

thermomix

# Rivejern Velkomstbog

**APPROVED**

VORWERK





# Indholdsfortegnelse

- 05 **Indledning**
- 06 **Få mere ud af din Thermomix®**
- 08 **Hvad er der i æsken? Kend dit Thermomix® Rivejern**
- 09 Delene i Thermomix® Rivejern
- 10 Hvad snitteskiven kan
- 12 **Bliv klar at til starte: Sådan bruges Thermomix® Rivejern**
- 12 Samling
- 14 Skil den ad
- 14 Rengøring
- 16 Sådan bruges Thermomix® Rivejern i Thermomix® TM6 eller TM5
- 18 **Top tips til professionelle resultater**
- 19 Godt at vide
- 22 En vejledning i at skære ingredienser
- 38 **Hverdagsopskrifter til inspiration**
- 50 **Lad os lave mad**
  - Opskrifter på kolde retter*
  - 52 Søde agurkepickles
  - 54 Coleslaw med Thermomix® Rivejern
  - 56 Agurkesalat med dild og creme fraiche dressing
  - 58 Buddha bowl med kylling
    - Opskrifter på varme retter*
    - 62 Kartoffelgratin
    - 64 Vegetarisk pizza
    - 66 Pandekager af revede kartofler
    - 69 Ratatouille galette
    - Sød inspiration*
    - 72 Ananascarpaccio med pink sorbet
    - 74 Æbletærte



## Indledning

*Thermomix® gør det nemt at lave mad,* og Thermomix® Rivejern tilbehøret vil gøre dine retter imponerende – og imponerende nemme. Thermomix® Rivejern skærer i skiver og river præcist og effektivt, og resultaterne er fantastiske. Nu kan du nyde at skære og rive mange forskellige ingredienser, som giver smag og tekstur til en lang række retter. Lav interessante salater, smukke desserter samt et komplet udvalg af både søde og salte retter.

Denne bog giver dig vejledning i, hvordan du kan bruge dit rivejern i hverdagen, praktiske samlevisninger samt gode tips til hvordan du kan opnå professionelle resultater.

Vi har medtaget et udvalg af komplette opskrifter, og der er en voksende opskriftsamling på Cookidoo®, som kan hjælpe dig med at give retterne på dit spisebord et helt nyt præg. Tidsbesparende, effektiv, alsidig, nem at bruge, en anderledes og indbydende måde at servere sunde retter for din familie – mulighederne for at være kreativ med dit Thermomix® Rivejerner uendelige.

## Få mere ud af din Thermomix®

**Thermomix®** tænker altid på, hvordan dit køkkenliv kan blive nemmere, og Thermomix® Rivejern er det perfekte supplement til din Thermomix®, når du skal rive og skiveskære dine ingredienser. Din madlavning går endnu hurtigere, og resultaterne bliver endnu mere imponerende. Thermomix® Rivejern giver en nemmere madlavningsoplevelse, og de største fordele er:

- **En alsidig og unik skæreskive – 4 forskellige skæremetoder med en enkelt skæreskive.** Thermomix® snitteskiven er en enkelt skive, som skærer på 4 forskellige måder – tynde skiver, tykke skiver, fin rivning og grov rivning. Snitteskiven er kompakt og kan opbevares nemt og sikkert i rivejernets låg.
- **Sparer tid i køkkenet.** Thermomix® Rivejern er alsidig og kan bruges hver eneste dag. Den gør tilberedningen af frugt



- **Efterlader røreskålen ren og klar til brug.** Thermomix® Rivejern er designet med henblik på madlavning uden besvær. Skærekurven befinder sig inde i røreskålen, og efterlader den ren, og klar til brug, når kurven og drivakslen fjernes.
- **Gør sund mad til et visuelt tiltrækkende valg.** Det ser fantastisk ud, og beriger dine måltider med flere grøntsager og frugter med Thermomix® Rivejern. Tilbered indbydende og sunde retter, som selv dine børn vil elske.



og grønt hurtig og nem, og den gør det overflødigt at bruge tid og kræfter på at bruge et skærebæret og en kniv. Tilberedning af ingredienser med flotte udskæringer er nu både nemmere og hurtigere. Det gør den allerede fantastiske Thermomix® endnu mere effektiv.

- **Ensartet udskårne stykker som bliver møre på samme tid.** Thermomix® Rivejern skærer grøntsager i lige store stykker, hvilket giver bedre resultater fordi de bliver færdige på samme tid.
- **Gør det nemt at opnå imponerende resultater med præcise udskæringer.** Thermomix® Rivejern har en skærekant, som er lige så skarp, og skærer lige så præcist som et barberblad. Udskæringen vil give selv de enkleste retter, som en frugtallerken eller dampede gulerødder, et fantastisk udseende.

Se  
**Buddha bowl  
med kylling**  
opskrift på s. 58



# Hvad er der i æsken? Lær dit Thermomix® Rivejern at kende

*Thermomix® Rivejerna* består af 5 dele (se foto nedenfor). Du får høj kvalitet og lang holdbarhed, for alle Thermomix® produkter og deres dele er af høj kvalitet og holdbare, og de er bygget til at holde. Snitteskiven er fremstillet af kvalitetsstål for hurtig skæring og kort forberedelsestid, og hver enkelt del er omhyggeligt designet og grundigt testet af vores ingeniører for at give dig det bedste resultat. Her beskriver vi alle rivejernets dele, og hvad de enkelte dele kan.



## Rive-låg

Rive-låget dækker snitteskiven, og låsearmene lukker af omkring den. Der er et bredt og et smalt påfyldningsrør til at holde frugt og grønt eller andre ingredienser i forskellige størrelser på plads.

## Skubber

Når skubberen presses forsigtigt og jævnt ned, skæres ingredienserne præcist ud.

## Snitteskive

En tosidet snitteskive af kvalitetsstål med stærke og skarpe blade, som kan udskære mange forskellige ingredienser. Side 1 skærer skiver, og side 2 river.

## Snitte-kurv

Snitte-kurven med to håndtag er nem at bruge, og kan rumme ca. 800 g ingredienser, som er skåret i skiver eller revet. Den har en rund bund til opsamling af saft fra frugt, som er skåret i skiver eller revet, og saften kan nydes sammen med frugten.

## Drivaksel

Akslen sidder på røreskålens kniv, og tilslutter den til snitteskiven.



## Hvad snitteskiven kan

### Side 1

er indgraveret med skivetyper (tykke og tynde) og har et mørk central nav.



*Et 4 i 1 redskab* som er brugervenligt. Anvend normal rotation eller rotation med uret for at få tykke skiver blommetomater og courgetter til Ratatouille galette (s. 69) eller groft revet gulerødder til Buddha bowl med kylling (s. 58). Brug modsat rotation for at få fint snittet kål til en Coleslaw (p. 54) eller fint revet selleri til en selleri-remoulade (s. 40) – en snitteskive til fire forskellige udskæringer løfter dine madlavningskompetencer.



### Side 2

er indgraveret med striber som viser rivning (fin og grov) og har et lyst centralt nav.



*Sæt snitteskiven* på drivakslen med den side, som du skal bruge, opad. Følg samlingsanvisningerne, og gør dig klar til madlavning uden besvær.

# Klar til start: Hvordan man bruger Thermomix® Rivejern

*Thermomix® Rivejern* gør dine ingredienser klar med et drej på en knap. Nem at bruge og nem at rengøre, du kan stole på Thermomix® Rivejern.

## Samling

**1** Før du samler din Thermomix® skal du sørge for, at røreskålen sidder helt fast, er korrekt placeret i Thermomix® TM6 eller TM5 og, at den er tom.



**2** Anbring drivakslen på Thermomix® blenderkniven i røreskålen, og sørg for, at den er korrekt placeret. Akslens bund skal monteres på midten af blenderkniven, og akslen skal være lodret hele tiden.



**3** Anbring skærekurven på drivakslen. Akslen skal komme frem gennem midterhullet i kurven.



**4** Hold altid snitteskiven i navet i midten, fordi selve skiven er meget skarp. Anbring den på snitteskiven med den side, du ønsker at bruge, opad (se s. 10–11).



**5** Sæt rivelåget på. Låsearmene låser rivelåget på plads, når motoren aktiveres.



**6** Kom ingredienserne igennem påfyldningsrøret.



Skær i tykke eller tynde skiver, riv fint eller groft. Kom i gang og vær kreativ med Thermomix® Rivejern.

**7** Brug skubberen til forsigtigt at presse ingredienserne ned gennem påfyldningsrøret og ned på snitteskiven.

## Skil den ad

Skubberen vil klikkes fast, når rive- eller snitteprocessen er slut. Dette holder den på plads, når du fjerner låget.

For at gøre den nemmere at håndtere bliver snitteskiven inde i låget, når låget løftes, hvilket gør det nemt at få ingredienserne i skærekurven ud.

Når du er klar, så fjern ganske enkelt skærekurven og akslen. Det var det hele, røreskålen er stadig ren og klar til brug.

## Rengøring

Hold altid snitteskiven i plastiknavet for ikke at berøre de skarpe kanter. Når frugt eller grønt er blevet skåret i skiver eller revet i rivejernet, er en hurtig skylning af delene under rindende vand det eneste, der skal gøres.

Brug opvaskemiddel, hvis der er brug for en grundigere rengøring, for eksempel hvis der er blevet skåret eller revet ost. Til snitteskiven bruges en opvaskebørste og rindende vand, og de skarpe skærekanter skal undgås.

Thermomix® Rivejern kan vaskes i opvaskemaskine. Skil alle komponenter ad, og anbring dem helst på øverste hylde i opvaskemaskinen. Snitteskiven kan vaskes i en opvaskemaskine, men hvis du vasker den op i hånden, vil det hjælpe med at holde kvalitetsbladene skarpe i længere tid. For at forebygge rust må snitteskiven ikke ligge i blød.

Nogle ingredienser, som indeholder meget betakaroten, f.eks. gulerødder, kan give snitteskiven store pletter på både stål- og plastikdele. For at fjerne disse pletter effektivt, men uden at beskadige snitteskiven, gnides de plettede dele med vegetabilsk olie på en tot vat eller et stykke køkkenrulle, og derefter vaskes de op som normalt med vand og opvaskemiddel. Sørg for, altid at holde på snitteskiven i plastiknavet når du gør dette. Brug ikke blegemidler til rengøring af nogen af rivejernets dele.





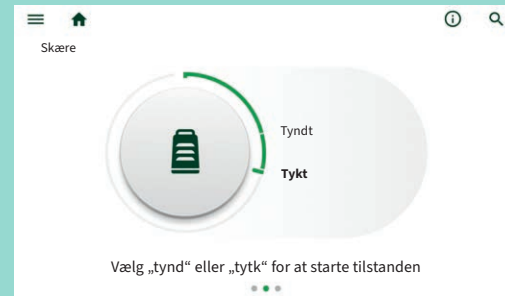
## 16 Sådan bruges Thermomix® Rivejern i Thermomix® TM6 eller TM5

Nu hvor du kender alle delene i Thermomix® Rivejern, er du klar til at begynde at skiveskære eller rive dine yndlingsingredienser. Du vil opdage, at Thermomix® Rivejern er nem at bruge, uanset om du følger en „guided cooking“ opskrift eller du laver mad manuelt. Thermomix® Rivejern er kompatibel med både Thermomix® TM6 og TM5, og opskrifter til de forskellige versioner af Thermomix® findes på Cookidoo®.

Se her, hvordan Thermomix® Rivejern bruges i hvert enkelt apparat.

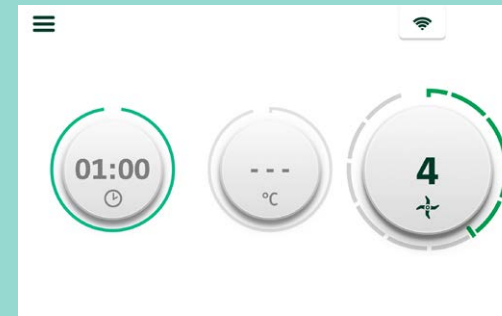
### I Thermomix® TM6

Swipe på skærmen for at få adgang til de to indstillinger, riv og skær. Husk, at du kan finde flere forklaringer til hver enkelt indstilling ved at trykke på informationsikonet på din Thermomix®. Vigtigt: Skæremetoden afhænger af, om den rigtige side af snitteskiven vender opad, og ikke af den valgte indstilling.

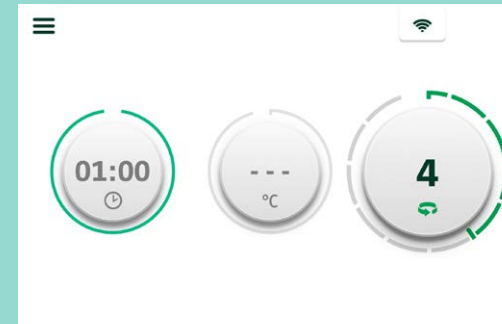


I den enkelte indstilling kan du vælge, om du vil have en tynd eller tyk udskæring. Programvælgeren drejes bare hen til en af mulighederne, så starter indstillingen. Kom ingrediensen i påfyldningsrøret, og tryk forsigtigt ned med skubberen. Tryk på programvælgeren for at stoppe indstillingen, når du er færdig med at skære eller rive, eller når indstillingen stopper automatisk efter 1 minut. Tjek kurven, og tøm den efter behov, før du forstætter.


### I Thermomix® TM5



**Pas på: Indstil altid tiden til maks. 1 minut for at undgå overfyldning af kurven, og brug altid hastighed 4.**



**Til tykke skiver eller grov rivning, indstil en maks. tid på 1 minut, og sæt programvælgeren på hastighed 4.** Kom ingrediensen i påfyldningsrøret, og tryk den forsigtigt ned med skubberen. Tryk på programvælgeren for at stoppe indstillingen, når du er færdig med at skære eller rive, eller når indstillingen stopper automatisk efter 1 minut. Tjek kurven, og tøm den efter behov, før du forstætter.

**Til tynde skiver eller fin rivning** indstilles en maks. tid på **1 minut**, vælg **omvendt** rotation , og sæt programvælgeren på **hastighed 4**. Kom ingrediensen i påfyldningsrøret, og tryk den forsigtigt ned med skubberen. Tryk på programvælgeren for at stoppe indstillingen, når du er færdig med at skære eller rive, eller når indstillingen stopper automatisk efter 1 minut. Tjek kurven, og tøm den efter behov, før du forstætter.

Hvis ingredienserne er lette og små, som svampe eller jordbær, eller hvis præcis placering af ingrediensen er nødvendig for at få særlige resultater, som f.eks. løgskiver, så kom ingrediensen i påfyldningsrøret først, hold med skubberen, og start så motoren. Tryk forsigtigt og konstant ned for at få ens udskæringer.

For at opnå de bedste resultater med Thermomix® Rivejern, så følg altid „guided cooking“ anvisningerne i opskrifterne i Cookidoo®.

## Top tips til professionelle resultater

### *Mange forskellige ingredienser*

kan skæres i skiver eller rives i Thermomix® Rivejern – grøntsager, rodfrugter, frugt eller hårde oste (f.eks. Parmesan), så du kan lave dit eget pizzafyld, frugttallerkener, gratiner og mange andre retter, hurtigt, nemt og præcist. Her kommer vores tips til garanteret succes med Thermomix® Rivejern – direkte fra vores køkkener hos Thermomix®.




## Godt at vide

### TYNDE ELLER TYKKE? VORES ANBEFALINGER

- For at få perfekte ens skiver føres ingredienserne gennem påfyldningsrøret med et jævnt og blødt tryk på skubberen.
- Rå ingredienser kan skæres tyndt eller tykt alt efter smag, men med nogle hårde eller fiberrige ingredienser, som rødbede eller selleri, får man som regel et pænere resultat, hvis de skæres tyndt.
- For at forebygge, at de mister faconen ved kogning eller udtørres i ovnen, så skær de ingredienser, som du vil tilberede, tykt ud eller riv dem groft, medmindre du er ude efter et bestemt resultat, som for eksempel ovnbagte chips. I dette tilfælde skal du skære rodfrugterne tyndt ud og tørre dem langsomt i ovnen.

### TIPS OM INGREDIENSER

- Tilberedte og frosne ingredienser egner sig ikke til at blive skåret i skiver eller revet med Thermomix® Rivejern (undtagen kogte rødbeder).
- For at få perfekte skæresultater, så vælg små frugter og grøntsager, som passer til påfyldningsrøret, når du køber ind.
- For at få en ensartet udskæring af ingredienser, som svampe eller jordbær, skal ingredienserne stables i påfyldningsrøret og holdes på plads med skubberen, derefter startes motoren. Når de er færdige, stoppes motoren, og processen gentages med et nyt hold ingredienser.



Tilskær større ingredienser som butternut squash

- **Større ingredienser** som butternut squash, aubergine eller selleri, skal skæres ud for at kunne komme ned i påfyldningsrøret.
- **Frugter og grøntsager** skal være modne, men stadig føles faste. Det gælder især for mere bløde ingredienser, f.eks. tomater (brug kun blommetomater, som kan komme hele gennem påfyldningsrøret), avocado eller mango.
- **Til halvmåneformede skiver af lange grøntsager** som auberginer skal du vælge små størrelser og skære dem igennem på langs med en kniv. Anbring halvdelene lodret i den brede del af påfyldningsrøret. Det er ikke muligt at skære lange grøntsager i halve på langs i Thermomix®Rivejern.

- **Saftige ingredienser** (f.eks. vandmelon, melon, tomater, kiwi) egner sig kun til at blive skåret i tykke skiver. Alle former for rivning eller skæring i tynde skiver vil ikke fungere.
- **Spegepølse**, salami eller kabano-pølse er velegnet til skiveskæring. Men friske og kogte pølser er for bløde til at kunne skæres i pæne skiver.
- **Skær enderne af tynde ingredienser som bladselleri, porrer, forårsløg og gulerødder.** Grønne bønner skal skæres i samme længder og kommes i påfyldningsrøret i bundter.



Radiser i tynde skiver er perfekt i en salat.

- **Nogle ingredienser er gode i skiver, men kan ikke rives** (bladgrøntsager, peberfrugter, fennikel, tomater og de fleste frugter med undtagelse af æbler).

- **Vælg den smalle eller brede del af påfyldningsrøret** alt efter dine ingrediensers størrelse.

#### ALTID KLAR


- **Skær Parmesan i tynde skiver** for at få flager til brug i salater eller som garniture til supper.
- **Skær flere grøntsagsportioner i tykke skiver, og frys dem ned til stegning sammen med kød, supper eller sammenkogte retter.**
- **Frys alt det, der er skåret fra og rester fra snitteskiven, låget og kurven til senere brug i fonde eller supper.**
- **Skiveskæring eller rivning i portioner vil sikre et bedre slutresultat, og man undgår at skærekurven flyder over.** For at optimere dit tidsforbrug, så vej alle ingredienserne, før du begynder at skære eller rive. Husk, at kurven kan rumme ca. 800 g udskåret eller revet frugt eller grønt.
- **Hvis du har brug for at skære og rive forskellige ingredienser, og for at blive fri for at vende snitteskiven flere gange, så skær først alle de ingredienser, som skal bruge den samme side af skiven, før den vendes om på den anden side.**



Riv kartofler fint til røsti og galettes.



Groft revne gulerødder er ideelle til supper og stir-fries.



Frugt i tykke skiver er perfekt til frugttallerkener og ostebrætter.

## En vejledning til at skære ingredienser

*Thermomix® Rivejeru* kan hurtigt og nemt skære og rive en lang række grøntsager, frugter og andre ingredienser til alle dine kreationer. For at opnå gode resultater skal man altid vælge modne, men faste produkter (især tomater, avocado eller mango), ellers kan de blive til mos i stedet for skiver.

### Friske og sprøde grøntsager

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
<b>Aubergine</b>	Skåret i halve eller kvarte på langs.	Tykke skiver	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret. De tynde asiatiske auberginer er perfekte til runde skiver.
<b>Rødbede</b>	Rå eller tilberedte rødbeder, vaskede og skåret til, efter behov. I halve eller kvarte, om nødvendigt.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kom rødbeder i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Rosenkål</b>	Hele.	Tynde og tykke skiver	Fyld påfyldningsrøret med rosenkål før motoren startes.
<b>Gulerod</b>	Hele, skrællede eller skrubbete.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kom lodret i påfyldningsrøret til skiveskæring. Hvis de står lodret ved siden af hinanden, kan der skæres flere gulerødder ud på en gang.
<b>Selleri/kålraabi</b>	Skrællet, skåret i både, som passer i den brede del af påfyldningsrøret.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kom en båd ad gangen, lodret i den brede del af påfyldningsrøret (se billede på s. 26).
<b>Bladselleri</b>	Kun stilken.	Tykke og tynde skiver	Kom 4–5 stilke i påfyldningsrøret på samme tid.
<b>Kinakål</b>	Skær i både, der kan komme i den brede del af påfyldningsrøret, eller rul bladene sammen, og kom lodret ned i påfyldningsrøret.	Tykke skiver	Kom de sammenrullede blade eller bådene lodret i den brede del af påfyldningsrøret for at skære dem i skiver (se billede på s. 27).

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
<b>Courgette</b>	Skær courgettens ende til, så courgetten står lodret på snitteskiven.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Agurk</b>	Skær agurkens ende til, så agurken står lodret på snitteskiven.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Kinaradise</b>	Hel, rensat.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Fennikel</b>	Skæres efter behov i både eller halve, som passer i den brede del af påfyldningsrøret.	Tynde og tykke skiver	Kom en båd ad gangen, lodret i den brede del af påfyldningsrøret (se billede på s. 26).
<b>ingefærrod</b>	Indeholder for mange fibrer og vil blive revet i stykker. Seje tråde vil blive filtret ind i skæreskiven.	Anbefales ikke	Hak ingefær i røreskålen eller skær det ud manuelt.
<b>Grønne bønner</b>	Skær enderne til, så de alle har samme længde.	Tykke skiver	Kom et lille bundt grønne bønner, der passer til den smalle del af påfyldningsrøret.
<b>Grøn salat</b>	Fjern den tykkeste del af salaten. Skær mindre salathoveder i kvarte eller halve. Rul større salatblade, f.eks. romaine, sammen, og skær icebergsalat i både.	Tykke skiver	Kommes lodret i påfyldningsrøret.
<b>Grønt, f.eks. grønkål, spidskål</b>	Fjern den tykkeste del af de enkelte både for at få bladstrimler og ikke stilke i skiver. Rul større blade stramt sammen, og skær dem i både fra midten.	Tynde og tykke skiver	Kommes lodret i påfyldningsrøret (se billedet s. 27).

► Friske og sprøde grøntsager

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
Porre	Kun de stive dele, ikke de løse grønne toppe.	Tykke skiver	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret (se billedet s. 28). Hvis de står lodret ved siden af hinanden, kan der skæres flere porrer ud på en gang.
Svampe	Brug flere svampe i samme størrelse, som passer i den smalle del af påfyldningsrøret. Fjern rødderne, og rens svampene for jord. Hvis svampene er for store til det smalle påfyldningsrør, kan flere svampe stables på hinanden i samme position, i den brede del af påfyldningsrøret.	Tynde og tykke skiver	Fyld påfyldningsrøret med flere svampe, som stables lodret, før motoren startes (se billedet s. 29). Brug skubberen, men uden at presse, for at gøre skiverne tykke og regelmæssige.
Løg	Skær større løg lodret i halve eller i tre både.	„Tynde og tykke skiver Grov rivning“	Anbring de halve løg så lodret som muligt, for at få ens skiver, start Thermomix®, og tryk let med skubberen (se billedet s. 28).
Pak Choi	Vælg små Pak Choi. Skær dem i halve eller i både, som passer i den brede del af påfyldningsrøret.	Tykke skiver	Kommes oprejst i den smalle eller brede del af påfyldningsrøret.
Pastinak	Hele, skrællede eller skrubbet.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kommes lodret i påfyldningsrøret. Flere pastinakker kan skæres i skiver sammen, hvis de står lodret ved siden af hinanden.
Peberfrugter	Skær peberfrugterne i både, som passer i den brede del af påfyldningsrøret, fjern frø og membraner.	Tykke skiver	Kom 2–3 både i den brede del af påfyldningsrøret på samme tid, så de ikke flytter sig til sidelæns (se billede s.29).
Kartoffel	Halve eller skåret til , så de passer i påfyldningsrøret.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret. Babykartofler kan anbringes lodret eller vandret.

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
Radiser	Hele, uden blade og stilke og skrubbete.	„Tynde og tykke skiver Grov rivning“	Hvis radiserne er for tykke til den smalle del, kan flere af dem stables i den brede del af påfyldningsrøret og skubberen sættes på. Lange radiser skal sættes lodret ind i den smalle del af påfyldningsrøret.
Rødkål	Skæres i både, som passer til den brede del af påfyldningsrøret, og den hårde stilk fjernes.	Tynde og tykke skiver	Kom en båd ad gangen lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
Skalotteløg	Hele eller skåret i halve.	Tynde og tykke skiver	Kommes lodret i den brede eller den smalle del af påfyldningsrøret.
Forårsløg	Kun de stive dele, ikke de løse mørkegrønne toppe.	Tykke skiver	Kom 3–4 forårsløg lodret i den smalle del af påfyldningsrøret.
Græskar	Skæres i både, som passer i den brede del af påfyldningsrøret.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kom en båd ad gangen, lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
Sød kartoffel	Skrællede eller skrubbete, skæres til efter behov, så de passer i den brede del af påfyldningsrøret.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
Majroe	Skrællede eller skrubbete, skåret i halve eller både, så de passer i den brede del af påfyldningsrøret.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
Hvidkål	Skæres i både, som passer til den brede del af påfyldningsrøret (den hårde stok i midten fjernes).	Tynde og tykke skiver	Kom en båd ad gangen, lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
Hvidkål	Skæres i både, som passer til den brede del af føderen (den hårde stok i midten fjernes).	Tynde og tykke skiver	Kom en båd ad gangen lodret i den brede del af Påfyldningsrøret.

## Selleri

Skæres i både og anbringes i den brede del af påfyldningsrøret. Brug alle udkæringer fra snitteskiven.



## Fennikel

Skæres i både eller halve, som passer i den brede del af påfyldningsrøret, og skær dem i tynde eller tykke skiver.



## Grønne grøntsager, f.eks. kål



Fjern stokken, rul store yderblade stramt fast, og skær kernen i halve eller både, som passer i den brede del af påfyldningsrøret.

Skær rullen over i to, og stram godt, før den kommes oprejst i påfyldningsrøret. Skæres tyndt eller tykt



## Porrer

Kommes lodret i den smalle eller brede del af påfyldningsrøret. Flere porrer kan skæres på samme tid, hvis de anbringes lodret side ved side i den brede del af påfyldningsrøret.



## Løg

Skær løgene i halve eller 3 både, og kom dem lodret ned i den brede del af påfyldningsrøret til tykke eller tynde skiver.



## Peberfrugter

Skær peberfrugterne i både, fjern frø og membraner, og kom 2-3 både i ad gangen, lodret i den brede del af påfyldningsrøret.



## Svampe

Fyld påfyldningsrøret med flere svampe i en lodret stak før motoren startes, og brug skubberen uden at presse.



## Frugt, moden men fast

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
<b>Æble</b>	Skrællede eller uskrællede, skåret i halve, kvarte eller både. Modne men faste.	„Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning“	Skær æbler i forskellige størrelser, så de passer i påfyldningsrøret, halve, kvarte eller både. Skær enderne af de kvarte dele og bådene, efter behov. For at opnå halvmåneformen, anbringes halve æbler lodret i den brede del af påfyldningsrøret, eller 2–3 kvarte æbler eller både kommes vandret i den brede del af påfyldningsrøret (se billeder s. 33).
<b>Avocado</b>	Skrællet, uden sten og halveret på langs. Brug kun faste avocadoer.	Tykke skiver	For at opnå halvmåneformen kommes de lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Banan</b>	Hele, skrællede, faste, ikke for modne.	Tykke skiver	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Kiwi</b>	Skrællede eller uskrællede, hele. Modne men faste.	Tykke skiver	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Citron</b>	Kun små citroner, som passer i den brede del af påfyldningsrøret. Uskrællede, hele. Skrællen skal være fast.	Tykke skiver	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Lime</b>	Uskrællede, hele. Skrællen skal være fast.	Tykke skiver	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Melon</b>	Skrællet, uden kerner og skåret i både, som passer i den brede del af påfyldningsrøret.	Tykke skiver	Kom en båd ad gangen lodret i den brede del af påfyldningsrøret.

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
<b>Nektarin</b>	Brug faste frugter, som er skåret i halve eller kvarte, og stenen er fjernet. For at fjerne stenen bruges en skarp kniv til at skære nektarinerne langs med stilken og rundt om stenen. Drej de to halvdele i modsat retning for at skille dem ad, og fjern derefter stenen med en teske. Hvis stenen sidder for godt fast, så skær to store skiver, som går ind til stenen (se billedet s. 34).	Tykke skiver	For at opnå halvmåneformen, kommes halvdelene lodret i den brede del af påfyldningsrøret, eller 2–3 kvarte æbler eller både kommes vandret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Appelsin</b>	For store til at komme hele i påfyldningsrøret. Når appelsiner skæres i halve, hænger skiverne ikke så godt sammen. Det bedste resultat opnås med faste appelsiner.	Hvis de bruges, må det kun være tykke skiver.	Det bedste resultat opnås ved at skære dem i hånden.
<b>Fersken</b>	Brug faste frugter. Skær dem i halve eller kvarte, og fjern stenen. For at fjerne stenen bruges en skarp kniv til at skære fersknerne langs med stilken og rundt om stenen. Drej de to halvdele i modsat retning for at skille dem ad, og fjern så stenen med en teske. Hvis stenen sidder fast, så skær to store skiver langs med stenen.	Tykke skiver	For at opnå halvmåneforme kommes halvdelene lodret i den brede del af påfyldningsrøret, eller 2–3 kvarte æbler eller både kommes vandret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Pære</b>	Brug faste frugter, skåret i halve eller kvarte.	„Tykke skiver Grov rivning“	For at opnå halvmåneforme kommes halvdelene lodret i den brede del af påfyldningsrøret, eller 2–3 kvarte æbler eller både kommes vandret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Ananas</b>	Skrælles og skæres lodret i 4 eller 6 både (ca. 200 g hver).	Tykke skiver	Kom en båd ad gangen lodret i den brede del af påfyldningsrøret.



► Frugt, moden men fast

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
<b>Blommer</b>	Brug faste frugter. Skær dem i halve, og fjern stenen. For at fjerne stenen bruges en skarp kniv til at skære blommerne langs med stilken og rundt om stenen. Drej de to halvdele i modsat retning for at skille dem ad, og fjern så stenen med en teske. Hvis stenen sidder for godt fast, så skær to store skiver, som går ind til stenen (se billedet s. 34).	Tykke skiver	For at opnå halvmåneformede kommes halvdelen lodret i den brede del af påfyldningsrøret, eller 2-3 kvarte eller både kommes vandret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Tomat</b>	Brug kun faste blommertomater, som kan kommes hele, i den brede del af påfyldningsrøret.	Tykke skiver	Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret (se billedet s. 36).
<b>Vandmelon</b>	Skrælles, skæres i både, som passer i den brede del af påfyldningsrøret.	Tykke skiver	Kom en båd ad gangen lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
<b>Jordbær</b>	Brug faste frugter. Hele og afstilkede.	Tykke skiver	Stables lodret i den smalle del af påfyldningsrøret eller vandret i den brede del af påfyldningsrøret, og styres forsigtigt med skubberen for at opnå et pænt resultat.

Æbler

- 1. Mellemstore og små æbler**  
For at få halvmåneskiver, skal de små æbler skæres lodret over i halve og de mellemstore i kvarte. Skær enderne til, så de passer vandret i den brede del af påfyldningsrøret.
- 2. Små æbler**  
For at få halvmåneskiver skal de skæres i halve og kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret.
- 3. Mellemstore æbler**  
For at få halvmåneskiver skal de skæres i kvarte, enderne skæres til, og 2-3 kvarte stykker kommes vandret i den brede del af påfyldningsrøret.
- 4. Store æbler**  
Skæres i kvarte og kommes vandret i påfyldningsrøret. Perfekt til frugtsalater.





1

### Blommer, nektariner eller ferskner

1. For at fjerne stenen bruges en skarp kniv til at skære nektariner, blommer og ferskner langs med stilken og rundt om stenen. Drej de to halvdele i modsat retning for at skille dem ad, og fjern så stenen med en teske.
2. Hvis stenen sidder fast, så skær to store skiver langs med stenen.
3. Hvis de to halvdele er små nok, så kom dem begge i påfyldningsrøret. Skær bunden til så de sidder helt fast på snitteskiven før motoren køres.



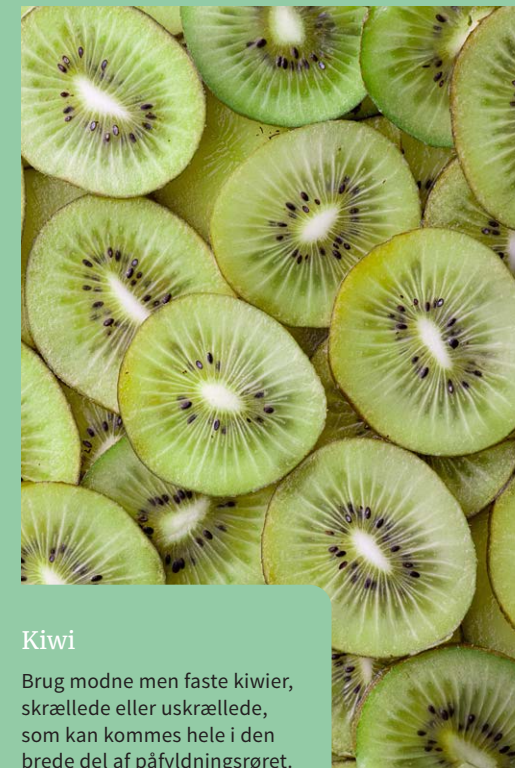
2



3

### Avocado

Moden, men fast, skrællede, uden sten og halveret på langs. Kommes lodret i den brede del af påfyldningsrøret og skæres i tykke skiver.

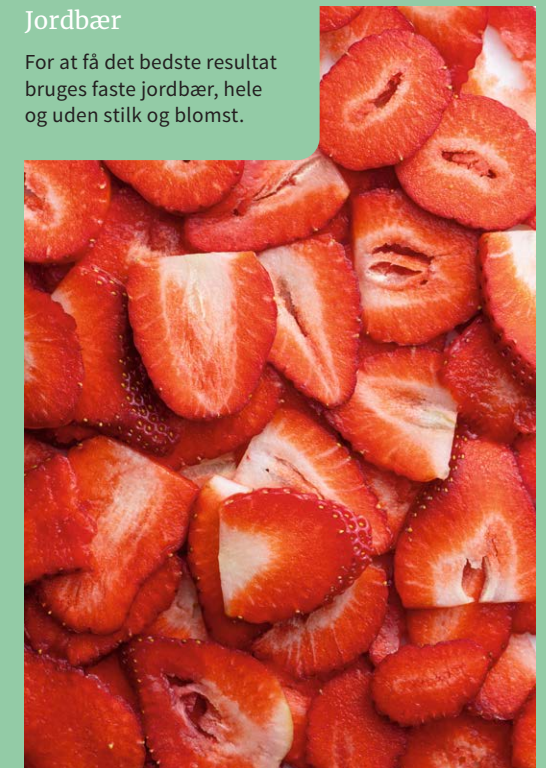


### Kiwi

Brug modne men faste kiewer, skrællede eller uskrællede, som kan kommes hele i den brede del af påfyldningsrøret.

### Jordbær

For at få det bedste resultat bruges faste jordbær, hele og uden stilk og blomst.



## Ananas

Skrællet og skåret lodret i 4 eller 6 både (ca. 200 g hver). Kom lodret en båd ad gangen i den brede del af påfyldningsrøret.



## Tomater

Kom hele blommetomater lodret i den brede del af påfyldningsrøret, og tryk skubberen ned, mens der skæres.



## Andre ingredienser

Ingrediens	Beskrivelse	Skæremetode	Tips
Chokolade	Kan blokere snitteskiven.	Anbefales ikke	Til flager bruges en skarp kniv eller en grøntsagsskræller.
Hårdkogte æg	Æggene vil sidde fast på skiven, og skiverne bliver ikke pæne.	Anbefales ikke	Skæres ud i hånden.
Hårde oste, som Parmesan	Sørg for, at osten er lidt kold.	Tynde og tykke skiver Fin og grov rivning	Kommes oprejst i den smalle eller brede del af påfyldningsrøret.

## Hårde oste

Kommes lodret i den smalle eller brede del af påfyldningsrøret. Brug et hvilket som helst snit fra snitteskiven.



## Hverdagsopskrifter til inspiration

*Et helt nyt repertoire* af retter er nu muligt med Thermomix® Rivejern. Der findes opskrifter på Cookidoo®, så du kan komme i gang. Salater, forretter, supper, hovedretter, brød, desserter... lad disse opskrifter inspirere dig til at bruge Thermomix®, eller brug dem som udgangspunkt for at kreere dine egne opskrifter.



## Selleriremoulade

Selleriremoulade er et lækkert og billigt tilbehør, som kan serveres sammen med mange forskellige hovedretter eller som en let forret.

- 🔪 5 min. ⌚ 10 min.
- 🍴 4 portioner
- 👤 Nem
- 📊 Per portion: 352 kcal.
- 🔑 Selleri, hjemmelavet mayonnaise



- 🔪 15 min. ⌚ 20 min.
- 🍴 4 portioner
- 👤 Nem
- 📊 Per portion: 230 kcal.
- 🔑 Rødbeder, courgette, mozzarella

## Rødbedecarpaccio

Carpaccio er en ret med en ultratynd udskæring, som giver maksimal smag. Her er tynde skiver af rødbeder toppet med med revet courgette og mozzarella, og det er en imponerende nem ret.

## Salat af fennikel, bladselleri og grønne æbler

Skær fennikel, bladselleri og grønne æbler i skiver i Thermomix® Rivejern, og tilsæt en lækker yoghurt og Dijon-sennepsdressing – det er det hele. En enkel, nem og frisk salat, som er klar på under 15 minutter, og kan serveres som en let forret.

🔪 10 min. ⌚ 5 min.

🍽️ 4 portioner

👤 Nem

📊 Per portion: 229 kcal.

🔑 Fennikel, bladselleri, grønt æble, dild, sennep, yoghurt

🔪 15 min. ⌚ 15 min.

🍽️ 4 portioner

👤 Nem

📊 Per portion: 334 kcal.

🔑 Pære, cikoriesalat, blåskimmelost, hasselnødder

## Salat med pære, blåskimmelost og hasselnødder

Skær pære og cikoriesalat ud med Thermomix® Rivejern, og imponer dine venner med denne lækre og velmagende salat. Pære og blåskimmelost er en populær og klassisk smagskombination i en forret eller som en let frokost, en flot og nem ret.



- 🔪 1 time og 5 min. ⌚ 1 time og 45 min.
- 🍽️ 4 portioner
- 👤 Nem
- 📊 Per portion: 105 kcal.
- 🔑 Kartoffler, rødbeder, søde kartofler, pastinakker

## Ovnbagte grøntsagschips

En sund og knasende snack, som kan laves hjemme med Thermomix® Rivejern. Rodfrugter i tynde skiver dehydreres i ovnen, og resultatet er fantastisk. Opbevares i en tæt beholder.

## Rösti fra Bern

Denne lækre ret er nem at tilberede med Thermomix® Rivejern. Riv kartoflerne på få minutter helt uden besvær, og tilbered dette lækre tilbehør. Ideel til et tag-selv bord, aftensmad eller brunch.



- 🔪 10 min. ⌚ 40 min.
- 🍽️ 4 portioner
- 👤 Nem
- 📊 Per portion: 535 kcal
- 🔑 Kartoffler, bacon

## Tarte flambé med løg

Creme fraiche og tynde skiver hvide og røde løg gør denne velsmagende ret til en yndlingsnack, middagsret, forret. Den kan spises som tilbehør eller tages med kold i madpakken. Som variation kan opskriften suppleres med bacon.

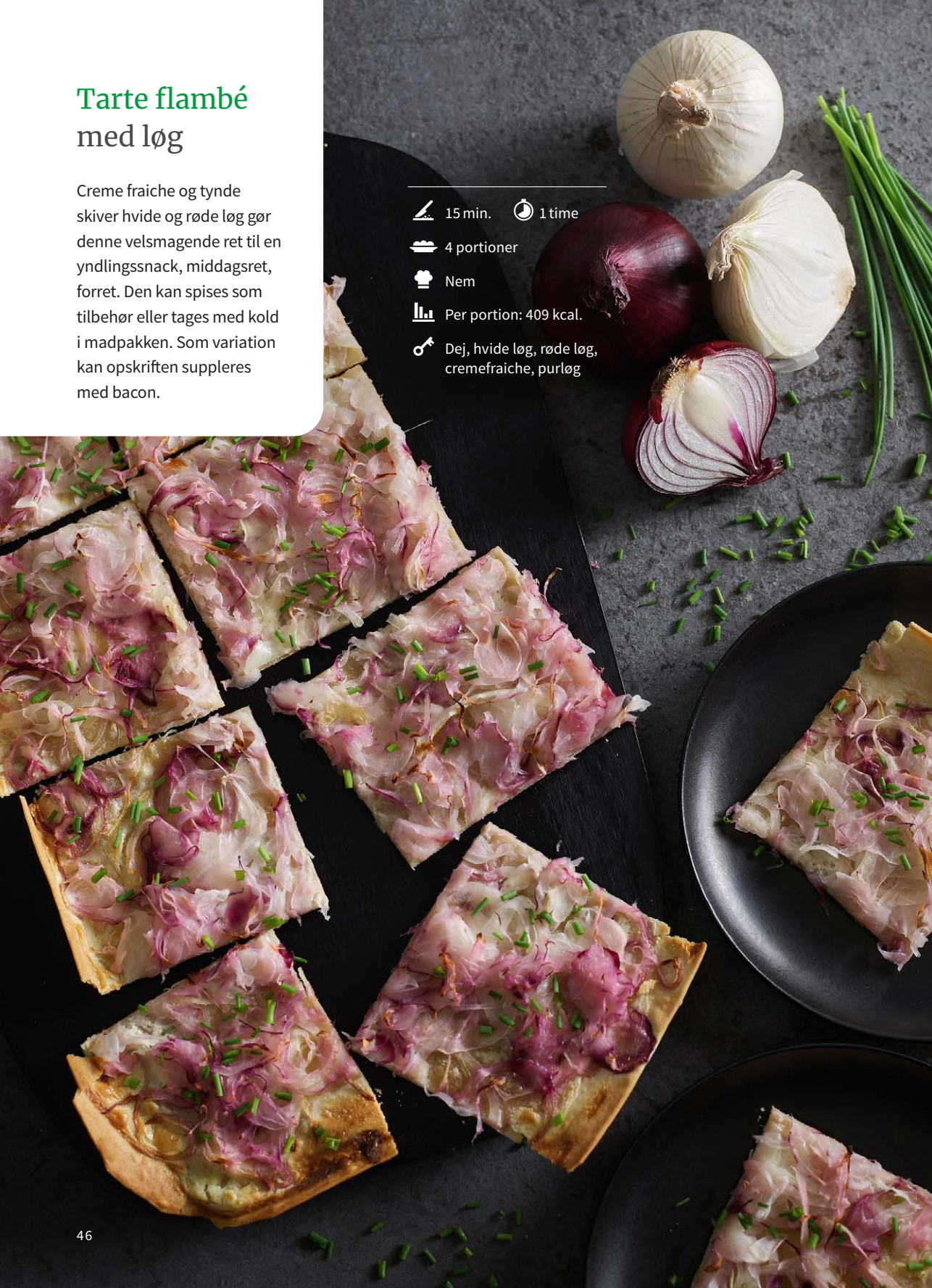
🔪 15 min. ⌚ 1 time

🍽️ 4 portioner

👨‍🍳 Nem

📊 Per portion: 409 kcal.

🔑 Dej, hvide løg, røde løg, cremefraiche, purløg



## Frugttallerken med citron- og honningdressing

Frisk, fuld af smag og klar på under 15 minutter, perfekt til varme sommerdage, en picnic på stranden, efter skoletid eller når som helst. En anderledes servering af dine yndlingsfrugter.

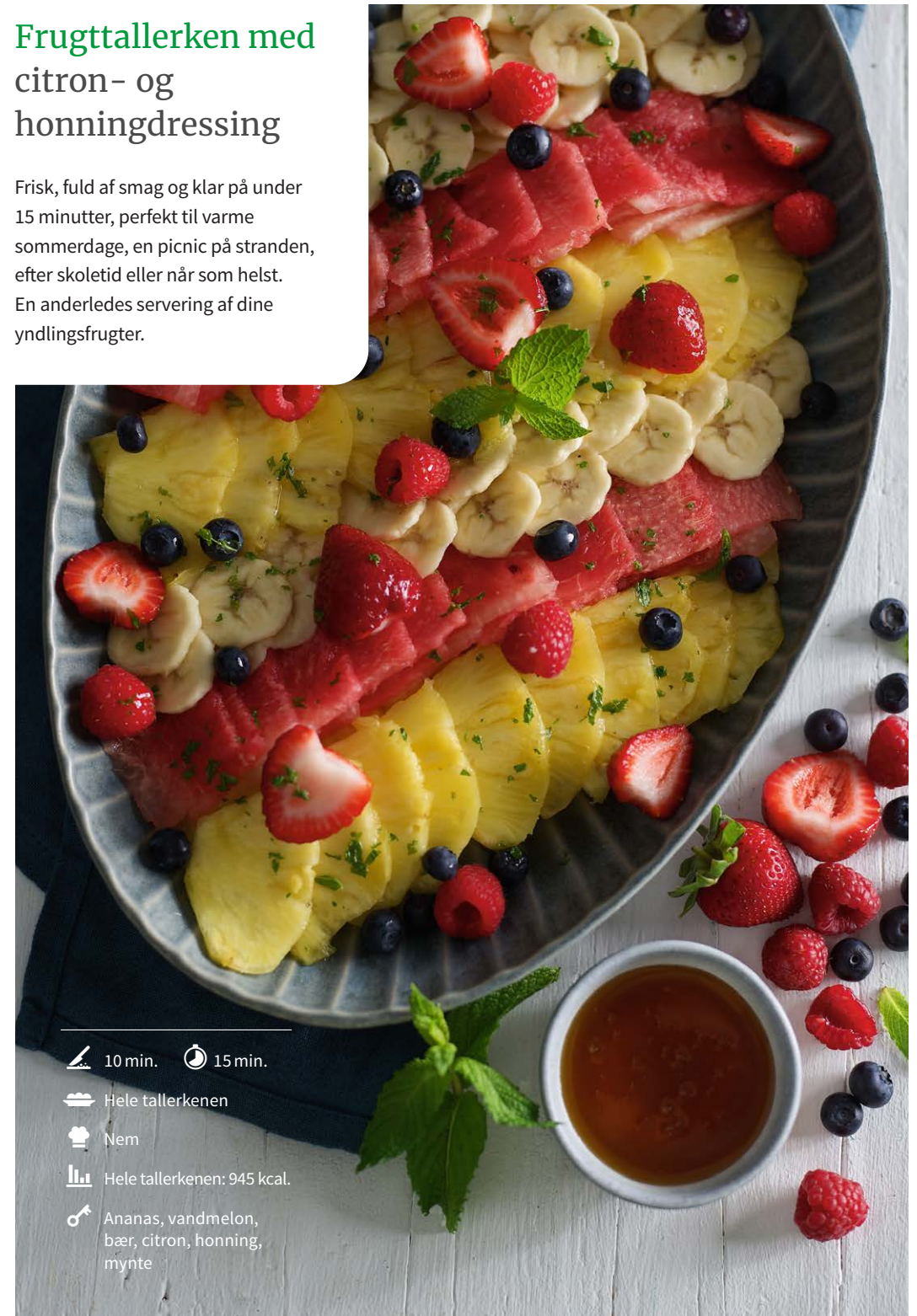
🔪 10 min. ⌚ 15 min.

🍽️ Hele tallerkenen

👨‍🍳 Nem

📊 Hele tallerkenen: 945 kcal.

🔑 Ananas, vandmelon, bær, citron, honning, mynte





## Frossen yoghurtbåd

En sund dessert, en forfriskende snack eller et sommerlækkeri, ideel til både voksne og børn. Giv den et ekstra twist med lidt hakkede nødder eller granola, før du fryser den.

- 🔪 10 min. ⌚ 6 timer
- 🍽️ 6 portioner
- 👤 Nem
- 📊 Per portion: 119 kcal.
- 🔑 Jordbær, græsk yoghurt



## Blomme- clafoutis

Skær blommerne i skiver på et par minutter, og tilbered en imponerende sommerdessert. Serveres varm med en skefuld is.

- 🔪 35 min. ⌚ 1 time og 15 min.
- 🍽️ 6 portioner
- 👤 Nem
- 📊 Per portion: 246 kcal.
- 🔑 Blommer, vanilje, fløde, æg



Lad os  
lave mad

Thermomix®  
Rivejern er det  
perfekte  
supplement til  
din Thermomix®.  
Lad os lave mad!



Tilbred  
indbydende og  
sunde retter,  
som selv dine  
børn vil elske.

# Søde agurkepickles

🕒 20 min. ⌚ 2 dag(e) 20 min. 🍴 Nem 🍷 2 glas (500 g hver)

## Ingredienser

730 g vand  
4 tsk sennepsfrø  
2 fed hvidløg, knust  
2 tsk peberkorn, sorte  
½–1 tsk chili, tørret i flager  
2 kviste blandede krydderurter, friske (f.eks. dild, timian, rosmarin)  
3–4 agurker, små (ca. 125 g hver), ender fjernet (se tip)  
230 g æblecidereddike  
3 tsk salt  
1½ spsk sukker, hvid (valgfrit)

## Nyttigt tilbehør

viskestykke, steriliseret lufttæt glasbeholder, Thermomix rivejern

📖 *Pr 1 krukke:*  
Protein 5 g / Kulhydrat 24 g / Fedt 2 g  
Energi 566 kJ / 135 kcal

## Forberedelse

1. Kom 500 g vand i røreskålen. Placer Varoma-fadet på plads, og kom 2 lufttætte glas (500 g hver), og tilhørende låg på hovedet i midten. Dæk Varomaen, og damp i **20 min/Varoma/hastighed 1**. Lad glassene tørre på hovedet på et rent viskestykke.
2. Når glassene er tørre, kom 2 tsk sennepsfrø, 1 hvidløg, 1 tsk sorte peberkorn, ¼–½ tsk tørret chili og 1 kvist urter i hver lufttæt glasbeholder, og sæt til side.
3. Placer en skål på røreskålens låg, vej agurker ind, og stil til side.
4. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskiven med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, kom agurker i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter** 📏/**Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil alle agurker er skåret i skiver. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**
5. Kom 230 g vand, eddike, salt og sukker (hvis du bruger det) i røreskålen, og kog i **6 min 30 sek/100°C/hastighed 1** med kogeindsatsen i stedet for målebægeret. Fordel imens de snittede agurker mellem begge glas, pak dem tæt uden at knuse dem. Sørg for, at der er 1,5 cm mellemrum fra kanten af krukken til toppen af agurkerne.
6. Lad syltevæsken køle af i 5 minutter før du fylder hver krukke op, så det dækker agurkerne helt (tilsæt eventuelt vand, indtil agurken er helt dækket). Luk glassene, og lad dem afkøle til stuetemperatur, og stil derefter glassene i køleskabet. Server efter 48 timer. Opbevares i køleskab i op til 1 måned (se tip).

## Variation

- Brug den samme metode og syltevæske til at tilberede radiser, rødløg, courgetter eller gulerodssylte.



## Tips

- Kirby-agurker (korte med ujævn hud) er ideelle til syltning og giver et mere knasende resultat end burpløse agurker (lange med glat hud, også kaldet engelske agurker), som kan give en pickle uden tekstur eller knas. Vælg agurker, der er friske og faste at røre ved.
- Disse pickles er ikke konserverede; opbevar dem derfor ikke på køl i længere tid end 1 måned.
- Pickles er et godt tilbehør til hamburgere, grillpølser, flæskesteg, skinke, ost og pastrami-sandwich.

# Coleslaw med Thermomix® Rivejern

🔪 10 min. ⌚ 10 min. 🍴 Nem 🍴 4 portioner

## Ingredienser

100 g æbler, grønne, med kerner, skåret i kiler, der passer i påfyldningsrøret  
150 g gulerødder, skrællede  
30 g rødløg, delt i kvarte (ca. ¼ løg) (valgfrit)  
200 g hvidkål, den tykkeste del af kernen fjernet, skåret i kiler, der passer i påfyldningsrøret  
½ tsk salt eller efter smag  
2 knivspidser sort peber, stødt, eller efter smag  
4 spsk mayonnaise eller efter smag

**Nyttigt tilbehør**  
stor salat skål,  
Thermomix rivejern

🍴 **Pr 1 portion:**  
Protein 1 g / Kulhydrat 10 g /  
Fedt 12 g  
Energi 609 kJ / 146 kcal.

## Forberedelse

1. Anbring en skål på røreskålens låg, og vej æbler, gulerødder, løg (hvis du bruger) og kål, og sæt derefter til side.
2. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskiven med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom kålbåde i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter** 🍴/Tyndt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil alle kiler er skåret i skiver. Overfør til en salatskål, rør for at skille skiverne ad, og stil til side.
3. Placer kurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom de kvarte løg lodret ind i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter** 🍴/Tyndt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned.
4. Fjern rivelåget, vend skiven med side 2 (rivning) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom gulerødder ind i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen og start **River** 🍴/Tyndt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned.
5. Indsæt æblebåde i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen og start **River** 🍴/Tykt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Overfør til skålen med kål. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**
6. Tilsæt salt, peber og mayonnaise til skålen med grøntsager, bland godt sammen, og opbevar på køl indtil servering (se tip).

### Tip

- Server coleslaw til en grillaften eller som tilbehør til svinekoteletter eller kylling.

### Variation

- Dette er en meget alsidig opskrift. Skift ingrediensmængderne efter din smag.



# Agurkesalat med dild og creme fraiche dressing

🔪 10 min. ⌚ 10 min. 🍄 Nem 🍴 4 portioner

## Ingredienser

4–5 agurker, ender fjernet,  
skrællede eller ikke skrællet  
(ca. 800 g)  
200–250 g creme fraiche, efter  
smag eller græsk yoghurt  
1–2 tsk salt, efter smag  
1 bundt dild, frisk, fint skåret eller  
4 spsk dild, tørret  
1 tsk sort peber, stødt (valgfrit)  
1 spsk æblecidereddike (valgfrit)  
1 tsk sukker, hvid (valgfrit)

## Nyttigt tilbehør

Thermomix rivejern, stor skål

📊 *Per portion:*  
Protein 4 g / Kulhydrat 14 g / Fedt  
12 g  
Energi 674 kJ / 161 kcal.

## Forberedelse

1. Placer en skål på røreskålens låg, vej agurker ind, og stil til side.
2. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskiven med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom agurken i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter** 📄/Tyndt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil alle agurker er skåret i skiver. Overfør til en stor skål, og stil til side. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**
3. Kom creme fraiche, salt, dild, peber (hvis du bruger), eddike (hvis du bruger) og sukker (hvis du bruger) i røreskålen, og bland i **30 sek/hastighed 3**. Overfør til skålen med agurker, bland godt sammen, og server straks (se tip).

## Tip

- Server med det samme for at undgå, at agurken slipper vand, og at dressingen mister sin smag og tekstur.



# Buddha bowl med kylling

35 min.

1 time

medium svær

4 portioner

## Ingredienser

### Ris

1000 g vand  
20 g olivenolie eller smør, i tern  
1½ tsk salt  
250 g ris

### Strimlet kylling

30 g soyasauce  
10 g sesamololie, ristede sesam, mørk eller olivenolie  
250 g kyllingebryst, uden skind og ben, skåret i strimler (3 cm)

### Grøntsager

120 g gulerødder, skrællede (1–2 gulerødder, se tip)  
200 g avocadoer, faste (se tip), skrællede, halverede eller i kvarte  
200 g agurker, skrællede eller uskrællede, ender fjernet  
180–200 g blomme tomater, faste og små nok til at passe hele i påfyldningsrøret (ca. 2 tomater)  
100 g rødløg, halverede eller lodret i kvarte  
160 g hjertesalat (ca. 2), vasket og tørret, halveret for at passe i påfyldningsrøret

Fortsætter på side 60 ►

## Forberedelse

### Ris

1. Kom vand, olie og salt i røreskålen. Indsæt kogeindsatsen, vej ris i, bland godt sammen med en spatel, og tilbered i **20 min/100°C/hastighed 4**. Fjern kogeindsatsen ved hjælp af en spatel, og overfør ris til Varoma-fadet. Kom ris under koldt, rindende vand for at afkøle risene hurtigst muligt, fordel derefter mellem 4 serveringsskåle, og stil dem i køleskabet, indtil de skal bruges. Tøm, og skyl røreskålen.

### Strimlet kylling

2. Kom soya, sesamololie og kylling i røreskålen, og tilbered i **8 min/100°C/hastighed 0.5** med kogeindsatsen i stedet for målebægeret. Overfør madlavningssaften til en lille skål, og stil til side.  
3. Indsæt målebægeret, og riv kylling i **4 sek/hastighed 4**. Overfør til en anden skål, og stil til side.

### Grøntsager

4. Placer en skål på røreskålens låg, afvej gulerødder, avocado, agurk, tomater, løg og salat, og sæt til side.  
5. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskiven med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom salat i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter** **Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Når påfyldningsrøret er tom, tryk på vælgeren for at stoppe. Gentag med den resterende salat, indtil al salat er skåret i skiver, og anbring derefter på den afkølede ris for at dække en sjettedel af overfladen. Kom strimlet kylling ved siden af salaten for at dække den anden sjettedel af overfladen.

Fortsætter på side 60 ►



► Buddha bowl med kylling, *fortsat*

**Yoghurt- og korianderdressing**

7 kviste koriander, frisk,  
kun blade plus 1 spsk ekstra  
til pynt  
½ tsk salt  
3 knivspidser peber, stødt  
250 g yoghurt naturel  
100 g mayonnaise  
4 spsk cashew nødder, ristet,  
usaltet, groft hakket, til pynt  
(valgfrit)

**Nyttigt tilbehør**






Thermomix rivejern

**Pr 1 portion:**

Protein 24 g / Kulhydrat 41 g /

Fedt 44 g

Energi 2671 kJ / 638 kcal.

- Placer skærekurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom de halve løg lodret ind i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter** /Tyndt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Anret i serveringsskålene ved siden af kyllingen.
- Placer skærekurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom en hel tomat lodret ind i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter** /Tykt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Når påfyldningsrøret er tomt, tryk på vælgeren for at stoppe. Gentag med de resterende tomater, en efter en, indtil alle tomater er skåret i skiver, og arranger derefter i skålene ved siden af løget.
- Placer skærekurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom agurken i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og skær tykt **Snitter** /Tykt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Anret i skålene ved siden af tomaterne.
- Placer skærekurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom en avocadohalvd eller kvart lodret ind i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og skær tykt **Snitter** /Tykt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Når påfyldningsrøret er tomt, tryk på vælgeren for at stoppe. Gentag med det resterende avocado, indtil al avocado er skåret i skiver. Overfør til en skål, og stil til side.
- Placer skærekurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 2 (rivning) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom gulerødder ind i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og riv tykt **River** /Tykt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Arranger gulerødderne i skålene mellem agurken og salaten. Arranger avocadoskiver i midten af skålene, og stil dem til side.  
**Fjern Thermomix rivejern og aksel.**

**Yoghurt- og korianderdressing**

- Kom 7 kviste koriander, salt, peber, yoghurt, mayonnaise og tilsidesat kyllingesaft i røreskålen, og bland sammen i **15 sek/hastighed 4**. Dryp en skefuld dressing over hver skål, og overfør den resterende dressing til en lille serveringsskål. Drys med cashewnødder (hvis du bruger) og resterende 1 spsk hakkede korianderblade, og server derefter med den resterende dressing ved siden af.



Pyntes med  
ristede  
cashewnødder.

**Tips**

- Guleroden kan rives tyndt, hvis det foretrækkes. For at gøre det skal du blot vælge omvendt.
- Sørg for, at avocadoen er ret fast, så skiverne bliver pæne.

**Variationer**

- Erstat cashewnødder med mandler.
- For en vegetarisk variant skal du erstatte kyllingen med f.eks. rødbeder eller fennikel.
- Til en festret skal du blot fordoble opskriften og fylde skålene på samme måde. For det bedste resultat, tilbered kyllinge i to omgange.

# Kartoffelgratin

25 min.

1 timer 10 min.

Nem

8 portioner

## Ingredienser

1200 g kogekartofler, skrællede, skåret i stykker, så de passer i påfyldningsrøret  
100 g gruyère ost, skåret i stykker (3 cm)  
1 fed hvidløg  
400–500 g fløde, cirka 48 % eller piskefløde, efter smag  
1 tsk salt  
1 knivspids sort peber, stødt  
1 knivspids muskatnød, stødt

## Nyttigt tilbehør

Thermomix rivejern,  
ovnfad (35 cm × 25 cm)

**Pr 1 portion:**  
Protein 8 g / Kulhydrat 28 g /  
Fedt 25 g  
Energi 1514 kJ / 362 kcal.

## Forberedelse

1. Forvarm ovnen til 200°C.
2. Placer en skål på røreskålens låg, vej kartoflerne ind, og stil til side.
3. **Indsæt Thermomix aksel og kurv**, og indsæt snitteskiven på akslen med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom et stykke kartoffel i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter 6/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil halvdelen af kartoflerne er skåret i skiver. Overfør til et ovnfad (35 cm × 25 cm).
4. Placer skærekurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 1 (skæring) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom et stykke kartoffel i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter 6/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil alle kartofler er skåret i skiver. Overfør til fadet med de skårede kartofler. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**
5. Kom Gruyère i røreskålen, og riv i **5 sek/hastighed 10**. Overfør til en skål, og stil til side.
6. Kom hvidløg i røreskålen, og hak i **5 sek/hastighed 5**. Skrab siderne af røreskålen ned med en spatel.
7. Tilsæt fløde, salt, peber og muskatnød, og bland i **10 sek/hastighed 3**. Hæld blandingen over kartoflerne i ovnfadet, og drys med revet ost. Bag i 45 minutter (200°C), og server varm (se tip).

## Tip

- Dette er et godt tilbehør til stegt eller grillet kød.

## Variationer

- Den autentiske gratinerede dauphinois, fra regionen kaldet „Dauphiné“ i Frankrig, er lavet med fløde og ingen ost. Du kan erstatte cremen med en blanding af mælk og fløde, selvom den resulterende tekstur og smag vil være helt anderledes.
- Erstat Gruyère-ost med Emmental eller enhver anden form for hård ost.





# Vegetarisk pizza

🕒 25 min.

🕒 1 timer 40 min.

🍴 Nem

🍷 4 portioner

## Ingredienser

### Pizzadej

220 g vand, stuetemperatur  
1 tsk sukker, hvid  
2 tsk tørgær eller 20 g gær, smuldret  
400 g bagevedemel  
1 tsk salt  
30 g ekstra jomfruolivenolie plus ekstra til smøring

### Topping og servering

100 g courgetter, enderne fjernet, halverede lodret, hvis de er for tykke til at passe i påfyldningsrøret  
120 g rødløg, halverede lodret  
80 g champignon, frisk, stilke fjernet  
100 g gul peberfrugt, skåret i kiler, der passer i påfyldningsrøret  
100 g rød peberfrugt, skåret i kiler, der passer i påfyldningsrøret  
200 g hakkede tomater, dåse  
200 g mozzarella, komælk eller 200 g ost, revet, til pizza (se tip)  
2-3 knivspidser salt, efter smag  
2-3 knivspidser sort peber, stødt, efter smag

### Nyttigt tilbehør

stor skål, stanniol eller varmebestandig husholdningsfilm, bageplade (40 cm × 35 cm), bagepapir, Thermomix rivejern

### 📏 Pr 1 portion:

Protein 27 g / Kulhydrat 86 g /

Fedt 22 g

Energi 2719 kJ / 650 kcal.

## Forberedelse

### Pizzadej

1. Kom vand, sukker og gær i røreskålen, og bland i **20 sek/hastighed 2**.
2. Tilsæt mel, olie og salt, og ælt **Dej ½/2 min**. Smør imens en stor skål let. Overfør til den forberedte skål, og form til en kugle. Dæk med genanvendelig wrap eller husholdningsfilm, og lad den hæve til størrelsen er fordoblet (ca. 1 time).
3. Forvarm ovnen til 200°C, og beklæd en bageplade (ca. 40 cm × 35 cm) med bagepapir eller smør med olie.

### Topping og servering

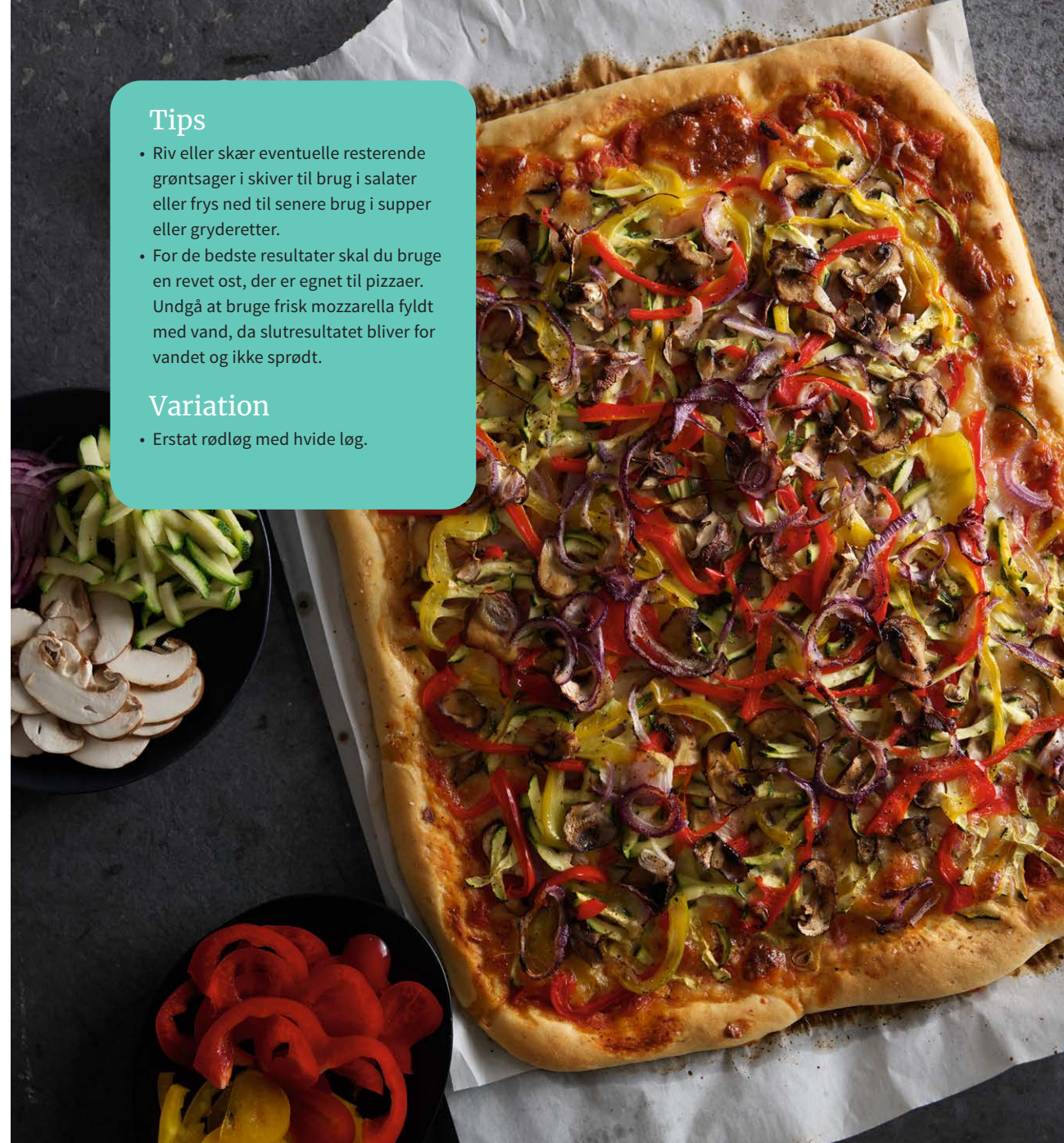
4. Placer en skål på røreskålens låg, afvej courgette, løg, svampe, gul peber og rød peber, og sæt til side.
5. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskiven med side 1 (skæring) opad. Sæt rivelåget på snitteskiven, og kom 2 peber kiler i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter ½/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil alle peberfrugter er skåret i skiver.
6. Tilsæt svampe, og stabel dem i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter ½/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Når påfyldningsrøret er tomt, tryk på vælgeren for at stoppe. Gentag indtil alle svampene er skåret i skiver.
7. Tilsæt de halve løg lodret i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter ½/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned.
8. Fjern rivelåget, og vend skiven om på akslen med side 2 (rivning) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, og kom courgetten i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **River ½/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**

## Tips

- Riv eller skær eventuelle resterende grøntsager i skiver til brug i salater eller frys ned til senere brug i supper eller gryderetter.
- For de bedste resultater skal du bruge en revet ost, der er egnet til pizzaer. Undgå at bruge frisk mozzarella fyldt med vand, da slutresultatet bliver for vandet og ikke sprødt.

## Variation

- Erstat rødløg med hvide løg.



9. Overfør dejen til den forberedte bakke og form ved at strække den forsigtigt, og presse den til kanterne med fingerspidserne, indtil den fylder bakken.
10. Fordel tomater og mozzarella ovenpå dejen, fordel snittede og revne grøntsager ovenpå, og drys med salt og peber. Bag i 20 minutter (200°C). Serveres varm.

# Revet kartoffelpandekager

🔪 35 min. ⌚ 35 min. 🍴 Nem 🍽️ 4 portioner

## Ingredienser

750 g kartofler (f.eks. Maris Piper, King Edward), skåret i stykker, der passer i påfyldningsrøret  
100 g løg, halverede  
1–2 fed hvidløg, efter smag (valgfrit)  
70 g hvedemel plus  
1–1½ spsk ekstra  
2 æg, medium  
1–1½ tsk salt, efter smag  
¼–½ tsk sort peber, stødt, efter smag  
vegetabilsk olie, til stegning  
200 g creme fraiche  
flormelis, til drys (valgfrit)

## Nyttigt tilbehør

Thermomix rivejern, non-stick pande, køkkenrulle

**Per portion (1 pancake):**  
Protein 11 g / Kulhydrat 51 g / Fedt 13 g  
Energi 1500 kJ / 358 kcal.

## Forberedelse

1. Placer en skål på røreskålens låg, afvej kartofler og løg, tilsæt hvidløg (hvis du bruger det), og stil til side.
2. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskiven med side 2 (rivning) opad. Læg rivelåget på snitteskiven, kom et stykke kartoffel i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **River** 🍴/Tykt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil alle kartofler er revet.
3. Kom de halve løg og hvidløgsfed i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **River** 🍴/Tykt. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.** Overfør de revne grøntsager til røreskålen.
4. Tilsæt mel, æg, salt og peber, og bland i **20 sek**/🌀/hastighed 4.
5. Sørg for, at kartoflerne er fuldt belagt med æggeblandingen, og at blandingen ikke drypper af skeen, når den løftes. Hvis blandingen er for løs, tilsættes 1–1½ spsk mel, og rør i **7 sek**/🌀/hastighed 4. Overfør til en skål, og stil til side (se tip).
6. Opvarm en non-stick stegepande over middel varme, og hæld et tyndt lag olie i. Når olien er varm, kommes forsigtigt 1–2 spsk blanding pr. kartoffelkage på panden og flad ud med en ske til en (ca. Ø 8 cm). Steg pandekagerne på begge sider, indtil de er gyldenbrune og sprøde (ca. 3 minutter), dræn derefter overskydende olie på en tallerken beklædt med køkkenrulle. Server straks med creme fraiche og drysset med flormelis (hvis du bruger).

Fortsætter på side 68 ►



### Tips

- Inden pandekagerne steges, kan blandingen drænes igen, enten ved at bruge en sigte eller samle overskydende væske op med en ske.
- Kassér enhver blanding, der ikke er tilberedt med det samme, og opbevar den ikke. Dette er for at sikre fødevarerikkerheden på grund af rå æg. Tilberedte pandekager kan opbevares i køleskab i op til 2 dage.

### Variation

- Erstat creme fraiche med yoghurt.

Trin  
6



# Ratatouille galette

40 min.

1 timer 30 min.

medium svær

8 portioner

## Ingredienser

### Dej

150 g smør, i tern, kold  
300 g hvedemel plus ekstra til drys  
90 g vand, koldt  
½ tsk salt

### Topping

350 g courgetter, ikke skrællede, ender fjernet (se tip)  
350 g blommetomater (se tip)  
190 g soltørrede tomater i olie, drænet (ca. 1 × 280 g krukke)  
30 g vand  
10 g purløg, frisk, fint skåret  
½ tsk salt  
2–3 knivspidsers havsalt, flager  
1 knivspids sort peber, stødt  
60 g parmesan ost, revet  
mælk, til ruder  
10 basilikumblade, til pynt

### Nyttigt tilbehør

stanniol eller varmebestandig husholdningsfilm,  
Thermomix rivejern, bagepapir, stor bageplade, kagerulle, pensel

### Pr 1 portion:

Protein 11 g / Kulhydrat 45 g /

Fedt 19 g

Energy 1581 kJ / 378 kcal.

## Forberedelse

### Dej

1. Kom smør, mel, vand og salt i røreskålen, og bland i **20 sek/hastighed 6** (se tip). Hæld ud på en let meldrysset overflade, og form til en skive. Pak ind i genanvendelig wrap eller husholdningsfilm, og stil i køleskabet for at hvile i 20 minutter. Rengør i mellemtiden røreskålen, og fortsæt med opskriften.

### Topping

2. Placer en skål på røreskålens låg, vej courgetter og blommetomater ind, og stil til side.
3. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskiven med side 1 (skæring) opad. Sæt rivelåget på snitteskiven, og kom 1 courgette i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter 6/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Gentag indtil alle courgetter er skåret i skiver. Overfør til en skål, og stil til side.
4. Kom skærekurven og snitteskiven tilbage på akslen med side 1 (skæring) opad. Sæt rivelåget på snitteskiven, og kom 1 hel tomat lodret i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter 7/Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Når påfyldningsrøret er tom, tryk på vælgeren for at stoppe. Gentag med de resterende tomater, en ad gangen, indtil alle tomater er skåret i skiver. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**
5. Forvarm ovnen til 200°C.
6. Kom drænedede soltørrede tomater, vand, purløg og fint salt i røreskålen, og bland i **30 sek/hastighed 3**. Skrab siderne af røreskålen ned med en spatel, og bland igen i **30 sek/hastighed 3**.
7. Overfør dejen til en let melet overflade eller bagepapir (40 cm × 40 cm), og rul ud til en cirkel (ca. Ø 35 cm og 5 mm tyk). Overfør dejen til en stor bageplade (40 cm × 40 cm, se tip).

Fortsætter på side 70 ►

8. Fordel tomatblandingen over dejen, efterlad en 4 cm kant på alle sider. Start fra den ydre del af dejcirklen, arranger tomat- og courgetteskiver i cirkler, skiftevis 1 tomat skive med 2–3 courgetter skiver, og overlap dem. Smag til med saltflager og peber.
9. Fold dejen over kanten, og læg den sammen, så der dannes en skorpe. Drys grøntsagerne med revet parmesan, pensl kanten med mælk, og bag i 25 minutter (200°C) eller indtil dejen er hævet og gylden. Lad den afkøle i 5–10 minutter inden servering pyntet med basilikumblade.

### Tips

- Hvis dejen ikke kan klæbe sammen i trin 1, tilføj 1 spsk vand yderligere, og bland i 20 sek/hastighed 6, og fortsæt med opskriften.
- Hvis courgetterne er for tykke til at passe i påfyldningsrøret, skal du trimme eller halvere dem, så de passer. Hvis de er tynde, kan der komme to eller flere courgetter lodret gennem påfyldningsrøret sammen for at få pæne skiver.
- Til denne opskrift skal du bruge blommetomater, som er mindre saftige end andre tomater. Dejen forbliver sprød, når den er bagt.
- Hvis din bageplade er mindre end 40 cm bred, lad dejen hænge ud over kanten af papiret, mens du pynter dejen. Når du folder i trin 9, sørg for, at galetten passer til din bageplade.

### Variation

- Denne mængde dej vil være nok til 4 individuelle tærter. For at gøre det, skal du i trin 1, skære kuglen i fire portioner af samme størrelse og vægt, rul derefter hver til en skive (Ø 15 cm). For at pynte, fortsæt på samme måde.



# Ananascarpaccio med jordbærsorbet

 20 min.  20 min.  Nem  8 portioner

## Ingredienser

### Jordbærsorbet

150 g sukker, hvid  
10 g citronsaft, friskpresset  
75 g modne bananer,  
skåret i stykker  
500 g frosne jordbær

### Ananascarpaccio

1 ananas, frisk, skrællet,  
skåret lodret i 4–6 kiler  
(ca. 200 g hver), kerne fjernet  
mynteblade, friske, til pynt

### Nyttigt tilbehør

plastikbøtte til fryseren,  
Thermomix rivejern, isske

### Per portion:


Protein 1 g / Kulhydrat 42 g /  
Fedt 0 g  
Energi 668 kJ / 160 kcal.

## Forberedelse

### Jordbærsorbet

1. Kom sukker i røreskålen, og mal i **10 sek/hastighed 10**.  
Skrab siderne af røreskålen ned med en spatel.
2. Tilsæt citronsaft og banan, og bland i **10 sek/hastighed 5**.  
Skrab siderne af røreskålen ned med en spatel.
3. Tilføj frosne jordbær, og blend i 1 min **30 sek/hastighed 10** ved hjælp af en spatel. Overfør til en frysesikker beholder, dæk til, og sæt i fryseren. Fortsæt imens med opskriften.

### Ananascarpaccio

4. Placer en skål på røreskålens låg, vej ananasbåde ind, og stil til side.
5. **Indsæt Thermomix aksel og kurv** indsæt derefter snitteskive med side 1 (skæring) opad. Sæt rivelåget på snitteskiven, kom 1 kile ananas ind i den brede del af påfyldningsrøret. Indsæt skubberen, og start **Snitter**  / **Tykt**, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Når påfyldningsrøret er tom, tryk på vælgeren for at stoppe. Gentag indtil al ananas er skåret i skiver. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**
6. Fordel ananasskiverne mellem 8 serveringstallerkener og anret dem i enkeltlags rosetter startende fra yderkanten af tallerkenerne. Server pyntet med mynteblade og en kugle jordbærsorbet (se tip).

## Tip

- Hvis du ikke har en isske, så brug 2 skeer til at lave en quenelle.

## Variationer

- For en mere cremet konsistens, tilsæt 1 æggehvide i trin 2.
- Erstat frosne jordbær med frosne hindbær.



# Æbletærte

30 min.

1 timer

medium svær

8 skiver

## Ingredienser

### Bund

75 g smør, kold, i tern, plus ekstra til smøring  
170 g hvedemel plus ekstra til drys  
1 knivspids salt  
½ tsk vaniljesukker, hjemmelavet eller ¼ tsk vaniljeekstrakt, naturlig  
50 g vand

### Servering

1000 g æbler (f.eks. Granny Smith, Braeburn, Pink Lady, Pippin)  
30 g rørsukker  
10 g smør, i tern

### Nyttigt tilbehør

tærteform m. løs bund, kagerulle, Thermomix rivejern

### Pr 1 skive:


Protein 3 g / Kulhydrat 38 g / Fedt 9 g  
Energi 979 kJ / 234 kcal.

## Forberedelse

### Bund

1. Forvarm ovnen til 200°C (se tip), og smør en løs tærteform med mel og smør (Ø 24 cm).
2. Kom smør, mel, salt, vaniljesukker og vand i røreskålen, og bland i **20 sek/hastighed 4**. Hæld ud på en let melet overflade, og rul ud med en kagerulle (se tip). Beklæd den forberedte form med dejen, og stil den derefter i køleskabet til afkøling.

### Servering

3. Placer en skål på røreskålens låg, og vej æblerne ind. Skræl æblerne, halvér dem eller skær dem i kvarte (se tip), fjern derefter kernehus og kerner.
4. **Indsæt Thermomix aksel og kurv**, indsæt derefter snitteskiven med side 1 (skæring) opad. Placer rivelåget på snitteskiven, kom halve æbler lodret eller vandret, hvis du bruger kvarte stykker æbler i den brede del af påfyldningsrøret, så hold dem alle så oprejst som muligt. Indsæt skubberen, og start **Snitter** /Tykt, mens du forsigtigt trykker skubberen ned. Når påfyldningsrøret er tomt, tryk på vælgeren for at stoppe. Gentag indtil alle æbler er skåret i skiver. **Fjern Thermomix rivejern og aksel.**
5. Anret æbleskiverne i et flot mønster på dejen. Drys med sukker, og små stykker smør på. Bag i 30–35 minutter (200°C), indtil æblerne er gyldne. Serveres lun eller kold (se tip).



## Tips

- I varmt vejr skal dejen muligvis afkøles, før den rulles ud, og en eller to gange, mens den rulles ud.
- For en smuk tærte, skær æbler i samme størrelse. Skær store æbler i kvarte og mindre i halve, der passer vandret i påfyldningsrøret. Trim begge ender om nødvendigt.
- Hvis din tærteform ikke har en løs bund, så server tærten i formen.
- Hvis du vil have en sprød tærtebund, skal du sætte en bageplade i ovnen og varme den op, inden du lægger tærten på den. Tærtebunden vil straks forsegle sig og bage med en sprød overflade.

## Variationer

- Læg et tyndt lag æblekompot mellem dejen og æbleskiverne.
- Drys med stødt kanel efter bagning.

