

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, INDEN 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 NOGGRANT IGENOM SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA (Sida 127) INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA APPARATEN.



Mini-skål



Midi-skål



Skål



Motoraksel

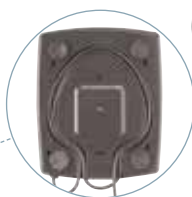


Motorblok

* kun på XL modeller



Opbevaringskasse



(1)



Metalkniv



Æltekniv



Piskeris



Rivejern



Snittejern

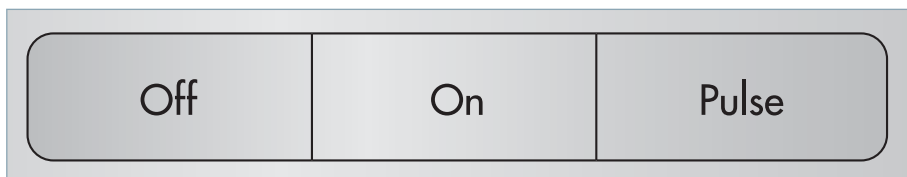


Forlængerstykke



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 æggeghvider, 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
Bolledøj	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
Æggeghvider	2 til 5	3 til 6	3 til 8

PÅSÆTNING AF SKÅLE

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



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



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



Sæt mini-skålen ned over motorakslen.



Sæt mini-skålens kniv på motorakslen.



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.



1 Drej låget for at løsne det fra skålen, og tag det af.
2



3 Tag kniven op af mini-skålen.



4 Fjern mini-skålen.



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



6 Drej skålen mod venstre for at gøre den fri.
7 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).

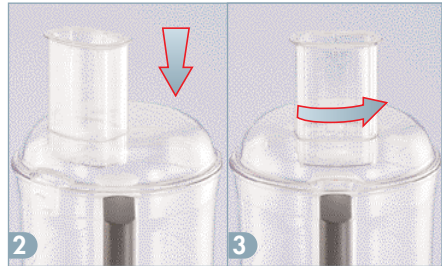
*afhængig af model



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



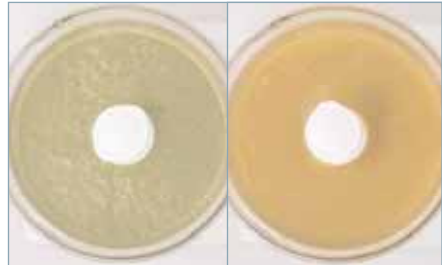
1 Sæt metalkniven ned over motorakslen. Den skal sidde i bunden af skålen.



2 Hæld ingredienserne i skålen. Sæt låget på, og drej det, til det låser. **3**



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



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



Blende 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.



Til at ælte gærdej til brød, boller ...



Til at ælte tærtedej, mørdej, pizzadej...

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.



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



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



Tag nedstopperen ud af tragtten for at piske æggchvider, ellers bliver de ikke stive.



Stiftpiskede æggchvider: Hæld æggchviderne 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.



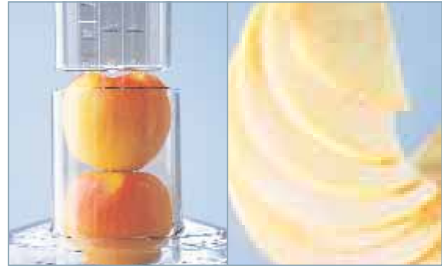
Rive: Læg grøntsagerne eller frugterne vandret, så de bliver revet i lange strimler.



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.

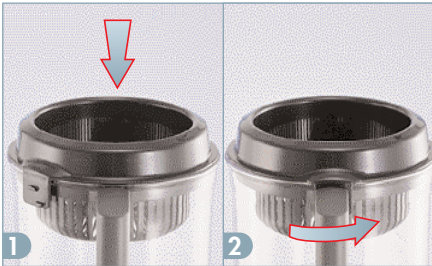


6 mm snittejern: Anvendes til at snitte frugt og grøntsager i tykke skiver.

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



Ekstrabred tragt: 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...



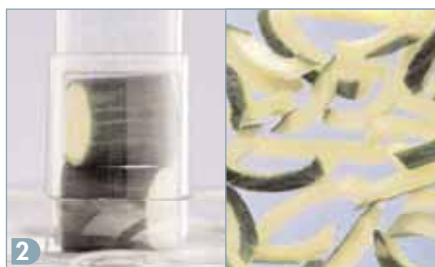
Stik aldrig genstande eller fingrene ned i tragten. Brug altid nedstopperen beregnet til formålet.

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

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



1
Snittejern til pommes frites / stænger: Læg kartoflerne vandret i tragten for at snitte pommes frites.



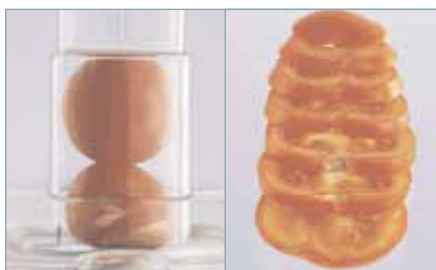
2
Læg frugt og grøntsager vandret i tragten for at skære dem i stænger.



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.



1
Tragten består af 2 dele: Ekstrabred tragt til at rive og snitte hele frugter og grøntsager eller råvarer skåret i store stykker for at få en professionelt forarbejdning.



2
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).



Tilbehør: Brug en flaskerenser til at gøre tilbehøret rent indvendig.

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 løsdelenes:

- 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! Hånder 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 ~~tilberedes~~ ^x.
- 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 babymad. 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.

Antal personer		2	4	6	8
Køkkenmaskine	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 chokoladekage	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.
dusin 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 Pastis/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. Pastis/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.	1 ½ spsk.	2 spsk.	2 ½ 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 saucen 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				

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 avokado, 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 saltsyltede 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 bøf 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	1 ½ 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.	1 ½ tsk.	2 tsk.
peber	½ tsk.	1 tsk.	1 ½ tsk.	2 tsk.

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

Hvidløg og skalotteløg pilles. Champignonerne skylles og skæres 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 sugeevne.

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 frugttærter 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 sugeevne.



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

Til sidst vendes cremefraiche og æggeghvider forsigtigt i dejen.

Pandekagerne bages på en smurt hed blinispande

Serves 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.
Bage tid	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

Oven 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 stjernespids 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.	1 ½ 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 vaffer	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.	2 t 30 min.	2 t 30 min.	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 hævnings ½ time i skålen med nedstopperen i tragten.

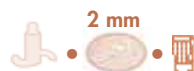
Dejen slås ned med 3-4 tryk på pulsknappen. Dejen drysses med mel, lægges i en form og stilles til hævnings i ca. 2 timer.

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.	2 t 30 min.	2 t 30 min.	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 hævnings 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.	2 t 30 min.	2 t 30 min.	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.	1 t 30 min.	1 t 30 min.	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.	2 t 30 min.	2 t 30 min.	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 ½ 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 ~~ingen~~ 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. Kartoflerne 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.

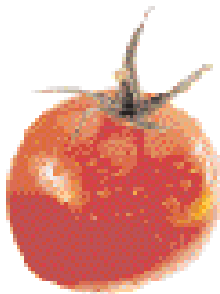
Agurken skrælles. Stilk og kerner fjernes fra peberfrugten, og stilken pilles af tomatene.

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

4 mm



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

4 mm



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

4 mm



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  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 tallerkenene 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.

Ovenen 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-løgblandingen 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	$\frac{1}{2}$ spsk.	$\frac{1}{2}$ spsk.	1 spsk.	1 spsk.
kanel	$\frac{1}{2}$ tsk.	$\frac{1}{2}$ tsk.	1 tsk.	1 tsk.
vanilleekstrakt	$\frac{1}{2}$ tsk.	$\frac{1}{2}$ tsk.	1 tsk.	1 tsk.

Tærtedejen tilberedes efter opskriften side 28.

Ovenen 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 metalkniven.

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 metalkniv, 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.

Gazpacho af sommerfrugt



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 gazpachoen i dybe tallerkener eller portionsskåle, og de hele og udskårne frugter lægges i.

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