

thermomix

Lõikuri tutvustus

VORWERK





Sisukord

- 05 **Sissejuhatus**
- 06 **Thermomix® – veelgi täiuslikum**
- 08 **Mis on karbis?**
Saage tuttavaks: Thermomix® lõikur
- 09 Thermomix® lõikuri osad
- 10 Mida lõikeketas teeb
- 12 **Valmis alustama: kuidas Thermomix® lõikurit kasutada**
- 12 Kokkupanek
- 14 Lahtivõtmine
- 14 Puhastamine
- 16 Thermomix® lõikuri kasutamine seadmes Thermomix® TM6 või TM5
- 18 **Näpunäited parima tulemuse saavutamiseks**
- 19 Hea teada
- 22 Kuidas koostisaineid lõigata
- 38 **Retsepte igapäevaseks inspiratsiooniks**
- 50 **Hakkame süüa tegema**
 - Külmade roogade retseptid*
 - 52 Porgandisalat
 - 54 Coleslaw salat
 - 56 Kurgisalat tilli ja hapukoorekastmega
 - 58 Buddha kausis kanaga
 - Soojade roogade retseptid*
 - 62 Kartuligratään
 - 64 Taimetoitlase pizza
 - 66 Kartulipannkoogid
 - 69 Ratatouille galett
 - Magustoidud*
 - 72 Ananassi carpaccio roosa sorbetiga
 - 74 Õunakook



Sissejuhatus

Lihetue on valmistada toitu Thermomix® abiga

ja tänu Thermomix® lõikurile näevad teie valmistatud road võrratud välja, aga nende valmistamine on võrratult lihtne. Thermomix® lõikur lõikab ja riivib täpselt ja tõhusalt ning tulemus jääb suurepärase. Nüüd on hõrkudele roogadele maitset ja tekstuuri andvate erinevate koostisosade viilutamine ja riivimine lausa nauditav. Tehke põnevaid salateid, kauneid magustoite, aga ka paljusid erinevaid magusaid ja soolaseid roogasid.

Raamat sisaldab näpunäiteid lõikuri kasutamiseks igapäevaste toitude valmistamisel, praktilisi juhiseid selle kokkupanekuks ning suurepäraseid soovitusi parima tulemuse saavutamiseks.

Siin on ka valik varem avaldatud retsepte ning Cookidoo® on üha täiustuv retseptikogu, mille abil saate anda toidulauale täiesti uue ilme ja meeleolu. Ajasäästlik, tõhus, mitmekülgne, kasutajasõbralik, teistsugune ja oivaline viis oma perele tervislike roogade pakkumiseks – Thermomix® lõikur loob teie loovuse vallapäästmiseks lõputuid võimalusi.

Thermomix® – veelgi täiuslikum

Thermomix® südameasjaks on teha kokkamine teile lihtsaks. Thermomix® lõikur on toiduainete viilutamisel ja riivimisel teie köögiabilisele suurepärase täiendus. Nüüd on toiduvalmistamine veelgi kiirem ja tulemused veelgi muljetavaldavamad. Tänu Thermomix® lõikuri eelistele on toiduvalmistamine lihtsamast lihtsam:

- **Mitmekülgne ja ainulaadne lõikeketas – üks lõikeketas, 4 erineva kujuga lõiked.** Thermomix® lõikeketast saab kasutada 4 erineval viisil – lõigata õhukesi viile ja pakse viile, riivida peenelt ja jämedalt. Lõikeketera on kompaktne ning seda saab hoida mugavalt ja turvaliselt lõikuri kaane sees.
- **Säästab köögis aega.** Thermomix® lõikurit saab kasutada mitmel erineval moel, kasvõi iga päev. Selle abil on



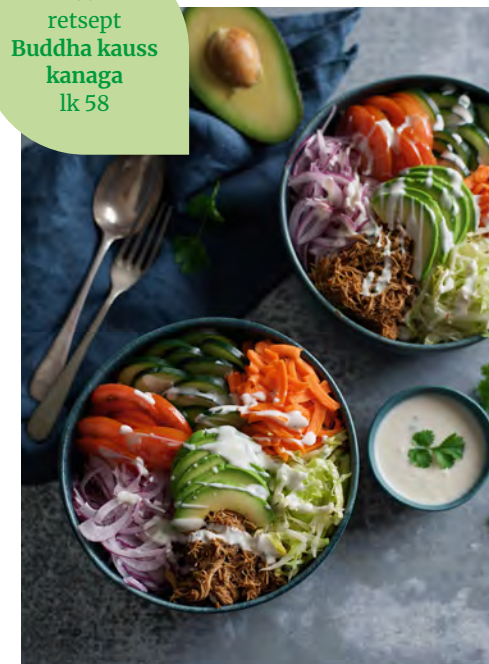
- **Jätab segamishõõru puhtaks, et see oleks kohe kasutamiseks valmis.** Thermomix® lõikuri väljatöötamisel oli eesmärgiks muuta toiduvalmistamine lihtsaks. Lõikuri korv asub segamishõõru sees, nii jääb segamishõõru pärast korvi ja ajamivõlli eemaldamist puhtaks ja kasutusvalmiks.
- **Teeb tervisliku toitumise visuaalselt meeldivaks.** Thermomix® lõikuriga lõigatud puu- ja köögiviljad muudavad road isuäratavamaks. Valmistage suus sulavaid roogasid, mis maitsevad isegi teie lastele.



puu- ja köögiviljade ettevalmistamine kiire ja lihtne, enam pole vaja kulutada aega ja näha vaeva lõikelaua ja noa kasutamisega. Nüüd on kauni kujuga viilude lõikamine kiirem ja hõlpsam. Tänu sellele on Thermomix® niigi suurepärase jõudlus veelgi parem.

- **Lõikab ühtlased lõigud, mis küpsevad ühtlaselt.** Thermomix® lõikur lõikab köögiviljad ühesugusteks tükkideks, et tulemused oleksid suurepäraseks ja toit küpseks ühtlaselt.
- **Täpne ja lihtne lõige, muljetavaldavad tulemused.** Thermomix® lõikuri lõikeketera on terav ja lõikab täpselt. Tänu täpselt lõigatud viiludele näevad ka kõige lihtsamad road, näiteks puuviljavaagen või aurutatud porgandid, oivalised välja.

Vt
retsept
Buddha kaus
kanaga
lk 58



Mis on karbis?

Saage tuttavaks: Thermomix® lõikur

Thermomix® lõikur koosneb 5 osast (vt allolev foto). Kõik Thermomix® tooted ja nende osad on kvaliteetsed ja vastupidavad. Lõikeketas on valmistatud kvaliteetsest terasest, et lõikamine oleks kiire ja toiduvalmistusaeg lühike, kõik seadme osad on meie inseneride poolt hoolikalt välja töötatud ja testitud, nii saame pakkuda teile parimat kasutuskogemust. Kirjeldame siinkohal igat lõikuri osa ja seda, mida nendega saab teha.



Lõikuri kaas

Lõikuri kaas katab lõikeketta, lukustussangad sulguvad ümber kaane. Õiges asendis hoidmiseks pannakse eri kujuga puu- ja köögiviljad või muud koostisosad söötetoru laia või kitsasse avasse.

Tõukur

Koostisainete täpseks lõikamiseks suruge tõukurit allapoole ettevaatlikult ja ühtlaselt.

Lõikeketas

Kahepoolne kvaliteetsest terasest lõikeketas, mille tugevate ja teravate teradega saab lõigata mitmesuguseid toiduaineid. Ketta üks külg on viilutamiseks ja teine riivimiseks.

Lõikuri korv

Lõikuri kahe sangaga korvi on lihtne kasutada, sinna mahub umbes 800 g viilutatud või riivitud koostisosa. Korvil on ümmargune põhi, millesse koguneb viilutatud või riivitud puuviljadest eralduv mahl.

Ajamivõll

Võll asetseb segamishõõna kohal ja on ühendatud lõikekettaga.



Külj 1

eri kujuga (õhukeste ja paksude) viilude tegemiseks, selle külje keskkohk on tume.



Neli-ühes töövahendit on lihtne kasutada. Ratatouille galette'i (lk 69) jaoks paksude ploomtomati- ja suvikõrvitsaviilude saamiseks või Buddha kausi (lk 58) jaoks porgandi jämedalt riivimiseks kasutage tavalist ehk päripäeva pöörlemist. Vastupäeva pöörleva kettaga saab kapsaporgandisalati Coleslaw (lk 54) jaoks õhukesti kapsaviile või juurselleriremulaadi (lk 40) jaoks peenelt riivitud juursellerit – teie kokkamisoskusi aitab rikastada üks ketas, mida saab kasutada neljal erineval viisil.



Õhukesed viilud



Jämedalt riivitud



Peenelt riivitud



Külj 2

sälgud riivimiseks (jämedalt ja peenelt), selle külje keskkohk on hele.



Pange ketas ajamivõllile, vajalikuks toiminguks kasutatav külj ülespoole. Järgige kokkupaneku juhiseid ja olge valmis alustama hõlpsat toiduvalmistamist.

Valmis alustama: kuidas Thermomix® lõikurit kasutada

Thermomix® lõikuri käivitamiseks toiduainete ettevalmistamiseks tuleb keerata valikulülitit. Lihtne kasutada ja lihtne puhastada – Thermomix® lõikurile saab alati kindel olla.

Kokkupanek

1 Enne Thermomix® lõikuri kokkupanekut veenduge, et segamishõõ oleks õigesti kokku pandud, tühi ja õigesti paigaldatud seadmesse Thermomix® TM6 või TM5.



2 Asetage ajamivõll Thermomix® segamishõõs segamisnoale ja veenduge, et see oleks õigesti paigaldatud. Võlli alus peab jääma segamisnoa keskkohale ja võll peab olema paigaldatud vertikaalselt.



3 Asetage lõikuri korv ajamivõllile. Võll peab korvi keskel olevast avast välja paistma.



4 Lõikeketast tuleb alati hoida keskkohast, kuna ketas on väga terav. Asetage ketas ajamivõllile, vajalikuks toiminguks kasutatav külg ülespoole (vt lk 10–11).



5 Katke lõikuri korv lõikuri kaanega. Mootori käivitamisel sulguvad lukustussangad ümber lõikuri kaane.



6 Pange toiduained sööteavasse.



7 Kasutage tõukurit, et vajutada toiduained ettevaatlikult läbi söötetoru lõikeketta peale.

Viilutage või riivige õhukeselt või jämedalt. Hakake pihta ja päästke Thermomix® lõikuri abil oma loovus valla.

Lahtivõtmine

Riivimise või lõikamise lõpulejõudmisel klõpsatab töukur oma kohale, et jääda kaane eemaldamisel paigale.

Kaane tõstmisel jääb lõikeketas käsitemise hõlbustamiseks kaane sisse, et lõikuri korvis olevate toiduainete väljavõtmine oleks lihtne.

Töö lõpetamisel eemaldage lõikuri korv ja ajamivõll. Ja ongi kõik – segamismõu jääb puhtaks ja on kohe kasutamiseks valmis.

Puhastamine

Lõikuri ketast tuleb teravate servade puudutamise vältimiseks hoida alati plastist keskkohast. Pärast lõikuris puu- või köögiviljade viilutamist või riivimist piisab lõikuri osade puhastamiseks kiirest loputamisest jooksva vee all.

Põhjalikumaks puhastamiseks, näiteks pärast juustu viilutamist või riivimist kasutage nõudepesuvahendit. Lõikeketast puhastage jooksva vee all nõudepesuharjaga. Vältige teravate lõikeservade puudutamist.

Thermomix® lõikurit tohib pesta nõudepesumasinas. Eraldage seadmest kõik osad ja pange need eelistatavalt nõudepesumasina ülemisele restile. Lõikeketast saab pesta nõudepesumasinas, kuid kvaliteetsed terad püsivad kauem teravad, kui neid puhastada käsitsi. Oksüdeerumise vältimiseks ärge lõikeketast leotage.

Beetakaroteeni sisaldavad koostisained, näiteks porgandid, võivad jätta nii lõikuri teras- kui ka plastosadele plekke. Selliste plekkide eemaldamiseks ilma lõikeketast kahjustamata hõõruge määratud osi toiduõlis niisutatud vatitupsu või köögipaberiga, seejärel peske vee ja nõudepesuvahendiga. Seejuures hoidke lõikeketast plastist keskkohast. Ühtegi lõikuri osa ei tohi puhastada pleegitusvahendiga.



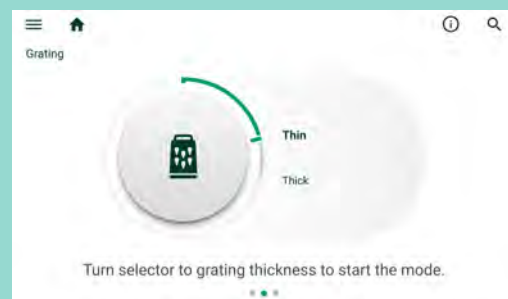
Thermomix® lõikuri kasutamine seadmes Thermomix® TM6 või TM5

Nüüd, kui olete tuttav kõigi Thermomix® lõikuri osadega, olete valmis alustama oma lemmiktoiduainete viilutamist ja riivimist. Thermomix® lõikurit on toiduvalmistamiseks lihtne kasutada veebijuhistes oleva retsepti järgi või ilma selleta. Thermomix® lõikur sobib kasutamiseks Thermomix® TM6 ja TM5-ga ning retsepte Thermomix® mõlema versiooni jaoks leiate retseptiportaalist Cookidoo®.

Siit leiate juhiseid, kuidas Thermomix® lõikurit nendel seadmetel kasutada.

Seadmes Thermomix® TM6

Juurdepääsuks kahele režiimile – „Riivimine“ ja „Viilutamine“ – nipsake avakuval. Mõlema režiimi kohta üksikasjalike selgituste saamiseks puudutage Thermomix® olevat teabeikooni. NB! Viilutamine/riivimine sõltub sellest, kumb lõikeketta külg on ülespoole, mitte valitud režiimist.



Neis režiimides saab valida kas õhukesed/paksud viilud või peene/jämeda riivimistulemuse. Režiimi valimiseks ja käivitamiseks keerake valikulüliti. Pange toiduaine sööteavasse ja suruge tõukurit ettevaatlikult alla. Režiimi seiskamiseks viilutamise või riivimise lõpulejõudmisel puudutage valikulüliti. Režiim seiskub 1 minuti pärast automaatselt. Enne jätkamist kontrollige korvi ja vajadusel tühjendage see.

Seadmes Thermomix® TM5



Tähelepanu! Korvi ületäitmise vältimiseks seadistage maksimaalseks ajaks alati 1 minut ja kasutage alati kiirust 4.



Paksudeks viiludeks või jämedaks riivimistulemuseks seadistage maksimaalseks ajaks 1 minut ja keerake valikulüliti kiirusele 4. Pange koostisaine sööteavasse ja suruge seda tõukuriga ettevaatlikult alla. Režiimi seiskamiseks viilutamise või riivimise lõpulejõudmisel puudutage valikulüliti. Režiim seiskub 1 minuti pärast automaatselt. Enne jätkamist kontrollige korvi ja vajadusel tühjendage see.

Õhukesteks viiludeks või peeneks riivimistulemuseks seadistage maksimaalseks ajaks 1 minut, valige **vastupäeva** pöörlemine ja keerake valikulüliti kiirusele 4. Pange koostisaine sööteavasse ja suruge seda tõukuriga ettevaatlikult alla. Režiimi seiskamiseks viilutamise või riivimise lõpulejõudmisel puudutage valikulüliti. Režiim seiskub 1 minuti pärast automaatselt. Enne jätkamist kontrollige korvi ja vajadusel tühjendage see.

Kui koostisained on väikesed ja kaalult kerged (näiteks seemned või maasikad) või kui hea tulemuse saavutamiseks peavad koostisained (näiteks sibulaviilud) olema paigutatud täpselt, pange need sööteavasse, hoidke tõukuriga paigal ja alles seejärel käivitage mootor. Suruge tõukurit õrnalt alla ja hoidke seda ühtlaste viilude saamiseks kindlalt paigal.

Thermomix® lõikuriga parima tulemuse saavutamiseks järgige Cookidoo® veebijuhistes olevaid retsepte.

Näpunäited parima tulemuse saavutamiseks

Ou väga palju toiduaineid, mida saab Thermomix® lõikuriga viilutada või riivida – köögiviljad, puuviljad, kõvad juustud (nt Parmesan) –, lõikuri abil saate kerge vaevaga teha pitsatäidiseid, puuviljavaagnaid, gratääne ja paljusid muid roogi. Thermomix® lõikuri edukaks kasutamiseks toome teieni otse Thermomix® köögist pärit nõuandeid.



Hea teada

ÕHUKE VÕI PAKS? MEIE SOOVIKES

- Ühtlaste viilude saamiseks lükake koostisained läbi söötetoru, surudes tõukurit ühtlaselt ja õrnalt alla.
- Värsket toorainet saab vastavalt soovile lõigata õhukesteks või paksudeks viiludeks, kuigi kõvade ja kiuliste köögiviljade, näiteks punapeedi ja juurselleri puhul annab õhukeselt lõikamine kenama tulemuse.
- Et koostisained ei kaotaks küpsemise ja praeahjus kuivamise tõttu kuju, lõigake paksud viilud või riivige jämedalt, välja arvatud siis, kui soovite konkreetset tulemust, näiteks teha praeahjus küpsetatud krõpse. Sel juhul viilutage juurviljad õhukeselt, et need kuivaksid praeahjus aeglaselt.

NÕUANDEID KOOSTISAINETE KOHTA

- Küpsetatud ja sügavkülmutatud koostisained ei sobi viilutamiseks või riivimiseks Thermomix® lõikuriga (erandiks on küpsetatud peet).
- Parimaks lõikamistulemuseks valige ostmisel väikesed puu- ja köögiviljad, mis mahuvad sööteavasse.
- Väikeste koostisainete ühtlaseks viilutamiseks (näiteks seened ja maasikad) pange need sööteavasse üksteise peale, hoidke tõukuriga paigal ja seejärel käivitage mootor. Kui viilutamine on lõpule jõudnud, seisake mootor ja korrake toimingut järgmise kogusega.

Lõigake suuremad köögiviljad, näiteks muskaatkõrvits, väiksemaks.



- **Suuremad köögiviljad**, näiteks muskaatkõrvits, baklažaan ja juurseller, tuleb väiksemaks lõigata, et need mahuksid sööteavasse.
- **Puu- ja köögiviljad** peavad olema küpsed, kuid puudutades kõvad. Eriti käib see pehmete viljade, nt tomati, avokaado ja mango kohta (kasutage ainult ploomtomeid, mis mahuvad sööteavasse tervena).
- **Pikkadest köögiviljadest poolkuukujuliste viilude saamiseks** (nt baklažaan) valige väiksemad köögiviljad ja lõigake need noaga pikuti pooleks. Asetage pooled püstiselt sötetoru laiemasse ossa. Pikki köögivilju ei ole Thermomix® lõikuriga võimalik pikuti pooleks lõigata.

- **Mahlastest viljadest** (nt arbuusist, melonist, tomatist, kiivist) saab lõigata ainult pakse viile. Igasugune riivimine ega õhukeseks viilutamine ei anna head tulemust.
- **Kuivatatud vorstid**, näiteks salaami ja kabanoss, sobivad viilutamiseks. Kuid värsked ja keeduvorstid on ühtlaste viilude saamiseks liiga pehmed.
- **Lõigake peenemate köögiviljade, nt sellerivarte, porrulaugu, roheline sibula ja porgandite otsad ära.** Lõigake rohelised oad ühepikkuseks ja pange oad kimbuna sööteavasse.

Õhukesed rediseviilud sobivad hästi salatisse.



Riivkartulitest pannkookide Röstide ja Galettide valmistamiseks peavad kartulid olema peeneks riivitud.



Jämedalt riivitud porgandid sobivad ideaalselt suppidesse ja stir-fry praadimiseks.



Paksud puuviljaviilud sobivad puuvilja- ja juustuvaagnale.



- **Mõnesid köögivilju saab väga hästi viilutada, kuid mitte riivida** (lehtköögiviljad, piprad, fenkol, tomatid ja enamik puuvilju, v.a õunad).

- **Valige sööteava lai või kitsas osa** olenevalt koostisosade suurusest.

ALATI VALMIS

- **Lõigake Parmesanist õhukesed laastud**, mida kasutada salatites või supi kaunistamiseks.
- **Lõigake köögiviljadest paksud viilud ja sügavkülmutage need praadide, suppide või hautiste jaoks.**
- **Lõikeketta, kaane ja korvi külge jäänud köögiviljajääke saab sügavkülmutada ja edaspidi puljongi või supi valmistamiseks kasutada.**
- **Portsjonite kaupa viilutamine või riivimine annab parema tulemuse ja nii saab vältida lõikuri korvi ületäitmist.** Optimaalseks ajakasutuseks võiks koostisaineid enne viilutamise või riivimise alustamist kaaluda. Pidage meeles, et korvi mahub umbes 800 g viilutatud või riivitud puu- või köögivilju.
- **Kui on vaja viilutada ja riivida eri tüüpi koostisaineid**, lõigake enne lõikeketta ümberkeeramist kõigepealt kõik need koostisosad, milleks tuleb kasutada ketta ühte külge, nii pole lõikeketast vaja mitu korda keerata.

Koostisainete lõikamise juhised

Theruoovix® lõikur puu- ja köögiviljade ning muude toiduainete kiireks ning hõlpsaks viilutamiseks ja riivimiseks – kõikide teie hõrkude roogade jaoks. Hea tulemuse saamiseks valige küpsed, kuid puudutades kõvad viljad (eriti käib see tomatite, avokaado ja mango kohta), vastasel juhul võib lõikur neid tükeldamise asemel purustada.

Värsked ja krõupsuvad köögiviljad

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Baklažaan	Lõigake pikuti pooleks või veerandikeks.	Paksud viilud	Asetage sööteava laiemasse ossa püstiselt. Ümmargusteks viiludeks sobivad suurepäraselt õhukesed Aasia baklažaanid.
Peet	Toores või keedetud peet, vajadusel pestud ja lõigatud. Vajaduse korral pooleks või veerandikeks lõigatud.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage peedid sööteava laiemasse ossa.
Rooskapsas	Terve.	Õhukesed ja paksud viilud	Enne mootori käivitamist täitke sötetoru rooskapsastega.
Porgand	Terve, kooritud või pestud.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Viilutamiseks asetage sööteavasse püstiselt. Asetatuna püstiselt üksteise kõrvale saab porgandeid viilutada mitmekaupana.
Juurseller/nuikapsas	Kooritud, lõigatud sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Pange korraga üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt (vt pilt lk 26).
Seller	Ainult vars.	Paksud ja õhukesed viilud	Pange sööteavasse korraga 4–5 vart.
Hiina kapsas	Lõigake sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks või rullige lehed kokku ja asetage sötetorusse.	Paksud viilud	Asetage kiilud või kokkurullitud lehed viilutamiseks sötetoru laiemasse ossa (vt pilt lk 27).

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Suvikõrvits	Lõigake suvikõrvitsa ots ära, et suvikõrvitsa saaks asetada kettale püsti.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage sööteava laiemasse ossa püstiselt.
Kurk	Lõigake kurgi ots ära, et kurgi saaks asetada kettale püsti.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage sööteava laiemasse ossa püstiselt.
Jaapani redis (daikon)	Terve, pestud.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage sööteava laiemasse ossa püstiselt.
Fenkol	Sööteava laiemasse ossa mahutamiseks lõigake vajadusel kiiludeks või pooleks.	Õhukesed ja paksud viilud	Pange korraga üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt (vt pilt lk 26).
Ingverijuur	Liiga kiuline ja rebeneb. Kõvad kiud takerduvad lõikekettasse.	Ei soovitata	Tükeldage ingver segamisnõus või viilutage käsitsi.
Rohelised oad	Lõigake otsad ära, et kõik oad oleksid ühepikkused.	Paksud viilud	Asetage väike kimp rohelisi ube sööteava kitsamasse ossa.
Lehtsalat	Eemaldage lehtsalati kõige paksem osa. Lõigake väiksemad lehtsalati südamikud kiiludeks või pooleks. Keerake suuremad salatilehed, nt Rooma salat, rulli, jääsalat lõigake kiiludeks.	Paksud viilud	Asetage püstiselt sötetorusse.
Rohelised lehtköögiviljad, nt lehtkapsas (kale), varane kapsas	Eemaldage igast kiilust kõige paksem osa, et järele jääksid leheribad, mitte viilutatud vars. Keerake suuremad lehed tihedalt kokku ja lõigake südamik viiludeks.	Õhukesed ja paksud viilud	Asetage püstiselt sötetorusse (vt pilt lk 27).
Porrulauk	Ainult kõva osa, mitte lahtised tumerohelised lehed.	Paksud viilud	Asetage sööteava kitsasse või laia ossa püstiselt (vt pilt lk 28). Asetatuna püstiselt üksteise kõrvale saab porrulauke viilutada mitmekaupana.

► Värsked ja krõmpsuvad köögiviljad

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Seened	Kasutage ühesuguse suurusega seeni, mis mahuvad sööteava kitsasse ossa. Eemaldage vars ja puhastage seened, eemaldage purud. Kui seened on söötetoru kitsa osa jaoks liiga suured, asetage mitu seent sööteava laiemasse ossa üksteise peale, kõik seened ühtepidi.	Õhukesed ja paksud viilud	Enne mootori käivitamist täitke söötetoru üksteise peale asetatud seentega (vt pilt lk 29). Kasutage tõukurit ilma sellele surumata, nii jäävad viilud paksud ja ühtlased.
Sibul	Lõigake suuremad sibulad pooleks või 3 kiiluks.	Õhukesed ja paksud viilud Jämedalt riivitud	Ühtlaste viilude saamiseks asetage iga sibulapool võimalikult vertikaalselt sööteavasse, käivitage Thermomix® ja vajutage sibulaid tõukuriga kergelt allapoole (vt pilt lk 28).
Paksoi	Valige väike paksoi. Lõigake sööteava laiemasse ossa mahtuvateks poolikuteks või kiiludeks.	Paksud viilud	Asetage sööteava laiemasse ossa püstiselt.
Pastinaak	Terve, kooritud või pestud.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage sööteavasse püstiselt. Korraga võib viilutada rohkem kui ühte kõrvuti püstiselt asetatud pastinaaki.
Paprikad	Lõigake paprikad sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks, eemaldage seemned ja kestad.	Paksud viilud	Asetage korraga 2–3 kiilu sööteava laiemasse ossa, nii et need ei saaks külgsuunas liikuda (vt pilt lk 29).
Kartul	Kui kartul on sööteavasse mahtumiseks liiga suur, tuleb see poolitada või tükeldada.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage sööteava laiemasse ossa püstiselt. Väikseid kartuleid võib avasse panna nii vertikaalselt kui ka horisontaalselt.

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Redis	Terve, lehed ja varred eemaldatud, pestud.	Õhukesed ja paksud viilud Jämedalt riivitud	Kui redised on sööteava kitsa osa jaoks liiga suured, pange sööteava laiemasse ossa mitu redist üksteise peale ja seadke tõukur paigale. Piklikud redised pange sööteava kitsasse ossa püstiselt.
Punane kapsas	Lõigake sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks, eemaldage kõva vars.	Õhukesed ja paksud viilud	Pange korraga üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Šalottsibul	Terve või poolitatud.	Õhukesed ja paksud viilud	Asetage sööteava kitsasse või laia ossa püstiselt.
Roheline sibul	Ainult kõva osa, mitte lahtised tumerohelised lehed.	Paksud viilud	Asetage sööteava kitsasse ossa 3–4 rohelist sibulat püstiselt.
Muskaatkõrvits	Lõigake sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Pange korraga üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Bataat	Kooritud või pestud, vajadusel ots lõigatud, et mahuks sööteava laiemasse ossa.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Naeris	Lõigake kooritud või pestud naerid sööteava laiemasse ossa mahtuvateks poolikuteks või kiiludeks.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Valge peakapsas	Lõigake sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks (eemaldage keskel olev kõva vars).	Õhukesed ja paksud viilud	Pange korraga üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.

Juurseller

Lõigake kiiludeks ja pange sööteava laiemasse ossa. Lõikekettal võib kasutada ükskõik millist lõikeosa.



Fenkol

Lõigake kiiludeks või poolikuteks, mis mahuvad sööteava laiemasse ossa, ning lõigake paksud või õhukesed viilud.



Rohelised lehtköögiviljad, nt kapsas



Eemaldage kõige paksem osa, rullige suured välimised lehed tihedalt kokku ning lõigake südamik sööteava laiemasse ossa mahutamiseks pooleks või kiiludeks.

Lõigake rull pooleks ja suruge see enne püstiselt sööteavasse asetamist tugevalt kokku. Lõigake õhukesed või paksud viilud.



Porrulauk

Asetage püstiselt sööteava kitsamasse või laiemasse ossa. Korraga võib viilutada rohkem kui ühte sööteava laiemasse ossa kõrvuti asetatud porrulauku.



Paprikad

Lõigake piprad kiiludeks, eemaldage seemned ja kestad ning asetage 2-3 kiilu korraga sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.



Sibulad

Lõigake sibulad pooleks või kolmeks kiiluks ja asetage paksude või õhukeste viilude lõikamiseks sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.



Seened

Täitke söötetoru mitme üksteise peale asetatud seenega, käivitage mootor ja kasutage tõukurit, seda tugevalt surumata.



Puuviljad – küpsed, kuid kõvad

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Õun	Kooritud või koorimata, lõigatud pooleks, veerandikeks või kiiludeks. Küpsed, kuid kõvad	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Et eri suurusega õunad mahuksid sööteavasse, lõigake need pooleks, kiiludeks või veerandikeks. Vajadusel lõigake veerandike ja kiilude otsad ära. Poolkuukujuliste lõikude saamiseks asetage poolikud õunad sööteava laiemasse ossa vertikaalselt või 2–3 veerandikku või kiilu horisontaalselt (vt pildid lk 33).
Avokaado	Kooritud, kivi eemaldatud ja pikuti pooleks lõigatud. Kasutage ainult kõvasid avokaadosid.	Paksud viilud	Poolkuukujuliste lõikude saamiseks asetage sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Banaan	Terve, kooritud, kõva, kuid mitte liiga küps.	Paksud viilud	Asetage sööteava kitsasse ossa püstiselt.
Kiivi	Kooritud või koorimata, terve. Küps, kuid kõva.	Paksud viilud	Asetage sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Sidrun	Ainult väikesed sidrunid, mis mahuvad sööteava laiemasse ossa. Koorimata, terve. Koor peab olema kõva.	Paksud viilud	Asetage sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Laim	Koorimata, terve. Koor peab olema kõva.	Paksud viilud	Asetage sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Melon	Kooritud, ilma seemneteta, lõigatud sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks.	Paksud viilud	Pange korraga üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Nektariin	Kasutage pooleks või veerandikeks lõigatud kõvasid vilju, eemaldage kivi. Eemaldage kivi terava noaga: lõigake nektariinid piki vart ja kivi juurest lahti. Keerake pooled eraldamiseks lahti ja seejärel eemaldage teelusika abil kivi. Kui kivi on väga kõvasti kinni, lõigake kaks kuni kivini ulatuvat suurt viilu (vt pildid lk 34).	Paksud viilud	Poolkuukujuliste lõikude saamiseks asetage poolikud nektariinid sööteava laiemasse ossa vertikaalselt või 2–3 veerandikku või kiilu horisontaalselt.
Apelsin	Liiga suured, et mahtuda tervena sööteavasse. Apelsini poolitamisel ei püsi lõigud hästi koos. Parima tulemuse saab kõvade apelsinide kasutamisel.	Kui kasutada, siis ainult pakse viile.	Parima tulemuse annab käsitsi viilutamine.
Virsik	Kasutage kõvasid vilju. Lõigake pooleks või veerandikeks, eemaldage kivi. Eemaldage kivi terava noaga: lõigake virsikud piki vart ja kivi juurest lahti. Keerake pooled eraldamiseks lahti ja seejärel eemaldage teelusika abil kivi. Kui kivi on väga kõvasti kinni, lõigake kaks kuni kivini ulatuvat suurt viilu.	Paksud viilud	Poolkuukujuliste lõikude saamiseks asetage poolikud virsikud sööteava laiemasse ossa vertikaalselt või 2–3 veerandikku või kiilu horisontaalselt.
Pirn	Kasutage pooleks või veerandikeks lõigatud kõvasid vilju.	Paksud viilud Jämedalt riivitud	Poolkuukujuliste lõikude saamiseks asetage poolikud pirnid sööteava laiemasse ossa vertikaalselt või 2–3 veerandikku või kiilu horisontaalselt.
Ananass	Kooritud ja vertikaalselt 4 või 6 kiiluks lõigatud (igaüks ca 200 g).	Paksud viilud	Pange korraga üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.

► Puuviljad – küpsed, kuid kõvad

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Ploomid	Kasutage kõvasid vilju. Lõigake pooleks, eemaldage kivi. Eemaldage kivi terava noaga: lõigake ploomid piki vart ja kivi juurest lahti. Keerake pooled eraldamiseks lahti ja seejärel eemaldage teelusika abil kivi. Kui kivi on väga kõvasti kinni, lõigake kaks kuni kivini ulatuvat suurt viilu (vt pilt lk 34).	Paksud viilud	Poolkuukujuliste lõikude saamiseks asetage poolikud ploomid sööteava laiemasse ossa vertikaalselt või 2–3 veerandikku või kiilu horisontaalselt.
Tomat	Kasutage ainult kõvasid ploomtomeid, mis mahuvad laiemasse sööteavasse tervelt.	Paksud viilud	Asetage sööteava laiemasse ossa vertikaalselt (vt pilt lk 36).
Arbuus	Kooritud, lõigatud sööteava laiemasse ossa mahtuvateks kiiludeks.	Paksud viilud	Pange üks kiil sööteava laiemasse ossa vertikaalselt.
Maasikad	Kasutage kõvasid vilju. Terved, südamik eemaldatud.	Paksud viilud	Pange sööteava kitsasse ossa üksteise peale vertikaalselt või sööteava laiemasse ossa horisontaalselt ning korraliku tulemuse saamiseks suruge tõukuriga ettevaatlikult alla.

Õunad

- 1. Keskmise suurusega ja väikesed õunad**
Poolkuukujuliste lõikude saamiseks lõigake väikesed õunad vertikaalselt pooleks ja keskmise suurusega veerandikeks. Lõigake otsad ära, et õunad mahuksid sööteava laiemasse ossa horisontaalselt.
- 2. Väikesed õunad**
Poolkuukujuliste lõikude saamiseks lõigake pooleks ja asetage vertikaalselt sööteava laiemasse ossa.
- 3. Keskmise suurusega õunad**
Poolkuukujuliste lõikude saamiseks lõigake veerandikeks, lõigake otsad ära ja pange 2–3 veerandikku sööteava laiemasse ossa horisontaalselt.
- 4. Suured õunad**
Lõigake veerandikeks ja pange sööteavasse vertikaalselt. Sobivad suurepäraselt puuviljasalatitesse.



1



Ploomid, nektariinid, virsikud

1. Eemaldage kivi terava noaga: lõigake nektariinid, ploomid ja virsikud piki vart ja kivi juurest lahti. Keerake puuvilja pooled eraldamiseks lahti ja seejärel eemaldage teelusika abil kivi.
2. Kui kivi on väga kõvasti kinni, lõigake kuni kivini kaks suurt viilu.
3. Kui poolikud on piisavalt väikesed, pange need sööteavasse koos. Enne mootori käivitamist lõigake alumine ots ära, et need jääksid korralikult lõikekettale.

2



3



Avokaado

Küps, kuid kõva, kooritud, kivi eemaldatud ja pikuti pooleks lõigatud. Pange sööteava laiemasse ossa vertikaalselt ja lõigake paksud viilud.

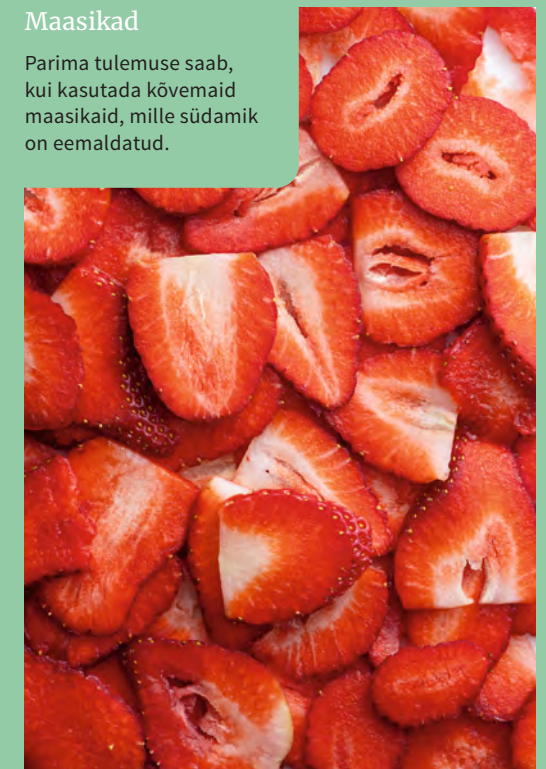


Kiivi

Kasutage küpsed, kuid kõvasid kooritud või koorimata kiiviseid, mis mahuvad tervena sööteava laiemasse ossa.

Maasikad

Parima tulemuse saab, kui kasutada kõvemaid maasikaid, mille südamik on eemaldatud.



Ananass

Kooritud ja vertikaalselt 4 või 6 kiiluks lõigatud (igaüks ca 200 g). Pange korraka üks kiil vertikaalselt sööteava laiemasse ossa.



Tomatid

Pange terved ploomtomatid vertikaalselt sööteava laiemasse ossa ja suruge viilutamise ajal tõukuriga alla.



Muud koostisained

Koostisaine	Kirjeldus	Kuidas lõigata	Nõuanded
Šokolaad	Võib lõikeketta blokeerida.	Ei soovitata	Laastude tegemiseks kasutage teravat nuga või kõõgiljakoorijat.
Munad, kõvaks keedetud	Munad võivad lõikekettale kinni jääda ja neid ei saa korralikult viilutada.	Ei soovitata	Viilutage käsitsi.
Kõvad juustud, nt Parmesan	Veenduge, et juust oleks veidi külm.	Õhukesed ja paksud viilud Peenelt ja jämedalt riivitud	Asetage püstiselt sööteava kitsamasse või laiemasse ossa.

Kõvad juustud

Asetage püstiselt sööteava kitsamasse või laiemasse ossa. Lõikekettal võib kasutada ükskõik millist lõikeosa.



Retsepte igapäevaseks inspiratsiooniks

Täiesti uus valik roogasid Thermomix® löikuri jaoks nüüd saadaval. Alustuseks saate retsepte Cookidoo®. Salatid, eelroad, supid, pearoad, leivad, magustoidud... saage retseptidest inspiratsiooni Thermomix® kasutamiseks või võtke need omaenda retseptide lähtepunktiks.



Selleri remulaad

Selleriremulaad on maitsev lisand, mida serveerida erinevate pearoogade kõrvale või kerge eelroana.

- 🔪 5 min ⌚ 10 min
- 🍽️ 4 portsjonit
- 👤 Kerge
- 📊 Portsjoni kohta: 352 kcal
- 🔑 Seller, isetehtud majonees



- 🔪 15 min ⌚ 20 min
- 🍽️ 4 portsjonit
- 👤 Kerge
- 📊 Portsjoni kohta: 230 kcal
- 🔑 Peet, suvikõrvits, mozzarella

Peedi carpaccio

Carpaccio kirjeldab õhukese viilutamise meetodit, et saavutada maksimaalne maitse. Siin on õhukesed peediviilud kaetud riivitud suvikõrvitsa ja mozzarellaga, et roog oleks muljetavaldavalt lihtne.

Fenkoli, selleri ja roheline õuna salat

Viilutage fenkol, seller ja roheline õun oma Thermomix® lõikuriga ning viimistlege maheda jogurti ja Dijoni sinepikastmega – ja kõik. Lihtne, kerge ja värskel salat, mis valmib kerge eelroana vähem kui 15 minutiga.

🔪 10 min ⌚ 15 min

🍽️ 4 portsjonit

👤 Kerge

📊 Portsjoni kohta: 229 kcal

🔑 Fenkol, seller, roheline õun, till, sinep, maitsestatamata jogurt

🔪 15 min ⌚ 15 min

🍽️ 4 portsjonit


👤 Kerge

📊 Portsjoni kohta: 334 kcal

🔑 Pirn, sigursalat, sinihallitusjuust, sarapuupähklid

Pirni ja sinihallitusjuustusalat sarapuupähklitega

Viilutage pirne ja sigurisalatit Thermomix® lõikuriga ning avaldage oma sõpradele muljet selle maitseva salatiga. Pirn ja sinihallitusjuust on populaarne ja klassikaline maitsekombinatsioon eelroaks või kergeks lõunasöögiks muljetavaldavalt lihtsaks roaks.



1 t 5 min 1 t 45 min
4 portsjonit
Kerge
Portsjoni kohta: 105 kcal
Kartul, peet, bataat, pastinaak

Ahjus küpsetatud juurviljakrõpsud

Tervislik ja krõmpsuv suupiste, mida on võimalik oma Thermomix® löikuriga kodus valmistada. Suurepärase tulemuse saavutamiseks kuivatatakse õhukesed juurviljaviilud ahjus. Hoida suletud anumates.

Röst Berni stilis

Seda maitavat rooga on Thermomix® löikuriga lihtne valmistada. Riivige kartulid mõne minutiga ja valmistage see rikkalik lisand valmis. Ideaalne serveerimiseks bufeelaulal, õhtusöögil või brunchil.



10 min 40 min
4 portsjonit
Kerge
Portsjoni kohta: 535 kcal
Kartulid, peekon

Tarte flambé sibulaga

Hapukoor ning õhukesed valge ja punase sibula viilud muudavad selle soolase roa lemmiksuupisteks, õhtusöögiks, aperitiiviks, lisandiks või lõunakarbis külmaks nautimiseks. Kui soovite midagi muud, lisage retseptile peekonit.

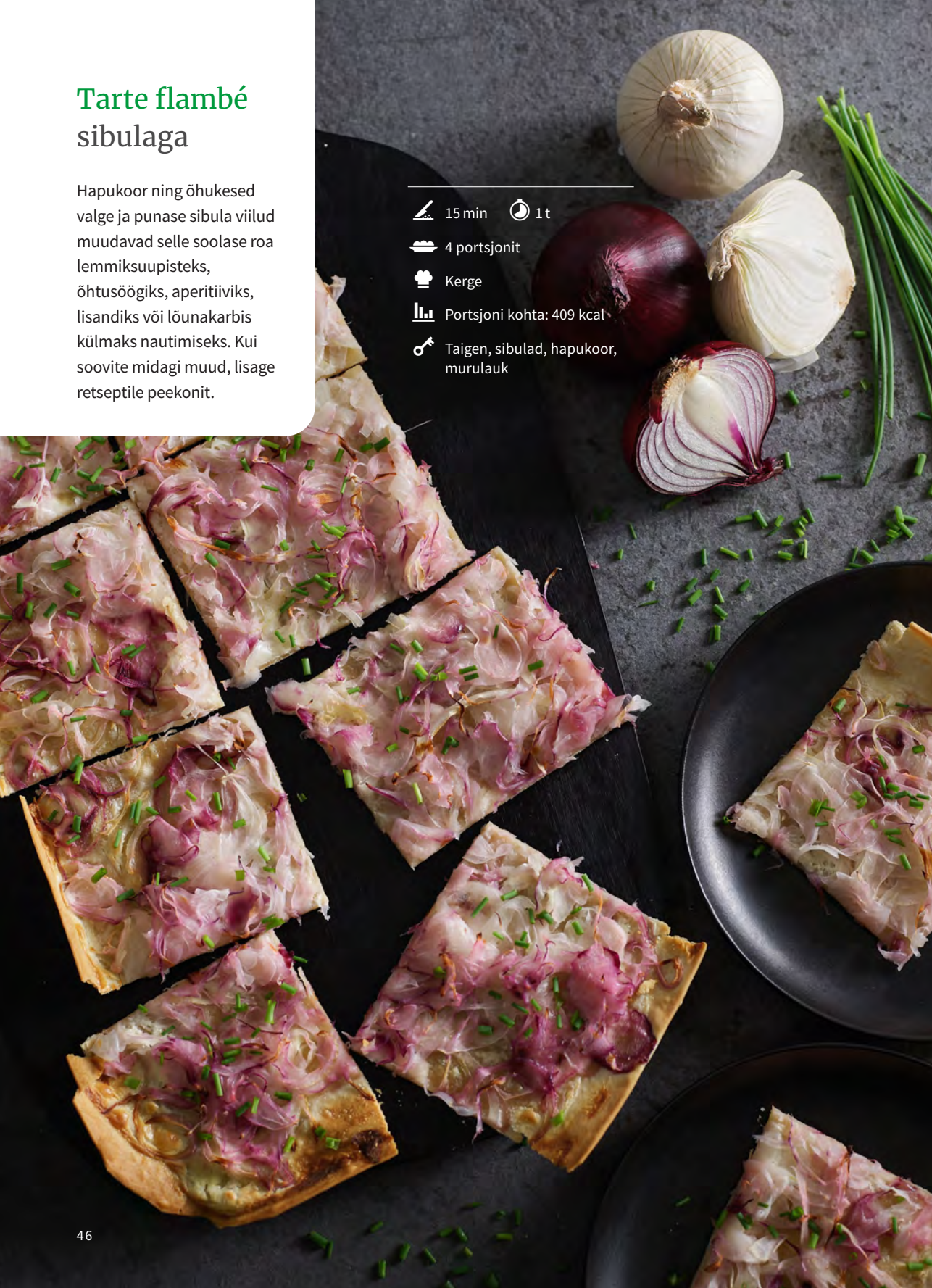
🕒 15 min 🕒 1 t

🍴 4 portsjonit

👤 Kerge

📊 Portsjoni kohta: 409 kcal

🔑 Taigen, sibulad, hapukoor, murulauk



Puuviljavaagen sidruni ja meekastmega

Värsk, maitseküllane ja valmis vähem kui 15 minutiga, ideaalne kuumadeks suvepäevadeks, rannapiknikuks, pärast kooli või igal ajal. Teistsugune viis oma lemmikpuuviljade serveerimiseks.

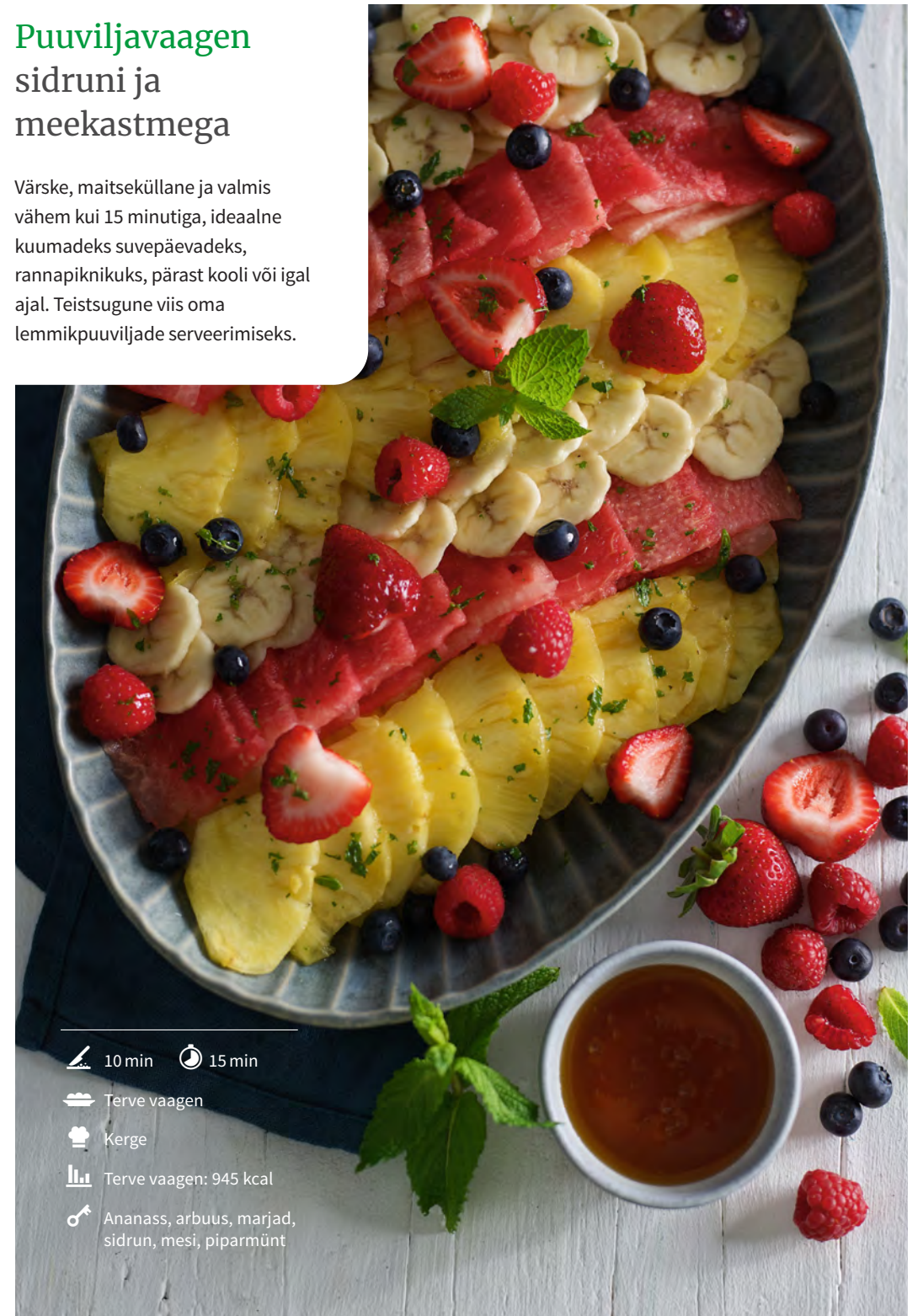
🕒 10 min 🕒 15 min

🍴 Terve vaagen

👤 Kerge

📊 Terve vaagen: 945 kcal

🔑 Ananass, arbuus, marjad, sidrun, mesi, piparmünt



Külmutatud jogurtitahvel

Tervislik magustoit, värskendav vahepala või suvine maiuspala, mis sobib ideaalselt nii täiskasvanutele kui ka lastele. Erinevate maitsete jaoks lisage enne külmutamist hakitud pähkleid või granolat.

- 10 min 6 t
- 6 portsjonit
- Kerge
- Portsjoni kohta: 119 kcal
- Maasikad, Kreeka jogurt



Ploomi clafoutis

Viluta ploomid vaid mõne minutiga ja valmista muljetavaldav suvine magustoit. Serveeri soojalt koos lusikatäie jäätisega.

- 35 min 1 t 15 min
- 6 portsjonit
- Kerge
- Portsjoni kohta: 246 kcal
- Ploomid, vanilje, koor, munad



Hakkame
süüa
tegema

Thermomix® lõikur
on teie Thermomix®
suurepärase täiendus.
Hakkame süüa
tegema!



Valmistage
suus sulavaid
roogasid, mis
maitsevad isegi
lastele!

Porgandisalat

10 min 10 min kerge 4 portsjonit

Koostisained

600 g porgandeid (kooritud)
25 g šalottsibulat (poolitada)
5 g värsket peterselli
40 g päevalilleõli
25 g valge veini äädikat
20 g sidrunimahla
10 g sinepit
3 näpuotsatäit soola
3 näpuotsatäit värskelt
jahvatatud pipart

Portsjoni kohta toiteväärtus:
Valgud 2 g / Süsivesikud 16 g /
Rasvad 10 g
Energia 665 kJ / 159 kcal

Valmistamine

1. Aseta kauss segamishõõ kaanele, kaalu sisse porgandid ja tõsta kõrvale.
2. Aseta telg Thermomix® noa peale segamishõõ sees ning kogumismahuti teljele, seejärel aseta lõikeketas küljega 2 (riivimine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta porgandid sööturisse. Kasuta allalükkurit ning riivi õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Tõsta salatikaussi ja tõsta kõrvale. Eemalda lõikur ja telg.
3. Aseta šalottsibul, petersell, õli, äädikas, sidrunimahl, sinep, sool ja pipar segamishõõs, seejärel sega **15 sek/kiirus 5**. Vala kaste porganditele ja sega ühtlaseks. Tõsta kuni serveerimiseni külmkappi.

Nõuanded

- Jämedama riivimisastmega porgandisalati jaoks riivi **1 min/kiirus 4**
- See salat sobib aastaringselt lisandiks kõikide toitude juurde.

Võimalused

- Kohanda kaste oma maitse järgi, kasutades täielikult või osaliselt erinevaid õlisid: oliivi-, pähkli-, rapsi-, seesami-, lina...
- Kasuta erineva maitse- või magususastmega äädikat: vaarika, šerri, valge või punase balsamico, veini...



Coleslaw salat

🔪 10 min 🕒 10 min 🌿 kerge 🍴 4 portsjonit

Koostisained

100 g rohelist õuna, koorimata, lõigatud sektoriteks, mis mahuvad sööturisse, seemed eemaldatud
150 g porgandeid, kooritud
120 g punast sibulat, vertikaalselt poolitatud (valikuline)
200 g kapsast, (juure paksem osa eemaldatud), lõigatud sektoriteks, mis mahuvad sööturisse
½ tl soola
2 näpuotsatäit värskelt jahvatatud pipart
4 spl majoneesi

Abivahendid
salatikauss

Portsjoni kohta toiteväärtus:
Valgud 1 g / Süsivesikud 10 g /
Rasvad 12 g
Energia 609 kJ / 146 kcal

Valmistamine

1. Aseta kauss segamishõõru kaanele, kaalu sisse õun, porgandid, sibul ning kapsas ja tõsta kõrvale.
2. Aseta telg Thermomix® noa peale segamishõõru sees ning kogumismahuti teljele, seejärel asetatakse lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta kapsas sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **30 sek/🌀/kiirus 4**. Tõsta salatikaussi, sega et viilud eralduksid.
3. Aseta kogumismahuti tagasi teljele, seejärel asetatakse lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta sibul vertikaalselt sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **30 sek/🌀/kiirus 4**.
4. Eemalda lõikuri kaas, pööra lõikeketas teljel ümber nii, et külj 2 (riivimine) jääks ülespoole. Aseta lõikuri kaas ja sisesta porgandid sööturisse. Kasuta allalükkurit ja riivi **30 sek/🌀/kiirus 4**.
5. Aseta õunad sööturisse, kasuta allalükkurit ja riivi **30 sek/🌀/kiirus 4**. Vala mahuti sisu salatikaussi kapsa juurde. Eemalda lõikur ja telg.
6. Lisa salatikaussi sool, pipar ja majonees, sega korralikult läbi ja hoiu serveerimiseni külmas.

Nõuanded

- Serveeri salatit lisandina grillile, kalale või kotlettidele.

Võimalused

- Muuda koostisosade koguseid oma maitse järgi, et leida endale meelepärane koostis.




Kurgisalat tilli ja hapukoorekastmega

 10 min  10 min  kerge  4 portsjonit


Koostisained

4–5 pikka kurki, otsad ära lõigatud, kooritud või koorimata (umbes 800 g)
200–250 g hapukoort või Kreeka jogurtit
1–2 tl soola
1 punt värsket tilli või 4 spl kuivatatud tilli
1 tl värskelt jahvatatud pipart (valikuline)
1 spl õunasiidriäädikat (valikuline)
1 tl suhkrut (valikuline)

Abivahendid
salatikauss

 **Portsjoni kohta toiteväärtus:**
Valgud 4 g / Süsivesikud 14 g /
Rasvad 12 g
Energia 674 kJ / 161 kcal

Valmistamine

1. Aseta kauss segamiskoore kaanele, kaalu sisse kurgid ja tõsta kõrvale.
2. Aseta telg Thermomix® noa peale segamiskoore sees ning kogumismahuti teljele, seejärel asetage lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Asetage kate kogumismahuti peale ja sisestage kurgid sööturisse. Kasutage allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min**//**kiirus 4**. Tõsta viilud salatikaussi. Eemalda lõikur ja telg.
3. Pane hapukoort, sool, till (lõika kääridega natuke väiksemaks), pipar, äädikas ning suhkur segamiskoore ja seejärel sega **30 sek**/**kiirus 3**. Lisa kaste salatile, sega ja serveeri kohe.

Nõuanded

- Kasutage kindlasti pikka kurki, mis on maitset vähem kibedam ja pehmema koorega.
- Serveeri kohe, et kurk ei eraldaks vett ja kaste ei kaotaks oma maitset ja tekstuuri.



Buddha kauss kanaga

🔪 35 min ⌚ 1 tund 🍴 keskmine 🍴 4 portsjonit

Koostisained

Keedetud riis

1000 g vett
1½ tl soola
20 g oliiviõli või 20 g võid
250 g aurutatud riisi

Hakitud kana

2 spl sojakastet
1 spl röstitud seesamiõli või
1 spl oliiviõli
250 g kana rinnafileed, ilma naha
ja kontideta, lõigatud
pikkadeks ribadeks,
(3 cm paksud)

Juurviljad

120 g porgandeid, kooritud
200 g avokaadot, kooritud ja
poolitatud
180–200 g ploomtomateid, kõvad
ja piisavas suuruses, et
mahtuda sööturisse
100 g punast sibulat, vertikaalselt
poolitatud
200 g kurki, otsad ära lõigatud
160 g mini Rooma salat Little
Gem, pestud ja kuivatatud

Jätkub lk 60 ▶

Valmistamine

Keedetud riis

1. Vala vesi, 1 ½ tl soola ja oliiviõli segamiskoosse. Sisesta hautamiskorv, kaalu riis, sega hästi spaatliga läbi ja keeda **20 min/100°C/kiirus 4**. Eemalda hautamiskorv spaatliga, jaga riis 4 kausi vahel ja aseta kõrvale täielikult jahtuma. Tühjenda ja loputa segamiskoost.

Hakitud kana

2. Aseta sojakaste, seesamiõli ja kana rinnatükid segamiskoosse ning küpseta **8 min/100°C/kiirus 0.5**. Vala välja kana hautamisel tekkinud vedelik ja tõsta kõrvale.
3. Haki kana **4 sek/kiirus 4**. Pane kaussi ja tõsta kõrvale.

Juurviljad

4. Aseta kauss segamiskoost kaanele ja kaalu porgand, avokaado, ploomtomatid, sibul, kurk ja salat. Pane kõrvale.
5. Aseta telg Thermomix® noa peale segamiskoost sees ning kogumismahuti teljele, seejärel aseta löikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta salat vertikaalselt sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Tõsta salatikaussi, sega et viilud eralduksid. Kui söötur on tühi, vajutage peatamiseks pealülitit. Korrake ülejäänud salatiga ja asetage seejärel jahutatud riisile nii, et see kataks kuuendiku pinnast. Lisa salati kõrvale tükeldatud kana, et see kataks veel kuuendiku pinnast
6. Aseta kogumismahuti tagasi teljele, seejärel aseta löikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta sibul vertikaalselt sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **30 sek/kiirus 4**. Laota kaussidesse kana kõrvale.

Jätkub lk 60 ▶




► Buddha kauss kanaga, järg

Jogurti ja koriandri kaste

7 oksa värsket koriandrit, ainult lehed, pluss üks lisa kaunistuseks
½ tl soola
3 näpuotsatäit värskelt jahvatatud pipart
250 g maitsestatamata jogurtit
100 g majoneesi
4 spl röstitud soolata india pähkleid

Abivahendid

Suur kauss ja serveerimiseks 4 kaussi (Ø 17 cm), väike kastmekauss

 **Portsjoni kohta toiteväärtus:**
Valgud 24 g / Süsivesikud 41 g / Rasvad 44g
Energia 2671 kJ / 638 kcal

7. Aseta kogumismahuti tagasi teljele, seejärel asetage lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Asetage kate kogumismahuti peale ja sisesta terved tomatid vertikaalselt sööturisse. Kasutage allalükkurit ning viiluta õhukeselt **30 sek/kiirus 4**. Kui söötur on tühi, vajutage peatamiseks pealüliti. Korrake ülejäänud tomatitega ja asetage seejärel tomativiilud kaussi sibula kõrvale.
8. Aseta kogumismahuti tagasi teljele, seejärel asetage lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Asetage kate kogumismahuti peale ja sisesta kurk vertikaalselt sööturisse. Kasutage allalükkurit ning viiluta õhukeselt **30 sek/kiirus 4**. Laota kaussidesse tomati kõrvale.
9. Aseta kogumismahuti tagasi teljele, seejärel asetage lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Asetage kate kogumismahuti peale ja sisesta avokaadopoolikud vertikaalselt ühekaupa sööturisse. Kasutage allalükkurit ning viiluta õhukeselt **30 sek/kiirus 4**. Kui söötur on tühi, vajutage peatamiseks pealüliti. Korrake ülejäänud avokaadoga. Tõsta avokaadoviilud kõrvale.
10. Eemalda lõikuri kaas, pööra lõikeketas teljel ümber nii, et küljega 2 (riivimine) jääks ülespoole. Asetage lõikuri kaas ja sisesta porgandid sööturisse. Kasutage allalükkurit ja riivi **30 sek/kiirus 4**. Tõsta riivitud porgandid lusikaga kurgi ja salati vahele jäävatesse tühimikesse. Asetage kausi keskele peale avokaadoviilud ja tõsta kausid kõrvale. Eemalda Thermomix® lõikur ja telg.


Jogurti ja koriandri kaste

11. Aseta kõrvalepandud kana keedumahlad, koriandri lehed, ½ tl soola, jahvatatud pipart, jogurtit ja majoneesi segamisnõusse, seejärel sega **15 sek/kiirus 4**. Vala igale kaussile lusikatäis kastet ja vala ülejäänud kaste kastmekaussi. Puista peale india pähkleid ja koriandri lehti ning serveeri Buddha kausse koos ülejäänud kastmega.



Kaunistage röstitud india pähklitega

Nõuanded

- Soovi korral võid porgandi peeneks riivida. Selleks vali lihtsalt 
- Veendu, et avokaado oleks üsna tihke, et sellest saaks korralikud viilud.

Võimalused

- Asenda india pähklid mandlitega.
- Pähklivaba roa puhul jäta pähklid ära.
- Taimetoiduvariandiks asenda kana näiteks peedi või apteegitilliga.
- Peorua jaoks lihtsalt kahekordista retsepti ja täida kausid samamoodi. Parimate tulemuste saavutamiseks küpseta kana kahes osas.

Kartuligratään

25 min

1 tund 10 min

kerge

8 portsjonit

Koostisained

1200 g kartulid, kooritud ja lõigatud tükkideks, et need sobiksid sööturiga
100 g Gruyère juustu, lõigata tükkideks (3 cm)
1 küüslauguküüs
400–500 g koort, min. 30% rasvasisaldus
1 tl soola
1 näpuotsatäis jahvatatud pipart
1 näpuotsatäis jahvatatud muskaatpähklit

Abivahendid

ahjuvorm (35 cm × 25 cm)

Portsjoni kohta toiteväärtus:

Valgud 8 g / Süsivesikud 28 g /
Rasvad 25 g
Energia 1514 kJ / 362 kcal

Valmistamine

1. Kuumuta ahi 200°C.
2. Aseta kauss segamishõõnõu kaanele, kaalu kartulid ja asetä kõrvale.
3. Aseta telg Thermomix® noa peale segamishõõnõu sees ning kogumismahuti teljele, seejärel asetä lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Asetä kate kogumismahuti peale ja sisesta kartulid ühekaupa sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Kui pool kartulikogusest on viilutatud, vajutage peatamiseks pealülitit, eemaldage lõikur ja telg, seejärel tühjendage mahuti ahjuvormi (35 cm x 25 cm).
4. Asetä kogumismahuti tagasi teljele, seejärel asetä lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Asetä kate kogumismahuti peale ja sisesta ülejäänud kartulid ühekaupa sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Tõsta kartuliviilud ahjuvormi ja jaota ühtlaselt. Eemalda lõikur ja telg.
5. Pane Gruyère juust segamishõõnõusse ja haki **3 sek/kiirus 7**. Vala kaussi ja pane kõrvale.
6. Pane küüslauguküüs segamishõõnõusse ja haki **5 sek/kiirus 5**. Kraabi spaatliga segamishõõnõu küljed alla.
7. Lisa koor, sool, must pipar ja muskaatpähkel, seejärel sega **10 sek/kiirus 3**. Vala ahjuvormi kartulitele, puista peale riivjuust, seejärel küpseta 45 minutit (200°C). Serveeri kuumalt.

Nõuanded

- See on suurepärase lisand röstitud või grillitud liha kõrvale.

Võimalused

- Prantsusmaalt Dauphiné nimelisest piirkonnast pärit autentne gratään Dauphiné on valmistatud koorega ja ilma juustuta. Veidi lahjema variandi puhul asenda osa koorest piimaga. Tekstuur ja maitse on aga üsna erinevad.
- Gruyère juustu võib asendada Emmentali või mõne muu kõva juustuga.



Taimetoitlase pizza

🔪 25 min

🕒 1 tund 40 min

🌿 kerge

🍷 4 portsjonit

Koostisained

Pizza taigen

30 g extra virgin oliiviõli
220 g vett, toatemperatuuril
1 tl suhkrut
20 g värsket pärimi, purustada või
2 tl kuivpärimi (8 g)
400 g jahu
1 tl soola

Täidis

100 g suvikõrvitsat, koorimata
120 g punane sibul, vertikaalselt
poolitatud
80 g värskeid sampinjone, jalg
eemaldatud
100 g kollast paprikat, lõigatud
sektoriteks, seemed eemaldatud
100 g punast paprikat, lõigatud
sektoriteks, seemed eemaldatud
200 g purk purustatud tomateid
200 g riivitud mozzarella või
200 g riivitud pizzajuustu
(vaata nõuannet)
2–3 näpuotsatäit soola
2–3 näpuotsatäit pipart

Abivahendid

suur kauss, toidukile või käterätik,
küpsetusplaat (40 cm x 35 cm),
küpsetuspaber, kauss

📖 **Portsjoni kohta toiteväärtus:**
Valgud 27 g / Süsivesikud 86 g /
Rasvad 22 g
Energia 2719 kJ / 650 kcal

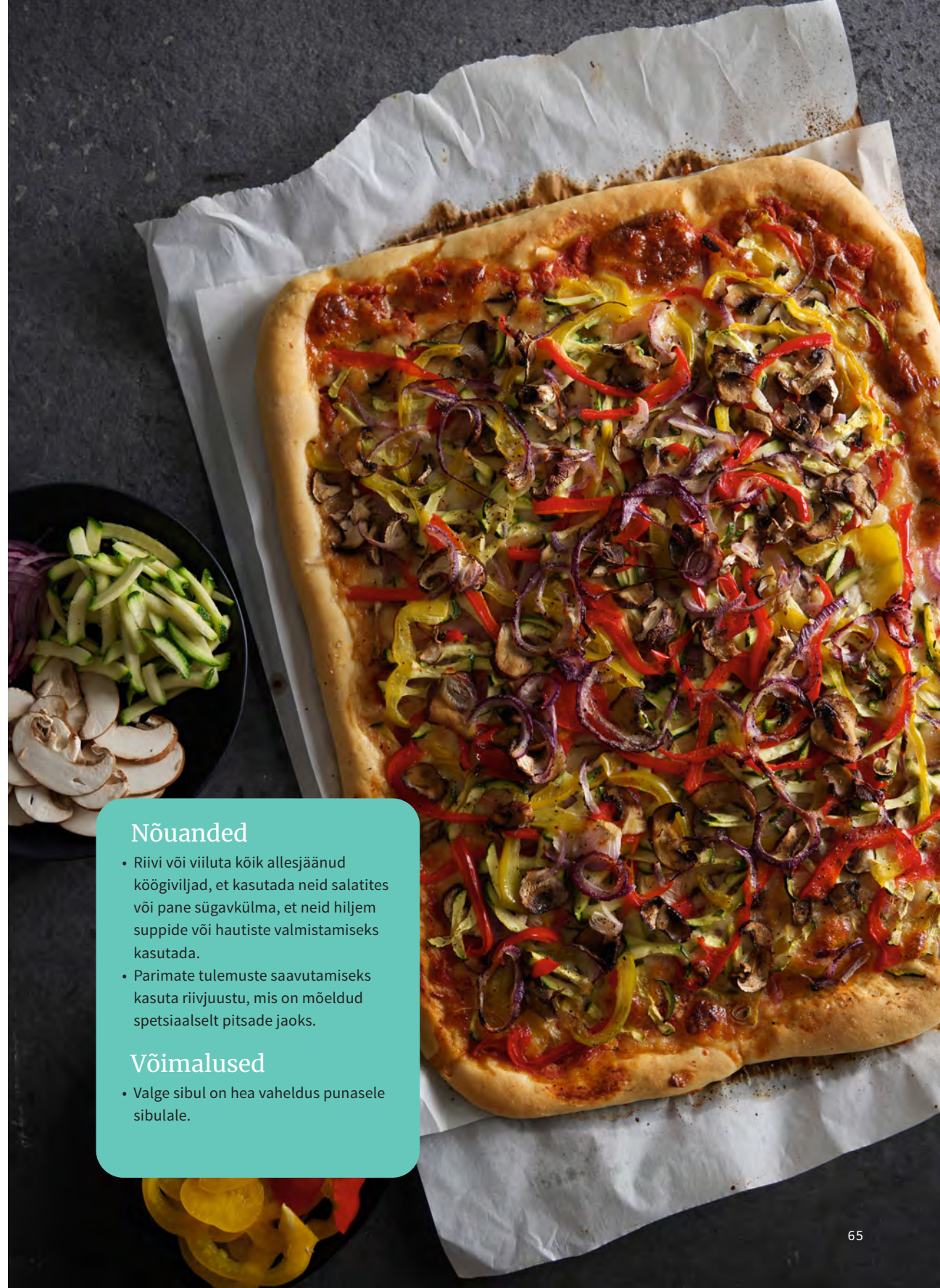
Valmistamine

Pizza taigen

- Määri suur kauss kergelt rasvaine ja tõsta kõrvale. Pane vesi, suhkur ja pärm segamismõusse, seejärel segage **20 sek/kiirus 2**.
- Lisa jahu, oliiviõli ja sool ning sõtku taigent **Dough ¼/2 min**. Tõsta taigen ettevalmistatud kaussi ja vormi palliks. Kata toidukilega või niiske köögirätikuga ja lase kerkida, kuni see kahekordistub (ca 1 tund).
- Kuumuta ahi 200°C. Vooderda ahjuplaat (u 40 cm x 35 cm) küpsetuspaberiga või määri oliiviõliga ja tõsta kõrvale.

Täidis

- Aseta kauss segamismõu kaanele, kaalu sisse suvikõrvits, sibul, seemned, kollase ja punase paprika viilud ning tõsta kõrvale.
- Aseta telg Thermomix® noa peale segamismõu sees ning kogumismahuti teljele, seejärel aseta löikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta paprikasektorid vertikaalselt sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Pane kaussi ja tõsta kõrvale.
- Sisesta seemned sööturi laiemale osale. Lõika paksud viilud **30 sek/kiirus 4**, vajutades samal ajal allalükkurit õrnalt alla. Kui söötur on tühi, vajuta peatamiseks pealülitit. Korda, kuni kõik seemned on viilutatud.
- Sisesta punase sibula poolikud vertikaalselt sööturi laiemasse osasse, aseta allalükkur ja viiluta paksult **30 sek/kiirus 4**.
- Eemalda lõikuri kaas, pööra löikekera ümber nii, et külj 2 (riivimine) jääks ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta suvikõrvits vertikaalselt sööturisse. Aseta allalükkur ja riivi **30 sek/kiirus 4**. Eemalda lõikur ja telg.
- Tõsta taigen ettevalmistatud alusele ja vormi, venitades seda õrnalt ja surudes sõrmeotstega äärtesse, kuni see sobib alusega.
- Laota taigna peale tükeldatud tomatid ja mozzarella, jaota peale viilutatud ja riivitud köögiviljad ning puista peale soola ja musta pipart. Küpseta 20 minutit (200°C). Serveeri kuumalt.



Nõuanded

- Riivi või viiluta kõik allesjäänud köögiviljad, et kasutada neid salatites või pane sügavkülma, et neid hiljem suppide või hautiste valmistamiseks kasutada.
- Parimate tulemuste saavutamiseks kasuta riivjuustu, mis on mõeldud spetsiaalselt pitsade jaoks.

Võimalused

- Valge sibul on hea vaheldus punasele sibulale.

Kartulipannkoogid

35 min 35 min kerge 4 portsjonit

Koostisained

100 g sibulaid, poolitada
750 g jahuseid kartuleid, lõigata
sobivasse suurusesse, et
mahuks sööturisse
1–2 küüslauguküünt (valikuline)
70 g nisujahu
2 muna (53–63 g muna)
1–1½ tl soola
¼–½ tl värskelt jahvatatud pipart
praadimiseks õli
200g hapukoort

Abivahendid

Mittenakkuv pann, paberkäterätik

Per portion (1 pancake):
Valgud 11 g / Süsivesikud 50 g /
Rasvad 13 g
Energia 1493 kJ / 357 kcal

Valmistamine

1. Aseta kauss segamislõu kaanele, kaalu kartulid ja sibulad, pane juurde küüslauk ja asetä kõrvale.
2. Aseta telg Thermomix® noa peale segamislõu sees ning kogumismahuti teljele, seejärel asetä lõikeketas küljega 2 (riivimine) ülespoole. Asetä kate kogumismahuti peale ja sisesta kartulid ühekaupa sööturisse. Kasuta allalükkurit ning riivi **1 min/kiirus 4**.
3. Sisesta sibulad vertikaalselt sööturisse. Kasuta allalükkurit ning riivi **1 min/kiirus 4**. Seejärel jätkä küüslauguküüntega. Eemalda lõikur ja telg. Tõstä riivitud kõõgiljad segamislõusse.
4. Lisa segamislõusse jahu, munad, sool ja pipar ning segä läbi **20 sek/kiirus 4**.
5. Kontrolli konsistentsi: kartulid peaks olema munaseguga koos ja munasegu ei tohi tõstmisel lusikalt maha tilkuda. Kui segu on liiga vedel, lisa 1–1½ spl jahu, segä **7 sek/kiirus 4**. Vala segu kaussi ja tõstä kõrvale.
6. Kuumuta mittenakkuv pann ja vala sinna õhuke kiht õli. Kui õli on kuum, tõstä ettevaatlikult pannile 1–2 spl segu kartulikoogi kohta ja vajuta lusikaga lapikuks, et moodustada pannkook (ca Ø 8 cm). Prae koogid mõlemalt poolt kuldpruuniks ja krõbedaks (ca 3 minutit), seejärel nõruta üleliigne õli paberrätikul. Serveeri riivitud kartulipannkoogid koheselt, paku juurde hapukoort.

Jätküb lk 68 ▶



Nõuanded

- Asenda koor jogurtiga.
- Kui kasutad värsket kartulit, pead võib-olla õige konsistentsi saavutamiseks lisama rohkem jahu.
- Visake segu, mida koheselt ei kasuta, ära. Selle eesmärk on tagada toiduohutus tänu toorele munale. Küpsetatud pannkooge võib külmkapis hoida kuni 2 päeva.

Samm
6



Ratatouille galett

40 min 1 tund 30 min keskmine 8 portsjonit

Koostisained

Taigen

150 g ilma soolata võid, tükkidena (1–2 cm), külm
300 g jahu
90 g külma vett
½ tl soola

Täidis

350 g baklažaani, koorimata, otsad eemaldatud (2–3 tk)
350 g ploomtomeid, terved (vaata nõuannet)
190 g kuivatatud tomatid ölis, kurnatud (1 purk 250 ml)
30 g vett
10 g värsket murulauk, lõigatud kääridega väikesteks tükkideks
½ tl soola
1 näpuotsatäis värskest jahvatatud musta pipart
60 g riivitud Parmesani juustu piima määrimiseks
10 lehte värsket basiilikut

Abivahendid

toidukile, küpsetuspaber, küpsetusplaat, taignarull, kondiitripintsel

Portsjoni kohta toiteväärtus:

Valgud 11 g / Süsivesikud 45 g /
Rasvad 19 g
Energy 1581 kJ / 378 kcal

Valmistamine

Taigen

1. Pane segamisnõusse jahutatud või, jahu, vesi ja sool ning sega **20 sek/kiirus 6**. Kui taigen pole õige konsistentsiga, lisa kuni 1 spl vett ja sega uuesti **20 sek/kiirus 6**. Tõsta taigen kergelt jahuga ülepuistatud tööpinnale ja vormi palliks. Mässi kilesse ja pane 20 minutiks külmkappi. Puhasta ja kuivata segamisnõu.

Täidis

2. Aseta kauss segamisnõu kaanele, kaalu sellesse baklažaaniid ja ploomtomeid ning tõsta kõrvale.
3. Aseta telg Thermomix® noa peale segamisnõu sees ning kogumismahuti teljele, seejärel asetage löikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta baklažaaniid ühekaupa sööturi laiemasse osasse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Pane kaussi ja tõsta kõrvale.
4. Aseta kogumismahuti tagasi teljele, seejärel asetage löikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta kate kogumismahuti peale ja sisesta tomatid vertikaalselt sööturisse. Kasuta allalükkurit ning viiluta õhukeselt **30 sek/kiirus 4**. Kui söötur on tühi, vajuta peatamiseks pealülitit. Korda ülejäänud tomatitega ükshaaval, kuni kõik tomatid on viilutatud. Eemalda lõikur ja telg.
5. Kuumuta ahi 200°C.
6. Pane kurnatud kuivatatud tomatid ölis, vesi, murulauk ja sool segamiskannu ja haki **30 sek/kiirus 3**. Kraabi segamisnõu küljed spaatliga alla ja sega veelkord **30 sek/kiirus 3**.
7. Tõsta taigen kergelt jahuga ülepuistatud tööpinnale või küpsetuspaberile (40 cm x 40 cm) ja rulli ringiks (umbes Ø 35 cm ja paksus 5 mm), siis tõsta taigen suurele ahjuplaadile (40 cm x 40 cm) (vaata nõuannet).

Jät kub lk 70 ►

8. Määri tomatisegu taignale, jättes kõikidele külgedele 4 cm ääri. Alustades ketta välimisest osast, aseta tomati- ja baklažaaniviilud ringidesse, vaheldumisi 1 tomativiil 2–3 baklažaaniviiluga). Puista peale soola ja pipart.
9. Voldi taigna serv. Puista köögiviljad üle riivitud parmesani juustuga, pintselda taigna ääred piimaga ja küpseta 25 minutit (200 °C) või kuni küpsetis on valmis ja kuldne. Lase enne serveerimist 5–10 minutit jahtuda, kaunistada basiilikulehtedega.

Nõuanded

- Kui kasutavad baklažaanid on liiga paksud, et sööturist läbi mahtuda, lõika neid nii, et need sobiksid. Kui need on õhukesed, söötke korraga kaks või enam vertikaalselt läbi sööturi. Siis saate korralikud viilud.
- Selle retsepti jaoks kasuta ploomtomeid, mis on teistest tomatitest vähem mahlased. Siis jääb küpsetis krõbedam.
- 9. sammus voltides veenduge, et galett mahub teie küpsetusplaadile.

Võimalused

- Sellest taignakogusest saab 4 individuaalset portsjonit. Selleks lõika 1. sammus pall sama suuruse ja kaaluga portsjoniteks, seejärel rulli igaüks kettaks (Ø 15 cm). Kaunistamiseks toimi samamoodi.



Ananassi carpaccio roosa sorbetiga

🔪 20 min 🕒 20 min 🌿 kerge 🍴 8 portsjonit

Koostisained

Roosa sorbett

150 g suhkrut
10 g sidrunimahla
75 g väga valmis banaani,
tükeldada
500 g külmutatud maasikaid

Ananassi carpaccio

1 värske ananass, lõigatud
vertikaalselt 4–6 sektoriks
(keskmiselt 200 g tükk),
koor eemaldada
Värsked mündilehed

Abivahendid

sügavkülma anum, jäätiselusikas

Portsjoni kohta toiteväärtus:
Valgud 1 g / Süsivesikud 42 g /
Rasvad 0.2 g
Energia 668 kJ / 160 kcal

Valmistamine

Roosa sorbett

1. Aseta suhkur segamisesse ja jahvata **10 sek/kiirus 10**.
2. Lisa sidrunimahl ja banaan ning sega **10 sek/kiirus 5**.
Kaabi segamishõõ küljed spaatliga alla.
3. Lisa külmutatud maasikad ja blenderda spaatli abiga
1 min 30 sek/kiirus 10. Tõsta kaanega anumasse ja asetage sügavkülma. Vahepeal jätkake retseptiga.

Ananassi carpaccio

4. Aseta kaus segamishõõ kaanele, kaalu sisse ananassiviilud ja tõsta kõrvale.
5. Aseta telg Thermomix® noa peale segamishõõ sees ning kogumismahuti teljele, seejärel asetage lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Asetage kate kogumismahuti peale ja sisesta ananassiviilud vertikaalselt sööturisse. Kasutage allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Kui söötur on tühi, vajuta peatamiseks pealülitit. Viiluta ka ülejäänud ananass. Eemalda lõikur ja telg.
6. Jaota ananassiviilud 8 serveerimistaldriku vahel ja asetage ühe kihina rosetina, alustades taldriku välimisest osast. Serveeri mõne piparmündilehe ja lusikatäie roosa sorbetiga.

Nõuanded

- Kreemisema konsistentsi saamiseks lisa 2. sammus 1 munavalge.
- Kui sul ei ole jäätiselusikat, kasuta jäätisekuuli valmistamiseks 2 lusikat.
- See on täiuslik värskendav suvine magustoit.

Võimalused

- Võid asendada külmutatud maasikad külmutatud vaarikatega.



Õunakook

30 min 1 tund kerge 8 viilu

Koostisained

Taigen

75 g võid, ilma soolata, külm,
lõigatud tükkideks
1 näpuotsatäis soola
½ tl isevalmistatud vaniljesuhkrut
või ¼ tl naturaalsel
vaniljeekstrakti
50 g vett

Täidis

1000 g õunu (Granny Smith,
Pink Lady) (vaata nõuannet)
30 g suhkrut
10 g võid

Abivahendid

lahtine koogivorm (Ø 24 cm),
taignarull

Ühe viilu kohta toiteväärtus:
Valgud 3 g / Süsivesikud 38 g /
Rasvad 9 g
Energia 979 kJ / 234 kcal

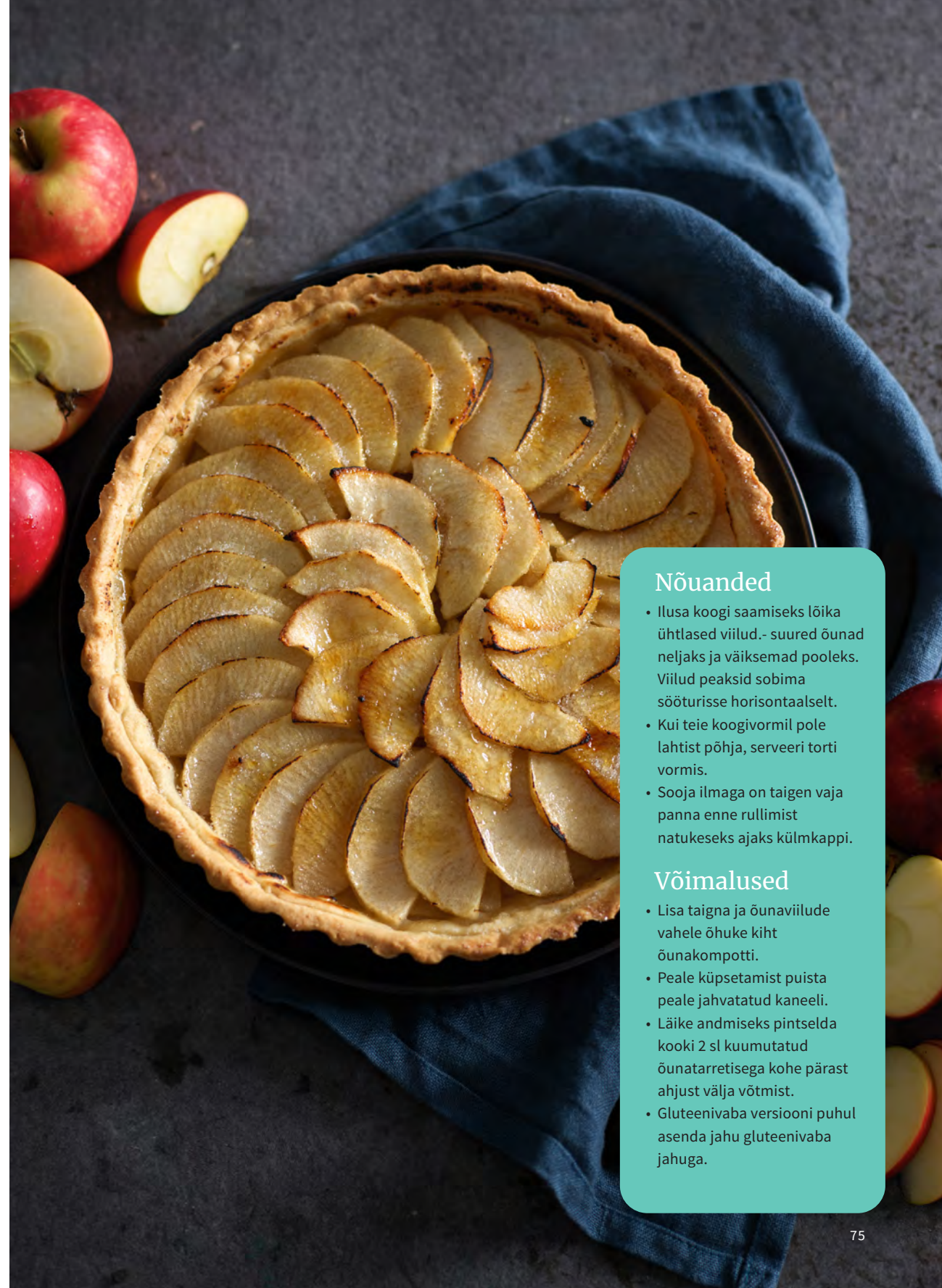
Valmistamine

Taigen

1. Kuumuta ahi 200°C. Määri koogivorm võiga ja puista üle jahuga (Ø 24 cm) (vt nõuannet), seejärel tõsta kõrvale.
2. Aseta või, jahu, 1 näpuotsatäis soola, ½ tl vanillisuhkrut ja vesi segamismahuti ning sega **20 sek/kiirus 4**. Tõsta taigen kergelt jahuga ülepuistatud tööpinna ja rulli taignarulliga lahti. Vooderda ettevalmistatud vorm taignaga ja tõsta seejärel külmkappi.

Täidis

3. Aseta kauss segamismahuti kaanele ja kaalu õunad. Pane kõrvale. Koori õunad, poolita väikesed ja veerand suured. Eemalda südamik ja seemned.
4. Aseta telg Thermomix® noa peale segamismahuti sees ning kogumismahuti teljele, seejärel asetage lõikeketas küljega 1 (viilutamine) ülespoole. Aseta lõikuri kaas, asetage õunapoolikud vertikaalselt või horisontaalselt, kui kasutate neljandikku, sööturi laiemasse ossa, hoides neid kõiki võimalikult püsti. Kasutage allalükkurit ning viiluta õhukeselt **1 min/kiirus 4**. Kui söötur on tühi, vajuta peatamiseks pealülitit. Eemalda lõikur ja telg.
5. Laota õunaviilud kauni mustrina taignale. Puista üle suhkruga ja määri väikeste võitükkidega. Küpseta 30–35 minutit (200°C) või kuni õunad on kuldsed. Serveeri soojalt või külmalt.



Nõuanded

- Ilusa koogi saamiseks lõika ühtlased viilud.- suured õunad neljaks ja väiksemad pooleks. Viilud peaksid sobima sööturisse horisontaalselt.
- Kui teie koogivormil pole lahtist põhja, serveeri torti vormis.
- Sooja ilmaga on taigen vaja panna enne rullimist natukeseks ajaks külmkappi.

Võimalused

- Lisa taigna ja õunaviilude vahele õhuke kiht õunakompotti.
- Peale küpsetamist puista peale jahvatatud kaneeli.
- Läike andmiseks pintselda kooki 2 sl kuumutatud õunatarretisega kohe pärast ahjust välja võtmist.
- Gluteenivaba versiooni puhul asenda jahu gluteenivaba jahuga.

