

30 recept

COOK 'N MIX SZAKÁCSKÖNYV



Karfiol-póréhagyma leves	2
Chilis-bazsalikomos paradicsomleves	5
Gombaleves	7
Korianderes sárgarépaleves	8
Burgonya-póréhagyma leves.	11
Borsóleves sonkával	12
Stilton sajtos brokkolileves	15
Céklaleves	17
Spenót-sárgarépa leves	19
Vajtók leves	20
Gnocchis csirkehúsleves.	23
Pikáns bableves	25
Édes-savanyú káposztaleves	26
Mediterrán zöldségleves	28
Csirkeleves rizzsel	31
Csirkehúsleves csicseriborsóval	32
Zöldségleves	34
Édesburgonya leves pirospaprikával.	36
Darabos gyökérzöldségleves	39
Rusztikus paradicsomleves	40
Fahéjas alma kompót	43
Épres-áfonyás-málnás kompót.	44
Őszibarack kompót.	47
Rebarbara kompót gyömbérrel.	48
Fűszeres narancskompót	51
Eper smoothie	52
Banán smoothie	54
Zöld smoothie	57
Vaníliás turmix	58
Ananászos narancsos smoothie	61



HOZZÁVALÓK

4 személyre
50 g vaj
1 csomag póréhagyma
1 vöröshagyma, finomra
aprítva
1 fokhagymagerezd,
finomra aprítva
800 g karfiolrózsa, durvára
darabolva
1 liter forró tyúkhúsleves
alaplé
250 ml tejszín
2 ek. extra szűz
olívaolaj

KARFIOL- PÓRÉHAGYMA LEVES

- › Aprítsa fel a póréhagymát, a vöröshagymát, a fokhagymát és a karfiolt és tegye a készülékbe.
- › Adjon hozzá 1 liter forró tyúkhúsleves alaplé.
- › Adja hozzá a vaját és 2 evőkanál olívaolajat.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Adjon hozzá 200 ml tejszínt és keverje össze.
- › Ízesítse sóval és frissen őrölt fekete borssal és ismét keverje össze.
- › Tálalja kevés tejszínnel és olívaolajjal megcsöpögtetve.





Pureed Soup

HOZZÁVALÓK

4 személyre
1 ek. olívaolaj
1 kisebb vöröshagyma,
apróra vágva
2 fokhagymagerezd,
apróra vágva
1-2 tk. chilipaprika pehely
400 g szilvaparadicsom
½ tk. őrölt fekete bors
800 ml víz
1 tk. édesítő por
3 ek. bazsalikom
10 g Crème fraîche
½ tk. só

CHILIS-BAZSALIKOMOS PARADICSOMLEVES

- › Vágja apróra a vöröshagymát és a fokhagymát, majd tegye a készülékbe 1 evőkanál olívaolajjal.
- › Tegye hozzá a chilipaprikát, a paradicsomot és 800 ml vizet.
- › Fűszerezze sóval, borssal és édesítőszerrel.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tegye hozzá a bazsalikomot és a crème fraîche-t, és keverje addig, amíg a leves krémes lesz.
- › Díszítse friss bazsalikommal.



HOZZÁVALÓK

3 személyre
25 g vaj
1 nagy vöröshagyma,
apróra darabolva
1 zöld kaliforniai paprika,
apróra vágva
1 közepes póréhagyma,
apróra vágva
1-2 gerezd fokhagyma,
összetörve
300 g csiperkegomba,
lereszelve
2 ek. liszt
450 ml zöldségalaplé
450 ml tej
1 ek. apróra vágott
petrezselyem
só és frissen őrölt
fekete bors
1 tk. friss kakukkfű,
apróra vágva

GOMBALEVES

- › Aprítsa fel a vöröshagymát, a paprikát és a póréhagymát, majd tegye a készülékbe.
- › Adja hozzá a vajat, az összetört fokhagymát és a gombát.
- › Keverje hozzá a lisztet, majd adagonként öntse hozzá az alaplé és minden esetben jól keverje össze.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Adja hozzá a tejet és az apróra vágott petrezselymet, ízesítse sóval és frissen őrölt fekete borssal.
- › Dísztse apróra vágott kakukkfűvel.



HOZZÁVALÓK

4 személyre
1 ek. növényi olaj
1 vöröshagyma, szeletelve
450 g sárgarépa,
szeletekre vágva
1 tk. őrölt koriander
1,2 liter zöldségalaplé
1 csokor friss koriander,
durvára vágva



KORIANDERES SÁRGARÉPALEVES

- › Darabolja össze a vöröshagymát és a sárgarépát, majd tegye a készülékbe.
- › Keverje bele az őrölt koriandert és a friss koriander $\frac{3}{4}$ részét, majd a zöldségalaplé és a növényi olajat.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Díszítse friss korianderrel.

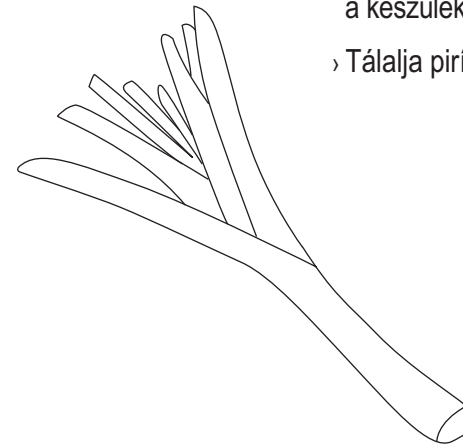


HOZZÁVALÓK

2 személyre
2 ek. olvasztott vaj
3 közepes méretű
póréhagyma,
vékonyra szeletelve
250 ml forrásban lévő víz
1 sószegény tyúkhúsleves
alaplé leveskocka
3 közepes burgonya,
kockára vágva
3 közepes sárgarépa,
vékonyra szeletelve
½ tk. szárított majoránna
½ tk. szárított kakukkfű
½ tk. bors
500 ml zsírszegény tej
pirított kenyérkocka
díszítéshez

BURGONYA- PÓRÉHAGYMA LEVES

- › Töltse az olvasztott vajat és a póréhagymát a készülékbe.
- › Adja hozzá a vizet, a tejet, a leveskockát, a burgonyát, a sárgarépát, a majoránna, a kakukkfűvet és a borsot.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja pirított kenyérkockákkal.



HOZZÁVALÓK

4 személyre
2 ek. olívaolaj
1½ vörshagyma,
szeletelve
10 szalonnacsík, megsütve
és felaprítva
2 fokhagymagerezd,
apróra vágva
600 g fagyasztott borsó,
kiolvastva, és egy kis
mennyiség a tálaláshoz
600 ml forró zöldségaplé
pármai sonka a tálaláshoz

BORSÓLEVES SONKÁVAL

- › Tegye az olajat, a vörshagymát és a sült szalonnát a készülékbe.
- › Adja hozzá a fokhagymát, a borsót és a zöldségaplét.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tálaláskor díszítse néhány szem borsóval és pármai sonkával.

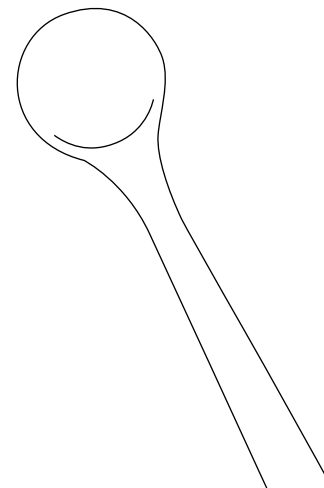


HOZZÁVALÓK

2 személyre
1 ek. olívaolaj
55 g Stilton sajt
½ ek. vaj
½ vörshagyma,
apróra vágva
1 fokhagymagerezd,
apróra vágva
250 g brokkoli (rózsák és
torzsa), apróra vágva
300 ml forró tyúkhúsleves
alaplé
só és fekete bors
1 tojássárgája
3 ek. tejszín
pirított kenyérkocka
díszítéshez

STILTON SAJTOS BROKKOLILEVES

- › Tegye a készülékbe az olajat és a vajat a fokhagymával és a vörshagymával együtt.
- › Adja hozzá az apróra vágott brokkolit és a forró tyúkhúsleves alaplé, majd jól keverje össze.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Ízesítse sóval és frissen őrölt fekete borssal.
- › Keverje össze a tojássárgáját és a tejszínt egy tálban és adja a forró leveshez.
- › Morzsolja a Stilton sajtot a forró levesre és tálalja pirított kenyérkockákkal.



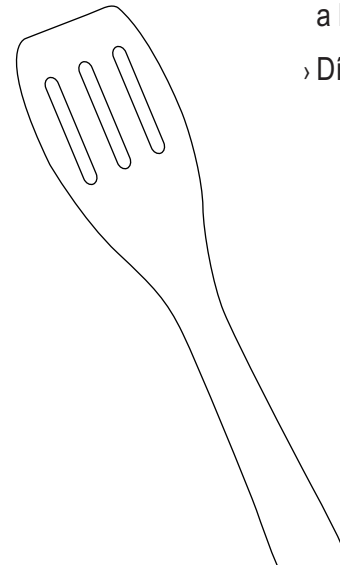
Pureed Soup

HOZZÁVALÓK

4 személyre
3 ek. olívaolaj
1 nagy vöröshagyma,
apróra vágva
3 fokhagymagerezd,
apróra vágva
8 közepes cékla,
meghámozva és
apróra vágva
1 liter marhahúsleves alaplé
só és frissen őrölt
fekete bors
tejszín a díszítéshez
vegyes magok a
díszítéshez

CÉKLALEVES

- › Vágja apróra a vöröshagymát és a fokhagymát, majd tegye az olívaolajjal együtt a készülékbe.
- › Keverje hozzá az apróra vágott céklát és a levesalaplét, majd fűszerezze sóval és borssal.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Díszítse egy kanál tejszínnel és néhány maggal.



HOZZÁVALÓK

2 személyre
200 g spenót
2 sárgarépa, nagyobb
darabokra vágva
3 fokhagymagerezd,
apróra vágva
700 ml zöldségalaplé
30 g Cheddar sajt
1 vöröshagyma,
apróra vágva
3 szárított csípős paprika
só és bors

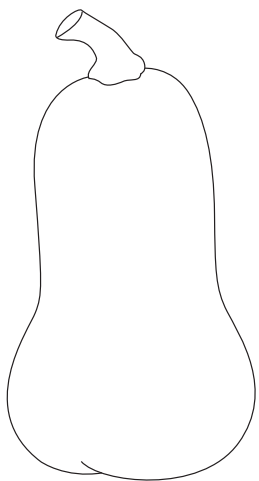
SPENÓT-SÁRGARÉPA LEVES

- › Vágja apróra a sárgarépát, a vöröshagymát és a fokhagymát, majd a spenóttal együtt tegye a készülékbe.
- › Adja hozzá a 700 ml zöldségalaplét, a paprikát és a cheddar sajtot.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja pirított kenyérkockákkal.



HOZZÁVALÓK

2 személyre
1/2 vajtök, felaprítva
2 sárgarépa, kockára vágva
2 vöröshagyma,
kockára vágva
1 liter zöldségalaplé
1 tk. fűszerkeverék
1 csipetnyi só és bors
szalonnakockák
a díszítéshez
tejszín a díszítéshez



VAJTÖK LEVES

- › Vágja apróra a tököt, a sárgarépát és a vöröshagymát, majd tegye a készülékbe.
- › Adjon hozzá 1 teáskanál fűszerkeveréket, zöldségalaplé, sót és borsot.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a PUREED SOUP program jelzőfénye villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 21 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Díszítse szalonnakockákkal és egy kanál tejszínnel.

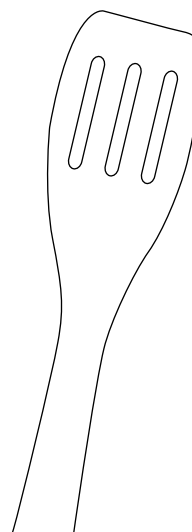


HOZZÁVALÓK

4 személyre
2 vöröshagyma, szeletelve
2 szár zeller, apróra vágva
2 sárgarépa, meghámozva
és apróra vágva
25 g liszt
1,2 liter tyúkhúsleves alaplé
250 g főtt gnocchi
450 g főtt
csirke, szeletekben
1 ek. friss vágott
petrezselyem
só és frissen őrölt
fekete bors

GNOCCHIS CSIRKEHÚSLEVES

- › Aprítsa fel a vöröshagymát, a zellert és a sárgarépát, majd tegye a készülékbe.
- › Keverje bele a lisztet, majd adja hozzá a tyúkhúsleves alaplé és keverje össze.
- › Végül adja hozzá a főtt csirkét és a gnocchit.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Ízesítse ízlés szerint sóval és frissen őrölt fekete borssal.
- › Keverje bele a petrezselymet és tálalja.



HOZZÁVALÓK

4 személyre
1 ek. olvasztott vaj
1 burgonya, apróra vágva
1 nagy vöröshagyma,
apróra vágva
2 gerezd fokhagyma,
összetörve
1 piros kaliforniai paprika,
kockára darabolva
2 szár zeller,
összedarabolva
75 g főtt chorizo kolbász,
kockára vágva
1 ek. paradicsompüré
450 ml zöldségalaplé
200 g apróra vágott
konzervparadicsom
só
400 g Kidney bab (főtt)
ropogós fehér kenyér
a tálaláshoz
bors
1 tk. friss aprított
bazsalikom

PIKÁNS BABLEVES

- › Tegye a vöröshagymát, a fokhagymát és az olvasztott vajat a készülékbe.
- › Adja hozzá a paprikát, a zellert és a burgonyát, majd keverje hozzá a chorizót, a paradicsompürét, az alaplé, a friss bazsalikomot, az apróra vágott paradicsomot, majd fűszerezze sóval és borssal.
- › Adja hozzá a főtt babot és jól keverje össze.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja ropogós kenyérrel és néhány bazsalikomlevéllel.

HOZZÁVALÓK

1 személyre
1 kis burgonya,
meghámozva,
kockára darabolva
250 ml forró zöldségalaplé
½ fehér káposzta,
apróra vágva
1 pohár fehérbor
½ tk. római kömény
1 ek. borecet
1 tk. méz

ÉDES-SAVANYÚ KÁPOSZTALEVES

- › Töltse a burgonyát, a zöldségalaplét, a fehér káposztát és a fehérbort a készülékbe.
- › Adja hozzá a köményt és a fehérborecetet.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja rácsöpögtetett mézzel.



HOZZÁVALÓK

6 személyre

1 tk. só

1 liter tyúkhúsleves alaplé

200 g lilahagyma,
szeletelve

200 g cukkini

200 g piros paprika

100 g burgonya

vágott petrezselyem

MEDITERRÁN ZÖLDSÉGLEVES

- › Töltse az apróra vágott zöldségeket a sóval és tyúkhúsleves alaplével együtt a készülékbe.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Szórja meg apróra vágott petrezselyemmel és tálalja friss kenyérrel.

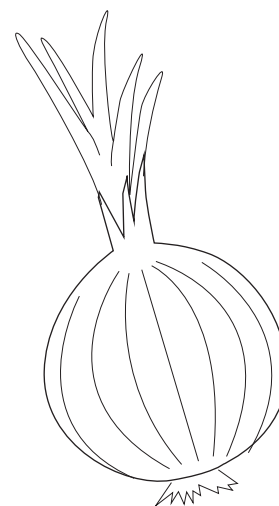


HOZZÁVALÓK

4 személyre
1 kis vöröshagyma
1 zeller
375 ml forró tyúkhúsleves
 alaplé
225 g fagyasztott vegyes
 zöldség
85 ml csípős szósz
175 g főtt
 csirkehús
100 g főtt fehér rizs
500 ml víz

CSIRKELEVES RIZZSEL

- › Öntse a forró tyúkhúsleves alaplét és a csirkehúst a készülékbe.
- › Adja hozzá az apróra vágott fagyasztott zöldségeket, a vizet, az apróra vágott zellert, a csípős szószot és az apróra vágott vöröshagymát.
- › Végül adja hozzá a rizst és jól keverje össze.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.



HOZZÁVALÓK

2 személyre
200 g csicseriborsó
(előfőzött, konzerv)
800 ml tyúkhúsleves alaplé
250 g csirkehús
(főtt, kockára darabolva)
1 pohár vörösbort
405 g konzerv paradicsom
1 tk. rozmaring
4–5 gerezd fokhagyma
2 sárgarépa
(finom darabkákra vágva)
3 fej brokkoli
(kis rózsákra szedve)
1 vöröshagyma
1 ek. olívaolaj

CSIRKEHÚSLEVES CSICSERIBORSÓVAL

- › Töltse a tyúkhúsleves alaplével, a rozmaringot, a sárgarépát és a brokkolit a készülékbe.
- › Adja hozzá a vöröshagymát, az olajat, a fokhagymát, a bort és a paradicsomot.
- › Adja hozzá az előfőzött csicseriborsót és a főtt csirkét.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja néhány csepp olívaolajjal.



HOZZÁVALÓK

2 személyre
50 g apróra vágott
vörshagyma
2 fokhagymagerezd,
apróra vágva
200 g cukkini, szeletelve
½ közepes sárgarépa,
szeletelve
75 g paradicsom, kockára
vagy szeletekre vágva
1 ek. friss vágott
petrezselyem
200 g lima bab (főtt)
½ tk. bors
500 ml tyúkhúsleves alaplé
2 tk. metélőhagyma-karika



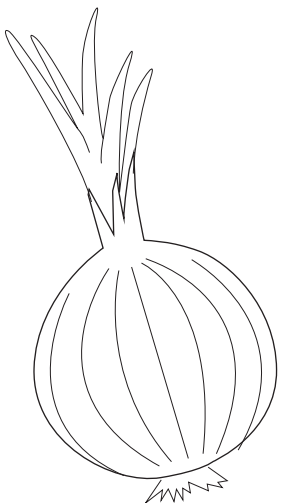
ZÖLDSÉGLEVES

- › Vágja apróra a vörshagymát és a fokhagymát, majd tegye a készülékbe.
- › Adja hozzá a többi hozzávalót (bab és metélőhagyma nélkül).
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Adja hozzá a lima babot és díszítse metélőhagyma-karikákkal.



HOZZÁVALÓK

4 személyre
4 édesburgonya
3 piros paprika
1 nagy fehér hagyma
1 kicsi piros chilipaprika,
apróra vágva
2 gerezd fokhagyma
2 tk. őrölt paprika
1 tk. római kömény
só és bors ízlés szerint
500 ml zöldségalaplé
100 ml tejszín
55 g vaj



ÉDESBURGONYA LEVES PIROSPAPRIKÁVAL

- › Vágja apróra az édesburgonyát, a sárgarépát és a hagymát, majd tegye a készülékbe.
- › Tegye a finomra vágott chili paprikát és a szeletekre vágott fokhagymagerezdeket a vajjal együtt a készülékbe.
- › Adja hozzá az őrölt paprikát és a köményt, majd az egészet jól keverje el 500 ml zöldségalaplével.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Ízesítse sóval és borssal, adja hozzá a tejszínt és jól keverje össze.



HOZZÁVALÓK

4 személyre

1 közepes karórépa (500 g)

2 közepes sárgarépa

1 közepes fehérrépa

1 nagy vörshagyma

2 ek. olívaolaj

2 fokhagymagerezd,

apróra vágva

1 liter forró zöldségalaplé

400 g lima bab konzerv,

leöblítve és lecsöpögtetve

½ tk. rozmaring

só és őrölt fekete bors

DARABOS GYÖKÉRZÖLDSÉGLEVES

- › Vágja apróra a karórépát, a sárgarépát, a fehérrépát és a hagymát, majd tegye a készülékbe 2 evőkanál olívaolajjal.
- › Adja hozzá a fokhagymát, a forró zöldségalaplét, a lima babot és a rozmaringot.
- › Nyomja meg a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja ropogós kenyérrel.

HOZZÁVALÓK

4 személyre
1 vöröshagyma,
apróra vágva
1 sárgarépa, kockára vágva
2 gerezd fokhagyma
1 kg paradicsom,
apróra vágva
1 liter forró zöldségalaplé
1 ek. szárított paradicsom
olajban
1 csipet cukor
2 ek. olívaolaj
friss bazsalikom a díszí-
téshez

RUSZTIKUS PARADICSOMLEVES

- › Vágja apróra a vöröshagymát, a sárgarépát és a fokhagymagerezdeket, majd tegye 2 evőkanál olívaolajjal a készülékbe.
- › Adja hozzá a forró zöldségalaplé, a paradicsomot, egy csipet cukrot és az apróra vágott szárított paradicsomot.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a CHUNKY SOUP program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén, körülbelül 28 perc elteltével a készülék sípolni kezd.



HOZZÁVALÓK

1 kg főzőalma
50 ml víz
6 ek. cukor
½ tk. fahéj

FAHÉJAS ALMA KOMPÓT

- › Töltse a vizet a készülékbe.
- › Vágja apró darabokra a meghámozott almát, majd tegye a készülékbe.
- › Adjon hozzá 6 evőkanál cukrot és ½ teáskanál fahéjat.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a COMPOTE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén (körülbelül 13 perc elteltével) a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja müzslivel finom reggeliként.



HOZZÁVALÓK

200 g eper
200 g áfonya
200 g málna
2 ek. cukor
1 tk. vanília esszencia
100 ml víz

EPRES-ÁFONYÁS- MÁLNÁS KOMPÓT

- › Töltse a vizet a készülékbe.
- › Vágja az epret kb. 2 cm-es darabokra és tegye a készülékbe.
- › Adja hozzá az áfonyát és a málnát.
- › Adjon hozzá 2 evőkanál cukrot és 1 teáskanál vanília esszenciát.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a COMPOTE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén (körülbelül 13 perc elteltével) a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja vaníliafagylalttal.

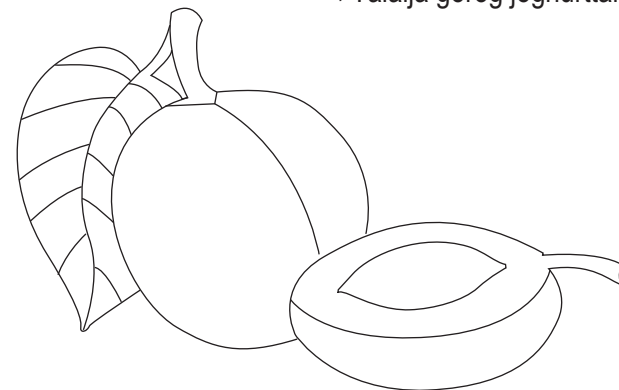


HOZZÁVALÓK

2 kg őszibarack
1 citrom (csak a leve)
2 ek. méz
1 tk. vanília esszencia

ŐSZIBARACK KOMPÓT

- › Magozza ki az őszibarackot és vágja apró kockákra.
- › Tegye az őszibarackot a készülékbe a citromlével, 2 evőkanál mézzel és 1 teáskanál vanília esszenciával.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a COMPOTE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén (körülbelül 13 perc elteltével) a készülék sípolni kezd.
- › Tálalja görög joghurttal.



HOZZÁVALÓK

500 g rebarbara
100 g cukor
100 ml víz
1 kis darab (1 cm) friss
gyömbér
(reszelt)

REBARBARA KOMPÓT GYÖMBÉRREL

- › Töltse a vizet a készülékbe.
- › Vágja a rebarbarát kicsi darabokra és tegye a készülékbe.
- › Adja hozzá a 100 g cukrot és a reszelt gyömbért, majd jól keverje össze.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a COMPOTE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén (körülbelül 13 perc elteltével) a készülék sípolni kezd.
- › Ha túl sűrű a kompót, akkor keverjen hozzá kevés forrásban lévő vizet.
- › Nagyon finom tejszínhabbal vagy vaníliaszósszal.



HOZZÁVALÓK

1,5 kg narancs
1 tk. szegfűbors
100 ml narancslé
3 ek. barna cukor
½ tk. fahéj

FŰSZERES NARANCSKOMPÓT

- › Hámozza meg a narancsot, darabolja fel a narancsszeleteket és tegye a készülékbe.
- › Adjon hozzá 1 teáskanál szegfűborsot, ½ teáskanál fahéjat és 100 ml narancslevet, majd keverje össze a barna cukorral.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a COMPOTE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › A főzési idő végén (körülbelül 13 perc elteltével) a készülék sípolni kezd.

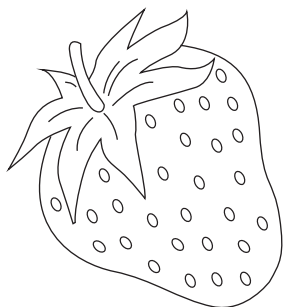


HOZZÁVALÓK

500 g érett eper
4 banán
400 g natúr joghurt
250 ml frissen csavart
narancslé
2 ek. cukor

EPER SMOOTHIE

- › Vágja félbe a szamócákat és tegye a készülékbe.
- › Hámozza meg és vágja apró darabokra a banánt és töltse a joghurttal, narancslével és 2 evőkanál cukorral együtt a készülékbe.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a SMOOTHIE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › Amikor a smoothie elkészült (kb. 2 perc elteltével), a készülék sípolni kezd.

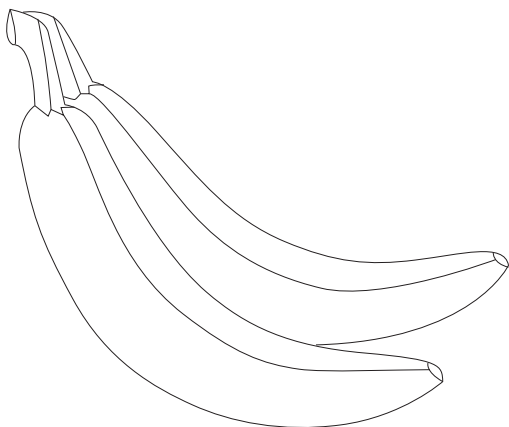


HOZZÁVALÓK

4 banán
550 ml félzsíros tej
(550 ml szójatej vagy
mandulatej)
8 ek. víz
4 ek. barna cukor
16 jégkocka (zúzott)

BANÁN SMOOTHIE

- › Hámozza meg a banánt, vágja kicsi darabokra és tegye a készülékbe.
- › Adja hozzá a vizet, a tejet, a barna cukrot és a jégkockákat (zúzott).
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a SMOOTHIE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › Amikor a smoothie elkészült (kb. 2 perc elteltével), a készülék sípolni kezd.

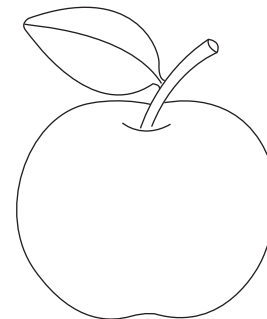


HOZZÁVALÓK

4 banán, szeletelve
600 g zöld szőlő
600 g vaníliás joghurt
2 alma kimagozva és
apróra vágva
200 g friss leveles spenót

ZÖLD SMOOTHIE

- › Hámozza meg a banánt, vágja kicsi darabokra és tegye a készülékbe.
- › Vágja félbe a szőlőt, és a kimagozott, apróra vágott almával együtt tegye a készülékbe.
- › Végül adja hozzá a vaníliás joghurtot és a spenótleveleket.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a SMOOTHIE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › Amikor a smoothie elkészült (kb. 2 perc elteltével), a készülék sípolni kezd.



HOZZÁVALÓK

1 liter tej
750 ml vanília fagylalt
2 vaníliarúd

VANÍLIÁS TURMIX

- › Öntse a tejet a készülékbe.
- › Adagokban adja hozzá a vanília fagylaltot.
- › Vágja ketté a vaníliarudat hosszában és kaparja ki a vaníliavelőt.
- › Tegye a vaníliavelőt a készülékbe.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a SMOOTHIE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › Amikor a turmix elkészült (kb. 2 perc elteltével), a készülék sípolni kezd.



HOZZÁVALÓK

500 g darabolt ananász
3 sárgarépa
3 narancs, meghámozva
300 ml víz

ANANÁSZOS NARANCSOS SMOOTHIE

- › Hámozza meg, darabolja fel, majd tegye a készülékbe a sárgarépát és a narancsot.
- › Adja hozzá a vizet és az ananászdarabokat.
- › Nyomja meg annyiszor a MODE gombot, hogy a SMOOTHIE program jelzőfény villogjon, majd nyomja meg a START/STOP gombot.
- › Amikor a smoothie elkészült (kb. 2 perc elteltével), a készülék sípolni kezd.



Csomagolás, CV: © tashka2000/www.fotolia.com
1., 44. oldal: © Dmitry Ersler/www.fotolia.com
5., 51, 61. oldal: © egorxfi/www.fotolia.com
8, 19. oldal: © Nomad_Soul/www.fotolia.com
12, 32. oldal: © Soyka/www.fotolia.com
43. oldal: © Kesu/www.fotolia.com
48. oldal: © Irochka/www.fotolia.com
55. oldal: © lecić/www.fotolia.com
58. oldal: © Christian Fischer/www.fotolia.com
59. oldal: © HandmadePictures/www.fotolia.com
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. oldal:
© www.maryannemadden.com

Tudnivaló:

A receptfüzetben található illusztrációk szemléltető célt szolgálnak és a zöldségek/gyümölcsök érettségétől és fajtájától függően eltérhetnek az Ön által elkészített ételtől.

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