

30 de rețete

A top-down photograph of a rustic wooden table. In the center is a dark brown, textured ceramic bowl filled with a light-colored, creamy soup. Several sliced mushrooms are arranged around the bowl, and a small sprig of fresh thyme is placed on top of the soup. To the left of the bowl, a blue and white striped cloth is partially visible. In the top right corner, a bunch of fresh thyme is shown. At the bottom of the frame, a silver spoon with an ornate handle lies horizontally. The text 'CARTEA DE BUCATE' is written in large white capital letters across the middle of the image, with 'ROBOT DE BUCĂTĂRIE' and 'COOK 'N' MIX' written below it in smaller white capital letters.

CARTEA DE BUCATE ROBOT DE BUCĂTĂRIE COOK 'N' MIX

Supă de conopidă și praz	2
Supă de roșii, ardei iute și busuioc	5
Supă de ciuperci	7
Supă de morcovi și coriandru	8
Supă de cartofi și praz	11
Supă de mazăre cu șuncă	12
Supă de broccoli cu brânză Stilton	15
Supă de sfeclă roșie	17
Supă cu spanac și morcovi	19
Supă de dovleac moscat	20
Supă de pui cu gnocchi	23
Supă de fasole picantă	25
Supă de varză dulce-acrișoară	26
Supă mediteraneană de legume	28
Supă de pui cu orez	31
Supă de pui cu năut	32
Supă de legume	34
Supă de cartofi dulci cu ardei gras roșu	36
Supă de legume rădăcinoase	39
Supă de roșii rustică	40
Compot de mere cu scorțișoară	43
Compot de căpșuni, afine și zmeură	44
Compot de piersici	47
Compot de rubarbă cu ghimbir	48
Compot de portocale cu condimente	51
Smoothie de căpșuni	52
Smoothie de banane	54
Smoothie verde	57
Milkshake cu vanilie	58
Smoothie de ananas și portocale	61



INGREDIENTE

4 porții

50 g unt

1 tijă de praz

1 ceapă, tocată mărunt

1 cățel de usturoi,

tocat mărunt

800 g buchețele de conopidă, tocate în bucăți mari

1 litru de supă concentrată fierbinte de pui

250 ml smântână grasă

2 linguri ulei de măsline extra virgin

SUPĂ DE CONOPIDĂ ȘI PRAZ

- › Mărunțiți prazul, ceapa, usturoiul și conopida și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați 1 litru de supă concentrată fierbinte de pui.
- › Adăugați untul și 2 linguri de ulei de măsline.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Adăugați 200 ml smântână grasă și amestecați.
- › Condimentați cu sare și piper negru proaspăt măcinat și amestecați din nou.
- › Serviți cu puțină smântână grasă și stropit cu ulei de măsline.





Pureed Soup

INGREDIENTE

4 porții

1 lingură de ulei de
măslină
1 ceapă mică, tocată
2 căței de usturoi, tocați
1-2 lingurițe de fulgi de
ardei iute
400 g roșii prunișoare
½ linguriță de piper negru
măcinat
800 ml apă
1 linguriță de îndulcitor
pudră
3 linguri de busuioc
10 g smântână
½ linguriță de sare

SUPĂ DE ROȘII, ARDEI IUTE ȘI BUSUIOC

- › Tocați ceapa și usturoiul și introduceți-le în aparat cu 1 lingură de ulei de măsline.
- › Adăugați ardeiul iute, roșiile și 800 ml apă.
- › Condimentați cu sare, piper și îndulcitor.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Adăugați busuiocul și smântâna și amestecați, până când supa devine cremoasă.
- › Garnisiți cu busuioc proaspăt.





Pureed Soup

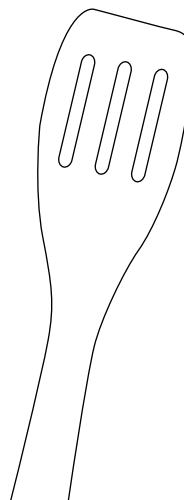
INGREDIENTE

3 porții

25 g unt
1 ceapă mare,
tocată mărunt
1 ardei gras verde,
tocat mărunt
1 tijă de praz medie,
tocată mărunt
1-2 căței de usturoi,
zdrobiți
300 g ciuperci
Champignon, rase
2 linguri de făină
450 ml supă concentrată
de legume
450 ml lapte
1 lingură de pătrunjel tocat
mărunt
sare și piper negru
proaspăt măcinat
1 linguriță de cimbru proas-
păt, tocat

SUPĂ DE CIUPERCI

- › Mărunțiți ceapa, ardeiul gras și prazul și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați untul, usturoiul zdrobit și ciupercile.
- › Încorporați făina și apoi adăugați supa concentrată în porții și amestecați bine.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Adăugați laptele și pătrunjelul tocat și asezonați cu sare și piper negru proaspăt măcinat.
- › Garnisiți cu cimbru tocat.



INGREDIENTE

4 porții

1 lingură de ulei vegetal
1 ceapă, tăiată felii
450 g morcovi, tăiați felii
1 linguriță de
coriandru măcinat
1,2 litri supă concentrată
de legume
1 legătură de coriandru
proaspăt, tocat mare



SUPĂ DE MORCOVI ȘI CORIANDRU

- › Tăiați felii ceapa și morcovii și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați coriandrul măcinat și $\frac{3}{4}$ din coriandrul proaspăt, apoi supa concentrată de legume și uleiul vegetal.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Garnisiți cu coriandru proaspăt.



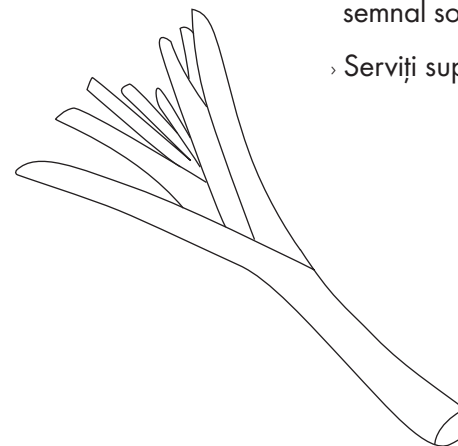
INGREDIENTE

2 porții

2 linguri unt topit
3 tije de praz medii, tăiate
felii subțiri
250 ml apă fiartă
1 cub de concentrat de
supă de pui cu conținut
reduc de sare
3 cartofi de mărime medie,
tăiați cuburi
3 morcovi medii,
tăiați felii subțiri
1/2 linguriță
maghiran uscat
1/2 linguriță cimbru uscat
1/2 linguriță de piper
500 ml lapte cu conținut
scăzut de grăsimi
crutoane pentru garnisire

SUPĂ DE CARTOFI ȘI PRAZ

- › Puneți untul topit și prazul în aparat.
- › Adăugați apa, laptele, cubul de concentrat de supă, cartofii, morcovii, maghiranul, cimbrul și piperul.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți supa garnisită cu crutoane.



INGREDIENTE

4 porții

2 linguri de ulei de măsline
1 ½ ceapă, tăiată felii
10 felii de slănină
prăjite și mărunțite
2 căței de usturoi, tocați
600 g mazăre deconge-
lată, plus o cantitate
mică pentru servire
600 ml supă concentrată
fierbinte de legume
șuncă de Parma pentru
servire

SUPĂ DE MAZĂRE CU ȘUNCĂ

- › Introduceți în aparat uleiul, cepele și slăcina prăjită.
- › Adăugați usturoiul, mazărea și supa concen-
trată de legume.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze
intermitent becul programului PUREED SOUP.
Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca
21 de minute, aparatul începe să emită un
semnal sonor.
- › Pentru servire asezonați cu câteva boabe de
mazăre și șuncă de Parma.





Pureed Soup

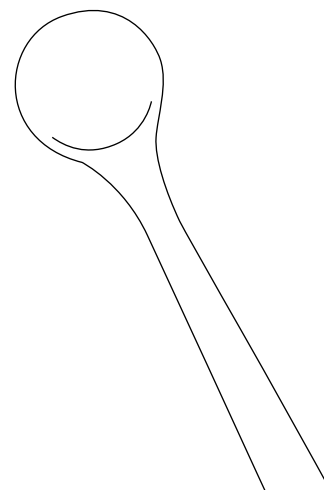
INGREDIENTE

2 porții

1 lingură de ulei
de măsline
55 g brânză Stilton
1/2 lingură de unt
1/2 ceapă mare, tocată
1 cățel de usturoi, tocat
250 g broccoli (buchețele
și cotor), tocat
300 ml supă concentrată
fierbinte de pui
sare și piper negru
1 gălbenuș
3 linguri smântână grasă
crutoane pentru garnisire

SUPĂ DE BROCCOLI CU BRÂNZĂ STILTON

- › Introduceți în aparat uleiul și untul cu usturoiul și cepele.
- › Adăugați broccoli tocat și supa concentrată fierbinte de pui și amestecați bine.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Condimentați cu sare și piper negru proaspăt măcinat.
- › Amestecați gălbenușul și smântâna grasă într-un castron și adăugați-le în supa fierbinte.
- › Fărâmițați brânza Stilton peste supa fierbinte și serviți cu crutoane.



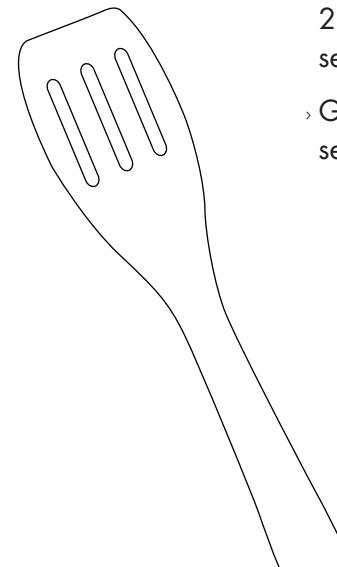
INGREDIENTE

4 porții

3 linguri de ulei
de măsline
1 ceapă mare, tocată
3 căței de usturoi, tocați
8 sfeclă roșii medii,
descojite și tocate
1 litru supă
concentrată de vită
sare și piper negru
proaspăt măcinat
smântână grasă
pentru garnisire
amestec de semințe
pentru garnisire

SUPĂ DE SFECLĂ ROȘIE

- › Tocați ceapa și usturoiul și introduceți-le în aparat cu uleiul de măsline.
- › Amestecați sfecla roșie tocată și supa concentrată și asezonați cu sare și piper.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Garnisiți cu puțină smântână grasă și câteva semințe.



INGREDIENTE

2 porții

200 g spanac
2 morcovi, tăiați în
cuburi mari
3 căței de usturoi, tocați
700 ml supă concentrată
de legume
30 g brânză Cheddar
1 ceapă, tocată
3 ardei iuți uscați
sare și piper

SUPĂ CU SPANAC ȘI MORCOVI

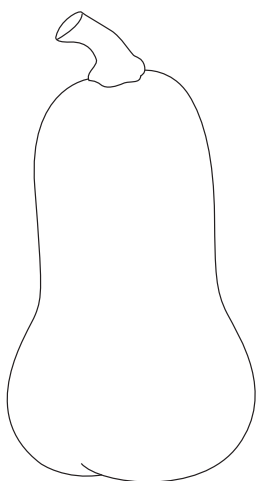
- › Mărunțiți morcovii, cepele și usturoiul și introduceți-le cu spanacul în aparat.
- › Adăugați 700 ml supă concentrată de legume, ardeiul iute și brânza Cheddar.
- › Apăsăți tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți cu crutoane.



INGREDIENTE

2 porții

1/2 dovleac moscat,
mărunțit
2 morcovi, tăiați cuburi
2 cepe, tăiate cuburi
1 litru de supă
concentrată de legume
1 linguriță de amestec
de condimente
1 praf de sare și piper
cuburi de slănină
pentru garnisire
smântână grasă pentru
garnisire



SUPĂ DE DOVLEAC MOSCAT

- › Mărunțiți dovleacul moscat, morcovii și cepele și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați 1 linguriță de amestec de condimente, supă concentrată de legume și sare și piper.
- › Apăsați tasta MODE astfel încât să lumineze intermitent becul programului PUREED SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 21 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Garnisiți cu cuburi de slănină și puțină smântână grasă.



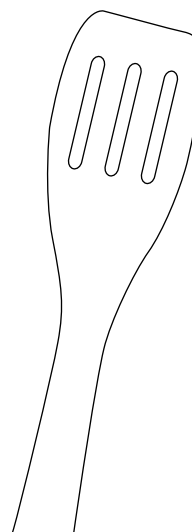
INGREDIENTE

4 porții

2 cepe tăiate felii
2 tulpini de țelină,
tocate mărunt
2 morcovi, descojiți și tăiați
în cuburi mici
25 g făină
1,2 litru de supă
concentrată de pui
250 g gnocchi fierți
450 g pui fierț
tăiat felii
1 lingură de pătrunjel
proaspăt tocat
sare și piper negru proas-
păt măcinat

SUPĂ DE PUI CU GNOCCHI

- › Mărunțiți cepele, țelina și morcovii și introduceți-le în aparat.
- › Încorporați făina și apoi adăugați supa concentrată de pui și amestecați bine.
- › La final adăugați puiul fierț și gnocchi.
- › Apăsați tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Condimentați după gust cu sare și piper negru proaspăt măcinat.
- › Încorporați pătrunjelul și serviți.



INGREDIENTE

4 porții

1 lingură de unt topit
1 cartof, tocat
1 ceapă mare, tocată
2 căței de usturoi, zdrobiți
1 ardei gras roșu,
tăiat cuburi
2 tulpini de țelină, tocate
75 g cârnați Chorizo fierți,
tăiați cuburi
1 lingură de pastă de roșii
450 ml supă
concentrată de legume
200 g roșii din
conservă, mărunțite
sare
400 g fasole roșie (fiartă)
pâine albă crocantă
pentru servire
piper
1 linguriță de busuioc
proaspăt tocat

SUPĂ DE FASOLE PICANTĂ

- › Puneți în aparat ceapa, usturoiul și untul topit.
- › Adăugați ardeiul gras, țelina și cartofii, apoi amestecați Chorizo, pasta de roșii, supa concentrată, busuiocul proaspăt, roșiile mărunțite și condimentați cu sare și piper.
- › Adăugați fasolea fiartă și amestecați bine.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți cu pâine crocantă și câteva frunze de busuioc.

INGREDIENTE

1 porție

1 cartof mic, descojit,
tăiat cuburi
250 ml supă concentrată
fierbinte de legume
½ varză albă, mărunțită
1 pahar de vin alb
½ linguriță de chimion
1 lingură de oțet
din vin alb
1 linguriță de miere

SUPĂ DE VARZĂ DULCE-ACRIȘOARĂ

- › Puneți în aparat cartoful, supa concentrată de legume, varza albă și vinul alb.
- › Adăugați chimionul și oțetul din vin alb.
- › Apăsați tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți supa stropită cu miere.



INGREDIENTE

6 porții

1 linguriță de sare
1 litru de supă
concentrată de pui
200 g ceapă roșie,
tăiată felii
200 g dovlecei
200 g ardei gras roșu
100 g cartofi
pătrunjel tocat

SUPĂ MEDITERA- NEANĂ DE LEGUME

- › Puneți în aparat legumele mărunțite, cu sare și supa concentrată de pui.
- › Apăsați tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Presărați pătrunjel tocat și serviți cu pâine proaspătă.



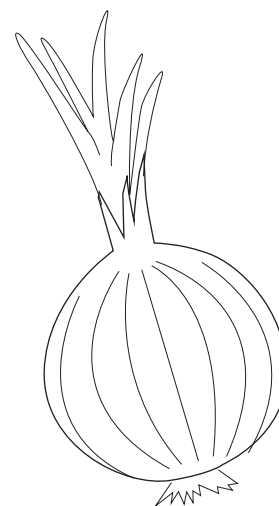
INGREDIENTE

4 porții

1 ceapă mică
1 tulpină de țelină
375 ml supă concentrată
fierbinte de pui
225 g legume congelate
amestecate
85 ml sos picant
175 g carne de
pui fiartă
100 g orez alb fiert
500 ml apă

SUPĂ DE PUI CU OREZ

- › Puneți în aparat supă concentrată fierbinte de pui și carnea de pui.
- › Adăugați legumele congelate mărunțite, apa, țelina tocată, sosul picant și ceapa tocată mărunț.
- › La final adăugați orezul și amestecați bine.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsăți tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.



INGREDIENTE

2 porții

200 g năut
(prefiert, din conservă)
800 ml supă
concentrată de pui
250 g carne de pui
(fiartă, tăiată cuburi)
1 pahar de vin roșu
405 g roșii din conservă
1 linguriță de rozmarin
4 - 5 căței de usturoi
2 morcovi
(tăiați în fâșii subțiri)
3 capete de broccoli
(desprinse în buchețele mici)
1 ceapă
1 lingură de ulei de
măslină

SUPĂ DE PUI CU NĂUT

- › Puneți în aparat supă concentrată de pui, rozmarinul, morcovii și broccoli.
- › Adăugați ceapa, uleiul, usturoiul, vinul și roșiile.
- › Adăugați năutul prefier și carnea de pui fiartă.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți cu câteva picături de ulei de măsline.



INGREDIENTE

2 porții

50 g ceapă tocată
2 căței de usturoi, tocați
200 g dovlecei, tăiați felii
1/2 morcov mediu,
tăiat felii
75 g roșii, tăiate cuburi
sau felii
1 lingură de pătrunjel
proaspăt tocat
200 g fasole de
Lima (fiartă)
1/2 linguriță de piper
500 ml supă
concentrată de pui
2 lingurițe de
frunze de arpagic



SUPĂ DE LEGUME

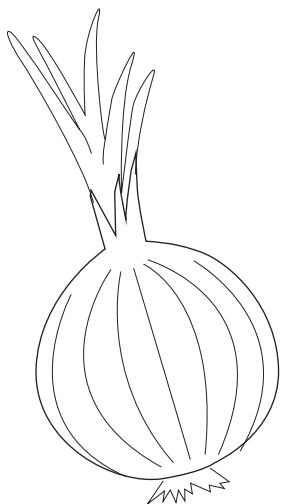
- › Tocați cepele și usturoiul și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați restul ingredientelor (fără fasole și arpagic).
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsăți tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Adăugați fasolea de Lima și garnisiți cu frunze de arpagic.



INGREDIENTE

4 porții

4 cartofi dulci
3 ardei grași roșii
1 ceapă albă mare
1 ardei iute mic,
roșu, tocat mărunt
2 căței de usturoi
2 lingurițe de boia
1 linguriță de chimion
sare și piper
pentru aseasonare
500 ml supă
concentrată de legume
100 ml smântână grasă
55 g unt



SUPĂ DE CARTOFI DULCI CU ARDEI GRAS ROȘU

- › Mărunțiți cartofii dulci, ardeiul gras și cepele și introduceți-le în aparat.
- › Puneți în aparat ardeiul iute tocat mărunt, căței de usturoi tăiați felii și untul.
- › Adăugați boia de ardei și chimion și amestecați bine cu 500 ml supă concentrată de legume.
- › Apăsați tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Aseasonați cu sare și piper, adăugați smântână grasă și amestecați bine.





Chunky Soup

INGREDIENTE

4 porții

1 nap mediu (500 g)
2 morcovi medii
1 păstârnac mediu
1 ceapă mare
2 linguri de
ulei de măsline
2 căței de usturoi, tocați
1 litru de supă concentrată
fierbinte de legume
400 g fasole de Lima din
conservă, spălată și scursă
½ linguriță de rozmarin
sare și piper
negru măcinat

SUPĂ DE LEGUME RĂDĂCINOASE

- › Tăiați napul, morcovii, păstârnacul și ceapa în bucăți mici și introduceți-le în aparat cu 2 linguri de ulei de măsline.
- › Adăugați usturoiul, supa concentrată fierbinte de legume, fasolea de Lima și rozmarinul.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți cu pâine crocantă.

INGREDIENTE

4 porții

1 ceapă, tocată
1 morcov, tăiat cuburi
2 căței de usturoi
1 kg roșii, tocate
1 litru de supă concentrată
fierbinte de legume
1 lingură de roșii uscate la
soare, în ulei
1 priză zahăr
2 linguri de ulei de măsline
busuioc proaspăt
pentru garnisire



SUPĂ DE ROȘII RUSTICĂ

- › Tăiați ceapa, morcovii și căței de usturoi în bucăți mici și puneți-le în aparat cu 2 linguri de ulei de măsline.
- › Adăugați supa concentrată fierbinte de legume, roșiile, o priză de zahăr și roșiile uscate la soare, tăiate mărunț.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului CHUNKY SOUP. Apoi apăsăți tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare, după cca 28 de minute, aparatul începe să emită un semnal sonor.



INGREDIENTE

1 kg mere
50 ml apă
6 linguri de zahăr
½ linguriță de scorțișoară

COMPOT DE MERE CU SCORȚIȘOARĂ

- › Umpleți aparatul cu apă.
- › Tăiați merele descojite în bucăți mici și puneți-le în aparat.
- › Adăugați 6 linguri de zahăr și ½ linguriță de scorțișoară.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului COMPOTE. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare (după cca 13 minute) aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți cu mulsli ca un mic dejun delicios.

INGREDIENTE

200 g căpșuni
200 g afine
200 g zmeură
2 linguri de zahăr
1 linguriță esență de
vanilie
100 ml apă

COMPOT DE CĂPȘUNI, AFINE ȘI ZMEURĂ

- › Umpleți aparatul cu apă.
- › Tăiați căpșunile în bucăți de cca 2 cm și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați afinele și zmeura.
- › Adăugați 2 linguri de zahăr și 1 linguriță de esență de vanilie.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului COMPOTE. Apoi apăsăți tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare (după cca 13 minute) aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți cu înghețată de vanilie.





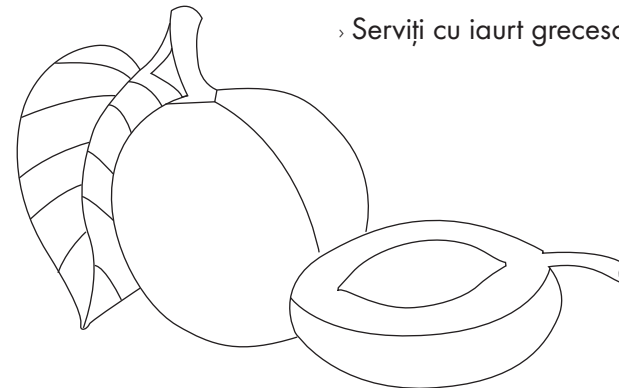
Compote

INGREDIENTE

2 kg piersici
1 lămâie (numai sucul)
2 linguri de miere
1 linguriță esență de vanilie

COMPOT DE PIERSCI

- › Scoateți sâmburii piersicilor și tăiați-le în bucăți mici.
- › Puneți piersicile în aparat cu sucul de lămâie, 2 linguri de miere și 1 linguriță de esență de vanilie.
- › Apăsați tasta MODE până când luminează intermitent becul programului COMPOTE. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare (după cca 13 minute) aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › Serviți cu iaurt grecesc.



INGREDIENTE

500 g rubarbă
250 g zahăr
1 bucată mică (1 cm) de
ghimbir proaspăt
(ras)
100 ml apă

COMPOT DE RUBARBĂ CU GHIMBIR

- › Puneți apa în aparat.
- › Tăiați rubarba în bucăți mici și adăugați-le.
- › Adăugați 100 g zahăr și ghimbir ras și amestecați bine.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului COMPOTE. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare (după cca 13 minute) aparatul începe să emită un semnal sonor.
- › În cazul în care compotul este prea gros, adăugați puțină apă fiartă.
- › Este nemaipomenit de bun cu frișcă sau sos de vanilie.





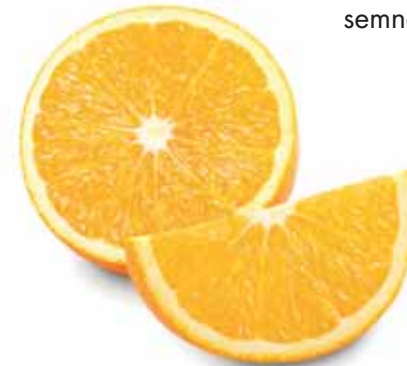
Compote

INGREDIENTE

1,5 kg portocale
1 linguriță de ienibahar
100 ml suc de portocale
3 linguri de zahăr brun
½ linguriță de scorțișoară

COMPOT DE PORTOCAL CU CONDIMENTE

- › Descojiți portocalele, tăiați feliile de portocale în bucăți mici și puneți-le în aparat.
- › Adăugați 1 linguriță de ienibahar, ½ linguriță de scorțișoară și 100 ml suc de portocale și amestecați cu zahăr brun.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului COMPOTE. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › La sfârșitul perioadei de preparare (după cca 13 minute) aparatul începe să emită un semnal sonor.

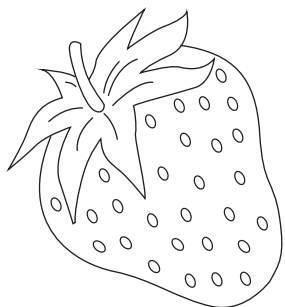


INGREDIENTE

500 g căpșuni coapte
4 banane
400 g iaurt natural
250 ml suc de portocale
proaspăt stors
2 linguri de zahăr

SMOOTHIE DE CĂPȘUNI

- › Tăiați pe jumătate căpșunile și introduceți-le în aparat.
- › Descojiți bananele, tăiați-le în bucăți mici și adăugați-le cu iaurtul, sucul de portocale și 2 linguri de zahăr în aparat.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului SMOOTHIE. Apoi apăsăți tasta START/STOP.
- › Când smoothie-ul este gata (după aproximativ 2 minute), aparatul începe să emită un semnal sonor.

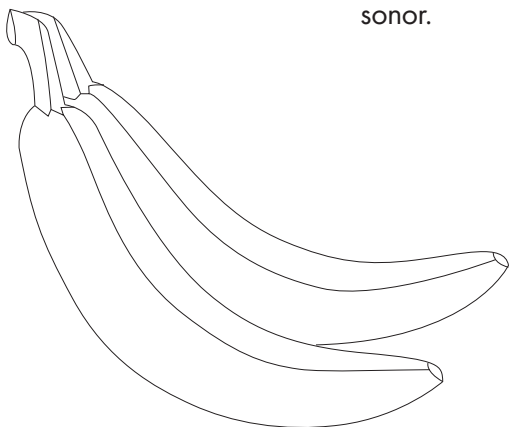


INGREDIENTE

4 banane
550 ml lapte
semidegresat
(la alegere 550 ml lapte
de soia sau de migdale)
8 linguri de apă
4 linguri de zahăr brun
16 cuburi de gheață
(mărunțite)

SMOOTHIE DE BANANE

- › Descojiți bananele, tăiați-le în bucăți mici și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați apa, laptele, zahărul brun și cuburile de gheață (mărunțite).
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului SMOOTHIE. Apoi apăsăți tasta START/STOP.
- › Când smoothie-ul este gata (după aproximativ 2 minute), aparatul începe să emită un semnal sonor.

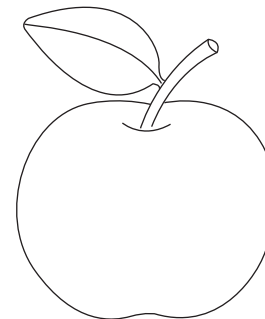


INGREDIENTE

4 banane, tăiate felii
600 g struguri verzi
600 g iaurt de vanilie
2 mere, fără sâmburi și
mărunțite
200 g frunze de spanac
proaspete

SMOOTHIE VERDE

- › Descojiți bananele, tăiați-le în bucăți mici și introduceți-le în aparat.
- › Tăiați pe jumătate strugurii și adăugați-i în aparat împreună cu merele fără sâmburi, mărunțite.
- › La final adăugați iaurtul de vanilie și frunzele de spanac.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului SMOOTHIE. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › Când smoothie-ul este gata (după aproximativ 2 minute), aparatul începe să emită un semnal sonor.



INGREDIENTE

1 litru de lapte
750 ml înghețată de
vanilie
2 păstăi de vanilie

MILKSHAKE CU VANILIE

- › Puneți laptele în aparat.
- › Adăugați înghețata de vanilie în mai multe porții.
- › Tăiați pe lungime păstăile de vanilie și îndepărtați miezul.
- › Adăugați miezul în aparat.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului SMOOTHIE. Apoi apăsăți tasta START/STOP.
- › Când milkshake-ul este gata (după aproximativ 2 minute), aparatul începe să emită un semnal sonor.



INGREDIENTE

500 g bucăți de ananas
3 morcovi
3 portocale, descojite
300 ml apă

SMOOTHIE DE ANANAS ȘI PORTOCĂLE

- › Descojiți morcovii și portocalele, mărunțiți-le și introduceți-le în aparat.
- › Adăugați apa și bucățile de ananas.
- › Apăsăți tasta MODE până când luminează intermitent becul programului SMOOTHIE. Apoi apăsați tasta START/STOP.
- › Când smoothie-ul este gata (după aproximativ 2 minute), aparatul începe să emită un semnal sonor.



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

Indicație:

Imaginile din această carte de rețete sunt ilustrative și rezultatul dvs. poate varia în funcție de gradul de coacere sau de tipul de legume/fructe.

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