

30 opskrifter

COOK 'N' MIX- KOGEBOG



Blomkåls-porre-suppe	2
Tomat-chili-basilikum-suppe	5
Champignonsuppe	7
Gulerods-koriander-suppe	8
Kartoffel-porre-suppe	11
Ærtesuppe med skinke	12
Broccoli-stilton-suppe	15
Rødbedesuppe	17
Spinat-gulerodssuppe	19
Butternut-græskarsuppe	20
Hønse-gnocchi-suppe	23
Krydret bønnesuppe	25
Sur-sød kålsuppe	26
Middelhavs-grønsagssuppe	28
Hønsekødsuppe med ris	31
Hønsekødsuppe med kikærter	32
Grønsagssuppe	34
Suppe af søde kartofler med rød peber	36
Grønsagssuppe med hele stykker	39
Rustik tomatsuppe	40
Æble-kanel-kompot	43
Jordbær-blåbær-hindbær-kompot	44
Ferskenkompot	47
Rabarberkompot med ingefær	48
Krydret appelsinkompot	51
Jordbær-smoothie	52
Banan-smoothie	54
Grøn smoothie	57
Vanilje-milkshake	58
Ananas-appelsin-smoothie	61



INGREDIENSER

4 portioner

50 g smør

1 porre

1 løg, finthakket

1 fed hvidløg, finthakket

800 g blomkålsbuketter,

findelt groft

1 liter varm

hønsbouillon

250 ml double cream

2 spsk.

ekstra olivenolie

BLOMKÅLS- PORRE-SUPPE

- › Skær porre, løg, hvidløg og blomkål i mindre stykker, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt 1 liter varm hønsbouillon.
- › Tilsæt smørret og 2 spsk. olivenolie.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Tilsæt 200 g double cream, og rør det sammen.
- › Krydr med salt og peber og rør det godt igennem.
- › Server med lidt double cream og dryp lidt olivenolie på.





Pureed Soup

INGREDIENSER

4 portioner
1 spsk. olivenolie
1 lille løg, hakket
2 fed hvidløg, hakket
1-2 tsk. chiliflager
400 g datterino-tomater
½ tsk. malet sort peber
800 ml vand
1 tsk. sødemiddel
3 spsk. basilikum
10 g cremefraiche
½ tsk. salt

TOMAT-CHILI- BASILIKUM-SUPPE

- › Hak løg og hvidløg, og hæld det i produktet sammen med 1 spsk. olivenolie.
- › Tilsæt chili, tomater og 800 ml vand.
- › Smag til med salt, peber og sødemiddel.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Tilsæt basilikum og cremefraiche, og rør, til suppen er cremet.
- › Pynt med frisk basilikum.



INGREDIENSER

3 portioner
25 g smør
1 stort løg, finthakket
1 grøn peber, finthakket
1 mellemstor porre,
finthakket
1-2 fed hvidløg, presset
300 g champignon, revet
2 spsk. mel
450 ml grønsagsbouillon
450 ml mælk
1 spsk. finthakket persille
Salt og friskmalet
sort peber
1 tsk. frisk timian, hakket

CHAMPIGNON- SUPPE

- › Skær løget, den grønne peber og porren i mindre stykker, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt smør, presset hvidløg og champignonerne.
- › Rør melet i, og tilsæt så boullonen lidt efter lidt, og rør godt rundt.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Tilsæt mælken og den hakkede persille, og smag til med salt og friskmalet, sort peber.
- › Pynt med hakket timian.



INGREDIENSER

4 portioner
1 spsk. planteolie
1 løg, i skiver
450 g gulerødder, i skiver
1 tsk. stødt koriander
1,2 l grønsagsbouillon
1 bundt frisk koriander,
findelt groft



GULERODS- KORIANDER- SUPPE

- › Skær løget og gulerødderne i skiver, og hæld det i produktet.
- › Tilsæt den stødte koriander og $\frac{3}{4}$ af den friske koriander, og tilsæt derefter grønsagsbouillon og planteolie.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Pynt med frisk koriander.



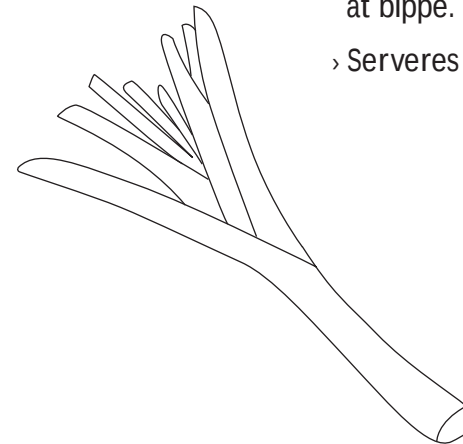
Pureed Soup

INGREDIENSER

2 portioner
2 spsk. smeltet smør
3 mellemstore porrer,
skåret i fine skiver
250 ml kogende vand
1 terning saltfattig
hønsbouillon
3 mellemstore
kartofler, i tern
3 mellemstore gulerødder,
skåret i fine skiver
½ tsk. tørret oregano
½ tsk. tørret timian
½ tsk. peber
500 ml skummetmælk
Croutoner til pynt

KARTOFFEL- PORRE-SUPPE

- › Hæld det smeltede smør og porrerne i produktet.
- › Tilsæt vand, mælk, bouillonterning, kartofler, oregano, timian og peber.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Serveres med croutoner.



INGREDIENSER

4 portioner
2 spsk. olivenolie
1½ løg, i skiver
10 skiver bacon,
stegt og findelt
2 fed hvidløg, hakket
600 g frosne ærter,
optøet - gem en smule til
servering
600 ml varm
grønsagsbouillon
Parmaskinke til servering

ÆRTESUPPE MED SKINKE

- › Hæld olie, løg og stegt bacon i produktet.
- › Tilsæt hvidløg, ærter og grønsagsbouillon.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut
efter ca. 21 minutter, begynder produktet
at bippe.
- › Anret med et par ærter og parmaskinke
ved servering.





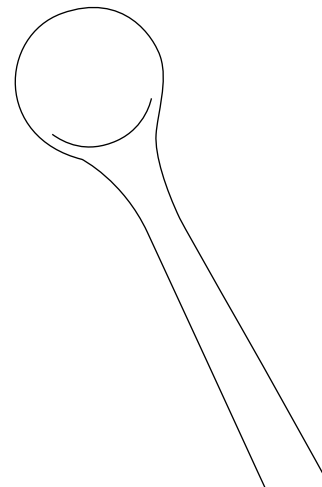
Pureed Soup

INGREDIENSER

2 portioner
1 spsk. olivenolie
55 g stilton-blåskimmelost
½ spsk. smør
½ stort løg, hakket
1 fed hvidløg, hakket
250 g broccoli (buketter
og stilk), hakket
300 ml varm
hønsebouillon
Salt og sort peber
1 æggeblomme
3 spsk. double cream
Croutoner til pynt

BROCCOLI- STILTON-SUPPE

- › Hæld olie og smør med hvidløg og løg i produktet.
- › Tilsæt den hakkede broccoli og den varme hønsebouillon, og bland det godt.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Krydr med salt og friskmalet, sort peber.
- › Rør æggeblommen og double cream sammen i en skål, og hæld det i den varme suppe.
- › Smuldr stilton-osten over den varme suppe, og server med croutoner.





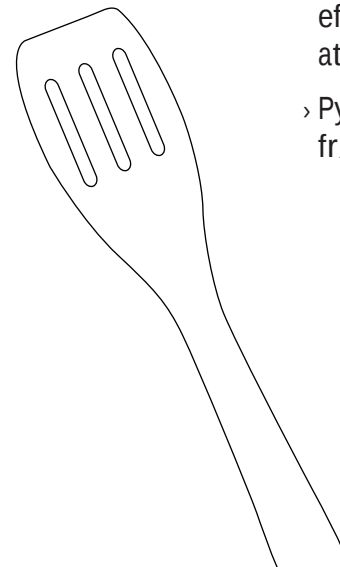
Pureed Soup

INGREDIENSER

4 portioner
3 spsk. olivenolie
1 stort løg, hakket
3 fed hvidløg, hakket
8 mellemstore rødbeder,
skrællet og hakket
1 liter oksebouillon
Salt og friskmalet
sort peber
Double cream til pynt
Blandede frø til pynt

RØDBEDESUPPE

- › Hak løg og hvidløg, og hæld dem i produktet med olivenolien.
- › Rør de hakkede rødbeder og bouillon i, og krydr med salt og peber.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Pynt med en skefuld double cream og lidt frø.





Pureed Soup

INGREDIENSER

2 portioner
200 g spinat
2 gulerødder, i grove tern
3 fed hvidløg, hakket
700 ml grønsagsbouillon
30 g cheddar-ost
1 løg, hakket
3 tørrede chilier
Salt og peber

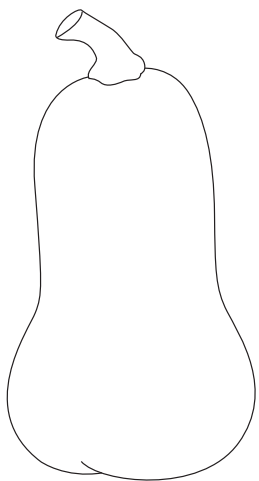
SPINAT- GULERODSSUPPE

- › Skær gulerødder, løg og hvidløg i mindre stykker, og hæld dem i produktet sammen med spinaten.
- › Tilsæt de 700 ml grønsagsbouillon, tørrede chilier og cheddar-osten.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Server med croutoner.



INGREDIENSER

2 portioner
1/2 butternut-græskar,
findelt
2 gulerødder, i tern
2 løg, i tern
1 l grønsagsbouillon
1 tsk. blandede krydderier
1 knsp. salt og peber
Baconterninger til pynt
Double cream til pynt



BUTTERNUT-GRÆSKARSUPPE

- › Skær butternut-græskarret, gulerødderne og løgene i mindre stykker, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt 1 tsk. blandede krydderier, grønsagsbouillon og salt og peber.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen PUREED SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 21 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Pynt med baconterninger og en skefuld double cream.



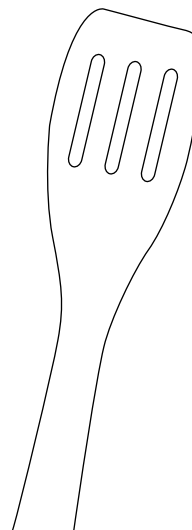
Chunky Soup

INGREDIENSER

4 portioner
2 løg, i skiver
2 stænger bladselleri,
finthakket
2 gulerødder, skrællede og
skåret i små tern
25 g mel
1,2 l hønsebouillon
250 g kogte gnocchi
450 g tilberedt
kylling i skiver
1 spsk. hakket frisk persille
Salt og friskmalet sort
peber

HØNSE-GNOCCHI- SUPPE

- › Skær løg, bladselleri og gulerødder i mindre stykker, og hæld dem i produktet.
- › Rør melet i, og tilsæt så hønsebouillon, og rør godt rundt.
- › Tilsæt til sidst det tilberedte kyllingekød og gnocchierne.
- › Tryk på knappen MODE, så programlampen CHUNKY SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Krydr med salt og friskmalet, sort peber efter smag.
- › Rør persillen i, og server.





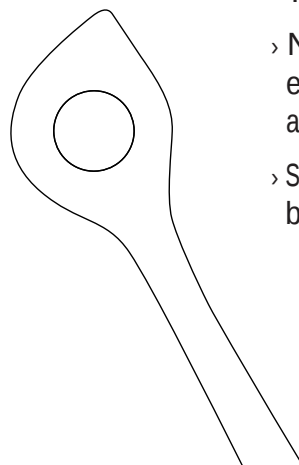
Chunky Soup

INGREDIENSER

4 portioner
1 spsk. smeltet smør
1 kartoffel, hakket
1 stort løg, hakket
2 fed hvidløg, presset
1 rød peber, i tern
2 stænger bladselleri,
hakket
75 tilberedt chorizo-
pølse, i tern
1 spsk. tomatpuré
450 ml grønsagsbouillon
200 g finkelte
dåsetomater
Salt
400 g kidney-bønner
(kogt)
Ristet brød til servering
Peber
1 tsk. friskhakket
basilikum

KRYDRET BØNNE- SUPPE

- › Hæld løg, hvidløg og smeltet smør i produktet.
- › Tilsæt rød peber, bladselleri og kartoffel, derefter chorizo, tomatpuré, bouillon, frisk basilikum og finkelte tomater, og krydr med salt og peber.
- › Tilsæt de kogte bønner, og bland det hele godt.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen CHUNKY SOUP blinker. Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Server med ristet brød og et par basilikum-blade.



INGREDIENSER

1 portion

1 lille kartoffel, skrælet,
skåret i tern

250 ml varm grønsags-
bouillon

½ hvidkål, findelt

1 glas hvidvin

½ tsk. spidskommen

1 spsk. hvidvinseddike

1 tsk. honning

SUR-SØD KÅLSUPPE

- › Hæld kartoffel, grønsagsbouillon, hvidkål og hvidvin i produktet.
- › Tilsæt spidskommen og hvidvinseddike.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen CHUNKY SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Server med et dryp honning.

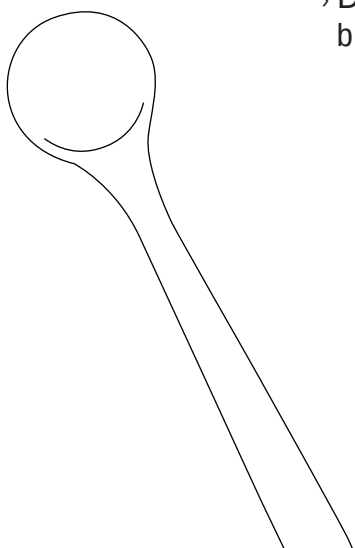


INGREDIENSER

6 portioner
1 tsk. salt
1 l hønsebouillon
200 g rødløg, i skiver
200 g squash
200 g rød peber
100 g kartofler
Hakket persille

MIDDELHAVS- GRØNSAGSSUPPE

- › Hæld de findelte grønsager i produktet med salt og hønsebouillon.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen CHUNKY SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Drys hakket persille på, og server med frisk brød.

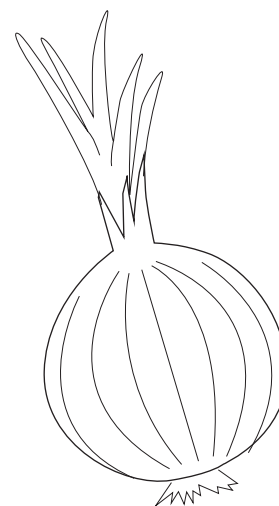


INGREDIENSER

4 portioner
1 lille løg
1 stang bladselleri
375 ml varm
hønsbouillon
225 g blandede frosne
grøntsager
85 ml kryddersauce
175 g tilberedt
kyllingekød
100 g kogte hvide ris
500 ml vand

HØNSEKØDSUPPE MED RIS

- › Hæld den varme hønsbouillon og kyllingekødet i produktet.
- › Tilsæt de findelte dybfrosne grøntsager, vand, hakket bladselleri, kryddersauce og det finthakkede løg.
- › Tilsæt til sidst risene, og bland det godt.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen CHUNKY SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.



INGREDIENSER

2 portioner
200 g kikærter
(forkogt, fra dåse)
800 ml hønsebouillon
250 g kyllingekød
(tilberedt, skåret i tern)
1 glas rødvin
405 g dåsetomater
1 tsk. rosmarin
4–5 fed hvidløg
2 gulerødder
(i fine stave)
3 broccolihoveder
(delt i små buketter)
1 løg
1 spsk. olivenolie

HØNSEKØDSUPPE MED KIKÆRTER

- › Hæld hønsekødsbouillon, rosmarin, gulerødder og broccoli i produktet.
- › Tilsæt løg, olie, hvidløg, vin og tomater.
- › Tilsæt de kogte kikærter og det tilberedte kyllingekød.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen CHUNKY SOUP blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Server med et par dråber olivenolie.



INGREDIENSER

2 portioner
50 g hakkede løg
2 fed hvidløg, hakket
200 g squash, i skiver
½ mellemstor gulerod,
i skiver
75 g tomat, i tern
eller i skiver
1 spsk. hakket frisk persille
200 g limabønner (kogte)
½ tsk. peber
500 ml hønsebouillon
2 tsk. fintskåret purløg



GRØNSAGSSUPPE

- › Hak løg og hvidløg, og hæld det i produktet.
- › Tilsæt de øvrige ingredienser (uden bønner og purløg).
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen CHUNKY SOUP blinker. Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Tilsæt limabønnerne, og pynt med hakket purløg.



INGREDIENSER

4 portioner

4 søde kartofler

3 røde pebre

1 stort hvidt løg

1 lille rød chili, finthakket

2 fed hvidløg

2 tsk. stødt paprika

1 tsk. spidskommen

Salt & peber til

tilsmagning

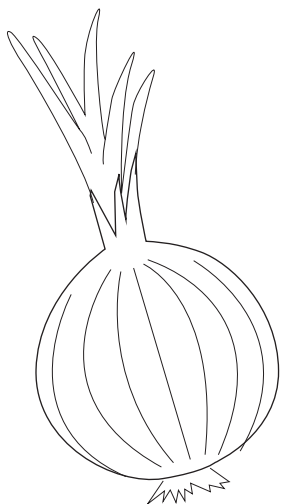
500 ml grønsagsbouillon

100 ml double cream

55 g smør

SUPPE AF SØDE KARTOFLER MED RØD PEBER

- › Skær de søde kartofler, peberfrugterne og løget i små stykker, og hæld dem i produktet.
- › Hæld den hakkede chili og hvidløgene, der er skåret i skiver, i produktet sammen med smørret.
- › Tilsæt stødt paprika og spidskommen, og bland det hele godt med 500 ml grønsagsbouillon.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen CHUNKY SOUP blinker. Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Smag til med salt og peber, tilsæt double cream, og rør det godt sammen.



INGREDIENSER

4 portioner
1 mellemstor kålroe
(500 g)
2 mellemstore gulerødder
1 mellemstor pastinak
1 stort løg
2 spsk. olivenolie
2 fed hvidløg, hakket
1 l varm grønsagsbouillon
400 g limabønner fra
dåse, skyllet og dryppet af
½ tsk. rosmarin
Salt og malet sort peber

GRØNSAGSSUPPE MED HELE STYKKER

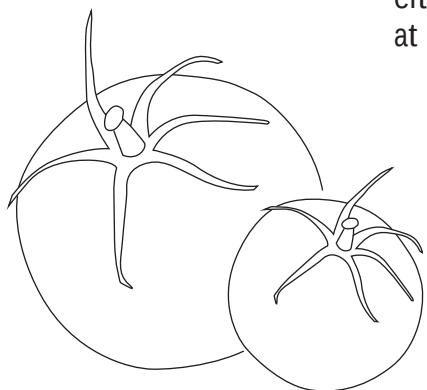
- › Skær kålroen, gulerødderne, pastinakken og løgene i små stykker, og hæld dem i produktet med 2 spsk. olivenolie.
- › Tilsæt hvidløg, varm grønsagssuppe, limabønner og rosmarin.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen CHUNKY SOUP blinker. Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.
- › Server med ristet brød.

INGREDIENSER

4 portioner
1 løg, hakket
1 gulerod, i tern
2 fed hvidløg
1 tomat, hakket
1 l varm grønsagsbouillon
1 spsk. soltørrede
tomater i olie
1 knsp. sukker
2 spsk. olivenolie
Frisk basilikum til pynt

RUSTIK TOMATSUPPE

- › Skær løg, gulerod og hvidløg i små stykker, og hæld dem i produktet med 2 spsk. olivenolie.
- › Tilsæt den varme grønsagsbouillon, tomater, en knsp. sukker og de fintskårne soltørrede tomater.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen CHUNKY SOUP blinker. Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut efter ca. 28 minutter, begynder produktet at bippe.



INGREDIENSER

1 kg madæbler
50 ml vand
6 spsk. sukker
½ tsk. kanel

ÆBLE-KANEL-KOMPOT

- › Hæld vandet i produktet.
- › Skær de skrællede æbler i små stykker, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt 6 spsk. sukker og ½ tsk. kanel.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen COMPOTE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut (ca. 13 minutter), begynder produktet at bippe.
- › Serveres med müsli som lækker morgenmad.

INGREDIENSER

200 g jordbær
200 g blåbær
ca. 200 g hindbær
2 spsk. sukker
1 tsk. vaniljeessens
100 ml vand

JORDBÆR-BLÅBÆR- HINDBÆR-KOMPOT

- › Hæld vandet i produktet.
- › Skær jordbærrene i ca. 2 cm store stykker, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt blåbær og hindbær.
- › Tilsæt 2 spsk. sukker og 1 tsk. vaniljeessens.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen COMPOTE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut (ca. 13 minutter), begynder produktet at bippe.
- › Serveres med vaniljeis.





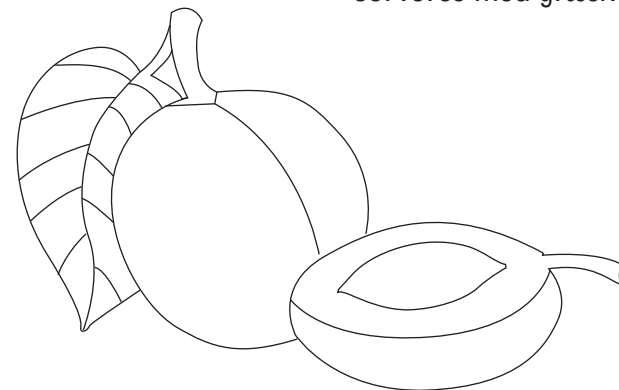
Compote

INGREDIENSER

2 kg ferskner
1 citron (kun saften)
2 spsk. honning
1 tsk. vaniljeessens

FERSKENKOMPOT

- › Fjern stenene fra fersknerne, og skær dem i små stykker.
- › Hæld fersknerne med citronsaften, 2 spsk. honning og 1 tsk. vaniljeessens i produktet.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen COMPOTE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut (ca. 13 minutter), begynder produktet at bippe.
- › Serveres med græsk yoghurt.



INGREDIENSER

500 g rabarber
100 g sukker
100 ml vand
1 lille stykke (1 cm) frisk
ingefær
(revet)

RABARBERKOMPOT MED INGEFÆR

- › Hæld vandet i produktet.
- › Skær rabarberne i små stykker, og tilsæt dem.
- › Tilsæt 100 g sukker og den revne ingefær, og rør det godt sammen.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen COMPOTE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut (ca. 13 minutter), begynder produktet at bippe.
- › Hvis kompotten er for tyk, kan du tilsætte lidt kogende vand.
- › Smager fantastisk med flødeskum eller vaniljesovs.





Compote

INGREDIENSER

1,5 kg appelsiner
1 tsk. piment (stødt chili)
100 ml appelsinsaft
3 spsk. brunt sukker
½ tsk. kanel

KRYDRET APPELSINKOMPOT

- › Skræl appelsinerne, skær stykkerne i skiver, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt 1 tsk. piment (stødt chili), ½ tsk. kanel og 100 ml appelsinsaft, og rør det sammen med det brune sukker.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen COMPOTE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når tilberedningstiden er ved at være slut (ca. 13 minutter), begynder produktet at bippe.

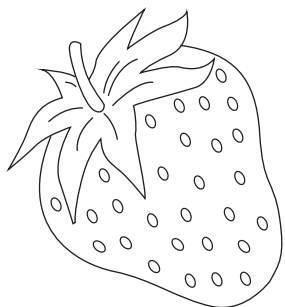


INGREDIENSER

500 g modne jordbær
4 bananer
400 g yoghurt naturel
250 ml friskpresset
appelsinsaft
2 spsk. sukker

JORDBÆR- SMOOTHIE

- › Skær jordbærrene igennem, og hæld dem i produktet.
- › Skræl bananerne, skær dem i små stykker, og hæld dem i produktet med yoghurt, appelsinsaft og 2 spsk. sukker.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen SMOOTHIE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når smoothien er færdig (efter ca. 2 minutter), begynder produktet at bippe.

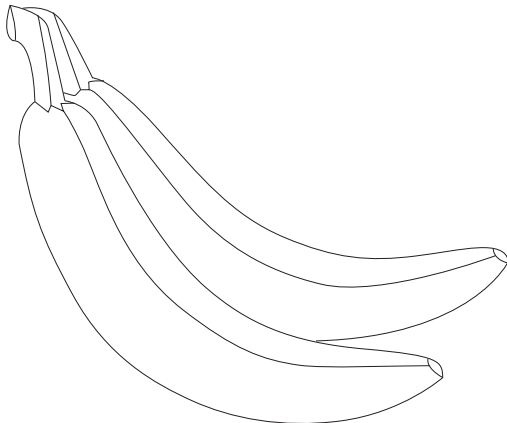


INGREDIENSER

4 bananer
550 ml letmælk
(550 ml soja- eller
mandelmælk kan
også bruges)
8 spsk. vand
4 spsk. brunt sukker
16 isterninger (knust)

BANAN- SMOOTHIE

- › Skræl bananerne, skær dem i små stykker, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt vand, mælk, brunt sukker og isterninger (knust).
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen SMOOTHIE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når smoothien er færdig (efter ca. 2 minutter), begynder produktet at bippe.

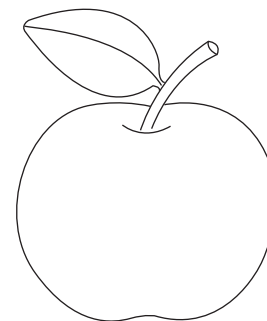


INGREDIENSER

4 bananer i skiver
600 g grønne vindruer
600 g vaniljeyoghurt
2 æbler, uden kerner og
skåret i små stykker
200 g frisk bladspinat

GRØN SMOOTHIE

- › Skræl bananerne, skær dem i små stykker, og hæld dem i produktet.
- › Skær vindruerne igennem, og hæld dem i produktet sammen med æblerne i små stykker og uden kerner.
- › Tilsæt til sidst vaniljeyoghurten og spinatbladene.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen SMOOTHIE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når smoothien er færdig (efter ca. 2 minutter), begynder produktet at bippe.



INGREDIENSER

1 liter mælk
750 g vaniljeis
2 stænger vanilje

VANILJE-MILKSHAKE

- › Hæld mælken i produktet.
- › Tilsæt vaniljeisen i flere portioner.
- › Skær vaniljestængerne op på langs, og fjern kornene.
- › Hæld vaniljekornene i produktet.
- › Tryk på knappen MODE, indtil program-lampen SMOOTHIE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når milk-shaken er færdig (efter ca. 2 minutter), begynder produktet at bippe.



INGREDIENSER

500 g ananasstykker
3 gulerødder
3 appelsiner, pillede
300 ml vand

ANANAS-APPELSIN-SMOOTHIE

- › Skær gulerødder og appelsiner i mindre stykker, og hæld dem i produktet.
- › Tilsæt vand og ananasstykker.
- › Tryk på knappen MODE, indtil programlampen SMOOTHIE blinker.
Tryk så på knappen START/STOP.
- › Når smoothien er færdig (efter ca. 2 minutter), begynder produktet at bippe.



Emballage, CV: © tashka2000/www.fotolia.com
Side 1, 44 : © Dmitry Ersler/www.fotolia.com
Side 5, 51, 61 : © egorxfi/www.fotolia.com
Side 8, 19 : © Nomad_Soul/www.fotolia.com
Side 12, 32 : © Soyka/www.fotolia.com
Side 43 : © Kesu/www.fotolia.com
Side 48 : © Irochka/www.fotolia.com
Side 55 : © Iecic/www.fotolia.com
Side 58 : © Christian Fischer/www.fotolia.com
Side 59 : © HandmadePictures/www.fotolia.com
Side 3, 4, 6, 9, 10, 13, 14, 16, 18, 21, 22,
24, 27, 29, 30, 33, 35, 37, 38, 41, 42, 45,
46, 49, 50, 53, 56, 60:
© www.maryannemadden.com

Bemærk:

Billederne i opskriftshæftet er eksempler og kan afvige en smule fra dine resultater afhængigt af grøntsagerne / frugternes type og modningsgrad.

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