

ARTMIX

By Zepter Group

Crush, Mix, Cook, Steam



Az első receptjeim

Brokkoli krém leves

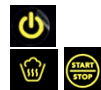


Hozzávalók 4 főre:

- 2 fej brokkoli
- 1 dl fehérbor
- 2 dl tejszín
- 5 dkg vaj
- Só és fehérbors ízlés szerint

Elkészítés:

- Öntse a tartályba a fehér bort és a tejszínt, úgy hogy a folyadékszint ne legyen magasabb, mint a pároló betét alja
- Helyezze be a tartályba a pároló betétet
- Kapcsolja be az ArtMixet
- Válassza ki a párolás üzemmódot és állítsa be a párolási időt 25-30 percre és Indítsa el a programot
- Ha a brokkoli kellően megpárolódott, emelje ki a pároló betétet az ahhoz biztosított kiemelő eszközzel
- A megpárolt brokkolit helyezze vissza a pároló lébe, tegye hozzá a tejszínt, a vajat, a sót, a borsot
- Állítsa a gépet manuális ütemmódra (30mp, hőmérséklet: OFF, 20,000 fordulat) és turmixolja össze az összetevőket
- Ha krémesebb állagot szeretne, krémesítsen a Pulzáló üzemmóddal
- Ha elkészült máris tálalhat. Díszítéshez használjon aprított friss petrezselymet és/vagy pirított kenyérkockákat olvasztott sajttal
- Tegyen a tartályba 0,5 liter vizet és 1-2 csepp mosogatószer. Válassza ki a tisztító programot, majd ha lejárt, öblítse ki a tartályt. Szükség esetén törölje át a felületet egy mosogató szivaccsal és öblítse ki ismételten
- Ha végzett, kapcsolja ki az ArtMixet



Répa püré



Hozzávalók 4 főre:

- 1 kg répa
- 1 kisebb fej hagyma
- 1 gerezd fokhagyma (opcionális)
- 1 db narancs gerezdjei darabolva és a héja reszelve
- 2 dl tejszín
- só, fehér bors

Elkészítés:

- Kapcsolja be az ArtMixet
- Helyezze be az összetevőket a tartályba
- Válassza ki az automata szósz készítő üzemmódot és indítsa el a programot
- Ha a program lejárt, de krémesebb állagot szeretne, krémesítsen a Pulzáló üzemmóddal
- Ha elkészült máris tálalhat.
- Tegyen a tartályba 0,5 liter vizet és 1-2 csepp mosogatószer. Válassza ki a tisztító programot, majd ha lejárt, öblítse ki a tartályt. Szükség esetén törölje át a felületet egy mosogató szivaccsal és öblítse ki ismételten
- Ha végzett, kapcsolja ki az ArtMixet



Fűszeres édesburgonya mártogatós



Hozzávalók 4 főre:

- 1 kg édesburgonya
- 2-3 dl tejszín
- Só, fehér bors, római kömény, curry ízlés szerint

Elkészítés:

- Kapcsolja be az ArtMixet
- Helyezze be az összetevőket a tartályba
- Válassza ki az automata krém leves készítő üzemmódot és indítsa el a programot
- Ha a program lejárt, de krémesebb állagot szeretne, krémesítsen a Pulzáló üzemmóddal
- Ha elkészült máris tálalhat.
- Tegyen a tartályba 0,5 liter vizet és 1-2 csepp mosogatószer. Válassza ki a tisztító programot, majd ha lejárt, öblítse ki a tartályt. Szükség esetén törölje át a felületet egy mosogató szivaccsal és öblítse ki ismételtelen
- Ha végzett, kapcsolja ki az ArtMixet



Hűsítő gazpacho leves



Hozzávalók 4 főre:

- 1 kígyóuborka
- 1 fej hagyma
- 4 db hámozott paradicsom
- 1 piros kaliforniai paprika
- 0,5-1 l paradicsomlé vagy hús alaplé
- Kenyér darabkák
- Só, fehér bors, olíva olaj, vörösbor ecet ízlés szerint

Elkészítés:

- Kapcsolja be az ArtMixet
- Helyezze be az összetevőket a tartályba
- Válassza ki és állítsa be a Manuális üzemmódot (idő: 60mp, hőmérséklet: OFF, fordulat: 20,000), majd indítsa el a programot
- Ha a program lejárt, de krémesebb állagot szeretne, krémesítsen a Pulzáló üzemmóddal
- Ha elkészült máris tálalhat.
- Tegyen a tartályba 0,5 liter vizet és 1-2 csepp mosogatószert. Válassza ki a tisztító programot, majd ha lejárt, öblítse ki a tartályt. Szükség esetén törölje át a felületet egy mosogató szivaccsal és öblítse ki ismételtelen
- Ha végzett, kapcsolja ki az ArtMixet



Piros bogyós smoothie, az egészség bomba



Hozzávalók 4 főre:

- 1 kg málna
- 0,5 kg feketeribizli
- 4 dl görög (jó krémes) joghurt – ez elhagyható, ha valaki laktóz érzékeny. Lehet helyette egy kevés szűrt almalevet használni
- Méz ízlés szerint

Elkészítés:

- Kapcsolja be az ArtMixet
- Helyezze be az összetevőket a tartályba
- Válassza ki az jégaprító üzemmódot és indítsa el a programot
- Ha a program lejárt, de krémesebb állagot szeretne, krémesítsen a Pulzáló üzemmóddal
- Ha elkészült máris tálalhat.
- Tegyen a tartályba 0,5 liter vizet és 1-2 csepp mosogatószer. Válassza ki a tisztító programot, majd ha lejárt, öblítse ki a tartályt. Szükség esetén törölje át a felületet egy mosogató szivaccsal és öblítse ki ismételtelen
- Ha végzett, kapcsolja ki az ArtMixet

