

thermomix

Velkomstbok for Cutter

VORWERK





Innholds- fortegnelse

- 05 **Introduksjon**
- 06 **Få mer ut av Thermomix®**
- 08 **Innhold i esken Bli kjent med Thermomix® Cutter**
- 09 Delene til Thermomix® Cutter
- 10 Dette kan du bruke knivplaten til
- 12 **Kom i gang: Slik bruker du Thermomix® Cutter**
- 12 Montering
- 14 Demontering
- 14 Rengjøring
- 16 Slik bruker du Thermomix® Cutter i Thermomix® TM6 eller TM5
- 18 **Tips for å oppnå supre resultater**
- 19 Nyttig informasjon
- 22 Veiledning for kutting av grønnsaker
- 38 **Oppskrifter for inspirasjon i hverdagen**
- 50 **La oss lage mat**
 - Oppskrifter på kald mat*
 - 52 Sylteagurk
 - 54 Coleslaw med Thermomix® Cutter
 - 56 Agurksalat med dill- og rømmedressing
 - 58 Buddha bowl med kylling
 - Oppskrifter på varm mat*
 - 62 Potetgrateng
 - 64 Vegetarpizza
 - 66 Potetpannekaker
 - 69 Ratatouille galette
 - Søte gleder*
 - 72 Ananascarpaccio med rosa sorbet
 - 74 Epleterte



Introduksjon

Thermomix® gjør det enkelt å tilberede mat, og Thermomix® Cutter-tilbehøret gjør rettene dine imponerende – imponerende enkle å lage. Thermomix® Cutter kutter og rasper nøyaktig og effektivt og hjelper deg med å få et supert resultat. Nå blir det morsomt å kutte og raspe mange ulike ingredienser som gir smak og konsistens i et stort utvalg matretter. Lag spennende salater, nydelige desserter og et stort utvalg søte og smakfulle matretter.

I denne boken finner du veiledning for daglig bruk av Cutter, praktiske monteringsinstruksjoner og gode tips som hjelper deg med å få flotte resultater.

Vi har inkludert et utvalg komplette oppskrifter, og på Cookidoo® finner du en stadig voksende oppskriftssamling som kan hjelpe deg med å gjøre måltidene dine til en helt ny opplevelse. Thermomix® Cutter er tidsbesparende, allsidig, enkel å bruke og en annerledes og spennende måte å lage mat til familien din på – du kan være kreativ på alle mulig måter.

Få mer ut av Thermomix®

Thermomix® er alltid opptatt av hvordan arbeidet du gjør på kjøkkenet kan bli enklere, og Thermomix® Cutter, som skjærer og rasper grønnsakene dine, er det perfekte tilbehøret til Thermomix®. Det vil gå enda raskere å lage maten, og resultatene vil bli imponerende. De viktigste fordelene til Thermomix® Cutter gjør det enda enklere å forberede maten:

- **Allsidig og unik knivplate – fire ulike kniver på én plate.**
Thermomix® Cutter-knivplaten er én enkelt knivplate med fire ulike kniver – tynne skiver, tykke skiver, finrasp og grovrasp. Platen er kompakt og oppbevares enkelt og trygt under lokket på Cutter.
- **Sparer tid på kjøkkenet.**
Thermomix® Cutter er allsidig nok til at den kan brukes hver dag. Den gjør det raskt og enkelt å



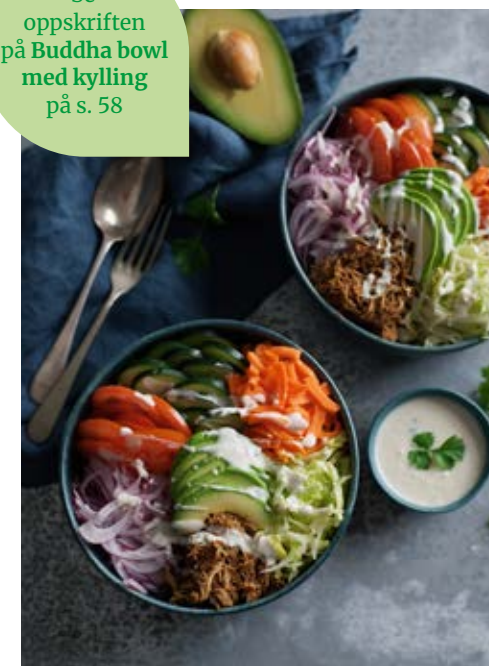
- **Etterlater blandeollen ren og klar til bruk.**
Thermomix® Cutter er utviklet for å gjøre matlaging så enkelt som mulig. Knivkurven er plassert inni mikseballen, slik at mikseballen fortsatt er ren og klar til bruk når kurven og drivakslingen tas ut.
- **Gjør sunn mat til en visuelt attraktiv opplevelse.**
Thermomix® Cutter sikrer at mat med grønnsaker og frukt ser lekke ut. Lag vakre og sunne retter som til og med barna vil like.



kutte opp og klargjøre grønnsaker og frukt, og du sparer således mye tid du ellers ville brukt med kniv og skjærebrett. Nå blir det enklere og raskere å klargjøre ingrediensene. Dette kommer i tillegg til den allerede fantastiske effektiviteten til Thermomix®.

- **Like store biter som blir ferdig til samme tid.**
Thermomix® Cutter kutter grønnsakene i like store biter slik at du får fantastiske resultater og jevn tilbereding.
- **Imponerende resultater med nøyaktige kutt kan enkelt oppnås.**
Thermomix® Cutter har en sylskarp kniv som kutter nøyaktig. Kniven sørger for enestående resultater selv med de enkleste retter, som fruktfat eller kokte gulrøtter.

Se
oppskriften
på Buddha bowl
med kylling
på s. 58



Innhold i esken.

Bli kjent med Thermomix® Cutter

Thermomix® Cutter består av fem deler (se bildet under). Alle Thermomix®-produkter og -deler holder høy kvalitet og er laget for å vare. Knivplaten er laget av stål av høy kvalitet for å sikre rask kutting og kort tilberedningstid, og hver eneste del er nøye konstruert og testet av våre teknikere for å gi deg best mulig resultat. Her følger en beskrivelse av hver eneste Cutter-del og hva den kan brukes til.



Knivlokk

Knivlokket omslutter knivplaten, og låsearmene låses fast rundt det. Lokket har et smalt og et bredt materør for å holde på plass frukt, grønnsaker eller andre ingredienser i ulike størrelser.

Skyver

Ingrediensene skyves jevnt og forsiktig ned med skyveren og kuttes presist.

Knivplate

En tosidig knivplate av stål av høy kvalitet, med kraftige, skarpe blader kutter et stort utvalg av ingredienser. Side 1 er til å skjære skiver, og side 2 er til rasping.

Knivkurv

Knivkurven har to håndtak, er enkel å bruke og rommer ca. 800 g skivede eller raspede ingredienser. Bunnen er avrundet for oppsamling av fruktsaft.

Drivaksel

Akselen er plassert over miksebollekniven og kobles til knivplaten.



Dette kan du bruke
knivplaten til

Side 1

er inngravert med **skiver** (tynne og tykke)
og har et **mørkt midtpunkt i midten**.



Fire verktøy i ett og enkelt å bruke. Bruk knivplaten i normal retning (med klokken) for å lage tykke skiver av plommetomat eller squash til ratatouille galette (s. 69) eller grovraspede gulrøtter til Buddha bowl med kylling (s. 58). Bruk den i motsatt retning (mot klokken) for å finkutte kål til coleslaw (s. 54) eller finraspe sellerirot til remulade med sellerirot (s. 40) – Utvid kokkelerings-
evnene dine med én knivplate som har fire ulike kniver.



Tynne
skiver



Finrasp



Grovrasp



Side 2

er inngravert med strimler som
representerer **rasping** (fin og grov)
og har et **lyst midtpunkt i midten**.



Sett knivplaten på drivakselen, med den siden du vil bruke vendt opp. Følg monteringsinstruksjonene og gjør deg klar for enkel forberedning av ingredienser.

Kom i gang: Slik bruker du Thermomix® Cutter

Thermomix® Cutter forbereder ingrediensene dine ved kun å dreie på velgeknappen. Thermomix® Cutter er enkel å bruke og enkel å rengjøre, og du kan stole på at den gjør jobben.

Montering

1 Før du monterer Thermomix® Cutter, må du kontrollere at miksebollen er satt helt inn i Thermomix® TM6 eller TM5, står i riktig posisjon og er tom.



2 Sett drivakselen ned på Thermomix®-miksekniven i miksebollen, og kontroller at den er korrekt plassert. Bunnen av akselen skal være på midten av miksekniven, og akselen skal stå vertikalt.



3 Sett knivkurven ned på drivakselen. Akselen skal komme gjennom hullet i midten av kurven.



4 Hold alltid knivplaten i midtpunktet, ettersom selve platen er svært skarp. Sett den ned på drivakselen, med den siden du ønsker å bruke, vendt opp (se s. 10–11).



5 Sett knivlokket ned på drivakselen. Låsearmene låser knivlokket på plass når motoren startes.



6 Før ingrediensene gjennom materøret.



7 Bruk skyvereren til å dytte ingrediensene forsiktig gjennom materøret og ned på knivplaten.

Du kan skjære tykke eller tynne skiver, eller fin- eller grovraspe. Kom i gang og vær kreativ med Thermomix® Cutter.

Demontering

Skyveren klikkes på plass når hele ingrediensen er skjært eller raspet. Dette holder den på plass når du tar av lokket.

For å gjøre det enklere å håndtere knivplaten blir den sittende inni lokket når lokket løftes av, slik at det blir enkelt å ta ut knivkurven.

Når du er klar, tar du ganske enkelt ut knivkurven og akselen. Og det var alt – miksebollen er fortsatt ren og klar til bruk.

Rengjøring

Hold alltid knivplaten i midtpunktet for å unngå å berøre de skarpe kantene. Når du har skjært eller raspet frukt eller grønnsaker med Cutter, trenger delene bare rask rengjøring under rennende vann.

Bruk oppvaskmiddel ved behov, for eksempel når du har skjært eller raspet ost. Bruk en oppvaskbørste og vask knivplaten under rennende vann, og vær forsiktig så du ikke berører de skarpe knivene.

Thermomix® Cutter kan vaskes i oppvaskmaskin. Ta alle komponenter fra hverandre og sett dem i oppvaskmaskinen (helst i øverste kurv). Knivplaten kan rengjøres i oppvaskmaskinen, men knivbladene holder seg skarpere lenger hvis du vasker dem for hånd. For å hindre oksidering, unngå å legge knivplaten i bløt.

Enkelte ingredienser, som gulrot, inneholder betakaroten som kan gi misfarging på både knivplaten og plastdelene til Cutter. Denne misfargingen kan fjernes effektivt uten å skade platen ved å bruke en bomullsdott eller kjøkkenpapir og gni vegetabilsk olje på de berørte delene og deretter vaske som vanlig med vann og oppvaskmiddel. Sørg alltid for at du holder knivplaten i midtpunktet. Ikke bruk blekemidler (klorin) til å rengjøre noen av delene på kutteren.



Slik bruker du Thermomix® Cutter i Thermomix® TM6 eller TM5

Nå som du er kjent med alle delene til Thermomix® Cutter, er du klar til å begynne å skjære og raspe de ingrediensene du ønsker. Du vil oppleve at Thermomix® Cutter er enkel å bruke, enten du følger en Guided Cooking-oppskrift eller tilbereder maten manuelt. Thermomix® Cutter er kompatibel med både Thermomix® TM6 og TM5, og du finner oppskrifter for begge Thermomix®-utgavene på Cookidoo®.

Her kan du se hvordan Thermomix® Cutter brukes i hvert apparat.

I Thermomix® TM6

Sveip på startskjermen for å få tilgang til de to modusene Rasping og Skjæring. Husk at du finner ytterligere forklaringer for hver av dem ved å trykke på informasjonsikonet på Thermomix®.

Viktig: Kuttemetoden avhenger av hvilken plateside som vender opp, og ikke hvilken modus som er valgt.



I hver modus kan du velge om du ønsker tynne eller tykke skiver, eller fin- eller grovrasp. Drei på velgeknappen for å velge ett av alternativene, og modusen startes. Mat ingrediensene inn i materøret og trykk forsiktig ned med skyveren. Trykk på valgknappen for å stoppe modusen når du er ferdig å skjære eller raspe, eller når modusen stopper automatisk etter ett minutt. Kontroller kurven, og tøm den om nødvendig før du fortsetter.


I Thermomix® TM5



OBS! Sett tiden alltid til maks ett (1) minutt for å unngå at kurven overfylles, og bruk alltid hastighet 4.



For tykke skiver eller grovrasp, setter du maks tid til **ett (1) minutt** og dreier velgeknappen til **hastighet 4**. Mat ingrediensene inn i materøret og trykk forsiktig ned med skyveren. Trykk på velgeknappen for å stoppe modusen når du er ferdig å skjære eller raspe, eller når modusen stopper automatisk etter ett minutt. Kontroller kurven, og tøm den om nødvendig før du fortsetter.

For tynne skiver eller finrasping, setter du maks tid til **ett (1) minutt**, velger omvendt retning (mot klokken) , og dreier velgeknappen til **hastighet 4**. Mat ingrediensene inn i materøret og trykk forsiktig ned med skyveren. Trykk på velgeknappen for å stoppe modusen når du er ferdig å skjære eller raspe, eller når modusen stopper automatisk etter ett minutt. Kontroller kurven, og tøm den om nødvendig før du fortsetter.

Ved lette og små ingredienser, som sopp eller jordbær, eller når det er viktig at ingrediensene plasseres nøyte for å få nøyaktige resultater, som løkskiver, legger du ingrediensen ned i materøret, holder den fast med skyveren og starter deretter motoren. Trykk jevnt og forsiktig ned for å få jevne skiver.

Følg alltid veiledningsinstruksjonene oppgitt i oppskriftene på Cookidoo® for å oppnå best resultater med Thermomix® Cutter.

Tips for å oppnå fantastiske resultater

Et stort utvalg ingredienser

kan skjæres eller raspes i Thermomix® Cutter – grønnsaker, rotfrukter, frukter eller harde oster som parmesan), slik at du raskt, enkelt og presist kan lage dine egne pizzatoppinger, fruktfat, gratenger og mange andre matretter. Her kommer våre beste tips for garantert suksess med Thermomix® Cutter – rett fra kjøkkenet vårt her hos Thermomix®.



Nyttig informasjon

TYNNE, TYKKE, FINRASP ELLER GROVRASP? VÅRE ANBEFALINGER

- For å få perfekte, jevne skiver skal du mate ingrediensene gjennom materøret ved å holde et jevnt og forsiktig trykk på skyveren.
- Rå ingredienser kan skjæres i tykke eller tynne skiver etter ønske, men med enkelte harde eller fibrøse ingredienser som sellerirot eller rødbeter vil du kanskje på penere resultater med tynne skiver.
- Ingredienser som skal kokes eller stekes bør skjæres i tykke skiver eller grovraspes for å unngå at de mister formen eller tørker ut i ovnen, med mindre du ønsker et bestemt resultat, som når du skal lage ovnsbakt chips. I såfall skjærer du rotgrønnsaker i tynne skiver slik at de tørker sakte i ovnen.

TIPS OM INGREDIENSER

- Tilberedte og frosne ingredienser egner seg ikke til skjæring eller rasping med Thermomix® Cutter (med unntak av kokte rødbeter).
- For å oppnå perfekte resultater av skjæring/ rasping bør du velge frukt og grønnsaker av mindre størrelse som passer i materøret når du handler.
- Små ingredienser som sopp eller jordbær, kan skjæres jevnt ved å stable dem i materøret, holde dem fast med skyveren og deretter starte motoren. Når du er ferdig, stopper du motoren og gjentar prosessen med neste porsjon ingredienser.



Del opp større ingredienser, som flaskegresskar

- **Større ingredienser** som flaskegresskar, aubergine eller sellerirot, må deles opp for å passe i materøret.
- **Frukt og grønnsaker** må være modne, men faste. Dette er særlig viktig for mykere ingredienser, som tomater (bruk bare plommetomater som passer gjennom åpningen til materøret), avokado eller mango.
- Hvis du ønsker halvmåneformede skiver av lange grønnsaker som auberginer, velger du en aubergine av mindre størrelse og deler den på langs med en kniv. Sett halvdelene stående ned i den brede delen av materøret. Du kan ikke dele skiver av lange grønnsaker i to i Thermomix® Cutter.

- **Ingredienser med mye fruktsaft** (f.eks. vannmelon, tomater, kiwi) egner seg kun til skjæring i tykke skiver. De egner seg ikke til rasping eller skjæring i tynne skiver.
- **Spekepølser**, salami eller lignende egner seg til skjæring i skiver. Ferske og tilberede pølser er imidlertid for myke til at de kan skjæres i pene skiver.
- **Kutt endene på smale ingredienser som stangselleri, purreløk, vårløk og gulrøtter.** Aspargesbønner kuttes til samme lengde og settes ned i materøret som en bunt.



Tynne reddikskiver er perfekt til salat.

- **Enkelte ingredienser egner seg bra til skiver, men dårlig til rasping** (bladgrønnsaker, paprika, fennikel, tomater og de fleste frukter, med unntak av epler).
- **Velg den smale eller brede åpningen i materøret** avhengig av størrelsen på ingrediensen.


ALLTID KLAR

- **Skjær parmesan i tynne skiver** for å lage flak til å bruke i salater eller som garnityr til supper.
- Skjær grønnsaker i tykke skiver og frys ned i porsjoner til gryter, supper eller stuinger.
- **Frys alle biter som er skjært bort, og eventuelle rester på knivplaten, i lokket og knivkurven** og bruk den senere til å koke kraft eller lage supper.
- Ved å skjære skiver og raspe i enkeltporsjoner er det enklere å oppnå et pent resultat og sikrer at knivkurven ikke overfylles. Spar tid ved å veie alle ingrediensene før du begynner å skjære dem i skiver eller raspe dem. Husk at kurven rommer omtrent 800 g skivet eller raspet frukt eller grønnsaker.


- Hvis du ønsker å **skjære skiver og raspe ulike typer ingredienser**, og for å spare tid ved å unngå å snu knivplaten flere ganger, skjærer du først alle grønnsakene som skal skjæres/raspes på samme side av platen før du snur den.



Finraspet potet til røsti og galetter.



Grovraspet gulrot er ideelt til supper og wok.



Tykke fruktskiver er perfekt til fruktfat og ostetallerkner.

Veiledning for kutting av grønnsaker

Med *Thermomix® Cutter* kan du raskt og enkelt raspe eller skjære i skiver en rekke grønnsaker, frukt og andre ingredienser til alle oppskriftene dine. For å oppnå best mulige resultater er det best å velge ingredienser som er modne, men faste (dette gjelder særlig for tomater, avokado og mango), ellers risikerer du at de moses.

Sprø og friske grønnsaker

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Aubergine	Deles i to eller fire på langs.	Tykk skiver	Settes stående ned i brede delen av materøret. Hvis du vil ha runde skiver, er den tynne, asiatiske auberginen perfekt.
Rødbet	Rå eller kokt rødbet, vaskes og tilskjæres ved behov. Deles i to eller fire etter behov.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovrasping«	Plasser rødbetene i den brede delen av materøret.
Rosenkål	Hele.	Tynne og tykke skiver	Fyll materøret med rosenkål før du starter motoren.
Gulrot	Hele, skrelles eller vaskes.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovrasping«	Settes stående ned i materøret hvis du vil ha skiver. Du kan skjære flere gulrøtter samtidig ved å sette flere gulrøtter stående ved siden av hverandre ned i materøret.
Sellerirot/kålrot	Skrelles og deles i båter som passer i den brede delen av materøret.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovrasping«	Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret (se bilde på s. 26).
Selleri	Kun stilken.	Tynne og tykke skiver.	Sett 4–5 stikker sammen i materøret.
Kinakål	Deles i båter som passer i den brede delen av materøret. Du kan også rulle sammen bladene og sette dem stående i materøret.	Tykk skiver	Sett kålruller eller båtene stående ned i den brede delen av materøret (se bilde på s. 27).

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Squash	Kutt tuppen av squashen slik at den plasseres ned på knivplaten.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovrasping«	Settes stående ned i brede delen av materøret.
Agurk	Kutt tuppen av agurken slik at den plasseres ned på knivplaten.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovrasping«	Settes stående ned i brede delen av materøret.
Vinterreddik	Hel, vasket.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovrasping«	Settes stående ned i brede delen av materøret.
Fennikel	Deles i to eller i båter som passer i den brede delen av materøret.	Tynne og tykke skiver	Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret (se bilde på s. 26).
Ingefær	Ingefær er for fibrøs og vil rives opp. Harde fibre vil bli sittende fast på knivplaten.	Anbefales ikke	Hakk ingefær i miksebollen eller skjær i skiver for hånd.
Aspargesbønner	Kutt endene slik at alle har samme lengde.	Tykk skiver	Samle bønnene i en bunt som passer i den smale delen av materøret.
Grønn salat	Fjern den tykkeste delen av salaten. Del mindre salathoder i to eller i båter. Rull sammen bladene på større salater, som romanosalat, og del isbergsalat i båter.	Tykk skiver	Settes stående ned i materøret.
Bladgrønnsaker, f.eks. grønnkål eller hodekål	Fjern den tykkeste delen på hver båt slik at du får tynne strimler og ikke skivet stilk. Rull sammen de største bladene og del kjernen i båter.	Tynne og tykke skiver	Settes stående ned i materøret (se bildet på s. 27).
Purreløk	Bruk bare de stive delene, og ikke de myke, grønne delene øverst.	Tykk skiver	Settes stående ned i den smale eller brede delen av materøret (se bildet på s. 28). Du kan skjære flere purreløker samtidig ved å sette flere purreløker stående ved siden av hverandre ned i materøret.

► Sprø og friske grønnsaker

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Sopp	Bruk sopp med lik størrelse, som passer i den smale delen av materøret. Fjern stilken og børst soppen ren for rusk. Hvis soppen er for stor til den smale delen av materøret, stabler du flere sopper oppå hverandre i den brede delen av materøret.	Tynne og tykke skiver	Fyll materøret med sopp stablet oppå hverandre før du starter motoren (se bildet på s. 29). Bruk skyveren, men ikke press ned, for å skjære soppen i tykke, jevne skiver.
Løk	Del større løk i to eller tre båter (stående).	»Tynne og tykke skiver Grovraspings«	Plasser hver løkbit så stående som mulig for å få jevne skiver, start Thermomix® og trykk forsiktig ned med skyveren (se bildet på s. 28).
Pak choy	Velg en liten pak choy. Del i to eller i båter som passer i den brede delen av materøret.	Tykke skiver	Plasseres stående i den brede delen av materøret.
Pastinakk	Hele, skrelles eller vaskes.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovraspings«	Plasseres stående i materøret. Du kan skjære skiver av flere pastinakker samtidig ved å sette flere pastinakker sammen ned i den brede delen av materøret.
Paprika	Skjær paprika i båter som passer i den brede delen av materøret, og fjern frø og membraner.	Tykke skiver	Sett 2–3 båter om gangen ned i den brede delen av materøret slik at de ikke glir til siden (se bilde på s. 29).
Potet	Deles i to eller tilskjæres slik at de passer i materøret.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovraspings«	Plasseres stående i den brede delen av materøret. Småpoteter kan plasseres stående eller liggende.

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Reddik	Hel, blader og stilker fjernes, vaskes.	»Tynne og tykke skiver Grovraspings«	Hvis reddikene ikke passer i den smale delen av materøret, stabler du flere oppå hverandre i den brede delen av materøret og bruker skyveren til å holde dem på plass. Lange reddiker skal settes inn stående i den smale delen av materøret.
Rødkål	Del i båter som passer i den brede delen av materøret. Fjern den harde stilken.	Tynne og tykke skiver	Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret.
Sjalottløk	Hele eller deles i to.	Tynne og tykke skiver	Plasseres stående i den brede eller den smale delen av materøret.
Vårløk	Bruk bare de stive delene, og ikke de myke, grønne delene øverst.	Tykke skiver	Plasser 3–4 vårløk stående i den smale delen av materøret.
Zucchini	Deles i båter som passer i den brede delen av materøret.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovraspings«	Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret.
Søtpotet	Skrelles eller vaskes, tilskjæres ved behov og deles i båter som passer i den brede delen av materøret.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovraspings«	Plasseres stående i den brede delen av materøret.
Nepe	Skrelles eller vaskes, deles i to eller i båter som passer i den brede delen av materøret.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovraspings«	Plasseres stående i den brede delen av materøret.
Hvitkål	Deles i båter som passer i den brede delen av materøret. Fjern den harde stilken i midten.	Tynne og tykke skiver	Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret.

Sellerirot

Del i båter, og sett i den brede delen av materøret. Bruk ønsket kniv/rasp.



Fennikel

Del i båter, eller del i to, og sett i den brede delen av materøret. Skjær i tykke eller tynne skiver.



Grønnsaker, f.eks. hodekål



Ta bort den tykkeste delen, rull de store, ytterste bladene sammen og del kjernen i to eller i båter som passer i den brede delen av materøret.

Del kålrullen i to, og stram rullen godt før den settes stående ned i materøret. Skjær i tynne eller tykke skiver.



Purreløk

Settes stående ned i den smale eller brede delen av materøret. Du kan skjære skiver av flere purreløker samtidig ved å sette flere purreløker sammen ned i den brede delen av materøret.



Løk

Del løken i to eller i båter, og sett bitene stående ned i den brede delen av materøret for å skjære den i tykke eller tynne skiver.



Paprika

Del paprika i båter, fjern frø og membraner. Sett 2-3 båter stående ned i den brede delen av materøret.



Sopp

Fyll materøret med flere sopper stabled oppå hverandre før du starter motoren. Bruk skyveren, men ikke press den ned.



Frukt, moden, men fast

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Eple	Skrelles om ønskelig, deles i to, fire eller båter. Moden, men fast.	»Tynne og tykke skiver Finrasping og grovrasping«	Epler av ulike størrelser deles i to, fire eller båter slik at de passer i materøret. Skjær av endene på båtene om nødvendig. Hvis du ønsker halvmåneformede skiver, plasserer du halve epler stående i den brede delen av materøret, eller setter båtene i den brede delen av materøret (se bilder på s. 33).
Avokado	Skrell, fjern stenen og del på langs. Bruk bare faste avokadoer.	Tykke skiver	Hvis du ønsker halvmåneformede skiver, plasserer du avokadoen stående i den brede delen av materøret.
Banan	Hel, skrelt, fast og ikke for moden.	Tykke skiver	Settes stående ned i smale delen av materøret.
Kiwi	Skrelt eller uskrelt, hel. Moden, men fast.	Tykke skiver	Plasseres stående i den brede delen av materøret.
Sitron	Bruk bare små sitroner som passer i den brede delen av materøret. Uskrelt, hel. Skallet må være fast.	Tykke skiver	Plasseres stående i den brede delen av materøret.
Lime	Uskrelt, hel. Skallet må være fast.	Tykke skiver	Plasseres stående i den brede delen av materøret.
Melon	Skrelt, stener fjernet og delt i båter som passer i den brede delen av materøret.	Tykke skiver	Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret.

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Nektarin	Bruk fast frukt, delt i to eller fire. Fjern stenen. Ta ut stenen ved bruke en skarp kniv og skjære langs stilken og rundt frukten. Vri hver halvdel i motsatt retning for å dele frukten, og bruk deretter en teskje til å ta ut stenen. Hvis stenen sitter godt fast, skjærer du to lange snitt som går opp til stenen (se bilder på s. 34).	Tykke skiver	Hvis du ønsker halvmåneformede skiver, plasserer du halve epler stående i den brede delen av materøret, eller setter båtene i den brede delen av materøret.
Appelsin	For stor til å passe i materøret. Når den deles i to, går skivene lett fra hverandre. Du får best resultat med en fast appelsin.	Hvis du vil bruke appelsin, må du bare skjære tykke skiver.	Du får best resultat ved å skjære dem for hånd.
Fersken	Bruk fast frukt. Deles i to eller fire. Fjern stenen. Ta ut stenen ved bruke en skarp kniv og skjære langs stilken og rundt frukten. Vri hver halvdel i motsatt retning for å dele frukten, og bruk deretter en teskje til å ta ut stenen. Hvis stenen sitter godt fast, skjærer du to lange snitt som går opp til stenen.	Tykke skiver	Hvis du ønsker halvmåneformede skiver, plasserer du halve epler stående i den brede delen av materøret, eller setter båtene i den brede delen av materøret.
Pære	Bruk fast frukt, delt i to eller fire.	»Tykke skiver Grovrasping.«	Hvis du ønsker halvmåneformede skiver, plasserer du halve epler stående i den brede delen av materøret, eller setter båtene i den brede delen av materøret.
Ananas	Skrelles og deles på langs i fire eller seks båter (ca. 200 g hver).	Tykke skiver	Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret.

► Frukt, moden, men fast

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Plommer	Bruk fast frukt. Deles i to. Fjern stenen. Ta ut stenen ved bruke en skarp kniv og skjære langs stilken og rundt frukten. Vri hver halvdel i motsatt retning for å dele frukten, og bruk deretter en teskje til å ta ut stenen. Hvis stenen sitter godt fast, skjærer du to lange snitt som går opp til stenen (se bildet på s. 34).	Tykke skiver	Hvis du ønsker halvmåneformede skiver, plasserer du halve plommer stående i den brede delen av materøret, eller deler den i båter og setter dem i den brede delen av materøret.
Tomat	Bruk bare faste plommetomater som passer i den brede delen av materøret.	Tykke skiver	Settes stående ned i den brede delen av materøret (se bildet på s. 36).
Vannmelon	Skrelles og deles i båter som passer i den brede delen av materøret.	Tykke skiver	Sett én båt stående ned i den brede delen av materøret.
Jordbær	Bruk fast frukt. Hel. Fjern stilken.	Tykke skiver	Stables oppå hverandre i den smale delen av materøret eller plasseres liggende i den brede delen av materøret. Bruk skyveren til å holde dem riktig på plass for å oppnå et pent resultat.

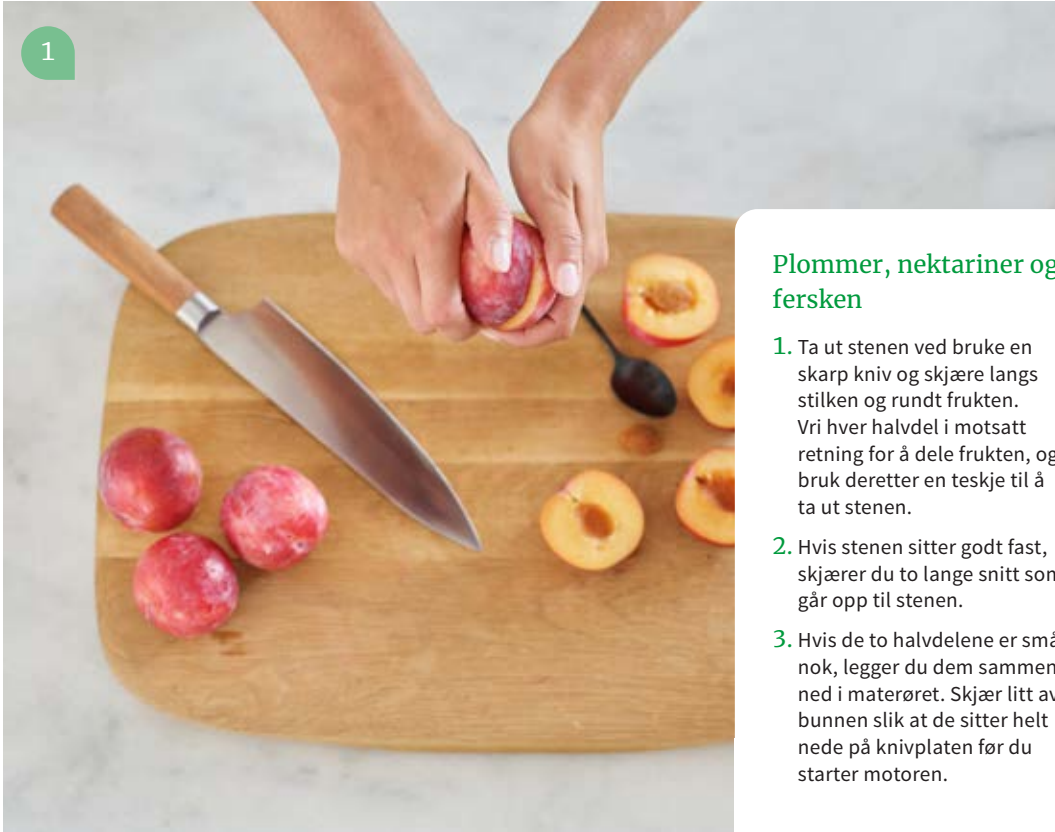


Epler

- 1. Middels store og små epler**
Hvis du vil ha halvmåneformede skiver, deler du små epler i to og middels store epler i fire. Kutt endene slik at eplene passer liggende i den brede delen av materøret.
- 2. Små epler**
Hvis du vil ha halvmåneformede skiver, deler du eplene i to og plasserer dem liggende i den brede delen av materøret.
- 3. Middels store epler**
Hvis du vil ha halvmåneformede skiver, deler du eplene i fire, kutter endene og plasserer dem liggende i den brede delen av materøret.
- 4. Store epler**
Del eplene i fire og plasser dem liggende i materøret. Perfekt til fruktsalater.



1



Plommer, nektariner og fersken

1. Ta ut stenen ved bruke en skarp kniv og skjære langs stilken og rundt frukten. Vri hver halvdel i motsatt retning for å dele frukten, og bruk deretter en teskje til å ta ut stenen.
2. Hvis stenen sitter godt fast, skjærer du to lange snitt som går opp til stenen.
3. Hvis de to halvdelene er små nok, legger du dem sammen ned i materøret. Skjær litt av bunnen slik at de sitter helt nede på knivplaten før du starter motoren.

2



3



Avokado

Moden, men fast, skrelt, sten tatt ut og delt i to på langs. Plasseres stående i den brede delen av materøret. Skjæres i tykke skiver.



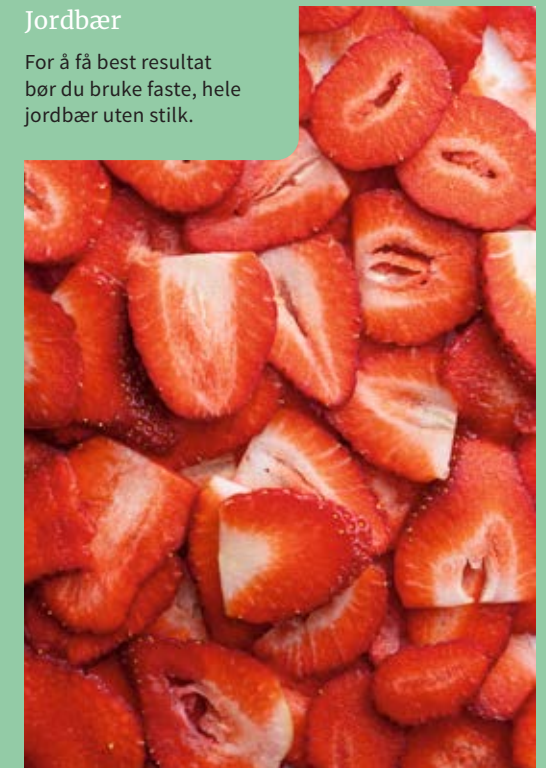
Jordbær

For å få best resultat bør du bruke faste, hele jordbær uten stilk.



Kiwi

Bruk en moden, men fast kiwi, skrelt eller uskrelt, som passer helt ned i den brede delen av materøret.



Ananas

Skrelles og deles på langs i fire eller seks båter (ca. 200 g hver). Sett én båt om gangen ned i den brede delen av materøret.



Tomater

Plasser hele plommetomater liggende i den brede delen av materøret og trykk skyveren under skiving.



Andre ingredienser

Ingrediens	Beskrivelse	Kuttemetode	Tips
Sjokolade	Kan blokkere knivplaten.	Anbefales ikke	Bruk en skarp kniv eller en grønnsaksskreller til å lage flak.
Hardkokte egg	Eggene vil bli sittende fast på platen og vil ikke bli skjært i pene skiver.	Anbefales ikke	Skjær dem for hånd.
Hard ost, som parmesan	Sørg for at osten er litt kald.	Tynne og tykke skiver Finrasp og grovrasp	Settes stående ned i den smale eller brede delen av materøret.

Harde oster

Plasseres stående ned i den smale eller brede delen av materøret. Bruk ønsket kniv/rasp.



Oppskrifter for inspirasjon i hverdagen

Nå kan du lage en hel rekke nye typer matretter med Thermomix® Cutter. Kom i gang med oppskriftene du finner på Cookidoo®. Salater, forretter, supper, hovedretter, brød, desserter ... la disse oppskriftene gi deg inspirasjon til å lage retter i Thermomix®, eller bruk dem som utgangspunkt for oppskrifter du lager selv.



Remulade med sellerirot

Remulade med sellerirot er et smakfullt og rimelig tilbehør som passer til en rekke ulike hovedretter, eller som en liten forrett.

- 🔪 5 min ⌚ 10 min
- 🍽️ 4 porsjoner
- 👤 Enkel
- 📊 Per porsjon: 352 kcal
- 🔑 Sellerirot, hjemmelaget majones



- 🔪 15 min ⌚ 20 min
- 🍽️ 4 porsjoner
- 👤 Enkel
- 📊 Per porsjon: 230 kcal
- 🔑 Rødbete, squash, mozzarella

Rødbete-carpaccio

Carpaccio er en tilberedningsmetode der ingrediensen skjæres i løvtynne skiver for å få mest mulig smak. I denne imponerende enkle retten toppes tynne skiver av rødbete med raspet squash og mozzarella.

Salat med fennikel, stangselleri og grønne epler

Bruk Thermomix® Cutter til å skjære skiver av fennikel, stangselleri og grønne epler, og server med en jevn dressing av yoghurt og Dijon-sennep – det er alt! En enkel og frisk salat som er ferdig på under 15 minutter. Passer som en lett forrett.

🔪 10 min ⌚ 15 min

🍽️ 4 porsjoner

👤 Enkel

📊 Per porsjon: 229 kcal

🔑 Fennikel, stangselleri, grønne epler, dill, sennep, yoghurt

🔪 15 min ⌚ 15 min

🍽️ 4 porsjoner

👤 Enkel

📊 Per porsjon: 334 kcal

🔑 Pære, friséesalat, blåmuggost, hasselnøtter

Salat med pære, blåmuggost og hasselnøtter

Skjær pære og friséesalat i skiver med Thermomix® Cutter, og imponer vennene dine med denne nydelige og smakfulle salaten. Pære og blåmuggost er en populær og klassisk smakskombinasjon i forretter, eller som en lett lunsj. Dette er en imponerende enkel rett.



- 1 t 5 min 1 t 45 min
- 4 porsjoner
- Enkel
- Per porsjon: 105 kcal
- Potet, rødbete, søtpotet, pastinakk

Ovnsbakte vegetarchips

En sunn og sprø snacks du enkelt kan lage hjemme med Thermomix® Cutter. Tørk tynne skiver av rotgrønnsaker tørkes i ovnen for å få et supert resultat. Oppbevares i tett beholder.



Røsti, I Bern-stil

Denne smakfulle retten er enkel å lage i Thermomix® Cutter. Rasp potetene på få minutter, og lag dette mettende tilbehøret. Perfekt på et kaldtbord, til middag eller lunsj.

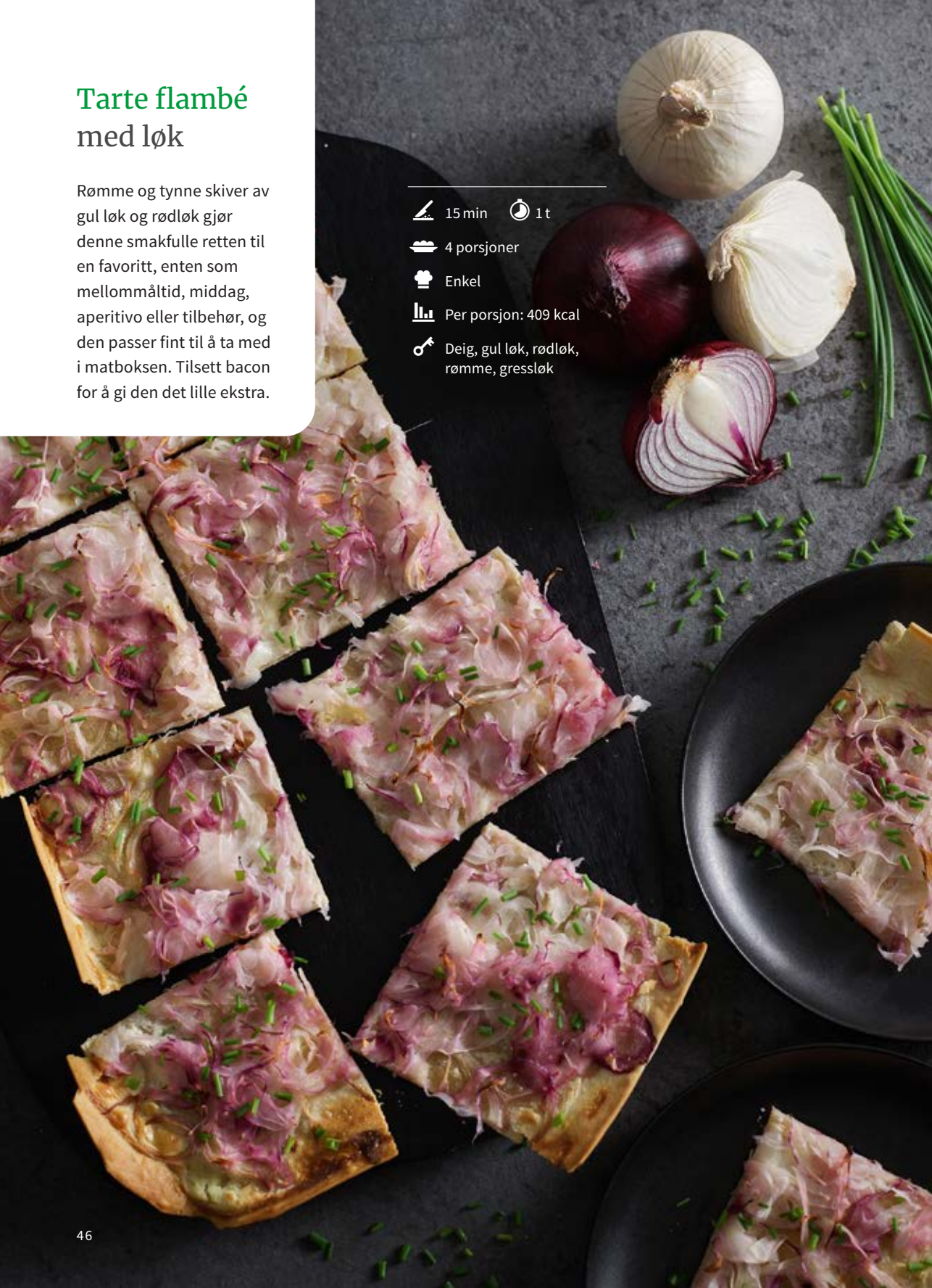


- 10 min 40 min
- 4 porsjoner
- Enkel
- Per porsjon: 535 kcal
- Potet, bacon

Tarte flambé med løk







Rømme og tynne skiver av gul løk og rødløk gjør denne smakfulle retten til en favoritt, enten som mellommåltid, middag, aperitivo eller tilbehør, og den passer fint til å ta med i matboksen. Tilsett bacon for å gi den det lille ekstra.

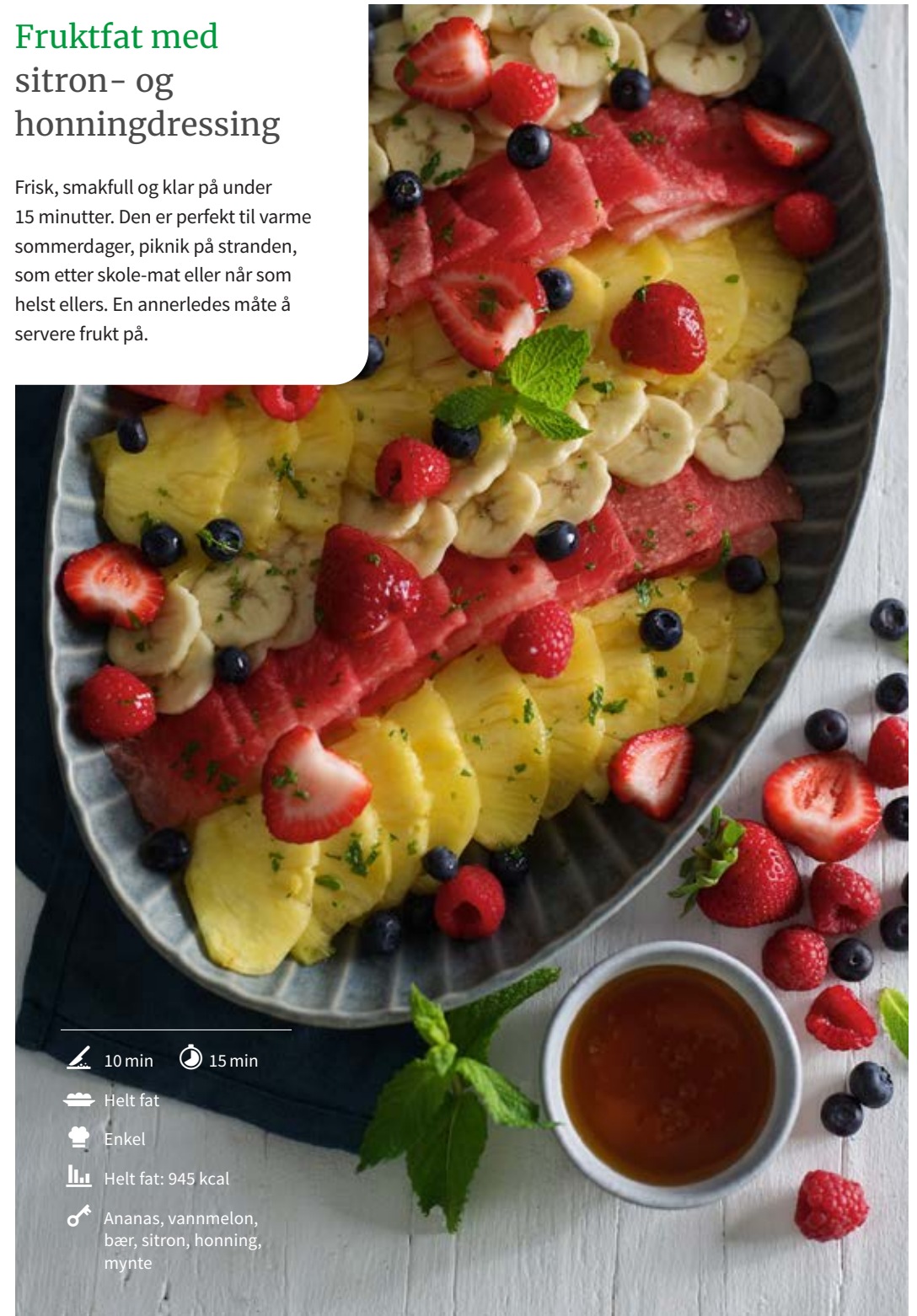
-  15 min  1 t
-  4 porsjoner
-  Enkel
-  Per porsjon: 409 kcal
-  Deig, gul løk, rødløk, rømme, gressløk



Fruktfat med sitron- og honningdressing

Frisk, smakfull og klar på under 15 minutter. Den er perfekt til varme sommerdager, piknik på stranden, som etter skole-mat eller når som helst ellers. En annerledes måte å servere frukt på.

-  10 min  15 min
-  Helt fat
-  Enkel
-  Helt fat: 945 kcal
-  Ananas, vannmelon, bær, sitron, honning, mynte



Frossen yoghurt med jordbær

En sunn dessert eller et forfriskende mellommåltid som passer til både store og små. Du kan også tilsette grovhakkede nøtter eller granola for å gi den det lille ekstra.

- 10 min 6 t
- 6 porsjoner
- Enkel
- Per porsjon: 119 kcal
- Jordbær, gresk yoghurt



Clafoutis med plomme

Skjær plommer i tykke skiver på bare noen få minutter, og lag en imponerende sommerdessert. Server med iskrem.

- 35 min 1 t 15 min
- 6 porsjoner
- Enkel
- Per porsjon: 246 kcal
- Plommer, vanilje, fløte, egg



La oss
lage mat

Thermomix®
Cutter er det
perfekte tilbehøret
til Thermomix®.
La oss sette i
gang!



Lag vakre
og sunne retter
som til og med
barna vil like.

Sylteagurk

20 min.

2 dag(er) 20 min.

enkel

2 krukker (500 g)

Ingredienser

4 ts sennepsfrø, brunt
2 hvitløksfedd, knuste
2 ts svarte pepperkorn
½–1 ts røde pepperflak (valgfri)
2 kvister blandede friske urter
(dill, timian, rosmarin)
(valgfri)
3–4 agurk, små (ca. 125 g per),
vasket og ender fjernet
230 g vann
230 g cider eddik
3 ts salt
1½ ss sukker (valgfri)

Nyttige ting

6 norgesglass (500 ml),
Thermomix Cutter

Per 1 krukke:

Protein 6 g / Karbohydrat 12 g /

Fett 3 g

Energi 477 kJ / 114 kcal

Forberedelse

1. Vask glass og lokk godt med varmt såpevann. Skyll dem ved å helle kokende vann over. La dem tørke på et stativ. Ikke ta på innsiden av glassene.
2. Når glassene er tørre, ha i hvert glass: 2 ts sennepsfrø, 1 hvitløksfedd, 1 ts svarte pepperkorn, ¼–½ ts røde pepperflak og 1 urtekvist. Sett til side.
3. Plasser en bolle på miksebollelokket, vei inn agurk og sett til side.
4. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg en agurk etter den andre i den brede delen av materøret. Plasser skyverer i og **Skjærer** **Tykt**. Fjern Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebolle og sett til side.
5. Ha vann, eddik, salt og sukker i miksebolle og kok **6 min 30 sek/100°C/hastighet 3**. I mellomtiden, legg skivet agurk i glassene, de kan ligge tett, men må ikke moses. Pass på at det er 1.5 cm mellomrom fra kanten av glasset til toppen av agurken. La sylteblandingen avkjøles i 5 minutter.
6. Fyll hvert glass med den varme sylteblandingen slik at den dekker agurken helt (hvis nødvendig kan du tilsette vann til agurkskivene er dekket). Lukk glassene og la dem avkjøles i romtemperatur, deretter plasser glassene i kjøleskapet. Server etter 48 timer. Oppbevar i kjøleskapet i opptil 1 måned.

Tips

- Velg ferske, faste agurker.
- Disse sylteagurkene er ikke konservert. Pass derfor på å ikke ha dem i kjøleskapet i mer enn 1 måned.
- Sylteagurk passer godt sammen med hamburgere, grillpølser, svinestek og skinkesmørbrød.

Variasjon

- Bruk den samme sylteblandingen og erstatt agurk med reddik, rødløk, squash eller gulrøtter og lag oppskriften på samme måte.



Coleslaw med Thermomix® Cutter

🔪 10 min. ⌚ 10 min. 🍴 enkel 🍴 4 porsjoner

Ingredienser

100 g epler, grønt, med skall, delt i båter som passer i materøret, frø fjernet
150 g gulrot, skrelt, ender fjernet
120 g rødløk, delt i to vertikalt (ca. 1 løk) (valgfri)
200 g hvitkål, den tykkeste delen av kjernen fjernet, delt i 1–2 båter som passer i materøret
½ ts salt, etter smak
2 klyper svart pepper, nykvernet, etter smak
4 ss majones, etter smak

Nyttige ting

Thermomix Cutter, salatbolle

📊 Per 1 porsjon:

Protein 1 g / Karbohydrat 8 g /
Fett 13 g
Energi 682 kJ / 163 kcal

Forberedelse

1. Plasser en bolle på miksebollelokket og vei inn epler, gulrøtter, løk og hvitkål. Sett til side.
2. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg kålbåter i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og start **Skjærer** 🍴/Tynt. Overfør skivet kål til en salatbolle, rør for å separere kålskivene.
3. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg løk vertikalt i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og start **Skjærer** 🍴/Tynt.
4. Ta ut Cutter lokk, snu knivplaten på skaftet slik at side 2 (river) er vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg gulrøtter i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og start **Rasper** 🍴/Tynt.
5. Legg eplebåter i materøret, plasser skyveren i og start **Rasper** 🍴/Tykt. Overfør innholdet fra Cutter kurv til salatbollen med kålen. Fjern Thermomix Cutter med skaft fra miksebollen og sett til side.
6. Tilsett salt, malt pepper og majones i salatbollen med kål, løk, gulrot og epler. Rør sammen og server.

Tips

- Server coleslaw på en grilling eller som tilbehør til fisk, svin eller kylling.

Variasjon

- Dette er en veldig allsidig oppskrift, bytt ut ingredienser etter eget ønske.



Agurksalat med dill og rømmedressing


 10 min.  10 min.  enkel  4 porsjoner

Ingredienser


4–5 agurk, ender fjernet, skrelt eller uskrelt, (ca. 800 g)
200–250 g rømme, alle typer eller 200–250 g gresk yoghurt
1–2 ts salt
1 bunt dill, fersk, klippet med saks eller 4 ss dill, tørket
1 ts svart pepper, nykvernet (valgfri)
1 ss cider eddik (valgfri)
1 ts sukker (valgfri)

Nyttige ting

Thermomix Cutter, salatbolle

 *Per 1 porsjon:*
Protein 5 g / Karbohydrat 9 g / Fett 5 g
Energi 451 kJ / 108 kcal

Forberedelse

1. Plasser en bolle på miksebollelokket, vei inn agurk og sett til side.
2. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg en agurk etter en annen i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og start **Skjærer**  **Tynt**. Overfør agurkskiver til en salatbolle. Fjern Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebollen og sett til side.
3. Ha rømme, salt, dill, malt pepper, cider eddik og sukker i miksebollen og miks **30 sek/hastighet 3**. Tilsett dressing i bollen med agurken, rør for å blande og server umiddelbart.

Tips

- Server som en del av en buffet med andre retter. Da vil agurksalaten servere 8.



Buddha bowl med kylling

35 min. 1 t. medium 4 porsjoner

Ingredienser

Kokt ris

1000 g vann
1½ ts salt
20 g olivenolje eller 20 g smør
250 g ris, parboiled

Revet kylling

2 ss soyasaus
1 ss sesamolje, ristet eller
1 ss olivenolje
250 g kyllingbryst, uten skinn og
bein, 1-2 bryst, delt i lange
strimler (3 cm tykkelse)

Vegetables

120 g gulrøtter, skrelt
(1-2 gulrøtter)
200 g avokado, fast, skrelt, delt i
to eller fire (1 avokado)
180-200 g plommetomater, faste,
som passer i materøret
(2 tomatoes)
100 g rødløk, delt i to vertikalt
(½-1 løk)
200 g agurk, skrelt eller uskrelt,
ender fjernet
160 g mini romanosalat, vasket og
tørket (ca. 2 salathjerter), delt
i to for å passe i materøret

Fortsetter på side 60 ►

Forberedelse

Kokt ris

1. Ha vann, 1½ ts salt og olivenolje i miksebollen. Sett i silekurv, vei inn ris, bland godt med slikkepott og kok **20 min/100°C/hastighet 4**. Fjern silekurv ved hjelp av slikkepott, skyll under kaldt vann. Fordel risen i 4 skåler og sett til side. Tøm og skyll miksebollen..

Revet kylling

2. Ha soyasaus, sesamolje og kyllingstrimler i miksebollen og kok **8 min/100°C/hastighet 0.5**. Hell kokesaften fra miksebollen i en liten skål og sett til side.
3. Riv kyllingen **4 sek/hastighet 4**. Overfør revet kylling til en skål og sett til side.

Vegetables

4. Plasser en bolle på miksebollelokket og vei inn gulrøtter, avokado, plommetomater, løk, agurk og romanosalat i den. Sett til side.
5. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg romanosalat vertikalt i den brede delen av materøret og plasser skyvereren i. Start **Skjærer** **Tykt** mens du dytter skyvereren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å starte. Gjenta med resterende salat. Fordel salaten i skålene med avkjølt ris.
6. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg agurk vertikalt i den brede delen av materøret. Plasser skyvereren i og start **Skjærer** **Tykt**. Fordel agurkskiver i skålene, ved siden av salaten.

Fortsetter på side 60 ►



► Buddha bowl with chicken, *forts.*

Yoghurtsaus med koriander

7 kvister koriander, fersk, kun blader, pluss ekstra til pynt
½ ts salt
3 klyper svart pepper, nykvernet
250 g yoghurt, alle typer, naturell, uten søtningsstoffer
100 g majones
4 ss cashewnøtter, ristede, usaltede

Nyttige ting





liten skål, skål, Thermomix Cutter, 4 skåler (Ø 17 cm)

Per 1 porsjon:

Protein 27 g / Karbohydrat 62 g /

Fett 47g

Energi 3350 kJ / 800 kcal

7. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg løkhalvdeler vertikalt, en på toppen av den andre, i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og start **Skjærer** /Tynt. Fordel løkskiver i skålene, ved siden av agurken.
8. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg hele tomater vertikalt, en etter en, i den brede dele av materøret og plasser skyveren i. Start **Skjærer** /Tykt mens du dytter skyveren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å stoppe. Gjenta med resterende tomat. Fordel tomatskiver i skålene, ved siden av løken.
9. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg avokado, delt i to eller fire, vertikalt, en etter en, i den brede delen av materøret og plasser skyveren i. Start **Skjærer** /Tykt mens du dytter skyveren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å stoppe. Gjenta med resterende avokado. Fordel avokadoskiver i skålene, ved siden av tomaten.
10. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 2 (river) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg gulrøtter i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og start **Rasper** /Tykt. Bruk en skje til å legge revede gulrøtter i skålene, ved siden av avokadoen, i en liten haug. Fjern Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebollen og sett til side. Fordel revet kylling i skålene og fortsett med oppskriften.

Yoghurtsaus med koriander

11. Ha kokesaft, korianderblader, ½ ts salt, malt pepper, yoghurt og majones i miksebollen og miks **15 sek/hastighet 4**. Hell litt saus over hver skål og ha resterende saus i en serveringsskål. Server Buddha bowls med cashewnøtter og korianderblader på toppen, med ekstra saus ved siden av.



Pynt med ristede cashewnøtter.

Tips

- Gulrøttene kan finrives om ønskelig. Da velger du revers for å finrive.
- Pass på at avokadoen er ganske fast, slik at det blir fine skiver.

Variasjoner

- Cashewnøtter kan erstattes med mandler.
- Dropp nøttene for en nøttefri rett.
- Server Buddha bowl uten kylling for et vegetarisk måltid.
- For en festrett, kan du enkelt doble oppskriften og fylle bollene på samme måte. Kok kyllingen i to omganger, for best resultat.

Potetgrateng

🕒 25 min.

🕒 1 t. 10 min.

🍴 enkel

🍽 6 porsjoner

Ingredienser

1200 g poteter, skrelt, delt i biter som passer i materøret
100 g gruyère ost, delt i biter (3 cm)
1 hvitløksfedd
400–500 g fløte, minimum 30% fett
1 ts salt
1 klype malt svart pepper
1 klype muskatnøtt, malt

Nyttige ting

Thermomix Cutter, ildfast form (35 cm × 25 cm)

📊 Per 1 porsjon:

Protein 10 g / Karbohydrat 34 g /

Fett 26 g

Energi 1770 kJ / 423 kcal

Forberedelse

1. Forvarm ovnen til 200°C.
2. Plasser en bolle på miksebollelokket, vei inn poteter og sett til side.
3. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på, legg en potet om gangen i den brede delen av materøret og plasser skyveren i. Start **Skjærer 6/Tykt** mens du dytter skyveren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk velgeknappen for å stoppe. Gjenta til halvparten av potetene er skivet. Overfør potetskiver til en ildfast form (35 cm × 25 cm).
4. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på, legg en potet om gangen i den brede delen av materøret og plasser skyveren i. Start **Skjærer 6/Tykt** mens du dytter skyveren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å stoppe. Gjenta til resterende halvpart av potetene er skivet. Overfør potetskivene til den ildfaste formen med resterende potetskiver og fordel dem jevnt utover. Fjern Thermomix Cutter med skaft fra miksebollen og sett til side.
5. Ha Gruyère i miksebollen og riv **3 sek/hastighet 10**. Overfør til en skål og sett til side.
6. Ha hvitløksfedd i miksebollen og hakk **5 sek/hastighet 5**. Skrap ned fra sidene av miksebollen med slikkepott.
7. Tilsett fløte, salt, svart pepper, muskat og rør **10 sek/hastighet 3**. Hell blandingen over potetskivene i formen. Dryss revet ost over. Stek i 45 minutter (200°C) og server varm.

Tips

- Denne retten passer godt til stekt eller grillt kjøtt.



Variasjoner

- Den autentiske gratin dauphinois, fra regionen kalt »Dauphiné« i Frankrike, er laget med fløte, uten ost. Du kan erstatte fløten med en blanding av melk og fløte, men da kan konsistensen og smaken bli annerledes.
- Gruyere kan erstattes av emmentaler eller andre typer hard ost.

Vegetarpizza

🕒 25 min.

🕒 1 t. 40 min.

👤 enkel

🍷 4 porsjoner

Ingredienser

Pizzadeig

30 g »extra virgin« olivenolje, pluss ekstra til smøring
220 g vann, romtemperert
1 ts sukker
20 g fersk gjær, smuldret eller 2 ts tørrgjær (8 g)
400 g hvetemel, fint
1 ts salt

Topping og steking

100 g squash, ca. en halv squash, med skall, vasket og endene kuttet av.
120 g rødløk, uten skall, delt i to vertikalt (1 liten løk)
80 g sjampinjonger, ferske, hel, uten stilk (ca. 5–6 sopp)
100 g gul paprika, delt i 2 båter, uten frø
100 g rød paprika, delt i 2 båter, uten frø
200 g hakkete tomater, på boks
200 g mozzarella, revet eller 200 g ost, revet, til pizza (se tips)
2–3 klyper salt, etter smak
2–3 klyper malt svart pepper, etter smak

Nyttige ting

stor bolle, plastfolie eller kjøkkenhåndkle, stekebrett (40 cm × 35 cm), bakepapir, skål, Thermomix Cutter

📊 **Per 1 porsjon:**
Protein 24 g / Karbohydrat 74 g / Fett 20 g
Energi 2496 kJ / 596 kcal

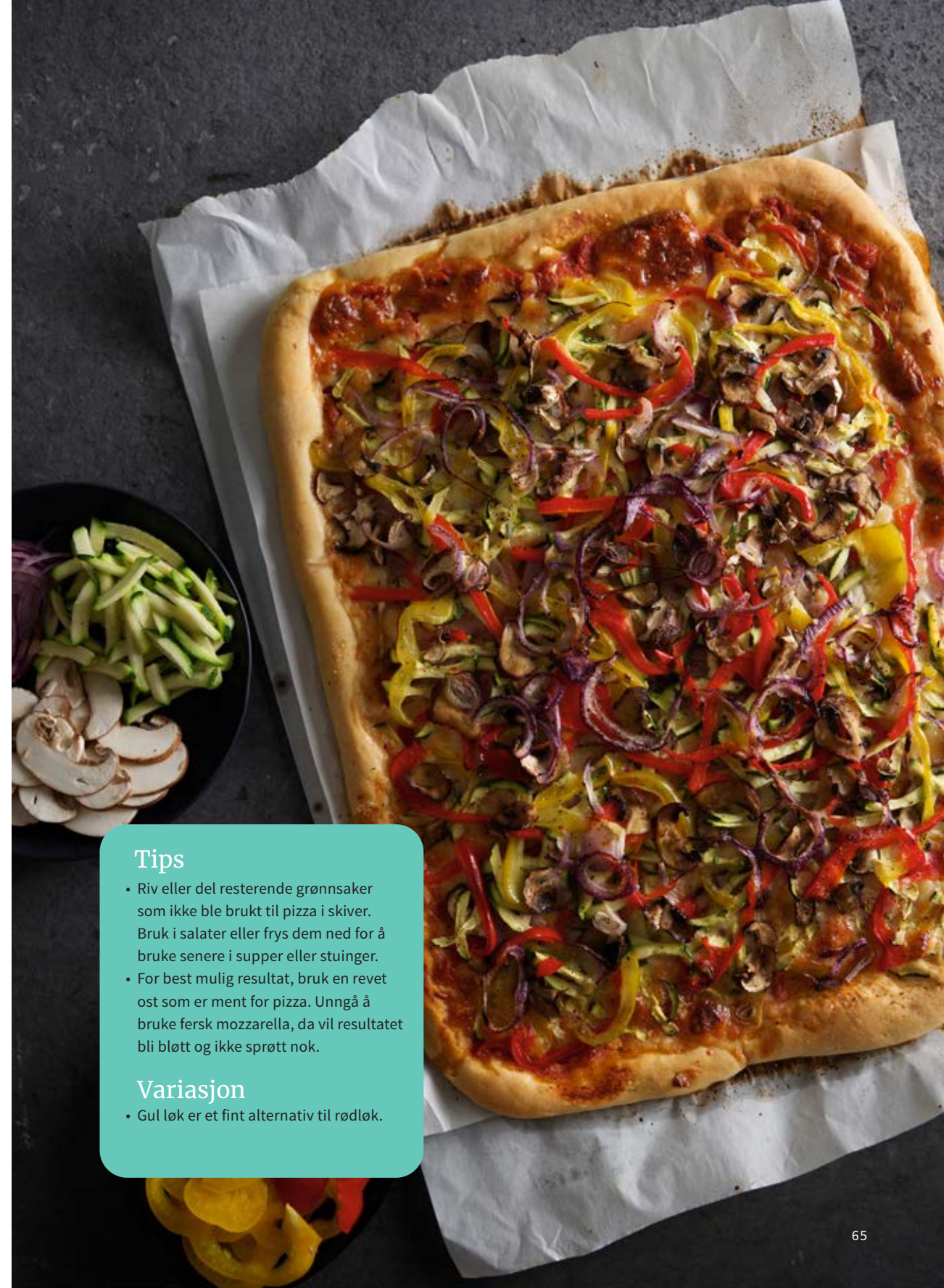
Forberedelse

Pizzadeig

1. Smør en stor bolle og sett til side. Ha vann, sukker og gjær i miksebollen og miks **20 sek/hastighet 2**.
2. Tilsett mel, olivenolje og salt og elt **Deig** $\frac{1}{2}$ min. Overfør deigen til forberedt bollen og form til en ball. Dekk bollen med plastfolie eller et fuktig kjøkkenhåndkle og la deigen heve til dobbel størrelse (ca. 1 time).
3. Forvarm ovnen til 200°C. Dekk et stekebrett (ca. 40 cm × 35 cm) med bakepapir eller smør stekebrettet med olivenolje og sett til side.

Topping og steking

4. Plasser en bolle på miksebollelokket, vei inn squash, løk, sopp, gul paprika og rød paprika i bollen og sett til side.
5. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Plasser Cutter lokk på. Legg 2 paprikabåter vertikalt i den brede delen av materøret og plasser skyveren i. Start **Skjærer** $\frac{1}{2}$ /Tykt mens du dytter skyveren forsiktig ned.
6. Legg i sjampinjong, stable dem på siden, i den brede delen av materøret og plasser skyveren i. Start **Skjærer** $\frac{1}{2}$ /Tykt mens du dytter skyveren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å stoppe. Gjenta etter behov, til all soppen er delt i skiver.
7. Legg rødløk halvdeler vertikalt i den brede delen av materøret, plasser skyveren i og start **Skjærer** $\frac{1}{2}$ /Tykt.
8. Fjern Cutter lokk, snu knivplaten på akselen til side 2 (river) er vendt opp. Sett Cutter lokk på, legg squash i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og **Rasper** $\frac{1}{2}$ /Tykt. Fjern Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebollen og sett til side.
9. Legg deigen på forberedt stekebrett og form til å passe brettet ved å presse deigen ut mot kantene forsiktig med fingertuppene til den dekker hele.
10. Spre hakkete tomater og mozzarella på deigen, fordel skivede og revne grønnsaker på toppen av mozzarella og dryss salt og svart pepper over. Stek pizza i 20 minutter (200°C). Server varm.



Tips

- Riv eller del resterende grønnsaker som ikke ble brukt til pizza i skiver. Bruk i salater eller frys dem ned for å bruke senere i supper eller stuinger.
- For best mulig resultat, bruk en revet ost som er ment for pizza. Unngå å bruke fersk mozzarella, da vil resultatet bli bløtt og ikke sprøtt nok.

Variasjon

- Gul løk er et fint alternativ til rødløk.

Potetpannekaker

35 min. 35 min. enkel 4 porsjoner

Ingredienser

100 g løk, delt i to
750 g poteter, melne, delt i biter som passer i materøret
1–2 hvitløksfedd (valgfri)
70 g hvetemel, plus extra
2 egg, medium
1–1½ ts salt
¼–½ ts svart pepper, nykvernet stekeolje
200 g rømme, alle typer
melis, til dryssing

Nyttige ting

Thermomix Cutter,
teflonstekepanne, kjøkkenrull

Per 1 porsjon:
Protein 11 g / Karbohydrat 46 g /
Fett 20 g
Energi 1758 kJ / 420 kcal

Forberedelse

1. Plasser en bolle på miksebollelokket, vei inn løk og poteter, tilsett hvitløksfedd og sett til side.
2. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 2 (river) vendt opp. Sett Cutter lokk på, legg i forberedte poteter i den brede delen av materøret, en etter en. Plasser skyveren i og start **Rasper** / **Tykt**.
3. Legg løkbitene vertikalt i den brede delen av materøret, plasser skyveren i og start **Rasper** / **Tykt**. Deretter fortsett med hvitløksfedd. Fjern Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebollen og sett til side. Overfør revede grønnsaker til miksebollen.
4. Tilsett mel, egg, salt og svart pepper i miksebollen og miks **20 sek** / **hastighet 4**.
5. Sjekk konsistensen, potetene skal være dekket i eggblanding. Eggblendingen skal ikke dryppe når den løftes opp med en skje. Hvis blandingen er for løs, tilsett 1–1½ ss mer mel, rør **7 sek** / **hastighet 4**. Overfør til en bolle og sett til side.
6. Varm opp en teflonstekepanne og hell et tynt lag med olje i bunnen. Ha 1–2 ss av blandingen per potetkake i den varme oljen. Bruk en skje og trykk hver klump med blanding flat, slik at den blir en pannekake (ca. Ø 8 cm). Stek pannekakene på begge sider til de er gylne og sprø, ca. 3 minutter. Tørk av overflødig olje med tørkerull. Server potetpannekaker umiddelbart med rømme og melis på toppen.

Fortsetter på side 68 ►



Tips

- Server potetpannekakene med sukker på og toppet med krem eller yoghurt.
- Dersom du bruker nypoteter, kan det være du må tilsette mer mel for å oppnå riktig konsistens.
- Før du steker pannekakene kan du drenere overflødig væske, enten med en sil eller en skje.
- Kast blanding som ikke blir stekt umiddelbart, ikke oppbevar den. Dette er for å passe på matsikkerhet grunnet rå egg. Stekte pannekaker kan oppbevares i kjøleskapet i opptil 2 dager.

Steg 6



Ratatouille galette

40 min.

1 t. 30 min.

medium

4 porsjoner

Ingredienser

Deig

150 g smør, usaltet, delt i biter (1–2 cm), avkjølt
300 g hvetemel, pluss ekstra til dryssing
90 g vann, kaldt, pluss ekstra til deig
½ ts salt

Topping

350 g squash, uten skall, endene kuttet av (2–3 squash)
350 g plommetomater, hele (se tips)
190 g tomater, tørkete, i olje, drenert (1 krukke på 250 ml)
30 g vann
10 g gressløk, fersk, klippet opp i små biter med en saks (1 bunt)
½ ts salt, pluss ekstra etter smak
hvetemel, til dryssing
1 klype svart pepper, nykvernet
60 g parmesanost, revet
melk, til pensling
10 basilikumblader, ferske

Nyttige ting

plastfolie, Thermomix Cutter, bakepapir, bakeplate, kjevle, pensel

Per 1 porsjon:

Protein 17 g / Karbohydrat 61 g /

Fett 59 g

Energi 3572 kJ / 856 kcal

Forberedelse

Deig

1. Ha avkjølte smørbiter, mel, vann og salt i miksebollen og miks **20 sek/hastighet 6**. Hvis ingrediensene ikke blir en deig, tilsett opptil 1 ss mer vann, og miks igjen **20 sek/hastighet 6**.
2. Overfør deigen til en lett melet arbeidsflate eller en silikonmatte, deretter form til en ball. Pakk inn i plastfolie og legg i kjøleskapet for å hvile i 20 minutter. Rengjør og tørk miksebollen.

Topping

3. Plasser en bolle på miksebollelokket, vei inn squash og plommetomater. Sett til side.
4. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg squash i den brede delen av materøret. Plasser skyveren i og start **Skjærer** **Tykt**. Fortsett med resterende squash til all squash er delt i skiver. Overfør skivet squash til en skål og sett til side.
5. Plasser Cutter kurv og knivplate tilbake på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Sett Cutter lokk på og legg 1 hel tomat vertikalt i den brede delen av materøret og sett i skyveren. Start **Skjærer** **Tykt** mens du dytter skyveren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å stoppe. Gjenta med resterende tomater, en av gangen, til alle tomatene er delt i skiver. Fjern Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebollen og sett til side.
6. Forvarm ovnen til 200°C.
7. Ha drenerte tomater, vann, gressløk og ½ ts salt i miksebollen og miks **30 sek/hastighet 3**. Skrap ned fra sidene av miksebollen med hjelp av slikkepott og miks igjen **30 sek/hastighet 3**.

Fortsetter på side 70 ►

- Overfør deigen til en lett melet arbeidsflate eller bakepapir (40 cm × 40 cm) og kjevle ut til en sirkel (Ø 35 cm, ca. 5 mm tykk). Overfør deigen til en stor bakeplate (40 cm × 40 cm) (se tips).
- Spre tomatblandingen fra miksebollen over deigen, la det være en 4 cm kant på alle sider. Fordel tomat og squash skiver, overlapp dem, i sirkler (annenhver 1 tomatskive med 2–3 squashskiver). Start fra ytterkanten av sirkelen som er dekket med tomatblanding, mot midten. Dryss salt og pepper over.
- Brett deigkanten over, legg deigen i folder mens du bretter slik at du skaper en kant. Dryss revet parmesan over grønnsakene. Pensle kanten med melk og stek i 25 minutter (200°C) eller til deigen er hevet og gyllen. La avkjøle i 5–10 minutter før servering. Server pyntet med basilikumblader.

Tips

- For mindre squashskiver, hvis squash er for tykk til å passe i materøret, skjær av deler av squash slik at den blir smalere og passer i materøret. Hvis du har tynnere squash vil to eller flere squash passe i materøret, slik at squash står oppreist vertikalt og skivene vil bli pene.
- Bruk plommetomater i denne oppskriften, de har mindre saft enn vanlige tomater, og vil gi en sprøere galette når den er stekt.
- Hvis bakeplaten din er mindre enn 40 cm bred, la deigen henge over kanten mens du fyller galetten. Når deigen brettes i steg 10, brett den inn slik at den passer til ditt stekebrett.

Variasjoner

- Denne oppskriften vil lage 4 individuelle terter. I steg 2, kjevle ut deigen til 4 sirkler (Ø 15 cm). Fortsett med oppskriften og fyll hver individuelle terte, og brett sidene inn.
- For en melkefri oppskrift, dropp pensling med melk.



Ananascarpaccio med rosa sorbet

🔪 20 min. ⌚ 20 min. 🍃 enke 🍴 8 porsjoner

Ingredienser

Rosa sorbet

150 g sukker
10 g sitronsaft, ferskpresset
75 g moden banan, i biter
500 g jordbær, frosne, uten stilk

Ananascarpaccio

4–6 ananas, fersk, biter
(ca. 200 g hver), skrelt,
delt vertikalt, kjerne fjernet,
(ca. 1 ananas)
mynteblader, ferske

Nyttige ting

boks med lokk,
Thermomix Cutter, isskje

Per 1 porsjon:

Protein 1 g / Karbohydrat 39 g /
Fett 0.5 g
Energi 757 kJ / 181 kcal

Forberedelse

Rosa sorbet

1. Ha sukker i miksebollen og kvern **10 sek/hastighet 10**.
2. Tilsett sitronsaft og moden banan og miks **10 sek/hastighet 5**. Skrap ned fra sidene av miksebollen med slikkepott.
3. Tilsett frosne jordbær og blend med hjelp av slikkepott **1 min 30 sek/hastighet 10**. Overfør til en boks med lokk og sett til side i fryseren. I mellomtiden, fortsett med oppskriften.

Ananascarpaccio

4. Plasser en bolle på miksebollelokket, vei inn ananasbiter i den og sett til side.
5. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Plasser Cutter lokk på, legg 1 ananasbit i den brede delen av materøret og plasser skyverer i. Start **Skjærer** 🍴/Tykt mens du dytter skyverer forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å stoppe. Gjenta med resterende ananasbiter, til alle bitene er delt i skiver. Fjern Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebollen og sett til side.
6. Fordel ananasskivene på 8 serveringstallerkener i et lag, formet som en rosett, fra ytterkantene mot midten. Legg en kule sorbet på midten av hver tallerken. Server umiddelbart med ferske mynteblader drysset på toppen.

Tips

- For en mer kremet konsistens, tilsett en eggehvite i steg 2.
- I stedet for å skrelle sitronen, kan du presse ut saften og tilsette den i steg 2.
- Hvis du ikke har en isskje tilgjengelig, bruk to skjeer for å lage fine sorbetformer.
- Dette er en perfekt, forfriskende dessert i varmt vær.

Variasjon

- Erstatt frosne jordbær med frosne bringebær.



Epleterte

 30 min.  1 t.  enkel  8 skiver

Ingredienser

Deig


75 g smør, usaltet, avkjølt, delt i biter, pluss ekstra til smøring
1 klype salt
½ ts vaniljesukker, hjemmelaget eller ¼ ts vaniljeekstrakt, naturlig
50 g vann

Topping

1000 g epler (feks. Reinette, Granny Smith, Braeburn, Pink Lady, Pippin, Gravenstein), (se tips)
30 g sukker
10 g smør

Nyttige ting

terteform med løs bunn (Ø 24 cm), kjevle, Thermomix Cutter


 **Per 1 skive:**
Protein 2 g / Karbohydrat 33 g / Fett 10 g
Energi 1002 kJ / 239 kcal

Forberedelse

Deig

1. Forvarm ovnen til 200°C. Smør og dryss mel i en terteform (Ø 24 cm) (se tips) og sett til side.
2. Ha smør, mel, 1 klype salt, ½ ts vaniljesukker og vann i miksebollen og miks **20 sek/hastighet 4**. Overfør deigen til en lett melet arbeidsflate og kjevle ut med en kjevle. Dekk den forberedte terteformen med deigen og sett til side i kjøleskapet.

Topping

3. Plasser en bolle på miksebollelokket og vei inn epler i den. Sett til side. Forbered eplene - skrell dem, del små epler i to deler og store epler i 4 deler. Fjern kjerner og frø.
4. Sett i Thermomix Cutter drivaksel og kurv og plasser knivplaten på akselen med side 1 (skiver) vendt opp. Plasser Cutter lokk på, legg i eplebiter vertikalt, i den brede delen av materøret. Hold dem så oppreist som mulig og plasser skyveren i. Start **Skjærer**  / **Tykt** mens du dytter skyveren forsiktig ned. Når materøret er tomt, trykk på velgeknappen for å stoppe. Gjenta etter behov til alle eplebitene er skivet. Ta ut Thermomix Cutter med drivaksel fra miksebollen og sett til side.
5. Plasser epleskivene i et pent mønster på den forberedte tertebunnen. Dryss sukker over og legg små klatter med smør på toppen. Stek i 30–35 minutter (200°C) eller til alle eplene er gylne. Server varm eller kald.



Tips

- For en pen epleterte, med jevne skiver, del eplene i like store biter. Del store epler i 4 deler og mindre epler i 2 deler. Bitene bør være riktig størrelse slik at de passer inn i materen vertikalt. Ved behov, trim kantene slik at bitene passer inn i materen og kan produsere pene skiver.
- For å påse at tertebunnen har en sprø overflate, varm bakepapir i ovnen, deretter legg erten på den. Deigen vil umiddelbart forsegles og stekes med en sprø overflate.
- Dersom terteformen din ikke har en løs bunn, server erten i formen.
- Dersom det er varmt i luften, kan det hende at deigen må plasseres i kjøleskapet før den kjevles ut, og en eller to ganger mens den kjevles ut.

Variasjoner

- Legg til et tynt lag med eplekompott på tertebunnen før eplebitene legges på.
- Dryss malt kanel over erten etter steking.
- Gi erten litt glans: pensle den etter steking med 2 ss oppvarmet eplesyltetøy.
- Erstatt mel med glutenfritt mel, for en glutenfri terte.

