

thermomix

Skärare Välkomstbok

VORWERK





Innehålls- förteckning

- 05 **Inledning**
- 06 **Få ut mer av din Thermomix®**
- 08 **Vad ingår i lådan? Lär känna Thermomix® Skärare**
- 09 Komponenter i Thermomix® Skärare
- 10 Skärbladens funktion
- 12 **Redo att sätta igång: Så använder du Thermomix® Skärare**
- 12 Montering
- 14 Demontering
- 14 Rengöring
- 16 Använda Thermomix® Skärare med Thermomix® TM6 eller TM5
- 18 **Våra främsta tips för professionella resultat**
- 19 Bra att veta
- 22 Guide till att skiva och riva ingredienser
- 38 **Inspirerande vardagsrecept**
- 50 **Låt matlagningen börja**
 - Kalla rätter*
 - 52 Riven morotsallad
 - 54 Coleslaw med Thermomix® Skärare
 - 56 Gurksallad med dill- och gräddfildressing
 - 58 Buddha bowl med kyckling
 - Varma rätter*
 - 62 Potatisgratäng
 - 64 Vegetarisk pizza
 - 66 Riven potatiskaka
 - 69 Ratatouille galette
 - Sötsaker*
 - 72 Ananascarpaccio med rosa sorbet
 - 74 Äppelkaka



Inledning

Thermomix® gör det lätt att laga mat, och med Thermomix® Skärare har det precis blivit ännu enklare att skapa imponerande maträtter. Thermomix® Skärare skivar, hackar och river ingredienser på ett jämnt och effektivt sätt. Nu kan du skära och riva ett stort utbud av ingredienser och experimentera med nya smaker och konsistenser i köket. Skapa intressanta sallader, vackra efterrätter och ett heltäckande sortiment med såväl söta som matiga rätter.

Den här boken är en guide till hur man använder Skäraren till vardags och innehåller allt från praktiska monteringsanvisningar till tips om hur man når professionella resultat.

Vi har även inkluderat ett antal olika recept som alla involverar Skäraren. Glöm inte att kolla in den fullständiga receptkollektionen i Cookidoo® för att få hjälp med att ta fram nya och intressanta middagsrätter. Thermomix® Skärare är effektiv, mångsidig och lätt att använda, och erbjuder ett annorlunda sätt att ge uttryck för din kreativitet och tillaga nyttiga och goda recept för hela familjen.

Få ut mer av din Thermomix®

Vi på Thermomix® tänker alltid på hur vi kan göra ditt arbete i köket lättare, och med den nya Thermomix® Skäraren är det enklare än någonsin att skiva och riva ingredienser. Gör matlagningen ännu effektivare – och nå riktigt imponerande resultat. Thermomix® Skärare ger ovärderlig assistans i köket tack vare sina många fördelar:

- **Unikt skärblad med många användningsområden – 4 skärverktyg i ett.** Thermomix® skärblad kan producera tunna skivor, tjocka skivor, finrivet och grovrivet – i ett och samma verktyg! Bladet är kompakt och kan förvaras i locket när det inte används.
- **Sparar tid i köket.** Thermomix® Skärare har många användningsområden och är perfekt för vardagsbruk. Ställ undan skärbrädan och kniven



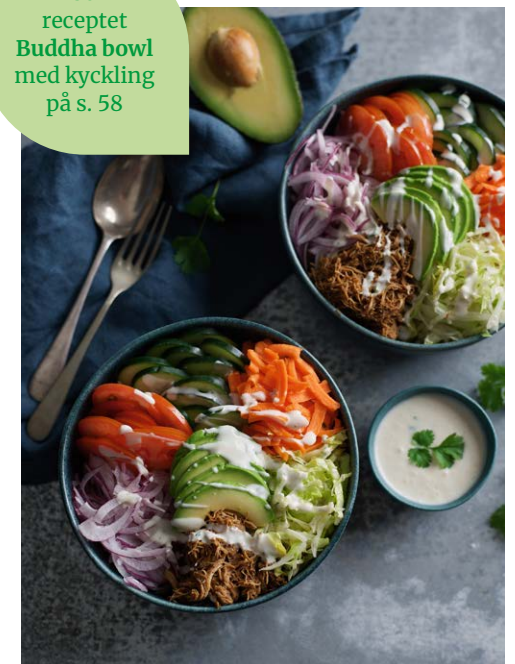
- **Lämnar mixerskålen ren och redo att användas.** Thermomix® Skärare är designad med enkel bekymmersfri matlagning i åtanke. Eftersom bunken sitter inuti mixerskålen garanterar man att mixerskålen förblir ren och redo att användas så fort bunken och drivaxeln har avlägsnats.
- **Förvandlar nyttig mat till ett visuellt lockande alternativ.** Med Thermomix® Skärare är det lätt att förbereda måltider som innehåller mycket frukt och grönsaker samtidigt som de är vackra att se på. Laga visuellt tilltalande, nyttiga rätter som går hem hos hela familjen – inklusive hos barnen!



och låt istället skäraren hacka, skära och riva grönsaker och frukter åt dig så att du kan lägga tid på annat. Nu är det lättare än någonsin att förbereda ingredienser på ett proffsigt sätt. Detta gör i sin tur den redan effektiva köksassistenten Thermomix® ännu bättre.

- **Ger ett jämnt resultat som garanterar jämn tillagning.** Thermomix® Skärare skär dina grönsaker i jämnstora bitar som ger ett fantastiskt resultat och ser till att alla ingredienserna blir färdiga samtidigt.
- **Producerar imponerande och exakta resultat.** Thermomix® Skärare har ett sylvasst skärblad som ger exakta resultat och förvandlar även enkla maträtter som fruktsallader och ångade morötter till en fröjd för ögat.

Se
receptet
Buddha bowl
med kyckling
på s. 58



Vad ingår i lådan? Lär känna Thermomix® Skärare

Thermomix® Skärare består av fem delar (se bilden nedan). Alla Thermomix®-produkter är av hög kvalitet och är designade för att hålla länge. Skärbladet är gjort av högkvalitativt stål som lätt och snabbt förbereder många olika ingredienser för tillagning, och varje del har designats och testats noga av våra produktutvecklare för att ge bästa resultat. Nedan beskriver vi de olika komponenterna mer ingående.



Lock

Locket till Skäraren täcker skärbladet och är utrustad med låsarmar som håller det på plats. På locket sitter ett brett och ett smalt inmatningsrör som rymmer många olika frukter, grönsaker och andra ingredienser av varierande storlek.

Påmatare

Få ett jämnt resultat när du skivar och river ingredienser genom att försiktigt men stadigt trycka ner dem i inmatningsröret med påmataren.

Skärblad

Dubbelsidigt skärblad av högkvalitativt stål vars slitstarka och vassa blad lätt skivar och river många olika ingredienser. Skiva med sida 1 och riv med sida 2.

Bunke

Bunken är utrustad med dubbla handtag. Den är lätt att använda och rymmer cirka 800 g skivad eller riven produkt. Den rundade basen samlar upp fruktsaften så att du kan använda den i desserter eller sallader enligt önskemål.

Drivaxel

Axeln är positionerad över mixerkniven och kopplas samman med skärbladet.



Skärbladens funktion

Sida 1

är designad för att skiva ingredienser (i tunna eller tjocka skivor) och har ett svart nav.



4 funktioner i 1 lättanvänt verktyg. Kör skärbladet medsols för att skiva plommon-tomater och zucchini i tjocka skivor för användning i Ratatouille galette (s. 69) eller riv morötter grovt för användning i en Buddha bowl med kyckling (s. 58). Kör skärbladet motsols för att få tunt skivad vitkål till en coleslaw (s. 54) eller tunt skivad rotselleri för servering tillsammans med remouladsås (s. 40) – med ett blad med fyra olika funktioner är gör det enkelt att ta matlagningen till nästa nivå.



Grovrivet



Finrivet



Sida 2

är designad för att riva ingredienser (grovt eller fint) och har ett ljus nav.



Placera skärbladet på drivaxeln med sidan du vill använda riktad uppåt. Följ monteringsanvisningarna och låt skäraren göra jobbet åt dig.

Redo att sätta igång: Så använder du Thermomix® Skärare

Thermomix® skärassistent förbereder dina ingredienser åt dig – det enda du behöver göra är att vrida på ratten. Thermomix® Skärare är lätt att använda, lätt att rengöra och lätt att lita på.

Montering

1 Innan du monterar Thermomix® Skärare ska du kontrollera att mixerskålen är tom och sitter korrekt och säkert positionerad på Thermomix® TM6 eller TM5.



2 Placera drivaxeln på Thermomix® mixerkniv i mixerskålen och kontrollera att den sitter korrekt. Basen på axeln ska sitta i mitten av mixerkniven och drivaxeln ska vara i en vertikal position.



3 Placera bunken på drivaxeln. Drivaxeln ska sticka igenom hålet i mitten av bunken.



4 Håll alltid i navet när du hanterar skärbladet för att undvika skärsår. Placera skärbladet på drivaxeln med sidan du vill använda riktad uppåt (se sida 10–11).



5 Placera locket på bunken. Låsarmarna läser fast locket när motorn sätter igång.



6 Tillsätt ingredienser i inmatningsröret.



7 Använd påmataren för att försiktigt trycka ner ingredienserna i inmatningsröret.

Skiva eller riva, tjockt eller tunt. Låt kreativiteten blomstra med Thermomix® Skärare.

Demontering

Påmataren klickar på plats i slutet av skär- eller rivprocessen. Det gör att den sitter fast när du tar av locket.

För att förenkla hanteringen och göra det lätt att plocka ur ingredienser sitter skärbladet kvar inuti locket när det tas av.

När du är klar är det bara att ta av bunken och drivaxeln. Mixerskålen förblir ren och är redo att fortsätta behov!

Rengöring

Håll alltid i plastnavet när du hanterar skärbladet för att undvika skärsår. Om du har skurit eller rivit grönsaker och frukt räcker det vanligtvis med att skölja av delarna med vatten.

Vid beredning av kladdigare ingredienser som exempelvis ost kan man rengöra delarna med vatten och diskmedel. Skärbladet bör diskas med en borste och sköljas av med vatten. Undvik att röra vid de vassa kanterna!

Thermomix® Skärare kan diskas i diskmaskin. Plocka isär komponenterna och placera dem företrädesvis i det övre diskmaskinsfacket. Skärbladet kan även det diskas i diskmaskin, men bladen behåller sin vassa udd längre om det diskas för hand.

Låt inte skärbladet ligga nedsänkt i vatten för att förhindra att det oxiderar.

Vissa ingredienser som morötter innehåller höga halter betakaroten som kan fläcka ner såväl stål- som plastkomponenterna på skäraren. För att avlägsna fläckarna utan att skada skärbladet kan du gnugga de nedfläckade delarna med en bomullstuss eller hushållspapper doppad i vegetabilisk olja. Avsluta med att skölja av och rengöra som vanligt med vatten och diskmedel. Var noga med att hålla skärbladet i plastnavet när du gör detta. Använd aldrig blekmedel för att rengöra skäraren eller de medhörande komponenterna.



Använda Thermomix® Skärare med Thermomix® TM6 eller TM5

Nu när du vet hur de olika delarna av Thermomix® Skärare fungerar är du redo att börja skiva och riva dina favorit- ingredienser. Thermomix® skärassistent är lätt att använda, oavsett om du följer ett guidat recept eller hittar på ditt eget. Thermomix® Skärare är kompatibel med både Thermomix® TM6 och TM5, och du hittar recept för båda versionerna i Cookidoo®.

Läs vidare för att få mer information om hur du använder Thermomix® Skärare med de olika versionerna.

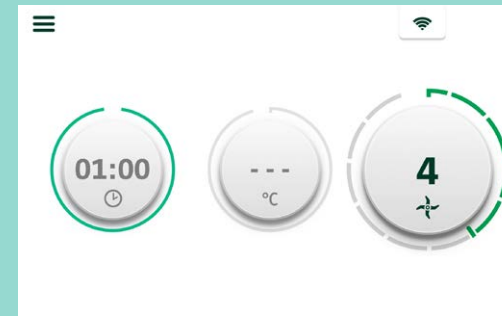
Med Thermomix® TM6

Svep med fingret över startskärmen och välj om du vill Riva eller Skiva. Om du vill ha mer information om de olika alternativen kan du trycka på informationsikonen på din Thermomix®. Obs! För att få till rätt skärmetod krävs att skärbladet positioneras rätt med önskad sida riktad uppåt. Det räcker inte att välja metod på startskärmen.

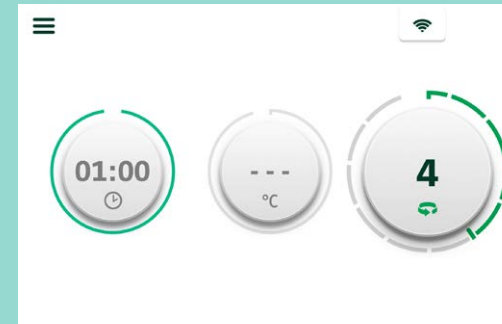


Efter att ha valt metod kan du välja om du vill ha tunna eller tjocka skivor eller fin- eller grovrivna ingredienser. Vrid ratten till önskat alternativ för att starta motorn. Tillsätt ingredienser i inmatningsröret och tryck försiktigt ner dem med påmataren. Rör vid ratten för att stoppa apparaten när alla ingredienser har skurits färdigt, eller vänta tills apparaten stannar av sig själv efter 1 minut. Kontrollera bunken och töm den vid behov innan du fortsätter.


Med Thermomix® TM5



Obs! Konfigurera alltid tiden till max 1 minut för att undvika att bunken blir överfull. Kör alltid på hastighet 4.



Om du vill ha tjocka skivor eller grovrivet konfigurerar du tiden till max **1 minut** och vrider ratten till **hastighet 4**. Tillsätt ingredienser i inmatningsröret och tryck försiktigt ner dem med påmataren. Rör vid ratten för att stoppa apparaten när alla ingredienser har skurits färdigt, eller vänta tills apparaten stannar av sig själv efter 1 minut. Kontrollera bunken och töm den vid behov innan du fortsätter.

Om du vill ha tunna skivor eller finrivet konfigurerar du tiden till max **1 minut**, anger motsols rotation  och vrider ratten till **hastighet 4**. Tillsätt ingredienser i inmatningsröret och tryck försiktigt ner dem med påmataren. Rör vid ratten för att stoppa apparaten när alla ingredienser har skurits färdigt, eller vänta tills apparaten stannar av sig själv efter 1 minut. Kontrollera bunken och töm den vid behov innan du fortsätter.

Om ingredienserna är små och lätta (som svamp eller jordgubbar) eller om de måste placeras försiktigt för att få ett bra resultat (som lök) rekommenderar vi att man placerar ingredienserna i inmatningsröret och positionerar påmataren ovanpå innan man startar motorn. Tryck stadigt men försiktigt ned ingredienserna med påmataren för att få ett jämnt resultat.

Följ alltid instruktionerna i de guideade recepten i Cookidoo® för att få till ett så bra resultat som möjligt.

Våra främsta tips för professionella resultat

Ett brett sortiment av ingredienser kan skivas eller rivs i nya Thermomix® Skärare – skivade och rivna grönsaker, rotfrukter, frukt och hårdostar (t.ex. parmesan) gör att det går lätt och snabbt att göra egen pizza, fruktsallader, gratänger och massvis med andra rätter. Nedan följer våra bästa tips för hur du garanterat uppnår framgång med Thermomix® Skärare.




Bra att veta

TUNT ELLER TJOCKT? VÅRA REKOMMENDATIONER

- För att få så jämna skivor som möjligt, tryck stadigt men försiktigt ner ingredienserna i röret med påmataren.
- Råa ingredienser kan skäras i tunna eller tjocka skivor enligt önskemål, men med vissa hårda eller fibriga ingredienser som betor och rotselleri kan man få ett bättre resultat om man skivar dem tunt.
- För att förhindra att de förlorar sin form eller torkar ut i ugnen rekommenderar vi att du väljer tjocka skivor eller grovrivet när ingredienserna ska tillagas, så länge du inte är på jakt efter ett särskilt resultat (t.ex. om du vill göra ugnsbakade grönsakschips). I dessa fall kan man skiva rotfrukterna tunt för att sakta torka ut dem i ugnen.

INGREDIENTIPS


- Tillagade och frysta ingredienser passar inte att skivas eller rivs i Thermomix® Skärare (ej inräknat förkokta betor).
- Välj små frukter och grönsaker som får plats i inmatningsröret för att få bästa resultat.
- För att få ett jämnt resultat när du skivar små ingredienser som svamp eller jordgubbar rekommenderar vi att du staplar dem på varandra i röret, positionerar påmataren ovanpå och startar motorn. Stäng av motorn och upprepa ovanstående tills alla ingredienser har skivats.



Trimma större ingredienser som butternutpumpa

- **Stora ingredienser** som butternutpumpa, aubergine och rotselleri kan behöva trimmas för att få plats i inmatningsröret.
- **Frukt och grönsaker** ska vara mogna men inte alltför mjuka. Det gäller i synnerhet produkter som redan är relativt mjuka, som tomater (använd bara plommotomater som får plats hela i röret), avokado och mango.
- **Om du vill göra halvmånar av långa grönsaker** som aubergine ska du välja små exemplar och halvera dem på längden med en kniv. Placera halvorna upprätt i det breda inmatningsröret. Det går inte att halvera långa grönsaker på längden i skäraren.

- **Saftiga ingredienser** (t.ex. vattenmelon, melon, tomater och kiwi) bör endast skäras i tjocka skivor. Sådana ingredienser passar inte att rivas eller skivas tunt.
- **Rökt korv** som salami och kabanoss passar bra att skivas. Men tänk på att färsk och tillagad korv ofta är för mjuk för att ge ett bra resultat.
- **Skär av ändarna på smala ingredienser som stjälkselleri, purjolök, salladslök och morötter.** För gröna bönor rekommenderar vi att du skär dem så att alla är lika långa och därefter placerar en näve i taget i inmatningsröret.



Tunt skivade rädisor passar perfekt i en sallad.

- **Vissa ingredienser passar bättre att skivas än att rivas** (bladgrönsaker, paprika, fänkål, tomater och de flesta frukter förutom äpplen).
- **Välj det smala eller breda inmatningsröret** beroende på storleken på ingredienserna.

ALLTID REDO

- **Skiva parmesan i tunna skivor** för att ha som garnityr till sallader eller soppor.
- **Skiva grönsaker tunt i omgångar och frys in** för att ha i soppor och grytor.
- **Frys in eventuella grönsaksrester** som blir kvar på skärbladet, i locket eller bunken för att ha i soppor eller göra egen buljong på.
- **Genom att skiva och riva i omgångar** blir slutresultatet bättre samtidigt som man undviker att bunken blir överfull. Optimala matlagningstiden genom att väga alla ingredienser innan du börjar skiva och riva. Kom ihåg att bunken rymmer cirka 800 g skivade eller rivna ingredienser.
- **Om du behöver skiva och riva många olika ingredienser** och vill slippa vända på skärbladet flera gånger kan du dela upp ingredienserna i två högar – en för sånt som ska rivas och en för sånt som ska skivas.



Riv potatis fint för att ha i rösti eller galetter.



Grovreven morot är perfekt till soppor och wokade rätter.



Frukt skuren i tjocka skivor passar bra i fruktsallader eller på charkbrickan.

Guide till att skiva och riva ingredienser

Med *TheruoMix® skärassistent* kan du snabbt och lätt skiva och riva många typer av grönsaker, frukter och andra ingredienser för att få till det perfekta receptet. För att uppnå goda resultat bör du alltid välja grönsaker som är mogna men fasta (särskilt när det gäller tomat, avokado och mango), då de annars kan råka mosas av skärbladet.

Grönsaker, färska och kuapriga

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Aubergine	Delad i halvor eller kvartar på längden.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det breda inmatningsröret. Den tunna asiatiska auberginen är perfekt om du vill ha runda skivor.
Beta	Rå eller förkokt, sköljd och trimmad vid behov. Delad i halvor eller kvartar beroende på storlek.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera betan i det breda inmatningsröret.
Brysselkål	Hel.	Tunna och tjocka skivor	Fyll inmatningsröret med brysselkål innan du startar motorn.
Morot	Hel, skalad eller skrubbad.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Skivor: placera upprätt i inmatningsröret. Placera flera morötter bredvid varandra för att skiva flera samtidigt.
Rotselleri/ kålrammi	Skalad, delad i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera en klyfta åt gången upprätt i det breda inmatningsröret (se bild på sida 26).
Stjälkselleri	Bara stjälken.	Tunna och tjocka skivor	Placera 4–5 stjälkar åt gången i inmatningsröret.
Salladskål	Dela i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret eller rulla ihop blad till små paket och placera upprätt i inmatningsröret.	Tjocka skivor	Placera klyftor eller rulla ihop bladen och placera upprätt i det breda inmatningsröret (se bild på sida 27).

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Zucchini	Skär bort ena änden på zucchini så att den står stabilt på bladet.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Gurka	Skär bort ena änden på gurkan så att den står stabilt på bladet.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Rättika	Hel, skrubbad.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Fänkål	Halverad eller delad i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.	Tunna och tjocka skivor	Placera en klyfta åt gången upprätt i det breda inmatningsröret (se bild på sida 26).
Ingefära	Alltför trådig, går lätt sönder. Sega fibrer fastnar lätt i skärbladet.	Rekommenderas ej	Hacka ingefära i mixerskålen eller för hand.
Gröna bönor	Skär av ändarna så att alla bönor är lika långa.	Tjocka skivor	Placera en näve gröna bönor i det smala inmatningsröret.
Salladshuvud	Skär bort den hårda delen på salladen. Skär mindre salladssorter i klyftor eller halvor. Rulla ihop större salladsblad som till exempel Romansallat till små paket och skär isbergssallad i klyftor.	Tjocka skivor	Placera upprätt i inmatningsröret.
Bladgrönsaker, t.ex. grönkål, spetskål	Skär bort den hårda delen på bladen så att du får bladremor utan stjälk. Rulla ihop större blad i små paket och skär basen i klyftor.	Tunna och tjocka skivor	Placera upprätt i inmatningsröret (se bild på sida 27).
Purjolök	Använd bara den styva delen, inte de mörkgröna bladen högst upp.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det smala eller breda inmatningsröret (se bild på sida 28). Du kan även skiva flera purjolökar samtidigt genom att placera dem sida vid sida.

► Grönsaker, färska och knapriga

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Svamp	Använd svampar i samma storlek som får plats i det smala inmatningsröret. Ta bort skaftet och skrubba svamparna för att få bort smuts. Om svamparna är för stora för det smala inmatningsröret kan du stapla flera svampar på varandra i det breda röret.	Tunna och tjocka skivor	Stapla flera svampar på varandra i inmatningsröret innan du startar motorn (se bild på sida 29). Tryck på försiktigt med påmataren för att få jämntjocka skivor.
Lök	Skär större lökar i halvor eller vertikalt i tre delar.	Tunna och tjocka skivor Grovriven	Placera varje lökhalva så upprätt som möjligt för att få jämntjocka skivor, starta Thermomix® och tryck försiktigt ned löken i röret med påmataren (se bild på sida 28).
Pak choi	Välj en liten pak choi. Skär i halvor eller klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Palsternacka	Hel, skalad eller skrubbad.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprätt i inmatningsröret. Du kan även skiva flera palsternackor samtidigt genom att placera dem sida vid sida.
Paprika	Skär paprikan i klyftor som får plats i det breda inmatningsröret, ta bort frön och vita delar.	Tjocka skivor	Placera 2–3 klyftor åt gången i det breda inmatningsröret så att de inte glider runt under skärprocessen (se bild på sida 29).
Potatis	Halverad eller skuren om den är för tjock för att få plats i inmatningsröret.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprätt i det breda inmatningsröret. Små fina potatisar kan placeras upprätt eller liggandes.

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Rädisa	Hel, blast och blad borttagna, skrubbad.	Tunna och tjocka skivor Grovriven	Om rädisan är för stor för att få plats i det smala inmatningsröret kan du stapla flera på varandra i det breda röret och använda påmataren. Långa rädisor placeras upprätt i det smala inmatningsröret.
Rödkål	Skär bort den hårda stjälken och skär i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.	Tunna och tjocka skivor	Placera en klyfta åt gången upprätt i det breda inmatningsröret.
Schalottenlök	Hel eller halverad.	Tunna och tjocka skivor	Placera upprätt i det breda eller smala inmatningsröret.
Salladslök	Använd bara den styva delen, inte de mörkgröna bladen högst upp.	Tjocka skivor	Placera 3–4 salladslökar i det smala inmatningsröret.
Squash	Dela i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera en klyfta åt gången upprätt i det breda inmatningsröret.
Sötpotatis	Skalad eller skrubbad, vid behov skuren om den är för stor för att få plats i det breda inmatningsröret.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Rova	Skalad eller skrubbad, halverad eller delad i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Vitkål	Delad i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret (skär bort den hårda stjälken).	Tunna och tjocka skivor	Placera en klyfta åt gången upprätt i det breda inmatningsröret.

Rotselleri

Dela i klyftor och placera i det breda inmatningsröret. Använd valfri skärmetod.

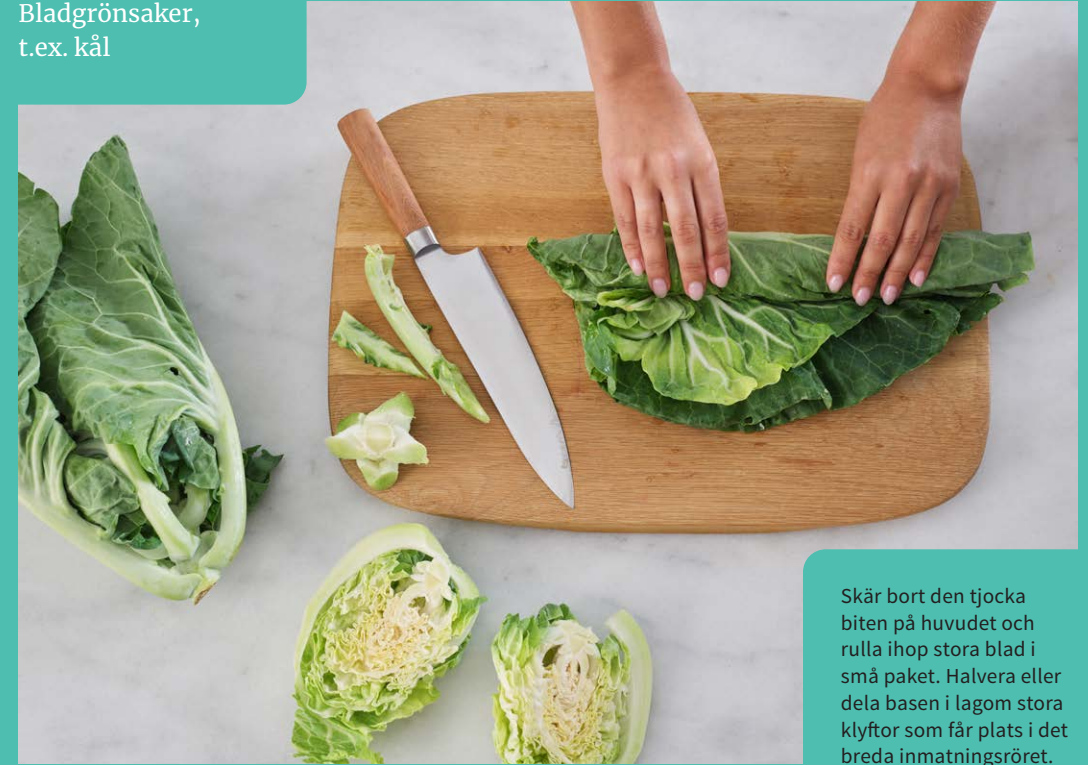


Fänkål

Halvera eller dela i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret. Skiva tunt eller tjockt.



Bladgrönsaker, t.ex. kål



Skär bort den tjocka biten på huvudet och rulla ihop stora blad i små paket. Halvera eller dela basen i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.

Skär rullen på mitten och se till att den håller ihop innan du placerar den upprätt i inmatningsröret. Skiva tunt eller tjockt.



Purjolök

Placera upprätt i det smala eller breda inmatningsröret. Du kan även skiva flera purjolökar samtidigt genom att placera dem sida vid sida i det breda inmatningsröret.



Lök

Halvera eller dela i tre klyftor och placera upprätt i det breda inmatningsröret. Skiva tunt eller tjockt.



Paprika

Skär paprikan i klyftor, ta bort kärnor och vita delar och placera 2-3 klyftor upprätt i det breda inmatningsröret.



Svamp

Stapla flera svampar på varandra i inmatningsröret innan du startar motorn. Tryck försiktigt ner svamparna med påmataren.



Frukt, mogen men fast

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Äpple	Skalat eller oskalat, i halvor, kvartar eller delat i klyftor. Moget men inte mjukt.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Skär äpplen som är olika stora i halvor, fyra delar eller klyftor. Skär bort ändarna på kvartar och klyftor vid behov. Halvmånar: placera en halva upprätt i det breda inmatningsröret, eller 2-3 kvartar eller klyftor liggandes i det breda inmatningsröret (se bild på sida 33).
Avokado	Skalad, halverad på längden, kärnan borttagen. Använd avokado som är mogen men fast.	Tjocka skivor	Halvmånar: placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Banan	Hel och skalad, ej övermogen.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det smala inmatningsröret.
Kiwi	Skalad eller oskalad, hel. Mogen men inte mjuk.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Citron	Använd bara små citroner som får plats i det breda inmatningsröret. Oskalad, hel. Skalet måste vara fast.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Lime	Oskalad, hel. Skalet måste vara fast.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det breda inmatningsröret.
Melon	Skalad och delad i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret, kärnor borttagna.	Tjocka skivor	Placera en klyfta åt gången upprätt i det breda inmatningsröret.

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Nektarin	Använd bara fast frukt. Delad i halvor eller kvartar, kärnan borttagen. För att ta bort kärnan, använd en vass kniv och skär längs med stjälken och runt kärnan. Vrid varje halva åt olika håll för att separera och ta sedan bort kärnan med en tesked. Om kärnan sitter fast kan du skära runt den för att få två stora skivor (se bild på sida 34).	Tjocka skivor	Halvmånar: placera en halva upprätt i det breda inmatningsröret, eller 2-3 kvartar eller klyftor liggandes i det breda inmatningsröret.
Apelsin	För stor för att få plats i inmatningsröret. Klyftor går lätt sönder om halverade. Bästa resultat uppnås med en fast apelsin.	Bara tjocka skivor	Bör skäras för hand.
Persika	Använd bara fast frukt. Delad i halvor eller kvartar, kärnan borttagen. För att ta bort kärnan, använd en vass kniv och skär längs med stjälken och runt kärnan. Vrid varje halva åt olika håll för att separera och ta sedan bort kärnan med en tesked. Om kärnan sitter fast kan du skära runt den för att få två stora skivor.	Tjocka skivor	Halvmånar: placera en halva upprätt i det breda inmatningsröret, eller 2-3 kvartar eller klyftor liggandes i det breda inmatningsröret.
Päron	Använd bara fast frukt. Delad i halvor eller kvartar.	Tjocka skivor Grovriven	Halvmånar: placera en halva upprätt i det breda inmatningsröret, eller 2-3 kvartar eller klyftor liggandes i det breda inmatningsröret.
Ananas	Skalad och delad i 4-6 klyftor på längden (cirka 200 g per klyfta).	Tjocka skivor	Placera en klyfta åt gången upprätt i det breda inmatningsröret.

► **Frukt, mogen men fast**

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Plommon	Använd bara fast frukt. Halverat, kärnan borttagen. För att ta bort kärnan, använd en vass kniv och skär längs med stjälken och runt stenen. Vrid varje halva åt olika håll för att separera och ta sedan bort kärnan med en tesked. Om kärnan sitter fast kan du skära runt den för att få två stora skivor (se bild på sida 34).	Tjocka skivor	Halvmånar: placera en halva upprätt i det breda inmatningsröret, eller 2-3 kvartar eller klyftor liggandes i det breda inmatningsröret.
Tomat	Använd bara fasta plommotomater som får plats hela i det breda inmatningsröret.	Tjocka skivor	Placera upprätt i det breda inmatningsröret (se bild på sida 36).
Vattenmelon	Skalad och delad i lagom stora klyftor som får plats i det breda inmatningsröret.	Tjocka skivor	Placera en klyfta åt gången i det breda inmatningsröret.
Jordgubbar	Använd bara fast frukt. Hela, blast borttagen.	Tjocka skivor	Stapla upprätt på varandra i det smala inmatningsröret, eller liggandes i det breda inmatningsröret. Tryck försiktigt med påmataren för bästa resultat.



Äpplen

- 1. Medelstora och små äpplen**
Halvmånar: halvera små äpplen på längden och dela medelstora äpplen i fyra delar. Skär eventuellt bort ändarna så att äpplet får plats liggandes i det breda inmatningsröret.
- 2. Små äpplen**
Halvmånar: halvera och placera upprätt i det breda inmatningsröret.
- 3. Medelstora äpplen**
Halvmånar: dela i fyra delar, skär bort ändarna och placera 2-3 kvartar liggandes i det breda inmatningsröret.
- 4. Stora äpplen**
Dela i fyra delar och placera upprätt i inmatningsröret. Perfekt till fruktsalladen.



1



Plommon, nektariner och persikor

1. För att ta bort kärnan, använd en vass kniv och skär längs med stjälken och runt kärnan. Vrid varje halva åt olika håll för att separera och ta sedan bort kärnan med en tesked.
2. Om kärnan sitter fast kan du skära runt den för att få två stora skivor.
3. Om halvorna är små nog kan du placera dem samtidigt i inmatningsröret. Skär bort botten så att de vilar stadigt mot skärbladet innan du startar motorn.

2



3



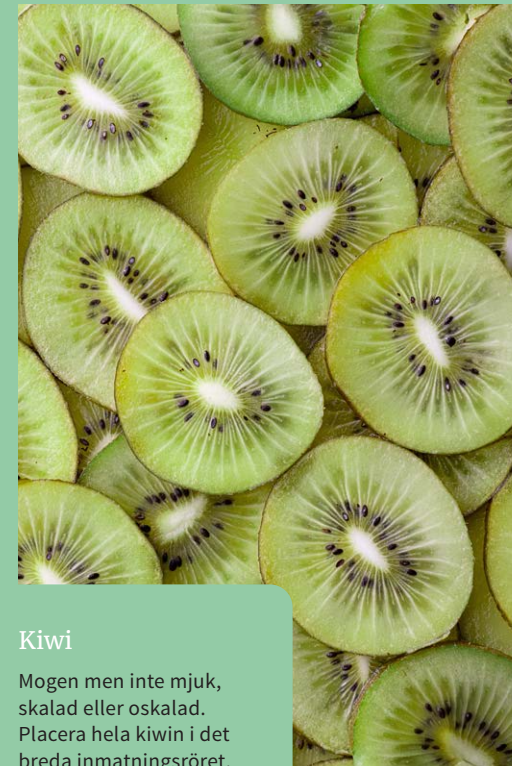
Avokado

Mogen men inte mjuk. Skalad, kärnan borttagen och halverad på längden. Placera upprätt i det breda inmatningsröret och skär i tjocka skivor.



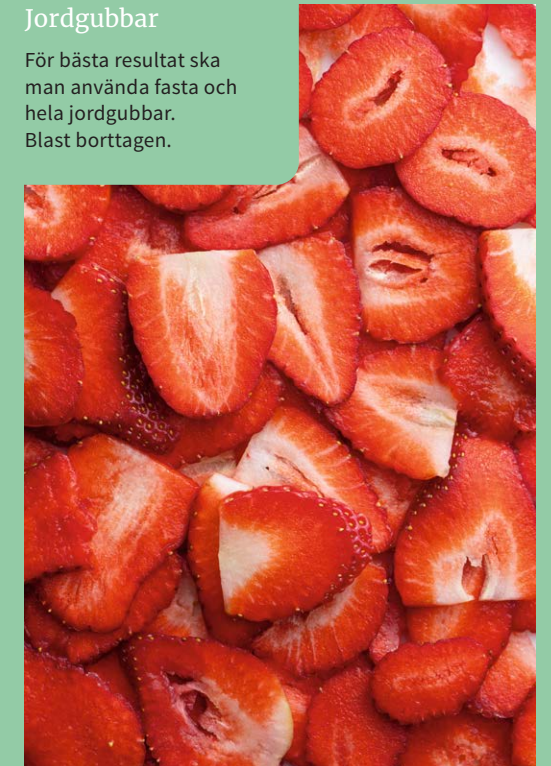
Jordgubbar

För bästa resultat ska man använda fasta och hela jordgubbar. Blast borttagen.



Kiwi

Mogen men inte mjuk, skalad eller oskalad. Placera hela kiwin i det breda inmatningsröret.



Ananas

Skalad och delad i 4–6 klyftor på längden (cirka 200 g per klyfta). Placera en klyfta åt gången upprikt i det breda inmatningsröret.



Tomater

Placera hela plommotomater upprikt i det breda inmatningsröret och tryck försiktigt på med påmataren när motorn är igång.



Övriga ingredienser

Ingrediens	Beskrivning	Storlek och form	Tips
Choklad	Kan blockera skärbladet.	Rekommenderas ej	Använd en vass kniv eller en skalare för att hyvla choklad.
Ägg, hårdkokta	Ägg fastnar lätt på bladet och är svåra att skiva.	Rekommenderas ej	Skiva för hand.
Hårdostar, t.ex. parmesan	Kontrollera att osten är relativt kall.	Tunna och tjocka skivor Fin- och grovriven	Placera upprikt i det smala eller breda inmatningsröret.

Hårdostar

Placera upprikt i det smala eller breda inmatningsröret. Använd valfri skärmetod.



Inspirerande vardagsrecept

En helt ny sämning av maträtter är nu tillgänglig tack vare Thermomix® Skäraren. Logga in i Cookidoo® för att komma igång. Sallader, förrätter, soppor, huvudrätter, bröd, efterrätter ... Låt våra recept inspirera dig när du använder Thermomix® eller använd som utgångspunkt för dina egna skapelser.



Rotselleri i remouladsås

Rotselleri i remouladsås är en god och prisvärd sallad som med fördel kan serveras vid sidan av många huvudrätter, eller till förrätt.

- 🔪 5 min. ⌚ 10 min.
- 🍽️ 4 portioner
- 👤 Lätt
- 📊 Per 1 portion: 352 kcal
- 🔑 Rotselleri, hemlagad majonäs



- 🔪 15 min. ⌚ 20 min.
- 🍽️ 4 portioner
- 👤 Lätt
- 📊 Per 1 portion: 230 kcal
- 🔑 Beta, zucchini, mozzarella

Carpaccio på beta

Carpaccio beskriver en metod för att skiva något extra tunt och därmed maximera smakerna. Här toppas tunt skivad beta med riven zucchini och mozzarella i en lättlagad men ändå imponerande förrätt.

Sallad med fänkål, stjälkselleri och gröna äpplen

Skiva fänkål, selleri och gröna äpplen i din Thermomix® Skärare. Servera med en enkel dressing gjord på yoghurt och dijonsenap. En enkel och fräsch sallad som är klar på under 15 minuter.

🔪 10 min. ⌚ 15 min.

🍽️ 4 portioner

👤 Lätt

📊 Per 1 portion: 229 kcal

🔑 Fänkål, stjälkselleri, grönt äpple, dill, senap, yoghurt

🔪 15 min. ⌚ 15 min.

🍽️ 4 portioner

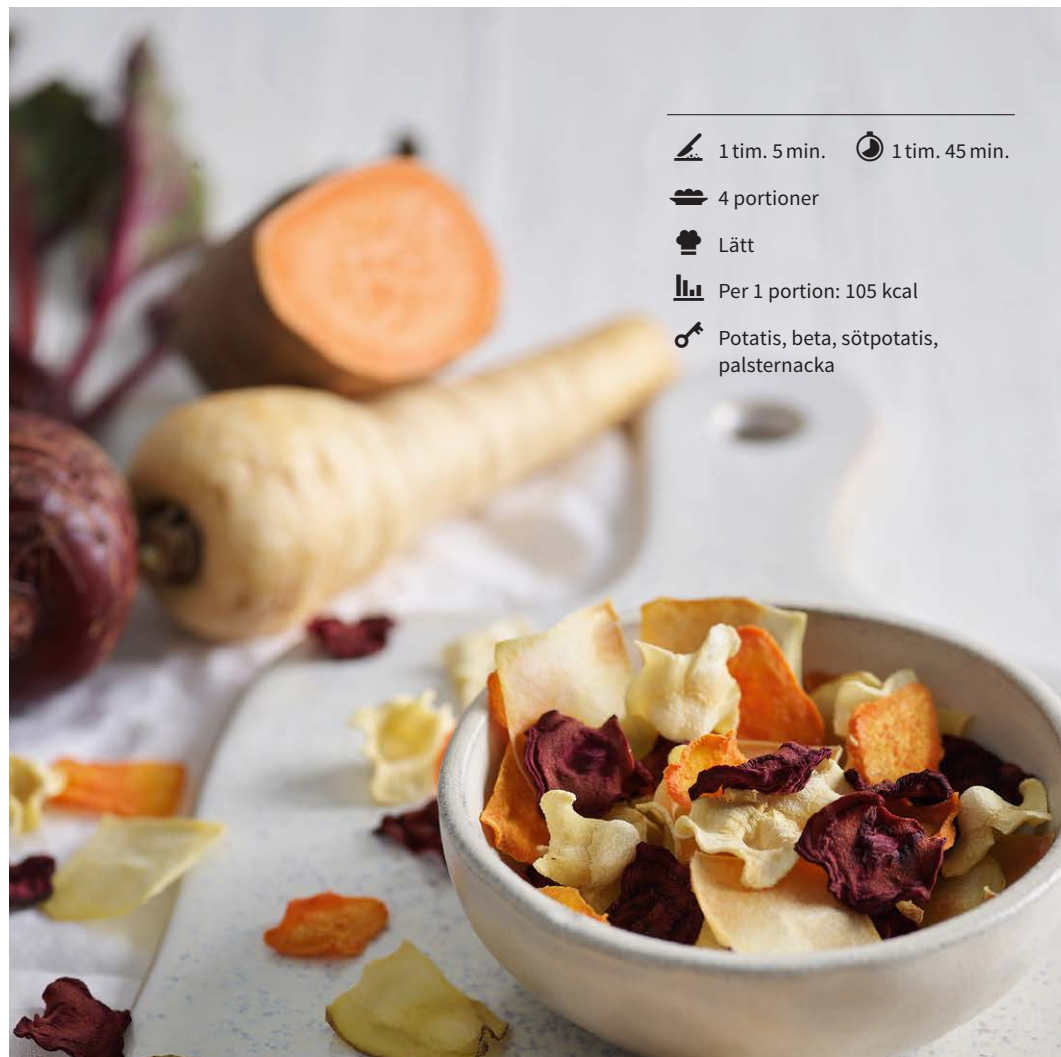
👤 Lätt

📊 Per 1 portion: 334 kcal

🔑 Päron, endivesallad, blåmögelost, hasselnötter

Päronsallad med blåmögelost och hasselnötter

Skiva päron och endivesallad i Thermomix® Skäraren och imponera på vännerna med denna goda och smakrika sallad. Päron och blåmögelost är en klassisk och populär smakkombination som passar bra som förrätt eller som lätt lunch.



🔪 1 tim. 5 min. ⌚ 1 tim. 45 min.
🍽️ 4 portioner
👤 Lätt
📊 Per 1 portion: 105 kcal
🔑 Potatis, beta, sötpotatis, palsternacka

Ugnsbakade grönsakschips

Ett nyttigt och knaprigt snacks som är lätt att tillaga hemma med Thermomix® Skärare. Tunt skivade rotfrukter torkar sakta ut i ugnen för ett riktigt beroendeframkallande snack. Förvara i en sluten behållare.

Rösti

Den här klassiska rätten är lätt att tillaga med Thermomix® Skärare. Riv potatisen på bara några minuter, helt utan ansträngning, och få en perfekt, gyllenbrun rösti varje gång. Passar perfekt till buffé, middag eller brunch.



🔪 10 min. ⌚ 40 min.
🍽️ 4 portioner
👤 Lätt
📊 Per 1 portion: 535 kcal
🔑 Potatis, bacon

Tarte flambé med lök

Gräddfil blandad med tunt skivad silver- och rödlök gör den här rätten till ett populärt snack, som middagstillbehör eller i lunchlådan. Om du vill göra något annorlunda kan du prova att äta den med bacon. Mums!

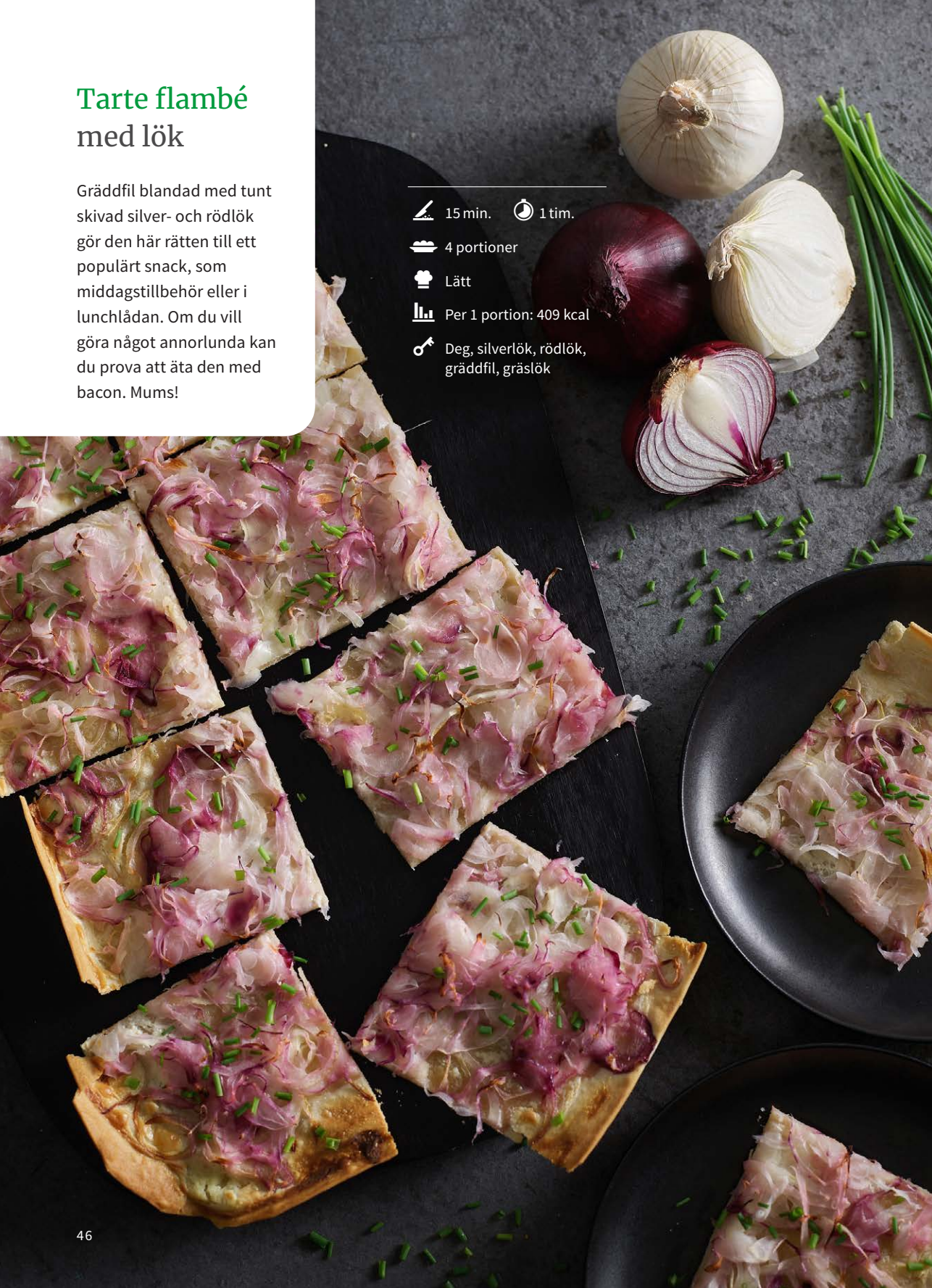
🕒 15 min. ⌚ 1 tim.

🍽️ 4 portioner

👨🍳 Lätt

📊 Per 1 portion: 409 kcal

🔑 Deg, silverlök, rödlök, gräddfil, gräslök



Fruktbricka med citron- och honungsdressing

Fräsch, smakrik och klar på under 15 minuter – perfekt för varma sommark dagar, strandpicknicks, efter skolan eller när som helst egentligen! Ett annorlunda sätt att servera dina favoritfrukter på.

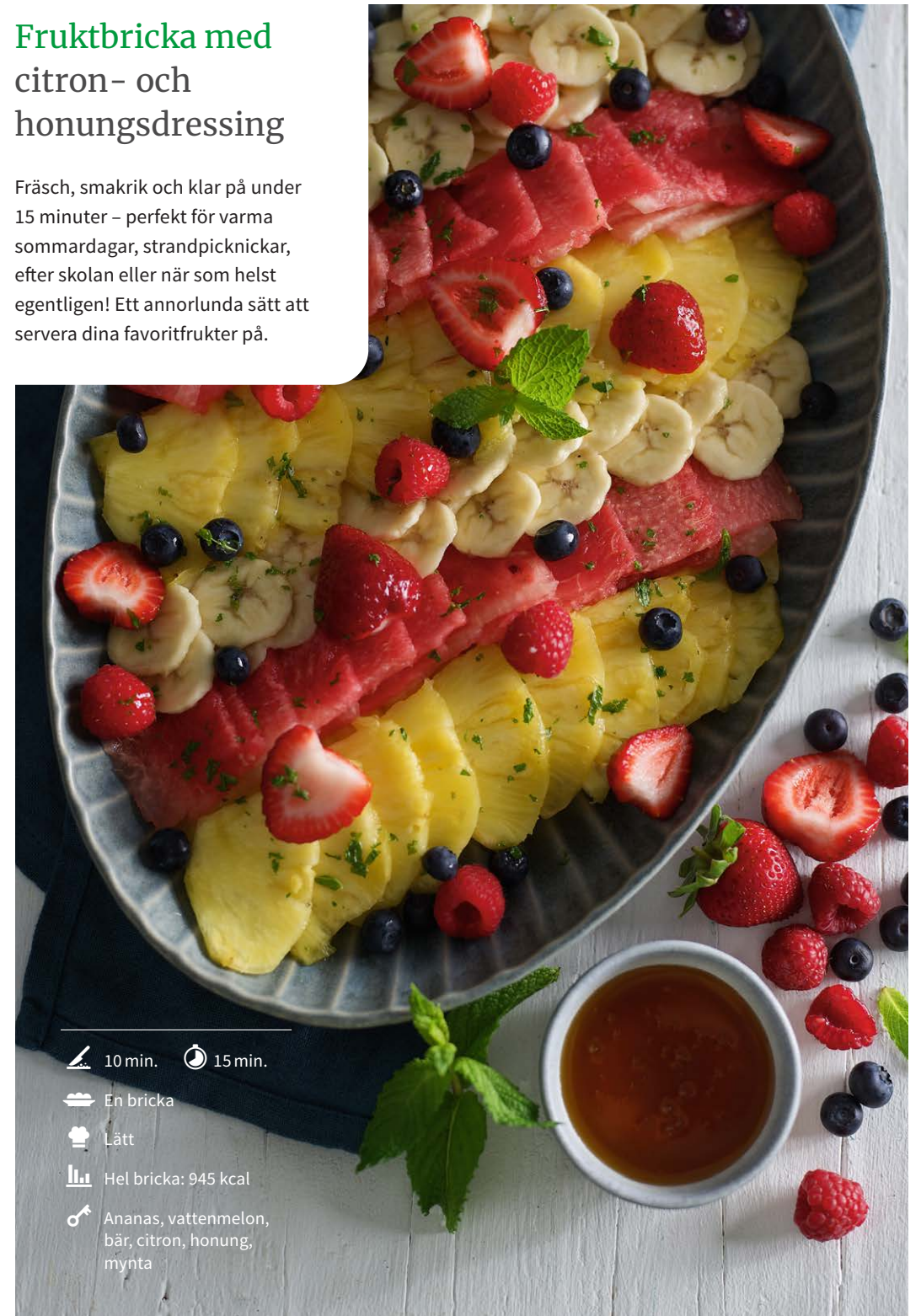
🕒 10 min. ⌚ 15 min.

🍽️ En bricka

👨🍳 Lätt

📊 Hel bricka: 945 kcal

🔑 Ananas, vattenmelon, bär, citron, honung, mynta



Frozen yoghurt med jordgubbar

Nyttig efterrätt, uppfriskande mellanmål eller perfekt sommar-snacks för hela familjen? Alla ovanstående! Om du vill göra något annorlunda kan du prova att tillsätta hackade nötter eller granola innan du ställer in i frysen.

- 🔪 10 min. ⌚ 6 tim.
- 🍽️ 6 portioner
- 👤 Lätt
- 📊 Per 1 portion: 119 kcal
- 🔑 Jordgubbar, grekisk yoghurt



Clafoutis med plommon

Skräp plommon i tjocka skivor på bara några minuter och förbered en riktigt imponerande sommardessert. Servera varm med glass.

- 🔪 35 min. ⌚ 1 tim. 15 min.
- 🍽️ 6 portioner
- 👤 Lätt
- 📊 Per 1 portion: 246 kcal
- 🔑 Plommon, vanilj, grädde, ägg



Låt
matlagningen
börja

Thermomix®
Skärare är det
perfekta
tillbehöret till din
Thermomix®. Nu
sätter vi igång och
lagar mat!



Laga
visuellt
tilltalande,
nyttiga rätter
som går hem hos
hela familjen –
inklusive hos
barnen!

Riven morotssallad

🔪 10 min. ⌚ 10 min. 🌿 lätt 🍴 4 portioner

Ingredienser

600 g morot hel, skalad,
1–3 beroende på storlek
25 g schalottenlök, halverad
5 g färsk persilja
40 g solrosolja
25 g vinäger
20 g citronsaft
10 g senap
3 nypor salt
3 nypor nymalen svartpeppar

Bra att ha till hands
Thermomix Skärare

📊 *Per 1 portion:*
Protein 2 g / Kolhydrater 8 g
Fett 10 g
Energi 602 kJ / 144 kcal

Tillagning

1. Ställ en skål på mixerskålens lock, väg morötter i den och ställ åt sidan.
2. Sätt i Thermomix Skärarens drivaxel och bunken och placera skärbladet på den med sida 2 (riva) uppåt. Sätt på locket och lägg i morötterna i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Riva**/**Tunt**. Lägg över de rivna morötterna i en salladsskål och ställ åt sidan. Ta bort Thermomix Skäraren med drivaxeln från mixerskålen och ställ åt sidan.
3. Häll schalottenlök, persilja, olja, vinäger, citronsaft, senap, salt och mald peppar i mixerskålen och blanda i **15 sek/hastighet 5**. Häll såsen över morötterna och rör om. Förvara i kylen tills den ska serveras.

Tips

- För en tjockt riven morotssallad, riv i **1 min/hastighet 3,5** (inte motsols).
- Detta är en mycket mångsidig sidosallad som kan serveras året runt.

Variant

- Anpassa din vinägrett till din smak genom att använda en mängd olika oljor, hela eller delar av dem, olivolja, valnöt, raps, hasselnöt, sesam...
- Använd vinäger med olika grader av smak eller sötma: hallon, sherry, vit eller röd balsamico, vin...



Coleslaw med Thermomix® Skärare

🔪 10 min. ⌚ 10 min. 🌿 lätt 🍴 4 portioner

Ingredienser

100 g grönt äpple, oskalad, i klyftor som passar i inmatningsröret
150 g morot, skalad, ändarna borttagna
120 g rödlök, halverad vertikalt (ca 1 lök) (kan uteslutas)
200 g vitkål, den tjockaste delen av stammen borttagen, i 1-2 bitar som passar genom Thermomix inmatningsröret
½ tesked salt, justera efter smak
2 nypor nymalen svartpeppar, justera efter smak
4 matskedar majonnäs, justera efter smak

Bra att ha till hands

Thermomix Skärare, salladsskål

Per 1 portion:

Protein 1 g / Kolhydrater 8 g

Fett 13 g

Energi 682 kJ / 163 kcal

Tillagning

1. Ställ en skål på mixerskålens lock och väg äpple, morötter, lök och vitkål. Ställ åt sidan.
2. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i en kålklyfta i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Skiva/☞/Tunt**. Lägg över den skivade kålen i en salladsskål, rör om för att separera kålskivorna.
3. Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg in lökhalvorna i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Skiva/☞/Tunt**.
4. Ta bort locket, vänd på skärbladet med sida 2 (riva) uppåt. Sätt på locket och lägg i morötterna i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Riva/☞/Tunt**.
5. Lägg i äppelklyftorna i inmatningsröret, sätt i påmataren och starta **Riva/☞/Grovt**. Lägg över innehållet i bunken i salladsskålen med kål. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan.
6. Tillsätt salt, mald svartpeppar och majonnäs i salladsskålen med kål, lök, morot och äpple. Rör om och servera.

Tips

- Servera coleslaw tillsammans med grillat eller som tillbehör till fish and chips, fläskkotletter eller kyckling.

Variant

- Det här är ett mycket mångsidigt recept, ändra mängden ingredienser efter din smak.



Gurksallad med dill- och gräddfilsdressing

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

Ingredienser

4–5 gurkor, ändarna borttagna,
skalade eller oskalade,
(ca 800 g)
200–250 g gräddfil eller 200–250 g
grekisk yoghurt
1–2 teskedar salt
1 bunt färsk dill, klippt med sax
eller 4 matskedar torkad dill
1 tesked nymalen svartpeppar
(kan uteslutas)
1 matsked cidervinäger (kan
uteslutas)
1 tesked socker (kan uteslutas)

Bra att ha till hands

Thermomix Skärare, salladsskål

📊 Per 1 portion:

Protein 5 g / Kolhydrater 9 g

Fett 5 g

Energi 451 kJ / 108 kcal

Tillagning

1. Ställ en skål på mixerskålens lock, väg gurkorna och ställ åt sidan.
2. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i in den ena gurkan efter den andra i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Skiva/Tunt**. Lägg över gurkskivorna i en salladsskål. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan.
3. Häll gräddfil, salt, dill, mald peppar, cidervinäger och socker i mixerskålen och blanda i **30 sek/hastighet 3**. Tillsätt dressing till de skivade gurkorna, rör om och servera direkt.

Tips

- Servera gurksalladen direkt, så att gurkorna inte släpper vatten och gör dressingen för tunn och smaklös.
- Servera som en del av en buffé med andra rätter, och gurksalladen serverar 8 portioner.



Buddha bowl med kyckling

35 min. 1 tim. medel 4 portioner

Ingredienser

Kokt ris

1000 g vatten
1½ tesked salt
20 g olivolja eller 20 g smör
250 g parboiled ris

Strimlad kyckling

2 matskedar sojasås
1 matsked rostad sesamolja eller
1 matsked olivolja
250 g kycklingbröst, utan skinn
och ben, 1–2 bröst, skurna i
långa strimlor (3 cm tjocka)

Grönsaker

120 g morot, skalade
(1–2 morötter)
200 g avokado, skalad, skuren i
halvor eller kvartar
(1 avokado)
180–200 g plommontomater, som
passar i inmatningsröret
(2 tomater)
100 g rödlök, halverad vertikalt
(½–1 lök)
200 g gurka, skalade eller
oskalade, ändar borttagna
160 g små gemsallader, avsköljda
(ca 2 sallader), halverad för
att passa genom
inmatningsröret

Fortsätter på sida 60 ►

Tillagning

Kokt ris

1. Häll i vatten, 1 ½ tsk salt och olivolja i mixerskålen. Sätt i korginsatsen, väg upp ris i den, blanda väl med slickepotten och koka i **20 min/100°C/hastighet 4**. Ta bort korginsatsen med hjälp av slickepotten, skölj under kallt vatten, häll upp riset mellan 4 skålar och ställ åt sidan. Töm och skölj mixerskålen.

Strimlad kyckling

2. Häll i sojasås, sesamolja och kycklingstrimlorna i mixerskålen och koka i **8 min/100°C/hastighet 0.5**. Häll köttsaften från mixerskålen i en liten skål och ställ åt sidan.
3. Strimla kyckling i **4 sek/hastighet 4**. Lägg över den strimlade kycklingen i en skål och ställ åt sidan.

Grönsaker

4. Ställ en skål på mixerskålens lock och väg morötter, avokado, plommontomater, lök, gurka och gemsallad. Ställ åt sidan.
5. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i en gemsallad vertikalt i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva/hastighet 4** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa med resterande gemsallad. Lägg över den skivade salladen i skålarna, ovanpå det avvalnade riset.
6. Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i gurkorna i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Skiva/hastighet 4**. Lägg över gurkskivorna i skålarna.

Fortsätter på sida 60 ►



► Buddha bowl med kyckling, fortsättning

Yoghurt- & koriandersås

7 kvistar koriander, färsk, endast blad, plus en extra till garnering
3 nypor nymalen svartpeppar
½ tesked salt
250 g naturell yoghurt, osötad
100 g majonnäs
4 matskedar osaltade rostade

Bra att ha till hands

liten skål, skål, Thermomix
Skärare, 4 skålar (Ø 17 cm)

Per 1 portion:

Protein 27 g / Kolhydrater 62 g
Fett 47 g
Energi 3350 kJ / 800 kcal

- Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg in lökhalvorna i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Skiva**/☞/Tunt. Lägg över lökskivor i skålarna bredvid gurkan.
- Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i hela tomater vertikalt i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva**/☞/Grovt samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa med resterande tomater. Lägg över tomatkivorna i skålarna bredvid löken.
- Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och för in avokadon vertikalt i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva**/☞/Grovt samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa med resterande avokado. Lägg upp avokadoskivorna i skålarna bredvid tomaten.
- Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 2 (riva) uppåt. Sätt på locket och lägg i morötter i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Riva**/☞/Grovt. Häll upp de rivna morötterna bredvid avokadon i skålarna. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan. Lägg upp den strimlade kycklingen i skålarna och fortsätt med receptet.

Yoghurt- & koriandersås

- Häll i köttsaften från kycklingen, korianderblad, ½ tsk salt, mald peppar, yoghurt och majonnäs i mixerskålen och blanda i **15 sek/hastighet 4**. Häll lite sås i varje skål och resterande sås i en serveringsskål. Garnera Buddha bowls med cashewnötter och korianderblad, servera direkt.



Garnera med rostade cashewnötter.

Tips

- Moroten kan rivas tunt om du föredrar det, kör skärbladet motsols för att riva tunt.
- Se till att avokadon är ganska fast, så att det blir snygga skivor.

Variant

- Cashewnötter kan ersättas med mandel.
- Uteslut nöterna för en nötfri rätt
- Servera Buddha bowls utan kyckling för en vegetarisk måltid.
- Om du vill ha en festmåltid kan du fördubbla receptet och fylla skålarna på samma sätt. Tillaga kycklingen i två omgångar för bästa resultat.

Potatisgratäng

🔪 25 min. ⌚ 1 tim. 10 min. 🍃 lätt 🍴 6 portioner

Ingredienser

1200 g potatis, skalad, i bitar som passar i inmatningsröret
100 g gruyèreost, i bitar (3 cm)
1 vitlöksklyfta
400–500 g grädde
1 tesked salt
1 nypa malen svartpeppar
1 nypa malen muskot

Bra att ha till hands

Thermomix Skärare, ugnform (35 cm x 25 cm)

📊 Per 1 portion:

Protein 10 g / Kolhydrater 34 g

Fett 26 g

Energi 1770 kJ / 423 kcal

Tillagning

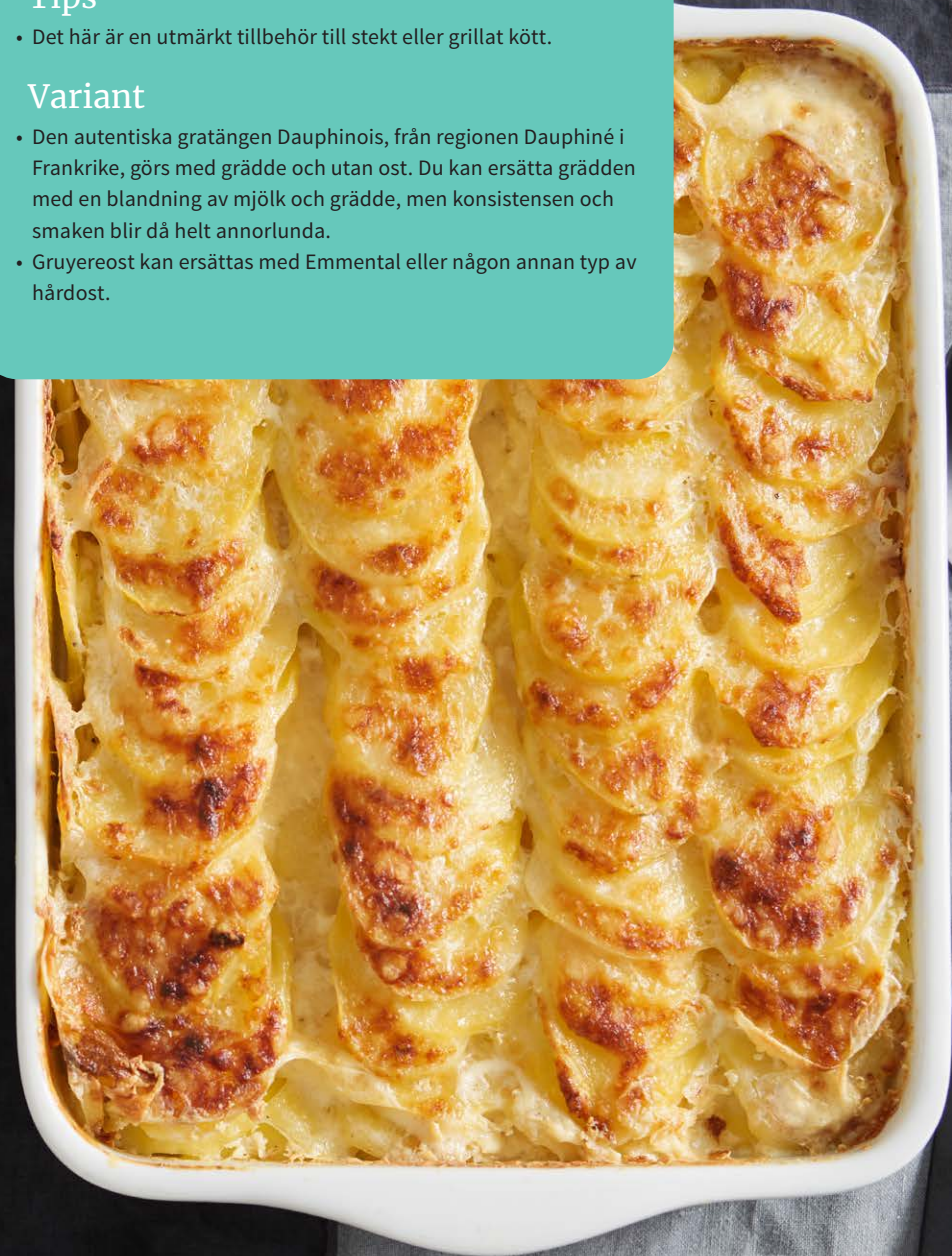
1. Värm ugnen till 200°C.
2. Ställ en skål på mixerskålens lock, väg potatis i den och ställ åt sidan.
3. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i potatisen i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva/☞/Grovt** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa tills hälften av potatisen är skivad. Lägg över potatisskivorna i en ugnform (35 cm x 25 cm).
4. Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket, lägg i en potatis i taget i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva/☞/Grovt** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa tills resten av potatisen är skivad. Lägg över potatisskivorna i ugnformen med resterande skivad potatis och fördela jämnt. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan.
5. Lägg i Gruyère-osten i mixerskålen och riv i **3 sek/hastighet 10**. Lägg över i en skål och ställ åt sidan.
6. Lägg i vitlöksklyfta i mixerskålen och hacka i **5 sek/hastighet 5**. Skrapa ner sidorna av mixerskålen med hjälp av slickepotten.
7. Tillsätt grädde, salt, svartpeppar och muskotnöt och rör om i **10 sek/☞/hastighet 3**. Häll blandningen över potatisskivorna i ugnformen. Strö över riven ost. Grädda i 45 minuter (200°C) och servera varm.

Tips

- Det här är en utmärkt tillbehör till stekt eller grillat kött.

Variant

- Den autentiska gratängen Dauphinois, från regionen Dauphiné i Frankrike, görs med grädde och utan ost. Du kan ersätta grädden med en blandning av mjölk och grädde, men konsistensen och smaken blir då helt annorlunda.
- Gruyèreost kan ersättas med Emmental eller någon annan typ av hårdost.



Riven potatiskaka

🔪 35 min. ⌚ 35 min. 🌿 lätt 🍴 4 portioner

Ingredienser

100 g lök, i halvor
750 g mjölig potatis, i bitar som
passar i inmatningsröret
1–2 vitlöksklyftor (kan uteslutas)
70 g vetemjöl plus extra
2 ägg
1–1½ tesked salt
¼–½ tesked nymalen svartpeppar
stekolja
200 g gräddfil
florsocker, för garnering

Bra att ha till hands

Thermomix Skärare, stekpanna
med non-stickbeläggning,
hushållspapper

📊 Per 1 portion:

Protein 11 g / Kolhydrater 46 g

Fett 20 g

Energi 1758 kJ / 420 kcal

Tillagning

1. Ställ en skål på mixerskålens lock, väg lök och potatis i den, tillsätt vitlöksklyftor och ställ åt sidan.
2. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 2 (riva) uppåt. Sätt på locket och lägg i potatisen i det breda inmatningsröret en efter en. Sätt i påmataren och starta **Riva/🌀/Grovt**.
3. Lägg i lökhalvor vertikalt i det breda inmatningsröret, sätt i påmataren och starta **Riva/🌀/Grovt**. Fortsätt sedan med vitlöksklyftor. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan. Lägg över rivna grönsakerna i mixerskålen.
4. Tillsätt mjöl, ägg, salt och svartpeppar i mixerskålen och blanda i **20 sek/🌀/hastighet 4**.
5. Kontrollera konsistensen, potatisen ska täckas med äggblandningen. Äggblandningen ska inte droppa av skeden. Om blandningen är för lös, tillsätt 1–1½ msk mer mjöl, rör om i **7 sek/🌀/hastighet 4**. Lägg över i en skål och ställ åt sidan.
6. Hetta upp en stekpanna och häll i ett tunt lager olja. Häll i 1–2 msk blandning med hjälp av sked, platta ut varje sked till en pannkaksform (ca Ø 8 cm). Stek pannkakorna på båda sidor tills de är gyllenbruna och krispiga, ca. 3 minuter. Häll av överflödiga olja på hushållspapper. Servera de rivna potatispannakorna direkt med gräddfil och pudra över florsocker.

Fortsätter på sida 68 ►



Tips

- Servera potatispannakorna beströdda med florsocker och toppade med grädde eller yoghurt.
- Med färskpotatis kan du behöva tillsätta mer mjöl för att få rätt konsistens.
- Innan man steker pannkakorna kan man även ta bort överflödigt vätska från blandningen, antingen genom att använda en sil eller genom att samla upp den med en sked.
- Släng blandning som inte tillagas omedelbart, förvara ej blandningen. Detta för att garantera livsmedelssäkerheten på grund av de råa äggen. Stekta pannkakor kan kylas i upp till 2 dagar.

Steg
6



Ratatouille galette

40 min.

1 h 30 min.

medium

8 portioner

Ingredienser

Smördeg

150 g smör, i bitar (1–2 cm), kyld
300 g vetemjöl, plus extra för
mjölning
90 g vatten, kall, plus extra till deg
½ tesked salt

Topping

350 g zucchini, oskalade, ändarna
borttagna (2–3 zucchinis)
350 g plommontomater,
hel (se tips)
190 g torkade tomater, avrunnen
(1 burk med 250 ml)
30 g vatten
10 g färsk gräslök klippt med sax
(1 påse)
½ tesked salt, plus extra för
smaksättning
vetemjöl, för mjölning
1 nypa nymalen svartpeppar
60 g riven parmesanost
mjölk för glaser
10 färska basilikabladd

Bra att ha till hands

plastfolie, Thermomix Skärare,
bakplåtspapper, brödkavel,
brödpensel

Per 1 portion:

Protein 17 g

Kolhydrater 61 g / Fett 59 g

Energi 3572 kJ / 856 kcal

Tillagning

Smördeg

1. Lägg i kylda smörbitar, mjöl, vatten och salt i mixerskålen och blanda i **20 sek/hastighet 6**. Om ingen deg bildas, tillsätt 1 msk mer vatten och blanda igen i **20 sek/hastighet 6**.
2. Lägg över degen på en lätt mjölad arbetsyta och forma sedan till en boll. Slå in i plastfolie och ställ i kylen för att vila i 20 minuter. Rengör och torka mixerskålen.

Topping

3. Ställ en skål på mixerskålens lock, väg zucchini och plommontomater i den och ställ åt sidan.
4. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i zucchini i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Skiva/☞/Grovt**. Skiva resterande zucchini. Lägg över den skivade zucchini i en skål och ställ åt sidan.
5. Sätt tillbaka bunken och skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket och lägg i 1 hel tomat vertikalt i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva/☞/Grovt** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa med resterande tomater, en i taget, tills alla tomater är skivade. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan.
6. Värm ugnen till 200°C.
7. Häll i avrunna torkade tomater, vatten, gräslök och ½ tsk salt i mixerskålen och blanda i **30 sek/hastighet 3**. Skrapa ner sidorna av mixerskålen med hjälp av slickepotten och blanda igen i **30 sek/hastighet 3**.

Fortsätter på sida 70 ►

- Lägg över degen på en lätt mjölad arbetsyta eller bakplåtspapper (40 cm x 40 cm) och rulla ut till en cirkel (Ø 35 cm och ca 5 mm tjock). Överför degen på ett stort bakplåtspapper (40 cm x 40 cm) (se tips).
- Fördela den torkade tomatblandningen från skålen över på degen, lämna en 4 cm kant på alla sidor. Lägg på tomat- och zucchiniskivor, överlappande, i cirklar (omväxlande 1 tomat skiva med 2–3 zucchini skivor). Börja från den yttre delen av bakverket och gå mot mitten. Strö över salt och peppar.
- Vik över kanten och veckla den medan du viker för att skapa en skorpa och strö den rivna parmesanosten över grönsakerna. Pensla smördegskanten med mjölk och grädda i ugnen i 25 minuter (200°C) eller tills degen är puffad och gyllene. Låt svalna i 5–10 minuter innan servering. Servera garnerad med basilikablåd.

Tips

- Om du har för tjocka zucchinis som inte får plats i inmatningsröret, skär dem så att de blir smalare och får plats i inmatningsröret. Om dina zucchinis är tunnare, kan du skiva två eller flera zucchinis i inmatningsröret så att de står upp vertikalt och skivorna blir snygga.
- Använd plommontomater till det här receptet, de innehåller mindre vätska än vanliga tomater och ger en krispigare bakelse när de gräddas.
- Om bakplåtspappret är mindre än 40 cm brett, låt degen hänga över kanten när du fyller galetten. När degen viks över i steg 10 viker du in den så att den passar in på bakplåten.

Variant

- Detta recept kommer att ge 4 individuella bakelser. I steg 2, kavla ut degen till 4 cirklar (Ø 15 cm). Fortsätt med receptet och fyll varje enskilt bakverk och vik upp sidorna.
- För ett mjölkfritt recept, utelämna mjölken för glaserings.



Vegetarisk pizza

🕒 25 min.

🕒 1 tim. 40 min.

🍃 lätt

🍴 4 portioner

Ingredienser

Pizzadeg

30 g olivolja, för smörjning
220 g vatten, i rumstemperatur
1 tesked socker
20 g färsk jäst, smulad eller
2 teskedar torrjäst (8 g)
400 g vetemjöl special
1 tesked salt

Topping och gräddning

100 g zucchini, ca. en halv zucchini,
oskalad, ändar borttagna.
120 g rödlök, skalad, halverad
vertikalt (1 liten lök)
80 g färska champinjoner, hel, stjälk
borttagen (ca 5–6 svampar)
100 g gul paprika, i 2 klyftor, utan
frön
100 g röd paprika, i 2 klyftor, utan
frön
200 g konserverade krossade
tomater
200 g riven mozzarella eller 200 g
riven ost, för pizza (se tips)
2–3 nypor salt, efter smak
2–3 nypor malen svartpeppar, efter
smak

Bra att ha till hands

stor skål, plastfolie eller
kökshandduk, bakplåt (40 x 35 cm),
bakplåtspapper, skål, Thermomix
Skärare

📊 Per 1 portion:

Protein 24 g / Kolhydrater 74 g

Fett 20 g

Energi 2496 kJ / 596 kcal

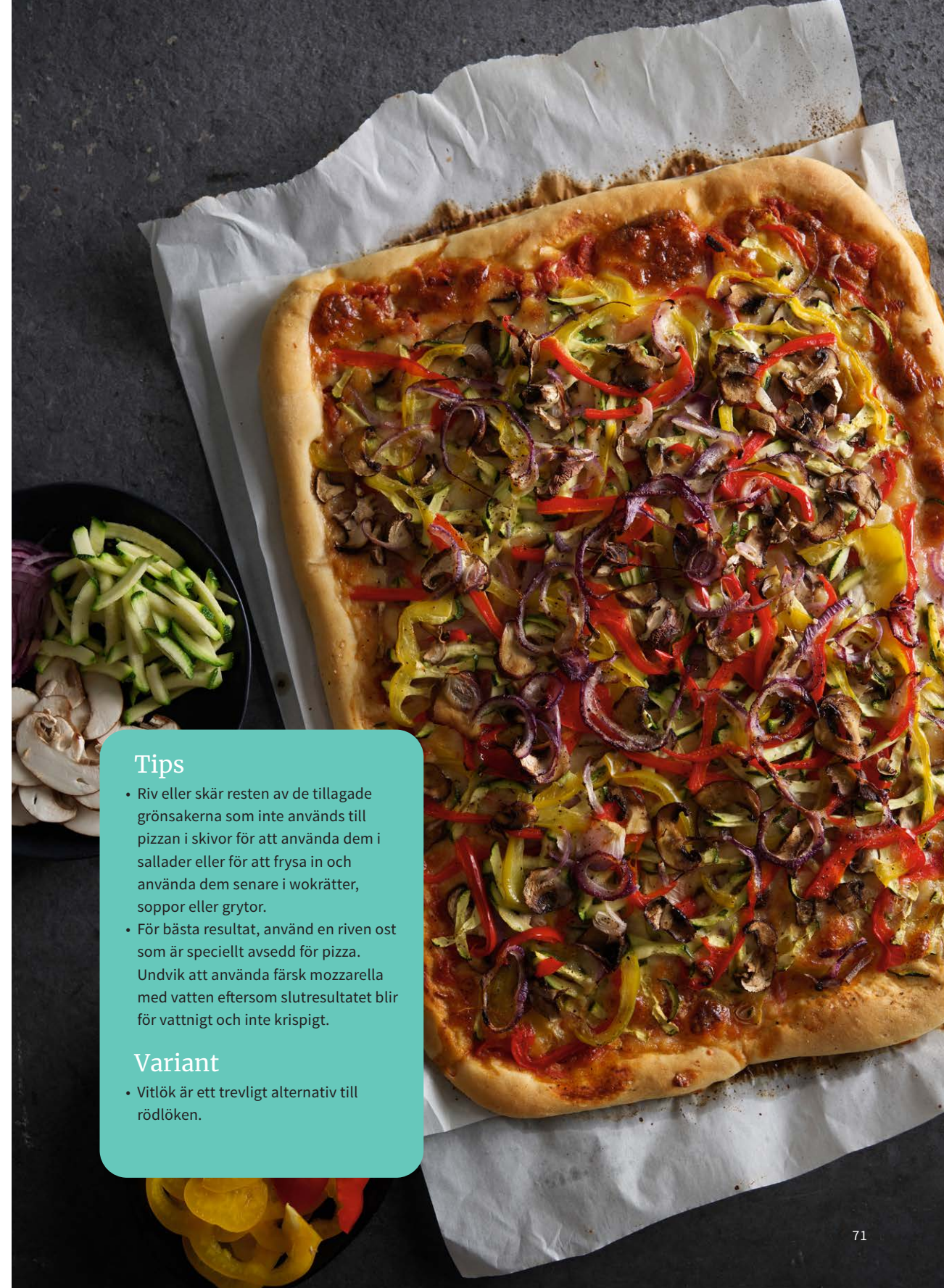
Tillagning

Pizzadeg

- Smörj en stor skål och ställ åt sidan. Häll i vatten, socker och jäst i mixerskålen och blanda i **20 sek/hastighet 2**.
- Tillsätt mjöl, olivolja och salt och knåda i **Deg ½/2 min**. Lägg över degen i den förberedda skålen och forma till en boll. Täck skålen med plastfolie eller en fuktig kökshandduk och låt den jäsa tills den är dubbelt så stor (ca 1 timme).
- Värm ugnen till 200°C. Klä en bakplåt (ca 40 cm x 35 cm) med bakplåtspapper eller smörj plåt med olivolja och ställ åt sidan.

Topping och gräddning

- Ställ en skål på mixerskålens lock, väg zucchini, lök, champinjoner, gula paprikaklyftor och röda paprikaklyftor i den och ställ åt sidan.
- Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket. Lägg i 2 paprikaklyftor vertikalt i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva/☞/Grovt** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt.
- Lägg i champinjonerna, stapla dem på sidan i den breda delen av inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva/☞/Grovt** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa om det behövs tills alla svampar är skivade.
- Lägg i rödlöken vertikalt i det breda inmatningsröret, sätt i påmataren och starta **Skiva/☞/Grovt**.
- Ta bort locket, vänd skärbladet på axeln med sida 2 (riva) uppåt. Sätt på locket, lägg i zucchini i det breda inmatningsröret. Sätt i påmataren och starta **Riva/☞/Grovt**. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan.
- Lägg degen på den förberedda bakplattan och forma den så att den passar in i plåten genom att sträcka ut den försiktigt och trycka in den i kanterna med fingertopparna tills den fyller hela plåten.
- Fördela hackade tomater och mozzarella på degen, fördela de skivade och rivna grönsakerna över mozzarellan och strö över salt och svartpeppar. Grädda pizzen i 20 minuter (200°C). Servera varm.



Tips

- Riv eller skär resten av de tillagade grönsakerna som inte används till pizzen i skivor för att använda dem i sallader eller för att frysa in och använda dem senare i wokrätter, soppor eller grytor.
- För bästa resultat, använd en riven ost som är speciellt avsedd för pizza. Undvik att använda färsk mozzarella med vatten eftersom slutresultatet blir för vattnigt och inte krispigt.

Variant

- Vitlök är ett trevligt alternativ till rödlöken.

Ananasarpaccio med rosa sorbet

🔪 20 min. ⌚ 20 min. 🌿 lätt 🍴 8 portioner

Ingredienser

Rosa sorbet

150 g socker
10 g citronsaft
75 g mogen banan, i bitar
500 g frysta jordgubbar

Ananascarpaccio

4–6 färsk ananas klyftor (ca 200 g vardera), skalade, kärnan borttagen (ca 1 ananas)
färska myntablad

Bra att ha till hands

lufttäta behållare,
Thermomix Skärare,
glasskopa

📊 Per 1 portion:

Protein 1 g / Kolhydrater 39 g

Fett 0.4 g

Energi 757 kJ / 181 kcal

Tillagning

Rosa sorbet

1. Häll socker i mixerskålen och mal i **10 sek/hastighet 10**.
2. Tillsätt citronsaft och mogen banan och blanda i **10 sek/hastighet 5**. Skrapa ner sidorna av mixerskålen med hjälp av slickepotten.
3. Tillsätt frysta jordgubbar och blanda med hjälp av slickepotten i **1 min 30 sek/hastighet 10**. Häll över i en behållare med lock och ställ in i frysen. Fortsätt under tiden med receptet

Ananascarpaccio

4. Ställ en skål på mixerskålens lock, väg ananasklyftor i den och ställ åt sidan.
5. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket, lägg i 1 ananasklyfta i taget i det breda inmatningsröret och sätt i påmataren. Starta **Skiva/S/Grovt** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa med resterande ananasklyftor tills alla klyftor är skivade. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan.
6. Fördela ananasskivorna på 8 tallrikar i ett enda lager och forma en rosett från tallrikens yttre del in mot mitten. Lägg upp en skopa sorbet på mitten av varje tallrik. Servera omedelbart med färska myntablad utspridda på toppen.

Tips

- För en krämigare konsistens, tillsätt en äggvita i steg 2.
- Istället för att skala citronen kan du pressa ut saften och tillsätta den i steg 2.
- Om det inte finns någon glasskopa tillgänglig, använd två skedar för att göra snygga sorbetkolor.
- Det här är en perfekt uppfriskande efterrätt i varmt väder.

Variant

- Byt ut de frysta jordgubbarna mot frysta hallon om du vill.



Äppelkaka

🕒 30 min. ⌚ 1 tim. 🍃 lätt 🍰 8 bitar

Ingredienser

Deg

75 g smör, kyld, 1 bitar + för smörjning
170 g vetemjöl för mjölning
1 nypa salt
½ tesked vaniljsocker eller
¼ tesked äkta vaniljextrakt
50 g vatten

Topping

1000 g äpple (t.ex. Reinette, Granny Smith, Braeburn, Pink Lady, Pippin, Gravenstein), (se tips)
30 g socker
10 g smör

Bra att ha till hands

pajform med löstagbar botten (Ø 24 cm), brödkavel, Thermomix Skärare

📊 Per 1 bit:

Protein 2 g
Kolhydrater 33 g / Fett 10 g
Energi 1002 kJ / 239 kcal

Tillagning

Deg

1. Värm ugnen till 200°C. Smörj och pudra en pajform (Ø 24 cm) med mjöl (se tips) och ställ åt sidan.
2. Lägg i smör, mjöl, 1 nypa salt, ½ tsk vaniljsocker och vatten i mixerskålen och blanda i **20 sek/hastighet 4**. Lägg över degen på en lätt mjölad arbetsyta och kavla ut med hjälp av en kavel. Klä pajformen med degen och ställ åt sidan i kylan.

Topping

3. Ställ en skål på mixerskålens lock och väg äpplena i den. Ställ åt sidan. Förbered äpplena – skala dem, halvera mindre äpplena och kvarta de stora. Ta bort kärnorna.
4. Sätt i drivaxeln för Thermomix Skäraren och bunken och placera skärbladet på axeln med sida 1 (skiva) uppåt. Sätt på locket, lägg i äppelbitarna i det breda inmatningsröret, håll dem alla så upprätta som möjligt och sätt i påmataren. Starta **Skiva/☞/Grovt** samtidigt som du trycker på påmataren försiktigt. När inmatningsröret är tomt, tryck på väljaren för att stoppa. Upprepa om det behövs tills alla äppelbitar är skivade. Ta bort Thermomix Skäraren från mixerskålen och ställ åt sidan.
5. Lägg upp äppelskivorna i ett snyggt mönster på degen. Strö över socker och små smörbitar. Grädda i 30–35 minuter (200°C) eller tills äpplena är gyllene. Servera varm eller kall.



Tips

- För att få en snygg äppelkaka med jämna skivor ska du förbereda äpplena efter storlek. Skär stora äpplena i 4 klyftor och mindre äpplena i 2 halvor. Klyftorna ska ha rätt storlek för att kunna föras in i matningsröret vertikalt, om det behövs trimma båda kanterna så att de passar i inmatningsröret och ger attraktiva skivor.
- För att se till att degen blir krispig, värm ett bakplåtspapper i ugnen och lägg sedan degen på det. Kakkbotten kommer omedelbart att sluta sig och gräddas med en krispig yta.
- Om din pajform inte har en avtagbar botten, servera tårtan i formen.
- Varmt väder kan det hända att degen behöver kylas innan den rullas ut och en eller två gånger medan den rullas ut.

Variant

- Lägg ett tunt lager äppelkompott på toppen av smördegen innan du lägger upp äppelskivorna.
- Strö kakan med mald kanel efter gräddning.
- Ge kakan lite glans: pensla den efter gräddning med 2 msk värmd äppelsylt.
- Byt ut mjölet mot glutenfritt mjöl för en glutenfri kaka.

