur på din sopstation. Kontakta kommunen eller sopbolaget för information om sopstationernas placering.





Arrêt

Marche

Pulse

Cuisine 5200
SYSTEME AUTOMATIQUE

magimix



magimix®

www.magimix.com