

SLOW COOKER

Kreative ideer til opskrifter



SILVERCREST®

INDHOLDSFORTEGNELSE

Supper 02

Hovedretter 14

Desserter 38

Stikordsfortegnelse 52

Billeddokumentation 54



Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 4,5 h

Sværhedsgrad: middel

GRÆSKARCREMESUPPE

med garam masala

Ingredienser til 4 personer:

1 moskusgræskar,
ca. 1,5 kg

1 stort løg

3-4 fed hvidløg

3 cm ingefær

200 g melede kartofler

2 spsk. olivenolie

Salt

Peber fra kværn

Garam masala
(indisk krydderiblanding)

1 l grøntsagsbouillon

2 skiver toastbrød

2 spsk. græskarkerner

2 spsk. smør

60 g creme fraiche

Skræl græskarret, fjern kernerne og skær det i grove tern.

Pil løg og hvidløg, og skær dem i små tern.

Skræl ingefær og skær den i små tern.

Skræl kartoflerne, skyl dem, og skær dem i grove tern.

Opvarm olien i en pande og svits kort løgene sammen med hvidløg og ingefær, og stil så løgblandingen til side.

Hæld græskar, kartofler, og løgblandingen i keramikskålen.

Tilsæt bouillon, krydr med salt, peber og 1-2 tsk. garam masala og lad blandingen koge under låg i 4,5 timer på trin "5".

Lad derefter suppen køle af i ca. 10 minutter.

Imens skæres toastbrødet i små tern.

Rist græskarkernerne på en tør teflonbelagt pande, og stil derefter græskarkernerne til side.

Opvarm smørret i panden og rist brødternene, indtil de er gyldenbrune på alle sider.

Purér suppen med en stavblender, smag til og hæld op i kopper.

Læg 1,5 spsk. creme fraiche ovenpå, fordel brødternene oven på fløden, strø med garam masala og server.



SUPPE

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 6 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 6 personer:

3 spsk. smeltet smør

250 g gulerødder, i skiver

250 g kartofler, i tern

500 g oksekød,
ikke for store tern

250 g løg, i tern

3 spsk. tomatkoncentrat

1 spsk. sød paprika

Salt, peber, chili

2 peberfrugter, i tern

1 l kødbouillon

GULLASCHSUPPE

Svits gulerødder og kartofler på en pande med en spiseskefuld smeltet smør, og hæld derefter grøntsagerne i keramikskålen.

Svits kødtern og løg i resten af smørret, og tilsæt til sidst tomatkoncentratet.

Krydr med salt, paprika, chili og peber.

Hæld derefter kødet i produktet.

Tilsæt kødbouillon og peberfrugterne.

Lad retten koge i ca. 6 timer på trin "5".



Tip:

Hvis man gerne vil have en stærkere ret, kan man også bruge lidt rosenpaprika.



OSTE-PORRESUPPE

Rens porren, og skær den i ringe.

Skræl løgene, og skær dem i fine tern.

Svits begge dele blanke i en gryde med olie, og hæld derefter blandingen i keramikskålen.

Indstil produktet på trin "5", og sæt låget på.

Brun hakkekødet i en pande, og hæld det i keramikskålen.

Tilsæt den varme grøntsagsbouillon og lad det koge i 2,5 time på trin "5" eller i 5 timer på "5".

Indstil derefter produktet på "5" og rør smelteosten i samt de afdryppede champignoner.

Smag til med en lille smule muskat, og lad retten simre i 30 minutter.

Pynt med persille før serveringen.

Tilberedningstid: 20 min

Kogetid ca.: 2,5 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 4 personer:

3 porrer

2 løg

1/2 spsk. olie

500 g blandet hakkekød

Salt, peber, hvidløgssalt

1 l grøntsagsbouillon

1 dåse champignoner

100 g flødeost

200 g krydderost

Muskat til tilsmagning

Persille til pynt





LINSESUPPE

med skinke

Pil løg og hvidløg, og hak dem fint i små tern. Skær top og bund af bladsellerien og skær i skiver. Skræl gulerødderne, og skær dem i skiver.

Hæld en lille smule olie på panden, og svits skinken kort heri. Tag skinken op, og læg den til side.

Hæld olie på panden igen og varm op. Svits løgene og hvidløget.

Tilsæt sukkeret, og lad det karamellisere en lille smule.

Tilsæt tomatkoncentratet, og lad det stege med et kort øjeblik. Tilsæt rødvinen, og lad den koge lidt ind.

Hæld det hele i keramikskålen. Tilsæt kød, purerede tomater, linser, grøntsager, timian, laurbærblade og kødbouillon.

Kog det hele på trin "SSS" i 3 - 4 timer, og rør rundt med jævnlige mellemrum.

Smag til med salt, peber og balsamico.

Tilsæt merian, og lad linsesuppen koge videre i 20 minutter, indtil den er færdig.

Skyl bladspinat og slyng det tørt.

Tag kødet op, læg det på skærebræt, og pluk det fra hinanden eller skær det i små stykker.

Fjern laurbærblade og timian, og anret suppen i skåle. Fordel babyspinat oven på og tryk den let ned i suppen.

Læg det skårne kød ovenpå, tag de sidste blade af timianstilkene, og strø over retten og server.

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 3 - 4 h

Sværhedsgrad: middel

Ingredienser til 4 personer:

2 store løg

1 fed hvidløg

3 spsk. olivenolie

500 g modnet skinke

1 spsk. brun sukker

4 kviste frisk timian

2 laurbærblade

2 spsk. tomatkoncentrat

150 ml rødvín

250 g purerede tomater

800 ml kødbouillon

250 g brune linser

2 gulerødder

3 stængler bladselleri

Salt

Peber fra kværn

1 spsk. tørret merian

3 spsk. balsamicoeddike

1 håndfuld babyspinat

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 3 h

Sværhedsgrad: let

GRØNTSAGSSUPPE

Ingredienser til 6 personer:

6 kartofler

6 gulerødder

1 lille glaskål

1 porre

1/2 fed hvidløg (hakket)

170 g grønne bønner

1100 ml grøntsagsbouillon

100 ml fløde

3 spsk. peber

2 tsk. salt

1 tsk. timian

2 spsk. persille (hakket)

3 tsk. maizena

Skræl gulerødder, kartofler og glaskål, og skær dem i små tern.

Rens de grønne bønner.

Vask porrerne og skær dem i ringe.

Hæld grøntsagerne sammen med bouillon, det hakkede hvidløg, den hakkede persille og krydderierne i keramikskålen.

Lad retten koge i ca. 3 timer på trin "5".

Opløs maizenaen i lidt lunkent vand og rør rundt. Tilsæt fløden.

Lad det hele simre i ca. 15 minutter.

Smag til, tilsæt evt. flere krydderier og server.



ÆRTESUPPE

Skræl kartofler og løg, og skær dem i terninger.

Rens suppeurterne og skær dem i tern.

Hæld ærter, løg, kartofler og suppeurter i keramikskålen.

Bemærk: *Ærter med skal, skal ligge i blød natten over! Der må derfor regnes med længere kogetid!*

Læg kødet og pølserne ovenpå.

Tilsæt 1,5 liter varm vand, indtil alle ingredienserne lige er dækket.

Krydr med salt og peber eller lidt bouillonpulver.

Læg låget på og kog på trin "SSS" i 4 til 4,5 time.

Tag forsigtigt kødet op og fjern eventuel fedt og knogler fra kødet. Skær kødet i tern.

Skær wiener- og spegepølserne i skiver.

Purer en del af suppen i en separat beholder alt efter konsistensen.

Hæld suppe, kød og pølse-skiver i keramikskålen og rør det hele godt igennem.

Smag til med salt og peber igen.

Vask og skyl persillen.

Strø persillen over ærtesuppen.

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 4 h - 4h 30 min

Sværhedsgrad: middel

Ingredienser til 6 personer:

500 g grønne ærter, tørret

2 løg

1/2 bundt suppeurter

400 g røget skinke

2 spegepølser, røget

1 laurbærblad

1 tsk. merian, tørret

500 g kartofler

4 wienerpølser

Salt, peber, bouillonpulver

1 bundt persille

1,5 l vand

SUPPE

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 4 h 10 min

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 4 personer:

1 kg broccoli

300 g kartofler, melede

1/2 porre

1 løg

2 fed hvidløg

1 l fjerkræfond

Salt

Peber fra kværn

250 g ærter, frosne

100 g revet pecorino

100 g revet fontina

75 g revet parmesan

2 spsk. hakket purløg

Olivenolie, som stænk

BROCCOLICREMESUPPE

med tre forskellige slags ost

Vask broccolien, del den i buketter, skræl stokken og skær også den i små stykker.

Skræl kartoflerne, og skær dem i terninger.

Vask porren og skær den i små stykker.

Skræl løget og hvidløget og snit dem fint.

Hæld det hele i keramikskålen sammen med fjerkræfonden og lidt salt og peber, og læg låget på.

Lad retten koge i ca. 4 timer på trin "5".

Åbn låget, tilsæt ærterne og kog i yderligere 5-10 minutter med låget på.

Purér derefter pecorino-, fontina- og halvdelen af parmesan-osten med en stavblender i suppen, indtil det hele er en fin masse og har samlet sig.

Smag til, fordel suppen i skåle, drys den resterende parmesanost og purløget over, og server suppen med et stænk olivenolie.



Tilberedningstid: 15 min

Kogetid ca.: 5 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 6 personer:

- 1 lille suppehøne, grydeklar
- 1-1,5 liter vand
- 4 gulerødder
- 1/4 knold selleri
- 2 persillerødder
- 1 porre
- 1 spsk. salt
- 1 tsk. løvstikke, tørret
- 1 tsk. peber, sort, malet
- 1 laurbærblad
- 1 tsk. ingefærrod, hakket
- 1 bundt kruspersille

HØNSEKØDSUPPE

Lad produktet varme op i 10 minutter på trin "SSS".

Skær porren i skiver, og skær resten af grøntsagerne i tern.

Læg suppehønen i keramikskålen.



Tip: Suppehønen bør ikke være for mager. En god bouillon skal være fed. Skær IKKE fedtet væk før kogningen!

Fordel grøntsagerne og alle krydderierne over hønen, undtagen persillen.

Hæld vandet over. Lad retten koge i ca. 5 timer på trin "SSS".

Tag derefter hønen op af bouillon, løsn kødet fra knoglerne, skær det i mundrette stykker eller tag kødet fra hinanden og hæld det tilbage i keramikskålen.

Lad kødet koge med i nogle minutter, så det bliver varmt.

Hak persillen og hæld den i skålen.



Tip:

Hvis man gerne vil have sprøde grøntsager, tilsættes yderligere grøntsager en time før kogetiden er slut.

LASAGNESUPPE

Brun det hakkede oksekød sammen med løgene i olie på panden. Krydr med salt og peber, og hæld kød og løg i keramikskålen.

Tilsæt tomater, hvidløg, fond og vand, hæld grøntsagerne i og rør rundt.

Tilsæt basilikum og oregano, og krydr med salt og peber efter smag.

Kog på trin "SSS" 3,5 - 4 timer.

Lad spinaten tø op.

Kog pastaen al dente i en separat gryde og stil den til side.

Hæld pasta og spinat i keramikskålen, og lad det koge i yderligere 30 minutter, så det bliver varmt på "SSS".



Tip:

Drys pizzaost, parmesan eller ricotta over suppen ved serveringen og pynt med basilikum.

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 4,5 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 6 personer:

500 g hakkede oksekød

2 fed hvidløg, hakket

2 spsk. olivenolie

2 dåser hakkede tomater
(800 g)

500 ml purerede tomater

400 ml oksebouillon

400 ml vand

2 rød pebre, i tern

1 fed hvidløg (finthakket)

200 g friske champignon, i
skiver

½ tsk. basilikum og ½ tsk.
oregano, tørret

Salt, peber

150 g brede båndpasta, ukogt

100 g spinat (dybfrosen)

Til pynt:

frisk basilikum

200 g pizzaost, revet
(mozzarella)

eller parmesan
og/eller ricotta

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid mindst: 7 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 6–8 personer:

1,3 - 1,5 kg svinekød,
uden knogler
(skulder eller nakkefilet)

2 spsk. brun sukker

1 spsk. paprika, sød

2 tsk. groft salt

Peber fra kværn

2 store løg

500 ml ginger-ale eller root
beer

1 flaske barbecuesauce

PULLED PORK

Skyl svinekødet og dup det
tørt.

Bland sukkeret med paprika,
salt og peber i en lille skål.
Gnid krydderierne ind i kødet.

Skræl løget og skær det i
ringe.

Hæld halvdelen af løgene i
keramikskålen.

Læg kødet oven på løgene,
og dæk kødet med resten af
løgringene.

Tilsæt ginger-ale og kog det
hele under låg på trin "5" i
6-7 timer.

Tag derefter det møre kød op
og læg det til side.

Fjern det overskydende fedt
fra kødet, hvis det er nød-
vendigt, og træk kødet fra
hinanden med to gaffler for
at få den typiske pulled pork.

Hæld svinekødet og løgene
tilbage i slow cookeren og
bland det med barbecue-
saucen.

Lad det hele koge i yderligere
1-2 timer.

Server pulled pork som den
er, sammen med ris, med en
burgerbolle eller en sandwich.



HOVEDRET

Tilberedningstid: 45 min

Skal hvile i ca.: 3 h

Kogetid ca.: 1 h

Sværhedsgrad: middel

Ingredienser til 8 personer:

Til fladbrødene:

ca. 360 g mel

2 tsk. salt

200 ml vand

Mel til æltning

Til chilien:

1 løg

2 fed hvidløg

2 røde chilifrugter

2 spsk. olivenolie

800 g hakket oksekød

2 tsk. tomatkoncentrat

500 ml kødbouillon

4 tomater

250 g kidneybønner (dåse)

2 kviste oregano

1/2 tsk. spidskommen, malet

1/2 tsk. brunt sukker

Salt

Peber fra kværn

Til pynt:

4 grønne chilifrugter

250 g creme-fraiche

ca. 200 g revet cheddar

Cayennepeber

TACOS med chili con carne

Bland melet til skallerne med salt i en skål.

Tilsæt vand og rør til en smidig dej.

Tilsæt lidt mere vand eller mel, hvis det er nødvendigt.

Form til kugler og pak kuglerne ind i folie, og lad dem hvile i ca. 3 timer.

Skræl løg og hvidløg, og hak dem fint til chilien.

Halver chilierne, rens dem og snit dem fint.

Hæld olien på en varm pande eller i en gryde, og brun det hakkede kød heri under omrøring.

Efter let brunning blandes løg- og hvidløgstern og chili i.

Lad løg, hvidløg og chili stege med i 2-3 minutter og tilsæt derefter tomatkoncentratet, og lad det svitse med i kort tid.

Hæld det hele i keramikskålen. Indstil produktet på "SS", og tilsæt bouillon.

Vask tomaterne, skær stilkene ud, og skær tomaterne i grove stykker.

Hæld det i chilien, og lad retten simre i ca. 1 time uden låg. Rør af og til i retten.

Imens skæres dejen i 8 lige store stykker, som rulles ud på en melet overflade til tynde skaller.

Forsættes på side 18



Bank melet af og steg skallerne på en varm pande uden fedt, en efter en i ca. 1 minut på hver side.

Tag dem derefter op og skær dem i små stykker. Lad dem køle af.

Skyl bønnerne og lad dem dryppe godt af.

Hæld dem i chilien ca. 15 minutter, før kogetiden er slut.

Tag oreganobladene af og hak dem fint.

Til sidst hældes de i chilien, og retten smages til med spidskommen, sukker, salt og peber.

Skyl de grønne chili, fjern kernerne og skær dem i små ringe.

Anret chilien på de små brødstykker og pynt med en smule creme-fraiche, ost og chiliringe.

Strø lidt cayennepeber over og server.



KARTOFFEL- SENNEPSGRYDE

Kartoflerne, gulerødderne og sellerien skæres i små tern og hældes sammen med boullonen og laurbærbladet i keramikskålen.

Kog på trin "SSS" 2,5 time.

Skær løgene i små tern.

Steg baconskiverne sprøde på en pande, og tag dem af.

Svits løgternene klare i fedtet fra baconen.

Efter 2,5 timer hældes creme-fraiche, sennep, baconstrimler og løg i keramikskålen og smages til med salt og peber.

Til sidst røres den hakkede persille i.

Tilberedningstid: 30 min

Koge-/bagetid ca.: 2,5 h

Sværhedsgrad: normal

Ingredienser til 3-4 personer:

8 mellemstore kartofler

3 gulerødder

1 skive knoldselleri

300 ml hønsebouillon

1 laurbærblad

2 spsk. sennep, middelstærk

150 g creme-fraiche

3 løg

1 pk. bacon (skåret i strimler)

2 stilke persille

Salt og peber



Tilberedningstid: 30 min
Marineringsstid ca.: 30 min
Kogetid ca.: 7 h 40 min
Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 4 personer:

1 kg oksebryst
Salt
Peber
1 gulero
100 g selleri
1 laurbærblad
750 ml oksebouillon
150 ml rødvin
1 tsk. stødt paprika
6 enebær
1 lille kvist timian
650 g kartofler, melede
100 ml mælk
Muskatnød
4 løg
100 g smør, i små tern
300 g sukkerærter

BRAISERET OKSEBRYST med løg og kartoffelmos

Krydr oksebrystet med salt og peber og gnid det godt ind. Lad kødet trække i 30 minutter, og læg det derefter i keramikskålen.

Vask gulerødderne og skær dem i tern.

Vask sellerien og skær også den i tern.

Hæld det hele sammen med fonden, rødvinen, krydderierne og timian i keramikskålen med kødet, læg låg på og lad det simre i ca. 7 timer på trin "S".

Vask kartoflerne og kog dem i vand tilsat salt i ca. 35 minutter, hæld vandet fra, lad dem dampe af og pil dem, mens de er varme og pres dem gennem en presse og ned i en skål.

Varm mælken, smag til med salt og muskatnød. Hæld mælken sammen med kartoflerne og rør halvdelen af smørret i, og hold kartoffelmosen varm.

Skræl løgene, halver dem og skær dem i skiver.

Svits løgene med resten af smørret på en pande under omrøring i ca. 10 minutter, indtil de er let brune.

Tag forsigtigt lidt fond fra keramikskålen, og hæld den over løgene.

Lad fonden koge ind, rør rundt og stil til side.

Vask sukkerærterne, rens og damp dem over kogende vand i 2-3 minutter i en sigte-indsats.

Tag kødet op, skær det i skriver på tværs af fibrene, og anret på tallerkenerne.

Anret kartoffelmosen og sukkerærterne ved siden af, fordel løgene på kødet og hæld lidt kogefond over efter behag og server.





SVINEKAM

med søde kartofler og bønner

Skyl kødet og knoglerne med koldt vand, og dup det tørt. Krydr med salt og peber og gnid det godt ind.

Skræl eller pil løg, hvidløg, gulerødder og selleri, og skær dem i tern.

Opvarm olien på en pande, og brun kødet på alle sider.

Tag kødet op, brun knoglerne i ca. 10 minutter ved mid-delvarme under omrøring.

Tilsæt grøntsagerne, og steg dem med.

Hæld det hele i keramik-skålen, og tilsæt kød-bouillon og 250 ml øl.

Læg kødet i og lad det koge 2-2,5 time på trin "SSS".

Se jævnligt til stegen, og tilsæt kødbouillon og resten af øllet ved behov.

Vask de søde kartofler og prik dem flere steder med en gaffel.

Gnid dem ind i groft havsalt og olivenolie, sæt dem i et ildfast fad, og bag dem i ca. 70 minutter i en forvarmet ovn på 180 °C.

Tag kødet op af saucen og hold kødet varmt på en rist i ovnen.

Fjern knoglerne og si saucen gennem en fin si.

Lad den koge en smule ind ved behov, eller tilsæt væske (tilsæt eventuelt maizena).

Smag til med salt og peber.

Tilberedningstid: 1 h 15 min

Kogetid ca.: 2 h 50 min

Sværhedsgrad: normal

Ingredienser

til 4-6 personer:

Til stegen:

1,5 kg svinekam

500 g små hakkede
svinekogler

Salt

Peber fra kværn

2 løg

1 fed hvidløg

2 gulerødder

150 g knoldselleri

2 spsk. planteolie

ca. 400 ml kødbouillon

500 ml mørkt øl

Til tilbehøret:

2 mellemstore
søde kartofler

Groft havsalt

Olivenolie

Salt

Peber fra kværn

Citronsaft

40 g smør

500 g grønne bønner

1-2 kviste bønneurt

Forsættes på side 24

HOVEDRET

Blancher bønnerne i rigeligt, kogende vand tilsat salt sammen med bønneurten i ca. 8 minutter. Hæld derefter vandet fra og lad dem tørre.

Halver de søde kartofler, løsn det indre af kartoflerne med en gaffel, krydr med salt og peber, tilsæt et stænk citronsaft og læg en klat smør ovenpå.

Skær svinekammen i skiver og anret med lidt sauce, bønner og søde kartofler på tallerknerne.

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid mindst: 3 h

Sværhedsgrad: let

CHILI-RET

Ingredienser til 4-6 personer:

800 g hakket kød (halvt oksekød, halvt svinekød)

2 løg

2 dåser tomatstykker
(ca. 800 ml)

2 peberfrugter

1 spsk. chili, malet

5 chilifrugter

1 tsk. spidskommen, malet

1 dåse røde bønner

1 dåse majs

Brun det hakkede kød i en pande og hæld det i keramikskålen.

Peberfrugt og chili skylles, udkernes og skæres i små stykker

Skær løgene i små stykker.

Lad bønner og majs dryppe af og skyl med rent vand.

Hæld alle ingredienser ned til det hakkede kød i keramikskålen.

Læg låget på, og lad det hele koge i ca. 3 timer på trin "55".



GRØNKÅLSGRYDE

Skyl grønkålen, befri for de grove ripper og snit den fint.

Skræl kartofler, løg og hvidløg, og skær dem i små tern.

Skær porren op på langs, skyl grundigt og skær den i ringe eller små stykker.

Varm olien op i en gryde, svits først løg, hvidløg, gulerødder og derefter porren let.

Tilsæt den snittede grønkål, lad den falde sammen og hæld grøntsagsboullonen i.

Hæld det hele i keramikskålen.

Vask æblerne, og skær dem i små tern, hæld dem i keramikskålen sammen med de purerede tomater og sennep, rør rundt og krydr evt. med salt og peber.

Lad det hele koge i ca. 4-5 timer på trin "🌀".

Arbejdstid ca.: 45 min

Koge-/bagetid ca.: 4 - 5 h

Sværhedsgrad: normal

Ingredienser til 8 personer:

4 løg

4 fed hvidløg

6 gulerødder

2 porrer

1000 g grønkål

4 spsk. olie

2 liter grøntsagsboulløn,
instantpulver

600 g purerede tomater

2 æbler

2 spsk. sennep

Salt og peber



HOVEDRET

Tilberedningstid: 1 h 15 min

Kogetid ca.: 3,5 - 4 h

Sværhedsgrad: normal

SPAGHETTI

med kødboller og marinara-sauce

Ingredienser til 6 personer:

2 små løg

2 fed hvidløg

3 spsk. olivenolie

2 spsk. tomatkoncentrat

45 ml rødvin

600 g hakkede tomater, dåse

300 g purerede tomater

3 ansjoser

Salt

1 knsp. sukker

Peber fra kværn

1 - 2 tsk. tørrede italienske
krydderier, f.eks. timian,
oregano, rosmarin

600 g blandet hakkekød

ca. 3 spsk. rasp

1 stort æg

Salt

Peber fra kværn

3 spsk. finthakkede
krydderurter, timian,
rosmarin, persille

3- 4 spsk. fløde

75 g revet parmesan

Derudover:

750 g spaghetti

Salt

Pil løg og hvidløg, og skær dem i tern.

Opvarm olien i en gryde, og svits løg og halvdelen af hvidløget.

Hæld tomatkoncentratet i, og lad det koge kort med, og tilsæt derefter rødvinen.

Tilsæt de hakkede og purerede tomater.

Hak ansjoserne groft, hæld dem i og krydr med salt, peber, sukker og krydderurter.

Hæld sauce i keramikskålen.

Hæld det hakkede kød i keramikskålen.

Tilsæt rasp, æg, salt, peber, krydderurter, resten af hvidløget og fløde.

Bland det hele sammen til en formbar dej af kød. Ved behov kan du tilsætte lidt mere fløde eller rasp.

Form ca. 3 cm store boller, læg dem i sauce og strø halvdelen af parmesanosten over.

Kog under låg på trin "  " i ca. 3,5 time.
Kog spaghetti al dente i saltvand.

Smag sauce til.

Hæld vandet fra spaghetti, lad den dryppe af, og fordel den på dybe tallerkener.

Anret kødbollerne med sauce oven på spaghetti, strø resten af parmesanosten på og server.





BOEUF BOURGUIGNON

Arbejdstid ca.:30 min**Kogetid ca.:** 5 - 6 h**Sværhedsgrad:** let

Skyl kødet, dup det tørt og skær det i ikke for små tern.

Skræl eller vask gulerødder og selleri, skyl dem, og skær dem i mundrette stykker.

Pil skalotteløg og hvidløg.

Skær hvidløget i skiver og skalotteløget i kvarte.

Opvarm olien på en pande, og brun kødet på alle sider.

Tilsæt derefter skalotteløg og hvidløg og lad dem stege med i kort tid.

Tilsæt en smule rødvin og lad det koge ind.

Kom det hele i slow cookeren, og indstil den på trin "5".

Hæld resten af rødvinen i, tilsæt laurbærblade og fond.

Tilsæt gulerødder og selleri, og læg låget på. Lad det simre i ca. 5 - 6 timer.

Jævn saucen med lidt koldt vand tilsat maizena.

Smag til med salt og peber, og server sammen med f.eks. ovnbagte kartofler.

Ingredienser til 4 personer:

800 g magert oksekød

2 gulerødder

2 stængler bladselleri

4 skalotteløg

2 fed hvidløg

4 spsk. planteolie

1/2 l kraftig rødvin, f.eks. burgunder

2 laurbærblade

ca. 500 ml oksebouillon

1 spsk. maizena

Peber fra kværn

Salt

HOVEDRET

Tilberedningstid: 20 min

Kogetid ca.: 45 min

Sværhedsgrad: let

MACCARONI i kødsauce

Ingredienser til 6 personer:

12 tomater

1 1/2 løg

1 fed hvidløg

4 spsk. olivenolie

750 g hakket oksekød

1 1/2 spsk. tomatkoncentrat
ca. 600 ml kraftig kødbouillon

Salt

1 knsp. sukker

Peber fra kværn

750 g macaroni

Til pynt:

frisk snittet basilikum

frisk revet parmesan

Skold tomaterne med varmt vand, hæld koldt vand over, fjern skrællen, del dem i kvarte, fjern kernerne, og skær tomaterne i tern.

Skæl løget og pil hvidløget, og hak dem fint.

Svits det hakkede kød i varm olie i en gryde under omrøring, indtil det er let brunet.

Tilsæt løg og hvidløg og svits det med i 2-3 minutter.

Hæld det hele i slow cookeren, og indstil den på trin "SSS".

Hæld tomatkoncentratet og kødbouillon i.

Krydr med salt, sukker og peber og rør tomaterne i.

Lad det simre i cirka 45 minutter og rør af og til og tilsæt eventuelt lidt bouillon.

Kog macaronien al dente i saltvand.

Smag saucen til igen og hæld den afdryppede pasta i.

Hæld retten i skåle, og strø basilikum over.

Riv parmesanost over.





CHICKEN WINGS

Skyl kyllingevingerne, og dup dem tørre.

Varm olien op på en pande, og steg kyllingevingerne portionsvist og tag dem op igen.

Skyl chilifrugterne, og skær dem i grove tern.

Skræl skalotteløgene, pil hvidløgene og skær dem i grove tern, og purér dem sammen med chilifrugterne i en blender.

Tilsæt honning, appelsinsaft, æbleeddike, soja- og teriyaki-sauce, og bland det hele godt.

Hæld kyllingevingerne i keramiskålen, og dæk dem til med krydderiblandingen.

Tilsæt kokosmælken, og kog under låg på trin "S" i ca. 4 timer eller på trin "SSS" i ca. 2 timer.

Smag chicken wings til med salt og peber, og anret på en tallerken.

Tilberedningstid ca.: 20 min

Kogetid ca.: 4 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 8 personer:

2 kg kyllingevinger

4 spsk. sesamolie

2 røde chilifrugter

4 skalotteløg

4 fed hvidløg

6 cm ingefær

4 spsk. honning

100 ml appelsinsaft

2 spsk. æbleeddike

2-3 spsk. sojasauce

2-3 spsk. teriyaki-sauce

Ca. 300 ml kokosmælk

Salt

Hvid peber fra kværn

Tilberedningstid: 25 min

Kogetid ca.: 4 h

Sværhedsgrad: let

OSTEKARTOFLER

Ingredienser til 6 personer:

1,5 kg faste kartofler

3 forårsløg,
kun den hvide del

3 fed hvidløg

4 kviste frisk timian

300 ml mælk

200 ml fløde

Salt

Peber fra kværn

250 g revet ost, f.eks.
emmentaler, cheddar,
racletteost

Skræl kartoflerne, skyl dem,
og skær dem i skiver.

Skyl forårsløgene, og skær
dem i små tern.

Pil hvidløg, og skær dem i
små tern.

Skyl timian, ryst den tørt og
tag bladene eller spidserne
af stilken.

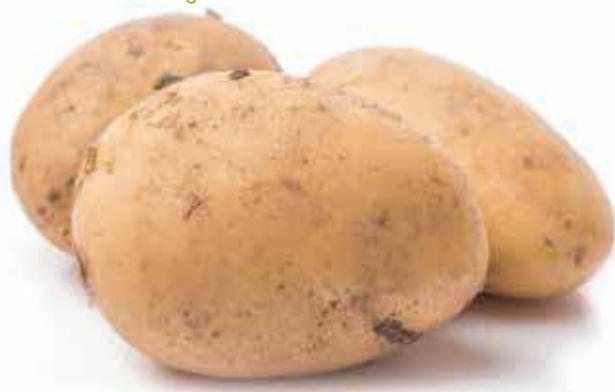
Hæld kartofler, forårsløg og
hvidløg i keramiskskålen,
tilsæt mælk, fløde, salt, peber,
ost og halvdelen af timianen.
Bland det hele sammen, og
lad det koge under låg 3,5–4
timer på trin "S", indtil
kartoflerne er møre.

Smag kartoflerne til, drys let
med peber og server med
den resterende timian.



Tip:

Hvis ostekartoflerne bliver for tørre, kan du
tilsætte lidt mælk 30 minutter, før kogetiden er
slut og røre rundt.







LAMMERAGOUT

med oliven og båndpasta

Dup lammekødet tørt og skær det i store tern på 3-4 cm.

Pil løg og hvidløg, og skær dem i små tern.

Varmløbet op i en pande og steg kødternene portionsvist ved kraftig varme, og tag dem derefter op igen.

Svits løg og hvidløg kort, rør tomatkoncentratet i, og tilsæt ca. 100 ml kødbouillon.

Hæld de svitsede lammetern i keramikskålen og tilsæt løgblandingen.

Tilsæt harissa, ras el hanout, hakkede tomater, oliven, salt og peber og rør det hele godt sammen.

Tilsæt resten af kødbouillon, og kog det hele på trin "5" i ca. 6 timer.

Når kogetiden er ved at være slut, skylles krydderurterne, rystes tørre og hakkes groft.

Kog båndpastaen al dente i saltvand.

Skyl squashene og skær dem i tynde skiver.

Smag lammeragouten til og bland krydderurterne i.

Hæld vandet fra pastaen, lad den dryppe af, og anret den på en tallerken sammen med lammeragouten.

Læg et par skiver squash på tallerkenene, krydr med salt og peber, olivenolie og efter ønske med lidt citronsaft, og server.

Tilberedningstid ca.: 30 min

Kogetid ca.: 6 h 15 min

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 4 personer:

1 kg lammekød, f.eks. fra skulder, uden knogler

1 stort løg

2 fed hvidløg

4 spsk. olivenolie

2 spsk. tomatkoncentrat

ca. 200 ml kødbouillon

1-2 tsk. harissa-pasta

1-2 tsk. ras el hanout

800 g hakkede tomater, (dåse)

100 g sorte oliven, uden sten

Salt

Peber fra kværn

Til pynt:

1/2 håndfuld krydderurter, persille eller mynte

400 g båndpasta

Salt

1 squash

Peber fra kværn

2 spsk. olivenolie

Citronsaft efter behag

Tilberedningstid: 15 min

Kogetid ca.: 1,5 h - 2h

Sværhedsgrad: let

BRØDBUDDING

med is og karamelsauce

Ingredienser til 8 personer:

4 spsk. smør

600 g hvidt brød,
fra dagen i forvejen

120 g rosiner

600 ml mælk

200 ml fløde

6 æg

160 g sukker

1 tsk. stødt kanel

1/2 tsk. vaniljeessens

Stødt muskatblomme

1 knivspids salt

8 kugler vaniljeis

Til karamelsaucen:

180 g sukker

350 g fløde

1 knivspids salt

Smør keramikskålen med smør.

Skær brødet i ca. 2,5 cm store tern.

Smelt smørret på en pande, og rist brødternene portionsvist heri, tag dem op og hæld dem i keramikskålen sammen med rosinerne.

Pisk mælken sammen med fløden, æg, 100 g sukker, kanel, vaniljeessens, muskatblomst og salt.

Hæld det over brødternene.

Bland det hele forsigtigt, strø resten af sukkeret over og kog under låg på trin "SS" i ca. 2 timer.

Rør rundt med jævne mellemrum.

Smelt sukkeret til karamelsaucen i en kasserolle, og lad sukkeret karamellisere under omrøring.

Kog fløden op og hæld den i.

Kog karamellen igen, og rør den jævn og glat, rør saltet i og lad karamelsaucen køle af.

Fordel brødbuddingen i skåle.

Læg en kugle vaniljeis ovenpå, hæld karamelsaucen på, og server brødbuddingen.



DESSERT

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 1,5 h

Sværhedsgrad: middel

Ingredienser til 5 personer:

250 g mel

1/2 pk. gær (frisk)

40 g sukker

100 ml lunken mælk

1 brev vaniljesukker

25 g smeltet smør

1 lille æg

1 knivspids salt

Til saucen:

600 ml mælk

100 g smør

6 breve vaniljesukker

DAMPNUDLER

Ingredienserne til saucen (mælk, smør og vaniljesukker) hældes i keramikskålen og varmes op på trin "SSS", indtil smørret er smeltet.

Opløs gæren til dejen i lunken mælk.

Ælt gær-mælken med melet, sukkeret, ægget, smørret, vaniljesukker og salt til en glat dej.

Lad dejen hæve tildækket et kvarter.

Form 5 dampnudler ud af dejen, og læg dem i den varme mælk i keramikskålen, og læg låget på.

Kog i 45 minutter på trin "SSS" og derefter i yderligere 45 minutter på trin "SS".

VIGTIGT: Låget må ikke tages af under kogningen, da dampnudlerne så vil falde sammen!



Tip:

Rødvinsblommer fra denne kogebog passer perfekt til dampnudlerne!

RABARBER- JORDBÆR-KOMPOT

Skær de rengjorte rabarber, hvor det yderste lag evt. er fjernet, i cirka fem millimeter tykke stykker og læg dem i keramikskålen.

Strø sukker over rabarberne og tilsæt væske (hyldeblomstsirup, hvidvin).

Læg låget på og kog i 2 timer på trin "SSS".

Rens og nip jordbærrene, skær dem i små stykker og hæld dem i til de forkogte rabarber.

Rør rundt og kog i yderligere en time på trin "SSS".

Tilberedningstid: 45 min

Kogetid ca.: 3 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 8 portioner:

700 g rabarber
(rengjort og evt. yderste lag fjernet)

8 spsk. sukker (eller mere afhængig af smag)

6 spsk. hyldeblomstsirup

6 spsk. hvidvin

500 g jordbær



Tilberedningstid: 25 min

Kogetid ca.: 1,5 - 2 h

Sværhedsgrad: let

MINI-OSTEKAGE

i glas

Ingredienser til 8 stk.:

Til bunden:

100 g smørkiks

1 spsk. brunt sukker

50 g meget blødt smør

Til fyld:

400 g flødeost (almindelig eller light)

2 æg

150 g sødet kondenseret mælk

1 brev vaniljesukker

1 tsk. citronsaft

Til topping:

Æblekompot,
rødgrød eller andre
frugtsaucer

Smuldr smørkiksene.

Bland de smuldrede smørkiks sammen med sukker og smør til en smuldret blanding.

Fordel den smuldrede dej i otte glas (f.eks. vandglas) og tryk fast med en ske. Stil glassene til side.

Rør alle ingredienserne til ostekagecremen sammen til en glat creme.

Fordel ostekagecremen i de otte glas.

Stil glassene i keramikskålen, og hæld forsigtigt så meget varmt vand i keramikskålen, at glassene står med ca. 2/3 i vand.

Kog på trin "55" 1,5 - 2 timer, indtil ostecremen er fast.

Tag glassene op af vandbadet og stil dem i køleskabet i nogle timer.

FRUGTCRUMBLE

Skyl og rens frugten (fjern eventuelt kernehus, skaller osv. afhængigt af frugten)

Skær frugten i mundrette stykker og læg dem i en skål.

Tilsæt citronsaft, æblesaft og maizena.

Alt efter frugtens modenhed og ens egen smag tilsættes 3-4 spiseskefulde sukker, og det hele røres godt rundt.

Til dejen æltes mel, havregryn, brunt sukker, det bløde smør, kanel og salt med en håndmikser, så det bliver en smuldredej.

Hæld frugtblandingen i keramikskålen. Fordel smuldredejen oven på frugten.

Læg låget på og kog i 3 timer på trin "SSS".

Server med vaniljesauce eller lun sammen med vaniljeis.

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 3 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 8 portioner:

1,5 kg blandet frugt
(f.eks. æbler, pærer, blommer, jordbær, blåbær osv.)

1 spsk. citronsaft

3-4 spsk. sukker

100 ml æblesaft
(eller hvidvin)

15 g maizena

150 g mel

65 g havregryn (grove)

135 g brunt sukker

135 g blødt smør

1 knsp. salt

1 knsp. kanel

**Tip:**

Skær altid hård frugt i små stykker, så de hurtigere bliver bløde.

Tilberedningstid: 20 min

Kogetid ca.: 1 h

Sværhedsgrad: let

HAVREGRØD

med yoghurt og frugt

Ingredienser til 4 personer:

250 g havregryn (grove)

800 ml mælk

350 ml vand

80 g sukker (efter behag)

2 røde æbler

1 brev vaniljesukker

1 kanelstang

4 spsk. yoghurt naturel, 10 %

2 spsk. ristede, hakkede
kerner, f.eks. mandler,
græskarkerner osv.

Ahornsirup

nogle friske hindbær

Hæld havregrynene i
keramikskålen sammen
med mælken, kanelstangen,
sukker, vaniljesukker og
350 ml vand.

Indstil produktet på trin "**SSS**",
og rør godt rundt.

Rør rundt i havregrøden med
jævne mellemrum.

Efter 45 minutter skylles et
æble, duppes tørt og rives i.
Hvis konsistensen er for tør,
kan der tilsættes lidt mælk.
Lad det hele simre i yderligere
15 minutter.

Vask det andet æble, fjern
kernehuset og skær det i fine
strimler.

Hæld havregrøden i skåle,
læg en klat yoghurt på
grøden, og fordel æble-
strimlerne ovenpå.

Strø med nødder og hæld
lidt ahornsirup over efter
behag.

Pynt med et par friske hind-
bær og server.





KLASSISK RISENGRØD

med kanel og sukker

Hæld grødris, mælk, sukker, vanilje og salt i keramikskålen og rør rundt.

Læg låget på og indstil på trin "SS".

Lad det simre i 2 timer og rør rundt med jævne mellemrum. Hvis risengrøden er for fast, kan der tilsættes mere mælk.

Rør rundt efter de 2 timer og tilsæt eventuelt mælk, så den ønskede konsistens opnås.

Hæld grøden i skåle, strø med sukker og kanel og server. Pynt risengrøden med nogle mandler, et mynteblad og en kanelstang og server.

Tilberedningstid: 10 min

Kogetid ca.: 2 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 5 personer:

500 g grødris

2 l mælk

1 knivspids salt

4-5 spsk. sukker

1 brev vaniljesukker

Til pynt:

Sukker

Kanel

Mandler

Mynteblade

Kanelstænger



Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 3 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 4 personer:

1,5 kg blommer
ca. 150 g sukker,
efter behag
2 spsk. honning
2 kanelstænger
200 ml rødvin
(eller portvin,
hvis man gerne
vil have ekstra smag)

RØDVINSBLOMMER

Vask blommerne, fjern sten og skær blommerne i kvarte. Læg dem derefter i keramikskålen.

Tilsæt sukker, honning, kanelstænger og vin, og rør rundt.

Kog rødvinsblommerne på trin "5" i ca. 3 timer.



Tip:

Rødvinsblommerne smager ekstra godt sammen med vaniljeis eller budding.



BAGTE ÆBLER

Ingredienserne til saucen (mælk og vaniljesukker) hældes i keramikskålen.

Skær den øverste del af æblet som låg.

Udhul æblet med en kernehusudstikker.

Fyld æblet med 3 spsk. granola/müsli, og hæld 1 spsk. ahornsirup og den smeltede smør over.

Bemærk: Alt efter størrelse og

æblesort og personlig smag kan kogetiden variere!

Stil æblerne i keramikskålen, og dem kog i 2-3 timer på trin "SS".

Anret æblerne, hæld lidt vaniljesauce over og server. Spises varme.

Tilberedningstid: 15 min.

Kogetid ca.: 2 - 3 h

Sværhedsgrad: let

Ingredienser til 5 personer:

5 mellemstore æbler

15 spsk. granola eller anden müsli

5 spsk. ahornsirup

2 spsk. smeltet smør

Til saucen:

300 ml mælk

4 breve vaniljesukker



DESSERT

Tilberedningstid: 30 min

Kogetid ca.: 4 h

Sværhedsgrad: let

ÆBLEMOS

Ingredienser til 8 personer:

2 kg æbler

200 ml hvidvin

200 ml æblesaft

1 stang vanilje

2 knsp. stødt kanel

2 tsk. ahornsirup

Vask og skræl æblerne, og fjern kernehusene.

Skær æblerne i grove stykker, og læg dem i keramikskålen sammen med vin, saft, vaniljestang og ahornsirup.

Læg låget på og kog i ca. 4 timer på trin "S".

Åbn derefter låget og rør kraftigt rundt med et piskeris eller lign.



Tip:

Hæld mosen i glas eller server den direkte med vaniljesauce.





STIKORDSREGISTER

Æ

Æblemos50

Ærtesuppe9

B

Bagte æbler49

Boeuf Bourguignon29

Braiseret oksebryst20

Broccolicremesuppe10

Brødbudding38

C

Chicken wings33

Chili-ret.24

D

Dampnudler40

F

Frugtcrumble43

G

Græskarcremesuppe2

Grønkåls gryde25

Grøntsagssuppe8

Gullaschsuppe4

H

Havregrød44

Hønsekødssuppe12

K

Kartoffel-sennepsgrøde . . .	19
Klassisk risengrød	47

L

Lammeragout	37
Lasagnesuppe	13
Linsesuppe	7

M

Maccaroni	30
Mini-ostekage	42

O

Ostekartofler	34
Oste-porresuppe	5

P

Pulled pork	14
-----------------------	----

R

Rabarber-jordbærkompot .	41
Rødvinsblommer	48

S

Spaghetti	26
Svinekam	23

T

Tacos	16
-----------------	----

Bemærk:

Opskrifterne gives uden garanti. Alle oplysninger om ingredienser og tilberedning er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer.

BILLEDDOKUMENTATION

Cover:

Freepik.com / StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video /
News Life Media

S. 01: Freepik / topntp26

S. 03: StockFood / News Life Media

S. 04–05: Freepik / bearfotos

S. 06: StockFood / News Life Media

S. 08: Fotolia / Soyka

S. 11: StockFood / News Life Media

S. 12–13: Fotolia / Nomad_Soul

S. 15: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 17: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 18–19: Designed by Freepik

S. 21: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 22: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 24–25: Fotolia / egorxfi

S. 27: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 28: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 31: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 32: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 34: Freepik / whatwolf

S. 35: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 36: StockFood / Cato-Symonds, Shaun

S. 39: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video

S. 41: Designed by Freepik

S. 45: StockFood / News Life Media

S. 46: shutterstock / NoirChocolate

S. 47: Freepik / topntp26

S. 48–49: Freepik / foodiesfeed

S. 50: Freepik / lifeforstock

S. 51: StockFood / Eising Studio - Food Photo & Video



KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com