

thermomix

Cutter

Gagnlegar upplýsingar

VORWERK





Efnisyfirlit

05	Kynning	38	Uppskriftir til að prófa
06	Meiri möguleikar með Thermomix®	50	Byrjum að matreiða
08	Hvað er í kassanum? Upplýsingar um Thermomix® Skerann		<i>Kaldar uppskriftir</i>
09	Íhlutir Thermomix® Skerans	52	Súrsætar gúrkur
10	Notkunarmöguleikar skuðarskífunnar	54	Hrásalat með Thermomix® Skeranum
12	Notkun á Thermomix® Skeranum	56	Agúrkusalat með dilli og dressingu
12	Samsetning	58	Búddaskál með kjúklingi
14	Taka í sundur		<i>Heitar uppskriftir</i>
14	Þrif	62	Kartöflugratín
16	Notkun Thermomix® Skerans í Thermomix® TM6 eða TM5	64	Grænmetispizza
18	Helstu ráð til að fá bestu útkomu	66	Kartöfluklattar
19	Gott að vita	69	Ratatouille klatti
22	Leiðbeiningar um hvernig á að skera hráefni		<i>Sætar hugmyndir</i>
		72	Ananas carpaccio með bleikum sorbet
		74	Eplakaka



Kynning

Thermomix® gerir allau undirbúning léttari og Thermomix® Skerinn gerir réttina þína glæsilega – og skemmtilega auðveldu. Thermomix® Skerinn sker og rífur af nákvæmni og skilvirkni með frábærum árangri. Núna er hægt að skera og rífa niður margs konar hráefni og bæta nýju bragði og áferð við ýmsa rétti. Búa til skemmtileg salöt, fallega eftirrétti og úrval af sætum og ósætum réttum.

Þessi upplýsingabæklingur mun leiðbeina þér hvernig á að nota skerann daglega og gagnlegar leiðbeiningar um hvernig á að setja hann saman, ásamt frábærum ráðleggingum til að matreiða eins og fagmaður. Við höfum sett inn úrval uppskrifta og það er sístækkandi safn uppskrifta á Cookidoo® til að hjálpa þér að færa matarborðinu alveg nýtt útlit og tilfinningu. Thermomix® Skerinn sparar tíma, er skilvirkur, fjölhæfur, auðveldur í notkun og er ný og skemmtileg leið til að bera fram hollan mat fyrir fjölskylduna – möguleikarnir eru endalausir.

Fáðu meira út úr Thermomix®

Thermomix® hefur það alltaf að markmiði að einfalda matseldina og Thermomix® Skerinn er fullkomin viðbót við Thermomix® til að skera og rífa hráefnin. Matreiðslan verður jafnvel enn fljótlegri og réttirnir enn betri. Thermomix® Skerinn gerir matvinnsluna auðveldari með eftirfarandi kostum:

- **Fjölhæfur og einstakur skurðardiskur – 4 mismunandi leiðir með þessum eina aukahlut.** Thermomix® skurðardiskurinn er einn diskur sem getur skorið á 4 ólíka vegu – þunnar sneiðar, þykkar sneiðar, þunna strimla og þykka strimla. Hægt er að geyma skurðardiskinn á öruggan hátt í loki skerans.
- **Sparar tíma í eldhúsinu.** Thermomix® Skerinn er fjölhæfur fyrir daglega notkun. Með honum er hægt að undirbúa



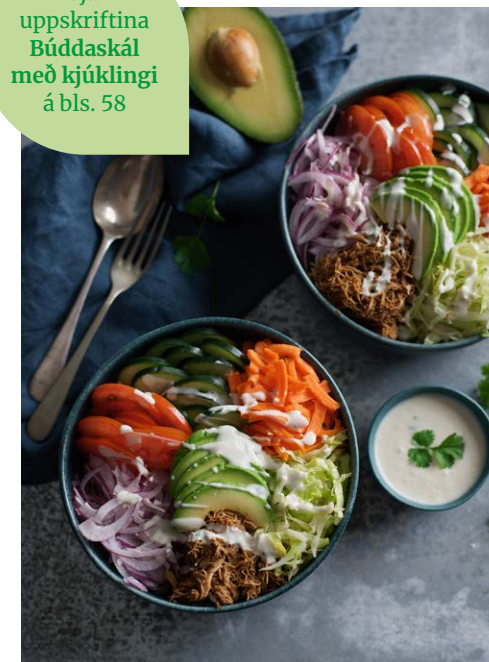
- **Skilur skálina eftir hreina og tilbúna til notkunar.** Thermomix® Skerinn er hannaður með áreynslulausa matreiðslu í huga. Skurðarkarfan situr innan í blöndunarskálinni þannig að hún er hrein og tilbúin til notkunar þegar karfan og drifskafið eru tekin úr.
- **Gerir hollt matarræði að girnilegum valkosti.** Notið Thermomix® Skerann til að bæta meira grænmeti og ávöxtum við máltíðirnar ykkar og gera þær enn girnilegri útlits. Búið til fallega og holla rétti sem jafnvel börnin þín munu elska.



grænmeti og ávexti fljótt og auðveldlega, og spara tímann og erfiðið sem fylgir því að nota skurðarbretti og hníf. Núna er fljótlegri og auðveldara að skera hráefni fallega. Þetta bætir skilvirkni Thermomix® enn frekar.

- **Jafnt skorið hráefni sem eldast jafnt.** Thermomix® Skerinn sker grænmetið í jafna hluta með frábærum árangri og jafnri eldun.
- **Gefur glæsilegan árangur með jöfnum skurði.** Thermomix® Skerinn er með sérstaklega beitt blað sem sker nákvæmlega. Þessi skurður gefur jafnvel einföldum réttum glæsilegt útlit, til dæmis ávaxtasalöt eða gufusoðnar gulrætur.

Sjá uppskriftina **Búddaskál með kjúklingi** á bls. 58



Hvað er í kassanum?

Upplýsingar um Thermomix® Skerann

Thermomix® Skerinn er gerður úr 5 hlutum (sjá myndina hér fyrir neðan). Allar Thermomix® vörur eru af bestu gæðum og gerðar til að endast. Skurðardiskurinn er gerður úr hágæða stáli til að skera hratt og örugglega. Allir hlutar hans hafa verið vandlega hannaðir og prófaðir af verkfræðingum okkar til að gefa sem besta niðurstöðu. Hér er lýsing á öllum hlutum skerans og hlutverkum þeirra.



Skurðarlök

Lokið fer yfir diskinn og öryggisarmarnir lokast í kringum hann. Á lokinu er eitt breitt og annað mjótt rör fyrir ýmis konar ávexti, grænmeti eða annað hráefni.

Ýtari

Hráefnið er skorið nákvæmlega með því að ýta gætilega á eftir hráefninu með jöfnum þrýstingi.

Skurðarskífa

Tveggja hliða, hágæða skurðarskífa úr stáli með sterk og beitt blöð sem geta skorið margs konar hráefni. Hlið 1 er til að sneiða með og hlið 2 er til að rífa með.

Skurðarkarfa

Skurðarkarfan er með tveimur handföngum, er auðveld í notkun og rúmar um það bil 800 g af sneiddu eða rifnu hráefni. Hún er með rúnaðan botn sem safnar safanum frá sneiddu eða rifnum ávöxtum, til að nota með ávöxtunum.

Drifskaft

Skaftið situr yfir hníf skálarinnar og tengist við skurðardiskinn.



Notkunarmöguleikar skurðarskífunnar

Hlið 1

er merkt með táknum fyrir sneiðar
(þunnar og þykkar)
og er með **dökka miðju**.



4 verkfæri í 1 auðvelt í notkun. Notið réttsælis snúning til að fá þykkar sneiðar af plómutómötum og kúrbít eins og í uppskriftinni fyrir Ratatouille klattar (bls. 69) eða þykkt rifnar gulrætur eins og í Búddaskál með kjúklingi (bls. 58). Notið rangsælis snúning til að fá þunnt skorið kál í Hrásalat (bls. 54) eða þunnt rifna sellerírót í Remúlaði með sellerírót (bls. 40) – ein skurðarskífa sker eða rífur niður á fjóra mismunandi vegu til að gera réttina þína enn betri.

Þykkar
sneiðar



Þunnar
sneiðar



Gróft
rifið



Fínt
rifið



Hlið 2

er merkt með ræmum til að
sýna að hún rífur (gróft og fínt)
og er með **ljósa miðju**.



Setjið skurðarskífuna
á drifskafið og látið hliðina sem
nota skal snúa upp. Farið eftir
leiðbeiningunum um samsetningu.

Áður en þú byrjar: Hvernig á að nota Thermomix® Skerann

Thermomix® Skerinnu sker hráefnin fyrir þig þegar þú hefur snúið valhnappnum. Thermomix® Skerinn er áreiðanlegur, auðveldur í notkun og auðveldur í þrifum.

Samsetning

1 Áður en Thermomix® Skerinn er settur saman skaltu tryggja að blöndunarskálín sé rétt sett í Thermomix® TM6 eða TM5 og að hún sé tóm.



2 Setjið drifskafið á Thermomix® hnífinn í skálinni og passið að það sitji rétt á. Skaftið ætti að fara á miðjan hnífinn og á að haldast lóðrétt.



3 Setjið skurðarkörfuna á drifskafið. Skaftið ætti að sjást í gegnum miðjugatið á körfunni.



4 Haldið alltaf utan um miðjuna á skurðardiskinum, vegna þess að hnífarnir á skurðardisknum eru mjög beittir. Setjið hann á drifskafið og látið hliðina sem á að nota snúa upp (sjá bls. 10 – 11).



5 Setjið lokið á körfuna. Öryggisarmarnir læsa lokinu föstu þegar kveikt er á mótornum.



6 Setjið hráefnið í gegnum rörið.



7 Notið ýtarann til að ýta hráefnunum gætilega niður rörið og á skurðarskífuna.

Sneiðið eða rífið þunnt eða þykkt. Prófið nýja rétti með Thermomix® Skeranum.

Skerrinn tekinn í sundur

Ýtarinn mun smellast fastur þegar búið er að rífa eða sneiða. Þetta heldur honum á sínum stað á meðan þú tekur lokið af.

Til að auðvelda meðhöndlun helst skurðardiskurinn inni í lokinu þegar því er lyft til að auðvelt sé að taka hráefnið úr körfunni.

Þegar allt er tilbúið fjarlægirðu einfaldlega körfuna og skaftið. Og þá er allt komið, skálin er áfram hrein og tilbúin til notkunar.

Þrif

Haldið alltaf utan um plastið í miðjunni á skurðarskífunni til að snerta ekki beitta hnífana. Þegar búið er að skera eða rífa ávexti eða grænmeti er nóg að þrifa hlutina með því að skola þá undir rennandi vatni.

Notið uppþvottalög ef nauðsynlegt er að þrifa betur, til dæmis eftir að búið er að skera eða rífa ost. Notið uppþvottabursta til að þrifa skurðardiskinn undir rennandi vatni og gætið þess að snerta ekki beittar brúnirnar.

Hægt er að setja Thermomix® Skerann í uppþvottavél. Takið alla hlutina í sundur og setjið þá helst í efri grindina í uppþvottavélinni. Hægt er að þrifa skurðardiskinn í uppþvottavél en hnífarnir haldast beittir lengur ef hann er þrifinn í höndunum. Ekki láta skurðardiskinn liggja í bleyti, hann gæti ryðgað.

Sum hráefni sem innihalda mikið af beta-karótíni, til dæmis gulrætur, geta litað stálið og plasthluta skerans. Til að fjarlægja blettina án þess að skemma diskinn er hægt að nudda þá með bómullarhnoðra eða eldhúspappír sem hefur verið vættur með matarolíu. Þvoðið síðan eins og venjulega með vatni og uppþvottalegi. Passið alltaf að halda utan um plastið í miðjunni á skurðarskífunni þegar þetta er gert. Ekki þrifa skerann með klór.



Notkun Thermomix® Skerans í Thermomix® TM6 eða TM5

Nú þegar þú hefur lesið um alla hluti Thermomix® Skerans er óhætt að byrja að skera og rífa niður uppáhalds hráefnin þín. Þú munt sjá hvað Thermomix® Skerinn er auðveldur í notkun, sama hvort þú farir eftir uppskrift eða eftir þínu eigin höfði. Hægt er að nota Thermomix® Skerann með bæði Thermomix® TM6 og TM5 og hægt er að finna uppskriftir fyrir hvora útgáfu af Thermomix® á Cookidoo®.

Hér geturðu séð hvernig á að nota Thermomix® Skerann í hvoru tæki.

Í Thermomix® TM6

Snertið aðalskjáinn til að fara í stillingarnar tvær, rífa og sneiða. Mundu að þú getur fengið nánari upplýsingar um hverja stillingu með því að snerta upplýsingatáknið í Thermomix®.

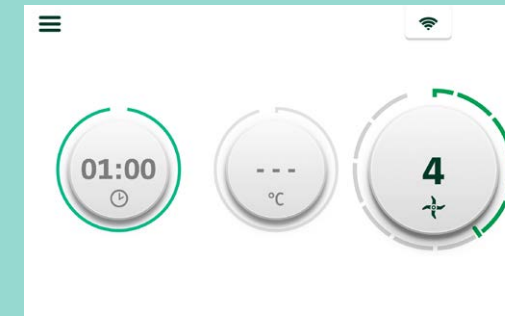
Mikilvægt: skurðurinn fer eftir því hvernig diskurinn snýr, ekki eftir því hvaða stilling er valin.



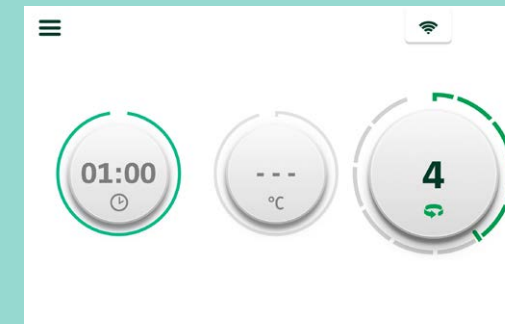
Í hvorri stillingu getur þú valið um að láta skera í þunnar eða þykkar sneiðar eða rífa í þunna eða þykka strimla. Snúðið valhnappnum til að velja og þá fer tækið af stað. Setjið hráefnið í rörið og ýtið því varlega niður með ýtaranum. Snertið valhnappinn til að stoppa þegar búið er að skera eða rífa, eða stillingin stöðvast sjálfkrafa eftir 1 mínútu.

Athugið skurðarkörfuna og tæmið hana ef þarf áður en haldið er áfram.

Í Thermomix® TM5



Athugið: stillið tímann alltaf á 1 mínútu að hámarki til að offylla ekki körfuna og notið alltaf hraðastillingu 4.



Til að sneiða eða rífa þykkt, skal stilla tímann á 1 mínútu að hámarki og snúa valhnappinum á hraðastillingu 4. Setjið hráefnið í rörið og ýtið því varlega niður með ýtaranum. Snertið valhnappinn til að stoppa þegar búið er að skera eða rífa, eða stillingin stöðvast sjálfkrafa eftir 1 mínútu. Athugið körfuna og tæmið hana ef þess þarf áður en haldið er áfram.

Til að sneiða eða rífa þunnt, stillið tímann á 1 mínútu að hámarki, velja rangsælis snúning og snúðið valhnappnum á hraðastillingu 4. Setjið hráefnið í rörið og ýtið því varlega niður með ýtaranum. Snertið valhnappinn til að stoppa þegar búið er að skera eða rífa, eða stillingin stöðvast sjálfkrafa eftir 1 mínútu. Athugið körfuna og tæmið hana ef þess þarf áður en haldið er áfram.

Ef hráefnin eru létt og lítil, til dæmis sveppir eða jarðarber, eða þegar nauðsynlegt er að staðsetja hráefnið nákvæmlega, t.d. til að skera lauk, skal setja hráefnin fyrst í rörið, halda þeim með ýtaranum og kveikja síðan á tækinu. Ýtið gætilega og jafnt niður til að fá jafnar sneiðar.

Til að fá sem besta útkomu með Thermomix® Skeranum, skal alltaf fara eftir leiðbeiningunum í uppskriftunum á Cookidoo®.

Helstu ráð til að fá bestu niðurstöðurnar

Hægt er að skera eða rífa

margs konar hráefni með Thermomix® Skeranum – grænmeti, rôtargrænmeti, ávexti eða harða osta (t.d. parmesan), til að gera álegg á pítur, ávaxtblöndur, gratín og marga aðra rétti fljótt, auðveldlega og nákvæmlega. Hér eru góð ráð um hvernig best sé að nota sneiðskerann.



Gott að vita

ÞUNNT EÐA ÞYKKT? OKKAR RÁÐ

- Til að fá fullkomlega jafnar sneiðar: setjið hráefnið í gegnum rörið með því að ýta jafnt og gætilega eftir því.
- Hráefni má skera þunnt eða þykkt eftir smekk, en þú gætir fengið betri niðurstöður með hart eða trefjaríkt hráefni, t.d. rauðrófu eða sellerírót, ef það er einungis skorið þunnt.
- Til að hráefnið missi ekki lögun sína við eldun eða í ofninum skaltu skera það eða rífa þykkt, nema þú sért að leita eftir ákveðnum niðurstöðum, til dæmis fyrir ofnbakaðar kartöflulögur. Í því tilfalli skaltu sneiða rôtargrænmeti þunnt til að það geti þornað hægt í ofninum.

RÁÐ UM HRÁEFNI

- Eldað og frosið hráefni hentar ekki til að skera eða rífa niður með Thermomix® Skeranum (fyrir utan eldaðar rauðrófur).
- Til að fá sem besta útkomu er best að velja litla ávexti og grænmeti sem passa í rörið.
- Til að skera lítið hráefni eins og sveppi eða jarðaber jafnt er best að stafla þeim í rörið, halda með ýtaranum og kveikja á tækinu. Slökvið á tækinu þegar búið er að skera og endurtakið með næsta skammti af hráefnum.

Stærri
hráefni eins og
grasker



- **Stærri hráefni** eins og grasker, eggaldin eða sellerírót verður að skera niður til að það passi í rörið.
- **Ávextir og grænmeti** þurfa að vera þroskuð og þétt viðkomu. Þetta er sérstaklega mikilvægt fyrir mýkra hráefni, t.d. tómata (notið eingöngu plómutómata sem passa inn í rörið), avókadó eða mangó.
- **Til að fá hálfar sneiðar af löngu grænmeti** eins og eggaldin skaltu velja litlar stærðir og skera í tvennt langsúmu með hníf. Setjið helmingana upprétta í breiðari hlutann á rörinu. Ekki er hægt að skera langt grænmeti langsúmu í tvennt í Thermomix® Skeranum.

- **Safaríkt hráefni** (t.d. vatnsmelóna, melóna, tómatar, kiwi) hentar bara til að skera í þykkar sneiðar. Það mun ekki virka vel að rífa það niður eða skera þunnt.
- **Saltaðar pylsur**, til dæmis salami eða kabanos má skera í sneiðar. Ferskar og eldaðar pylsur eru hins vegar of mjúkar til að skera snyrtilega.
- **Skerðu burt endana á mjóu hráefni eins og sellerístöngum, lauk, vorlauk og gulrótum.** Ef þú vilt skera grænir baunir skaltu skera þær allar í sömu lengd og setja búnt af þeim í rörið.

Þunnt
skornar
radísur eru
fullkomnar í
salöt.



- **Sumt hráefni er gott að skera niður en hentar ekki til að rífa** (laufgrænmeti, paprikur, fennel, tómatar og flestir ávextir fyrir utan epli).

- **Veljið mjóa eða breiða hlutann á rörinu** eftir stærðinni á hráefninu.

GOTT AÐ VITA

- **Skerið pamesan í þunnar sneiðar** til að nota á salöt eða í súpur.
- **Skerið mikið af grænmeti í einu í þykkar sneiðar og frystið til að nota í ofnrétti, súpur eða kássur.**
- **Frystið afskurð eða grænmetisafganga** úr skurðardiskinum, lokinu og körfunni til að nota seinna í grænmetiskraft eða súpur.
- **Skerið eða rífið litla skammta í einu til að fá betri niðurstöður og varist að ofylla körfuna.** Vigið allt hráefnið áður en byrjað er að skera eða rífa niður, til að spara tíma. Munið að karfan rúmar um það bil 800 g af skornu eða rifnu grænmeti eða ávöxtum.
- **Ef þú þarft að skera og rífa niður ólíkt hráefni og vilt sleppa við að snúa diskinum mörgum sinnum skaltu fyrst skera allt hráefnið sem þarf sömu hlið á diskinum áður en þú snýrð skurðarskifunni við.**

Ríflu
kartöflur fínt
til að nota í
rösti og
kartöfluklatta.



Rífnar
gulrætur í
þykkum sneiðum
eru tilvaldar í
súpur og til að
steikja á
pönnu.



Þykkar
ávaxtasneiðar
eru fullkomnar
fyrir ávaxta-
og ostaplatta.



Leiðbeiningar um hvernig á að skera hráefni

Thermomix® Skerinu getur skorið og rifið niður margs konar grænmeti, ávexti og annað hráefni fljótt og auðveldlega fyrir alla réttina þína. Til að fá góða útkomu er best að velja þroskað hráefni sem er þétt viðkomu (sérstaklega tómatar, avókadó eða mangó), annars gæti það kramist í stað þess að vera skorið.

Grænmeti, ferskt og stökkt

Hráefni	Lýsing	Skurður	Ráð
Agúrka	Snyrtið endana þannig að agúrkan sitji á disknum.	Punnar og þykkar sneiðar Punnt og þykkt rifið	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Blaðlaukur	Notið bara stífu hlutana, ekki efstu, grænu blöðin.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í mjórri eða breiðari hluta rörsins (sjá mynd á bls. 28). Hægt er að skera fleiri en einn blaðlauk í einu með því að setja þá upprétta hlið við hlið.
Eggaldin	Skorið langsum í helminga eða fjórðunga.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins. Mjótt, ásíkt eggaldin er fullkomið fyrir kringlóttar sneiðar.
Engiferrót	Of trefjarik og rifnar í sundur. Harðar trefjar festast í skurðardisknum.	Ekki ráðlagt	Skerið engifer í skálinni eða skerið í sneiðar með hníf.
Fennel	Skerið í bita eða helminga ef þess þarf, sem passa í breiðari hluta rörsins.	Punnar og þykkar sneiðar	Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins (sjá mynd á bls. 26).
Grænar baunir	Snyrtið endana þannig að þær séu allar jafn langar.	Þykkar sneiðar	Setjið lítið búnt af grænum baunum sem passar í mjórri hluta rörsins.
Grænt grænmeti, t.d. kál, toppkál	Fjarlægið þykkasta hlutann af hverjum bita til að fá bara blöðin en ekki kjarnann. Rúllið stærri blöðunum þétt saman og skerið kjarnann í bita.	Punnar og þykkar sneiðar	Setjið upprétt í rörið (sjá mynd á bls. 27).

Hráefni	Lýsing	Skurður	Ráð
Grænt kál	Fjarlægið þykkasta hluta kálsins. Skerið minna kál í bita eða helminga. Rúllið upp blöðin á stærra káli, eins og romaine-káli og skerið jöklasalat í bita.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í rörið.
Gulrætur	Heilar, flysjaðar eða þvegnar.	Punnar og þykkar sneiðar Punnt og þykkt rifið	Setjið upprétt í rörið til að sneiða þær. Hægt er að skera fleiri en eina gulrót í einu með því að setja þær uppréttar hlið við hlið.
Hvítkál	Skorið í bita sem passa í breiðari hluta rörsins (fjarlægið harða kjarnann).	Punnar og þykkar sneiðar	Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins.
Kartöflur	Skornar í helminga eða snyrtar ef þær passa ekki í rörið.	Punnar og þykkar sneiðar Punnt og þykkt rifið	Setjið uppréttar í breiðari hluta rörsins. Setja má smælki upprétt eða liggjandi.
Kínahreðka	Heil, þvegin	Punnar og þykkar sneiðar Punnt og þykkt rifið	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Kínakál	Skorið í bita sem passa í breiðari hluta rörsins eða upprúlluð blöð sett upprétt í rörið.	Þykkar sneiðar	Setjið upprúlluð blöð upprétt eða bita í breiðari hluta rörsins til að skera (sjá mynd á bls. 27).
Kúrbítur	Snyrtið endana þannig að kúrbíturinn sitji á disknum.	Punnar og þykkar sneiðar Punnt og þykkt rifið	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Laukur	Skerið stærri lauka í helminga eða 3 bita lóðrétt.	Punnar og þykkar sneiðar þykkt rifið	Setjið hvern laukhelming eins uppréttan og hægt er til að fá jafnar sneiðar, kveikið á Thermomix® tækinu og ýtið létt niður með ýtanum (sjá mynd á bls. 28).

► Grænmeti, ferskt og stökkt

Hráefni	Lýsing	Skurður	Ráð
Næpa	Skræld eða þvegin, skorin í helminga eða bita sem passa í breiðari hluta rörsins.	Þunnar og þykkar sneiðar Þunnt og þykkt rífið	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Nípur	Heilar, flysjaðar eða þvegnar.	Þunnar og þykkar sneiðar Þunnt og þykkt rífið	Setjið upprétt í rörið Hægt er að skera fleiri en eina nípu saman með því að setja þær uppréttar hlið við hlið.
Pak choi	Veljið lítið Pak choi. Skerið í helminga eða bita sem passa í breiðari hluta rörsins.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Paprika	Skerið paprikur í bita sem passa í breiðari hluta rörsins, fjarlægðu fræ og kjarna.	Þykkar sneiðar	Setjið 2–3 bita á sama tíma í breiðari hluta rörsins svo þeir detti ekki á hlið (sjá mynd á bls. 29).
Radísur	Heilar, laufblöð og stilkur fjarlægð, þvegnar.	Þunnar og þykkar sneiðar Þykkt rífið	Ef radísurnar eru of þykkar til að passa í mjórri hluta rörsins skaltu stafla þeim mörgum saman í breiðari hlutann og halda með ýtaranum. Setjið langar radísur uppréttar í mjórri hluta rörsins.
Rauðkál	Skorið í bita sem passa í breiðari hluta rörsins, harði kjarninn fjarlægður.	Þunnar og þykkar sneiðar	Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins.
Rauðrófur	Hráar eða soðnar rauðrófur, skolaðar og snyrtar ef þess þarf. Skornar í helminga eða fjórðunga ef þess þarf.	Þunnar og þykkar sneiðar Þunnt og þykkt rífið	Setjið rauðrófurnar í breiðari hluta rörsins.
Rósakál	Heilt.	Þunnar og þykkar sneiðar	Fyllið rörið af rósakáli áður en kveikt er á stillingunni.
Sætar kartöflur	Skrældar eða þvegnar, snyrtar ef þess þarf til að passa í breiðari hluta rörsins.	Þunnar og þykkar sneiðar Þunnt og þykkt rífið	Setjið uppréttar í breiðari hluta rörsins.

Hráefni	Lýsing	Skurður	Ráð
Selleri	Eingöngu stilkurinn.	Þykkar og þunnar sneiðar	Setjið 4–5 stilkka saman í rörið.
Sellerirót / hnúðkál	Skrælt, skorið í bita sem passa í breiðari hluta rörsins.	Þunnar og þykkar sneiðar Þunnt og þykkt rífið	Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins (sjá mynd á bls. 26).
Shallotlaukur	Heill eða skorinn í helminga.	Þunnar og þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari eða mjórri hluta rörsins.
Squash	Skorið í bita sem passa í breiðari hluta rörsins.	Þunnar og þykkar sneiðar Þunnt og þykkt rífið	Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins.
Sveppir	Notið sveppi í svipaðri stærð sem passa í mjórri hluta rörsins. Takið burt stilkinn og burstið alla mold af sveppunum. Ef sveppirnir eru of stórir fyrir mjórri rörið skaltu stafla þeim mörgum saman þannig að þeir snúi allir eins í breiðari hluta rörsins.	Þunnar og þykkar sneiðar	Fyllið rörið af mörgum sveppum stöfluðum uppréttum áður en þú kveikir á tækinu (sjá mynd á bls. 29). Notið ýtarann án þess að ýta fast niður til að gera sneiðarnar þykkar og jafnar.
Vorlaurur	Bara stífu hlutana, ekki efstu, grænu blöðin.	Þykkar sneiðar	Setjið 3–4 vorlauka upprétta í mjórri hluta rörsins.

Sellerírót

Skerið í helminga og setjið í breiðari hluta rörsins. Notið þá hlið á skurðardisknum sem óskað er eftir.

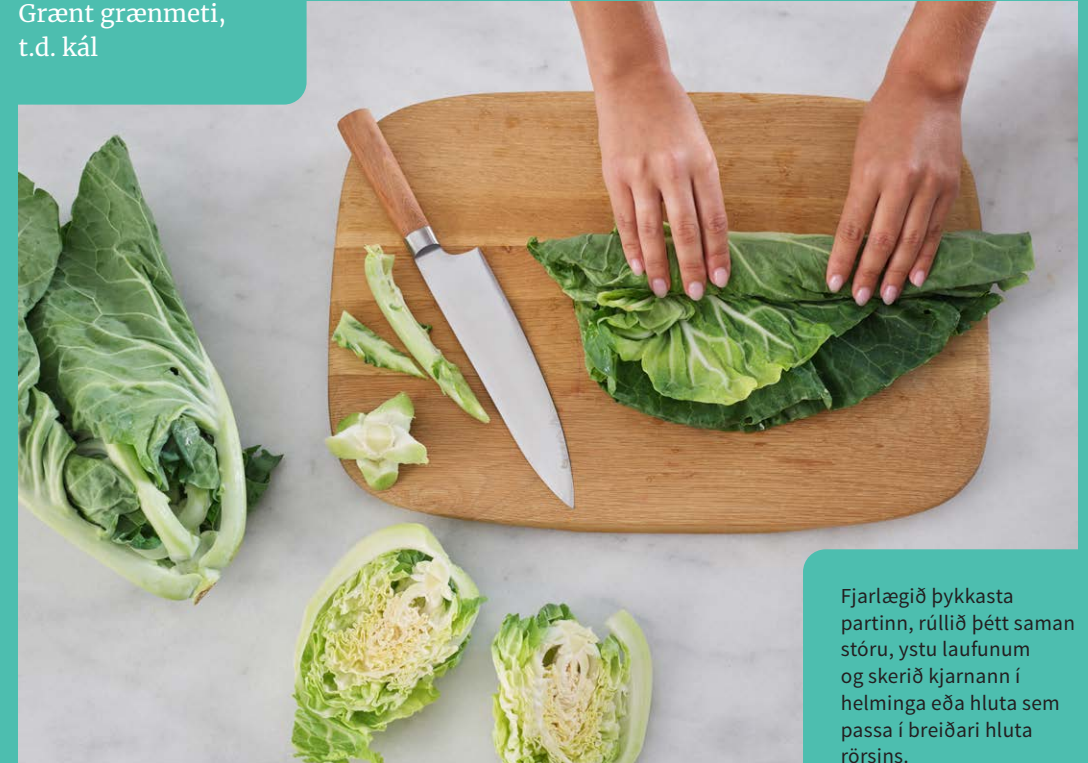


Fennel

Skerið í hluta eða helminga sem passa í breiðari hluta rörsins og skerið þykkt eða þunnt.



Grænt grænmeti, t.d. kál



Fjarlægið þykkasta partinn, rúllið þétt saman stóru, ystu laufunum og skerið kjarnann í helminga eða hluta sem passa í breiðari hluta rörsins.

Skerið rúlluna í tvennt og þéttið vel áður en hún er sett upprétt í rörið. Skerið þunnt eða þykkt.



Blaðlaukur

Setjið hann upprétan í mjórri eða breiðari hluta rörsins. Hægt er að skera fleiri en einn blaðlauk saman með því að setja þá upprétta hlið við hlið í breiðari hluta rörsins.



Laukur

Skerið lauka í helminga eða 3 hluta og setjið upprétta í breiðari hluta rörsins til að skera þá í þykkar eða þunnar sneiðar.



Paprika

Skerið paprikur í hluta, fjarlægjið fræin og kjarnann og setjið 2-3 hluta samtímis í breiðari hluta rörsins.



Sveppir

Fyllið rörið af sveppum stöfluðum lóðrétt áður en kveikt er á stillingunni og notið ýtarann án þess þó að ýta af fast niður.



Ávextir, þroskaðar eu þéttir

Hráefni	Lýsing	Skurður	Ráð
Ananas	Flysjaður og skorinn lárétt í 4 eða 6 bita (u.þ.b. 200 g hver).	Þykkar sneiðar	Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins.
Appelsína	Of stór til að passa heil í rörið. Sneiðarnar haldast ekki vel saman þegar appelsínan er skorin. Bestar niðurstöður fást með harðri appelsínu.	Eingöngu þykkar sneiðar.	Bestar niðurstöður fást með því að skera með hníf.
Avókadó	Flysjað, steinninn fjarlægður og skorid langsum í helminga. Notið eingöngu þétt avókadó.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins til að fá hálfar sneiðar.
Banani	Heill, afhýddur, þéttur og ekki ofþroskaður.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í mjórri hluta rörsins
Epli	Flysjað eða óflysjað, skorid í helminga, fjórðunga eða bita. Þroskað en þétt viðkomu	Þunnar og þykkar sneiðar Þunnt og þykkt rífið	Skerðu epli í helminga, bita eða fjórðunga til að þau passi í rörið. Snyrtið endana á fjórðungunum og bitunum ef þess þarf. Til að fá hálfar sneiðar skal setjið helmingana upprétta í breiðari hluta rörsins eða 2–3 fjórðunga eða bita liggjandi í breiðari hluta rörsins (sjá mynd á bls. 33).
Ferskja	Notið þetta ávexti. Skerið í helminga eða fjórðunga og fjarlægið steininn. Fjarlægðu steininn með því að skera ferskjurnar með beittum hníf meðfram stilknum og í kringum steininn. Snúðu upp á helmingana til að aðskilja þá og taktu síðan steininn úr með teskeið. Ef steinninn er of fastur er hægt að skera tvær stórar sneiðar sem ná upp að steininum.	Þykkar sneiðar	Til að fá hálfar sneiðar skal setja helmingana upprétta í breiðari hluta rörsins eða 2–3 fjórðunga eða bita liggjandi í breiðari hluta rörsins.

Hráefni	Lýsing	Skurður	Ráð
Jarðarber	Notið þetta ávexti. Heil og laufblöðin fjarlægð.	Þykkar sneiðar	Staflið uppréttum í mjórri hluta rörsins eða liggjandi í breiðari hluta rörsins, eða ýtið gætilega í gegn með ýtanum, til að fá snyrtilegar sneiðar.
Kiwi	Flysjað eða óflysjað, heilt. Þroskað en þétt viðkomu	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Lime	Með berkinum á, heilt. Börkurinn verður að vera þéttur.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Melóna	Skræld, steinlaus og skorin í bita sem passa í breiðari hluta rörsins.	Þykkar sneiðar	Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins.
Nektarína	Notið steinlausa, þetta ávexti skorna í helminga eða fjórðunga. Fjarlægið steininn með því að skera nektarínurnar með beittum hníf meðfram stilknum og í kringum steininn. Snúðu upp á helmingana til að aðskilja þá og takið síðan steininn úr með teskeið. Ef steinninn er of fastur er hægt að skera tvær stórar sneiðar sem ná upp að steininum (sjá myndir á bls. 34).	Þykkar sneiðar	Til að fá hálfar sneiðar setjið helmingana upprétta í breiðari hluta rörsins eða 2–3 fjórðunga eða bita liggjandi í breiðari hluta rörsins.
Pera	Notið þetta ávexti skorna í helminga eða fjórðunga.	Þykkar sneiðar Þykkt rífið	Til að fá hálfar sneiðar setjið helmingana upprétta í breiðari hluta rörsins eða 2–3 fjórðunga eða bita liggjandi í breiðari hluta rörsins.

► Ávextir, þroskaðar en þéttir

Hráefni	Lýsing	Skurður	Råd
Plóma	Notið þetta ávexti. Skerið í helminga og fjarlægjið steininn. Fjarlægjið steininn með því að skera plómurnar með beittum hníf meðfram stilknum og í kringum steininn. Snúið upp á helmingana til að aðskilja þá og takið síðan steininn úr með teskeið. Ef steinninn er of fastur er hægt að skera tvær stórar sneiðar sem ná upp að steininum (sjá mynd á bls. 34).	Þykkar sneiðar	Til að fá hálfar sneiðar skal setja helmingana upprétta í breiðari hluta rörsins eða 2–3 fjórðunga eða bita liggjandi í breiðari hluta rörsins.
Sítróna	Bara litlar sítrónur sem passa í breiðari hluta rörsins. Með berkinum á, heilar. Börkurinn verður að vera þéttur.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
Tómatar	Notið bara þetta plómutómata sem passa heilir í breiðari hluta rörsins.	Þykkar sneiðar	Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins (sjá mynd á bls. 36).
Vatnsmelóna	Skræld og skorin í bita sem passa í breiðari hluta rörsins.	Þykkar sneiðar	Setjið einn bita uppréttan í breiðari hluta rörsins.



1

Epli

1. Miðlungsstór og lítil epli skerið lítil epli í helminga og miðlungsstór epli í fjórðunga til að fá hálfar sneiðar. Skerið endana af til að geta sett eplin liggjandi í breiðari hluta rörsins.
2. Lítil epli skerið í helminga til að fá hálfar sneiðar og setjið upprétt í breiðari hluta rörsins.
3. Miðlungsstór epli skerið í fjórðunga til að fá hálfar sneiðar, skerið endana frá og setjið 2–3 fjórðunga liggjandi í breiðari hluta rörsins.
4. Stór epli skerið eplin í fjórðunga og setjið upprétt í rörið. Fullkomið fyrir ávaxtasalöt.



2



4



3

1



Plómur, nektarínur eða ferskjur

1. Fjarlægðu steininn með því að skera nektarínur, plómur og ferskjur með beittum hníf meðfram stilknum og í kringum steininn. Snúðu upp á helmingana til að aðskilja þá og takið síðan steininn úr með teskeið.
2. Ef steininn er of fastur er hægt að skera tvær stórar sneiðar sem ná upp að steininum.
3. Ef helmingarnir eru nógu litlir geturðu sett þá saman í rörið. Snyrtu botninn þannig að þeir liggja alveg á skurðardiskinum áður en þú kveikir á stillingunni.

2



3



Avókadó

Proskað, en þétt viðkomu, afhýtt, steinninn fjarlægður og skorið langsum í helminga. Setjið upprétt í breiðari hluta rörsins og skerið þykkt.

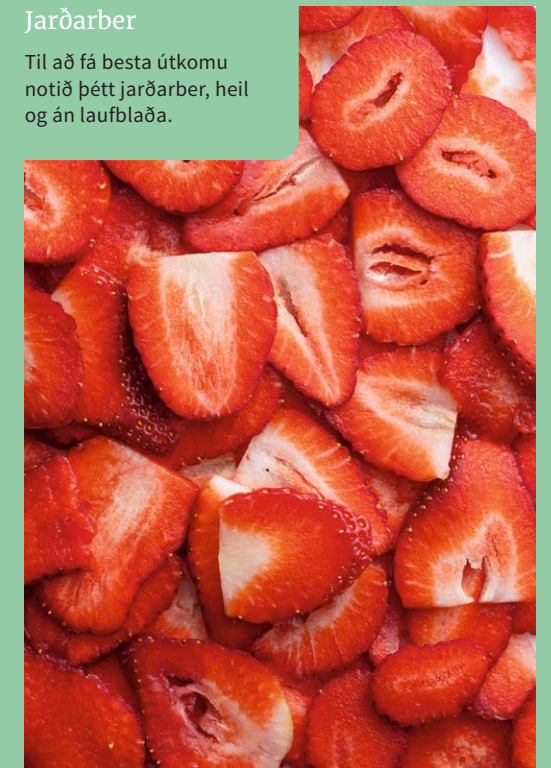


Kiwi

Notið þroskað, þétt kiwi, afhýtt eða ekki, sem passar heilt í breiðari hluta rörsins.

Jarðarber

Til að fá besta útkomu notið þétt jarðarber, heil og án laufblaða.



Ananas

Flysjaður og skorinn lárétt í 4 eða 6 bita (u.þ.b. 200 g hver). Setjið einn bita í einu lárétt í breiðari hluta rörsins.



Tómatar

Setjið heila plómutómata upprétta í breiðari hluta rörsins og ýtið niður með ýtaranum á meðan verið er að skera.



Aunað hráefni

Hráefni	Lýsing	Skurður	Ráð
Súkkulaði	Getur stíflað skurðardiskinn.	Ekki ráðlagt	Notaðu beittan hnif eða grænmetisflysjara til að búa til kurl.
Egg, harðsoðin	Eggin festast í disknum og sneiðast ekki vel.	Ekki ráðlagt	Skerið frekar með þar til gerðum eggjaskera.
Harðir ostar, t.d. parmesan	Hafið ostinn aðeins kaldan.	Punnar og þykkar sneiðar Punnt og þykkt rífið	Setjið upprétta í mjórri eða breiðari hluta rörsins.

Harðir ostar

Setjið upprétta í mjórri eða breiðari hluta rörsins. Notið þá hlið sem óskað er eftir á skurðardisknum.



Uppskriftir fyrir daglegan innblástur

Glænýir réttir eru nú mögulegir með Thermomix® Skeranum. Skoðið uppskriftir á Cookidoo® til að prófa. Salöt, forréttir, súpur, aðalréttir, brauð, eftirréttir... látið þessar uppskriftir gefa þér innblástur til að skapa meira með Thermomix® eða notið sem upphafspunkt fyrir þínar eigin uppskriftir.



Remúlaði með sellerírót

Remúlaði með sellerírót er bragðgott og ódýrt meðlæti sem passar með ýmsum aðalréttum eða forréttum.

- 🔪 5 mín. ⌚ 10 mín.
- 🍽️ 4 skammtar
- 👤 Auðvelt
- 📊 Í hverjum skammti: 352 kcal
- 🔑 Sellerírót, heimagert majónes



- 🔪 15 mín. ⌚ 20 mín.
- 🍽️ 4 skammtar
- 👤 Auðvelt
- 📊 Í hverjum skammti: 230 kcal
- 🔑 Rauðrófur, kúrbítur, mozzarella

Rauðrófu carpaccio

Carpaccio er þunnt skorið hráefni til að fá sem mest bragð. Hér er rifinn kúrbítur og mozzarella sett yfir þunnar rauðrófusneiðar í þessum auðvelda rétt.

Salat með fennel, sellerí og grænu epli

Sneiðið fennel, sellerí og grænt epli í Thermomix® Skeranum og hafið með jógúrt- og sinnepsdressingu – og þá er það tilbúið. Einfalt, auðvelt og ferskt salat, tilbúið á 15 mínútum sem léttur forréttur.

🔪 10 mín. ⌚ 15 mín.

🍽️ 4 skammtar

👨‍🍳 Auðvelt

📊 Í hverjum skammti: 229 kcal

👤 Fennel, sellerí, grænt epli, dill, sinnep, jógúrt

🔪 15 mín. ⌚ 15 mín.

🍽️ 4 skammtar

👨‍🍳 Auðvelt

📊 Í hverjum skammti: 334 kcal

👤 Pera, kál, blámygluostur, heslihnetur

Peru- og blámygluostasalat með heslihnetum

Sneiðið perur og kál með Thermomix® Skeranum og komið á óvart með þessu bragðgóða salati. Pera og blámygluostur er vinsæl og sígild blanda til að bera fram sem forrétt eða léttan hádegisverð.



🔪 1 klst. 5 mín. ⌚ 1 klst. 45 mín.
🍽️ 4 skammtar
👤 Auðvelt
📊 Í hverjum skammti: 105 kcal
🔑 Kartöflur, rauðrófur, sætar kartöflur, nípur

Ofnbakaðar grænmetisflögur

Hollt og stökkt snarl sem hægt er að gera heima með Thermomix® Skeranum. Þunnar grænmetisneiðar eru þurrkaðar í ofninum til að gera frábæran rétt. Geymist í loftþétu íláti.

Kartöflurösti

Það er auðvelt að undirbúa þennan bragðgóða rétt með Thermomix® Skeranum. Rífið niður kartöflur á nokkrum mínútum og útbúið þennan seðjandi rétt. Tilvalinn til að bera fram í hlaðborði, með kvöldmatnum eða brunch.



🔪 10 mín. ⌚ 40 mín.
🍽️ 4 skammtar
👤 Auðvelt
📊 Í hverjum skammti: 535 kcal
🔑 Kartöflur, beikon

Laukart

Sýrður rjómi og þunnar sneiðar af lauk og rauðlauk gera þennan rétt að vinsælu snarli, kvöldmat, forrétt, meðlæti eða til að taka með í nesti. Bæta má við beikoni við uppskriftina til að breyta til.

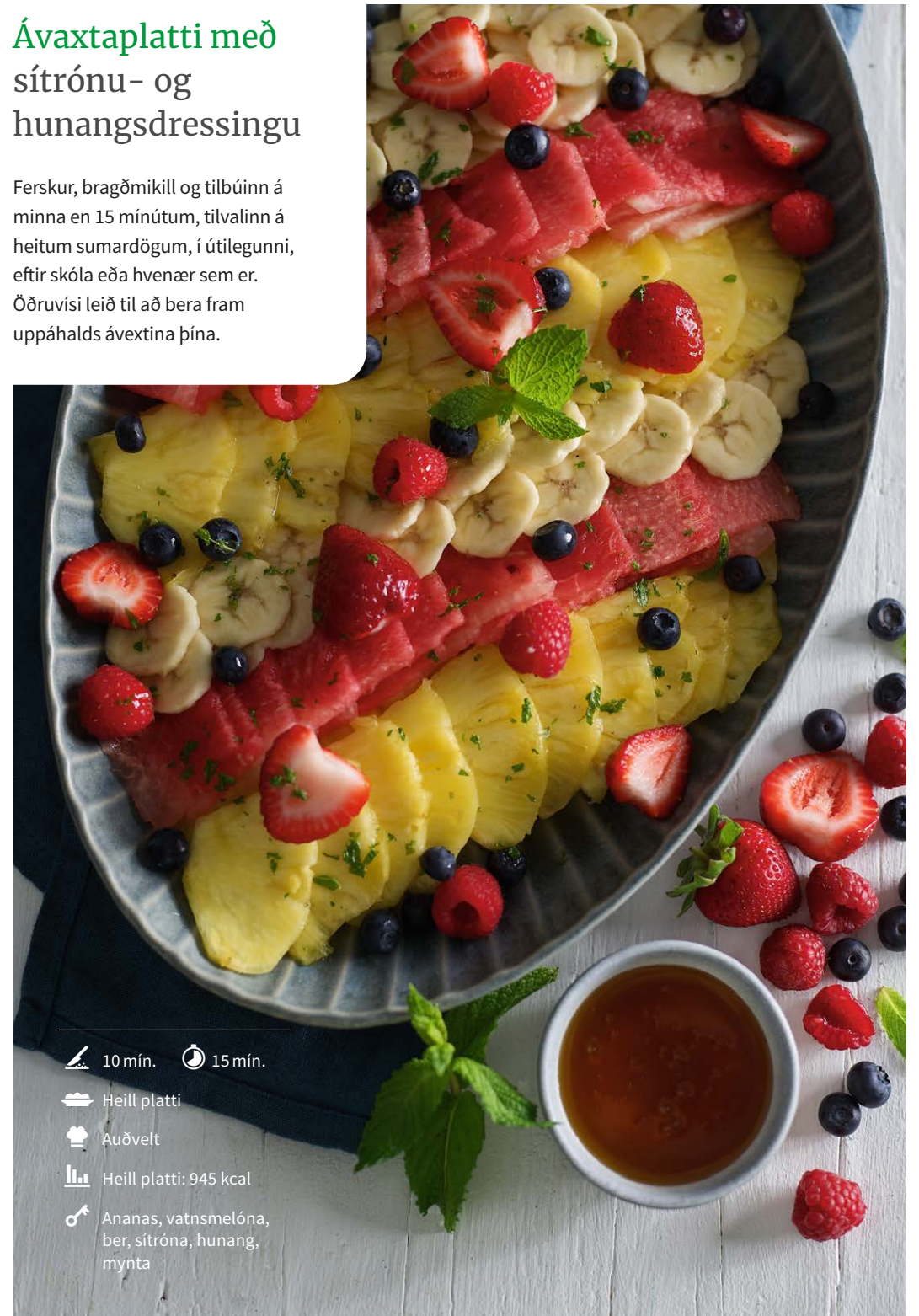
- 🕒 15 mín. ⌚ 1 klst.
- 🍴 4 skammtar
- 👨🍳 Auðvelt
- 📊 Í hverjum skammti: 409 kcal
- 🔑 Deig, hvítur laukur, rauðlaukur, sýrður rjómi, graslaukur



Ávaxtaplatti með sítrónu- og hunangsdressingu

Ferskur, bragðmikill og tilbúinn á minna en 15 mínútum, tilvalinn á heitum sumardögum, í útilegunni, eftir skóla eða hvenær sem er. Öðruvísi leið til að bera fram uppáhalds ávextina þína.

- 🕒 10 mín. ⌚ 15 mín.
- 🍴 Heill platti
- 👨🍳 Auðvelt
- 📊 Heill platti: 945 kcal
- 🔑 Ananas, vatnsmelóna, ber, sítróna, hunang, mynta



Frosnir jógúrtbitar

Hollur eftirréttur, frískandi snarl eða til að gera sér dagamun á sumrin, tilvaldir fyrir bæði fullorðna og börn. Prófið að bæta við sóxuðum hnetum eða músli og frystið.

- 🔪 10 mín. 🕒 6 klst.
- 🍰 6 skammtar
- 👨 Auðvelt
- 📊 Í hverjum skammti: 119 kcal
- 🔑 Jarðarber, grísk jógúrt



Plómu clafoutis

Skerið plómur í þykkar sneiðar á nokkrum mínútum og útbúið fallegan eftirrétt. Berið fram heitt með rjómaís.

- 🔪 35 mín. 🕒 1 klst. 15 mín.
- 🍰 6 skammtar
- 👨 Auðvelt
- 📊 Í hverjum skammti: 246 kcal
- 🔑 Plómur, vanilla, rjómi, egg



Byrjum að
matreiða

Thermomix®
Skerinn er
fullkomin viðbót
við Thermomix®.
Prófum okkur
áfram!



Búið til
fallega og holla
rétti sem jafnvel
börnin þín munu
elska.

Súrar gúrkur

🔪 20 mín. ⌚ 2 dagur(ar) 20 mín. 🌿 auðvelt 🍯 2 krukkur (500 g)

Hráefni

4 tsk sinnepsfræ
2 hvítlauksrif (söxuð smátt eða rifin)
2 tsk svört piparkorn
½–1 tsk piparflögur (má sleppa)
2 stönglar blandaðar kryddjurtir, ferskar (dill, timjan, rósmarín) (má sleppa)
3–4 smágúrkur (u.þ.b. 125 g hver), endar fjarlægðir (má sleppa)
230 g vatn
230 g eplaedik
3 tsk salt
1½ msk sykur (má sleppa)

Gott að nota

2 krukkur með loftþéttum lokum (500 ml), Thermomix Skerinn

Pr. 1 krukka:
Protein 5,3 g/
Kolvetni 24 g / Fita 2,1 g
Orka 565,8 kJ / 135,3 kcal

Aðferð

- Þvoið vandlega 2 krukkur (500 g hvor) og loftþétt lok í heitu sápuvatni. Skolið með því að hella sjóðandi vatni yfir þær. Látið þorna á grind. Ekki snerta krukkurnar eða lokin að innan.
- Þegar krukkurnar hafa þornað skulið þið setja í hvora þeirra: 2 tsk sinnepsfræ, 1 hvítlauksrif, 1 tsk svört piparkorn, ¼–½ tsk rauðar piparflögur og 1–2 stönglar kryddjurtir. Leggið til hliðar.
- Setjið skál á lok blöndunarskálarinnar, vigtið gúrkur í skálina og leggið til hliðar.
- Setjið Thermomix drifskafði og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið hverja gúrkuna á eftir annarri í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og sneiðið þykkt **1 mín/hraði 4**. Fjarlægjið Thermomix skerann og drifskafði.
- Setjið vatn, edik, salt og sykur í blöndunarskálina og hitið **6 mín 30 sek/100°C/hraði 1**. Á meðan skiptið gúrkusneiðunum gætilega í krukkurnar. Passið að hafa 1,5 cm bil frá brún krukkunnar að gúrkunum.
- Látið súrsunarvökvann kólna 5 mínútur og fyllið svo hvora krukku með volgum súrsunarvökvanum og hyljið gúrkurnar alveg (ef nauðsyn krefur bætið við vatni þar til sneiðarnar eru alveg þaktar). Lokið krukunum og látið kólna við stofuhita, setjið síðan krukkurnar í kæli. Berið fram eftir 48 klukkustundir. Geymist í kæli í allt að 1 mánuð.

Ráð

- Smágúrkur eru tilvaldar til súrsunar og gefa jafnvel betri útkomu en hefðbundnar gúrkur. Veljið gúrkur sem eru ferskar og þéttar viðkomu.
- Ekki er ráðlagt að geyma þær í kæli lengur en í 1 mánuð.
- Súrar gúrkur eru gott meðlæti á hamborgara, grillaðar pylsur, steikt svínakjöt, skinku, osta og pastrami samlokur.

Tilbrigði

- Notið sömu aðferð og súrsunarvökva til að útbúa radísur, rauðlauk, kúrbít eða gulrætur.

Hrásalat með Thermomix® skeranum

🔪 10 mín. ⌚ 10 mín. 🌿 auðvelt 🍴 4 skammtar

Hráefni

100 g epli, grænt, afhýtt og skorið í báta, fræhreinsað
150 g gulrót, hreinsið og fjarlægið enda
120 g rauðlaukur, helmingaður lóðrétt (u.þ.b. 1 laukur) (má sleppa)
200 g hvítkál, þykkasti hluti kjarnans fjarlægður, skorið í 1–2 báta sem passa í matarann
½ tsk salt, eftir smekk
2 hnífsoddur svartur pipar, nýmalaður, eftir smekk
4 msk majónes, eftir smekk

Gott að nota
Thermomix Skerinn, salatskál

Pr. 1 krukka:
Protein 1,1g/
Kolvetni 10g / Fita 11,5g
Orka 609,3 kJ / 145,6 kcal

Aðferð

1. Setjið skál á lok blöndunarskálarrinnar og vigtið í hana epli, gulrætur, lauk og hvítkál. Leggið til hliðar.
2. Setjið Thermomix drifskraftið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið kálið í breiðari hluta matarans. Ýtið varlega á eftir hráefninu og sneiðið **30 sek/🌀/hraði 4** þunnt. Setjið yfir í salatskál, hrærið til að skilja sneiðarnar að.
3. Setjið skurðarkörfu og skurðardiskinn aftur á skaftið með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið lokið á og setjið laukhelmingana lóðrétt í breiðari hluta matarans. Ýtið varlega á eftir hráefninu og sneiðið **30 sek/🌀/hraði 4** þunnt.
4. Fjarlægið lokið, snúið skífunni með hlið 2 (grating) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið gulræturnar í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og rífið þunnt **30 sek/🌀/hraði 4**.
5. Setjið eplabáta í matarann, ýtið varlega á eftir og rífið þykkt **30 sek/hraði 4**. Setjið innihald skurðarkörfunnar yfir í salatskálina með kálinu. Fjarlægið Thermomix skerann og drifskraftið.
6. Bætið salti, pipar og majónesi í salatskálina, blandið vel saman og geymið í kæli þar til borið er fram.

Ráð

- Berið fram með grillmat eða sem meðlæti með fiski og frönskum, kótilettum eða kjúklingi.

Tilbrigði

- Breytið magni hráefnisins eftir ykkar smekk.



Gúrkusalat með dillsósu

🔪 10 mín. ⌚ 10 mín. 🌿 auðvelt 🍴 4 skammtar

Hráefni

- 4–5 gúrkur, endar fjarlægðir, afhýddar eða óskrældar (u.þ.b. 800 g)
- 200–250 g sýrður rjómi, fituinnihald eftir smekk eða 200–250 g grísk jógúrt
- 1–2 tsk salt
- 1 knippi ferskt dill, klippt með skærum eða 4 msk þurrkað dill
- 1 tsk svartur pipar, nýmalaður (má sleppa)
- 1 msk eplaedik (má sleppa)
- 1 tsk sykur (má sleppa)

Gott að nota
Thermomix Skerinn, salatskál

📊 **Pr. 1 krukka:**
Protein 3,7 g/
Kolvetni 14,1 g / Fita 11,5 g
Orka 673,5 kJ / 161 kcal

Aðferð

- Setjið skál á lok blöndunarskálarrinnar, vigtið gúrkur í hana og leggið til hliðar.
- Setjið Thermomix drifskraftið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið hverja gúrkuna á eftir annarri í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og sneiðið þunnt **1 mín/🌀/hraði 4**. Setjið gúrkusneiðarnar í salatskál. Fjarlægið Thermomix skerann og drifskraftið.
- Setjið sýrðan rjóma, salt, dill, malaðan pipar, eplaedik og sykur í blöndunarskálina og blandið **30 sek/hraði 3**. Bætið dressingunni við gúrkurnar, hrærið til að blanda saman og berið fram strax.

Ráð

- Berið fram strax til að koma í veg fyrir að gúrkan losi vatn og dressingin missi bragð og áferð.



Buddha skál með kjúklingi

35 mín. 1 klst. meðalfærni 4 skammtar

Hráefni

Soðin hrísgrjón

1000 g vatn
1½ tsk salt
20 g ólífuolía eða 20 g smjör,
saltað eða ósaltað
250 g hrísgrjón, parboiled

Rifinn kjúklingur

2 msk sojasósa
1 msk ristud sesamolía eða 1 msk
ólífuolía
250 g kjúklingabringur, skinn- og
beinlausar, skornar í ræmur
(3 cm þykkar)

Grænmeti

120 g gulrót, afhýdd (1–2
gulrætur)
200 g avocado, stíft, afhýtt,
helmingað
180–200 g plómutómatar, stífir og
nógu litlir til að passa í
matarann (2 tómatar)
100 g rauðlaukur, helmingaður
lóðrétt (½–1 laukur)
200 g gúrka, skræld eða óafhýdd,
endar fjarlægðir
160 g kál þvegið og þurrkað, snyrt
til að passa í matarann

Framhald á bls. 60 ►

Aðferð

Soðin hrísgrjón

1. Setjið vatn, 1 ½ tsk salt og ólífuolíu í blöndunarskálina. Setjið suðukörfuna í, vigtið hrísgrjón í hana og eldið **20 mín/100°C/hraði 4**. Fjarlægið suðukörfuna með sleikjunni, skolið undir köldu vatni, skiptið hrísgrjónunum í 4 skálar og leggið til hliðar til að kólna alveg. Tæmið og skolið blöndunarskálina.

Rifinn kjúklingur

2. Setjið sojasósu, sesamolíu og kjúklingabringur í blöndunarskálina og eldið síðan **8 mín/100°C/hraði 0.5**. Setjið soðið sem kemur af kjúklingnum í litla skál og leggið til hliðar.
3. Rífið kjúklinginn **4 sek/hraði 4**. Setjið í skál og leggið til hliðar.

Grænmeti

4. Setjið skál á lok blöndunarskálarrinnar og vigtið gulrætur, avókadó, plómutómata, lauk, gúrku og kál. Leggið til hliðar.
5. Setjið Thermomix drifskafið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið salatið lóðrétt í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og sneiðið þykkt **1 mín/hraði 4** á meðan ýtt er varlega eftir hráefninu. Þegar matarinn er tómur, ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið með afganginum af salatinu og raðið síðan á kældu hrísgrjónin þannig að það hylji einn sjötta hluta yfirborðsins. Bætið rifnum kjúklingi við hliðina á salatinu til að hylja annan sjötta hluta yfirborðsins.
6. Setjið drifskafið og skurðarkörfuna aftur í og skurðardiskinn með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið laukhelmingana lóðrétt hvern ofan á annan í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og sneiðið **30 sek/hraði 4** þunnt. Raðið í skálarnar við hlið kjúklingins.

Framhald á bls. 60 ►



► Buddha skál með kjúklingi, framhald

Kóriandersósa

7 stönglar ferskt kóriander, aðeins blöðin, auk einn auka til skrauts
½ tsk salt
3 hnífsoddur svartur pipar, nýmalaður
250 g hrein jógúrt, ósykrað
100 g majónes
4 msk kasjúhnetur, ristaðar, ósaltar

Gott að nota

lítil skál, skál, Thermomix Skerinn, 4 skálar (Ø 17 cm)

Pr. 1 krukka:

Protein 23,6 g /
Kolvetni 40,5 g / Fita 44,3 g
Orka 2671,2 kJ / 638,4 kcal

- Setjið drifskaftið og skurðarkörfuna aftur í og skurðardiskinn með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið heila tómata lóðrétt einn í einu í breiðari hluta matarans og ýtið varlega á eftir. Skerið þykkt **30 sek/hraði 4** á meðan ýtt er varlega eftir hráefninu. Þegar matarinn er tómur, ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið með tómötunum sem eftir eru og raðið síðan sneiðunum í skálarnar við hliðina á lauknum.
- Setjið drifskaftið og skurðarkörfuna aftur í og skurðardiskinn með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið gúrkuna lóðrétt í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og sneiðið þykkt **30 sek/hraði 4**. Raðið gúrkusneiðum í skálarnar við hliðina á tómötunum.
- Setjið drifskaftið og skurðarkörfuna aftur í og skurðardiskinn með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og stingið avókadóhelmingum eða -fjórðungum lóðrétt einum í einu í breiðari hluta matarans. Skerið þykkt **30 sek/hraði 4** á meðan ýtt er varlega eftir hráefninu. Þegar matarinn er tómur, ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið með því sem eftir er avókadóinu. Leggið avókadó sneiðar til hliðar.
- Setjið drifskaftið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og skurðarskífuna með hlið 2 (grating) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið gulræturnar í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og rífið þykkt **30 sek/hraði 4**. Setjið rífnar gulræturnar í skálarnar. Raðið avókadósneiðum ofan á miðjar skálarnar og leggið skálarnar til hliðar. Fjarlægjið Thermomix skerann.

Kóriandersósa

- Setjið kjúklingasafann, kórianderlauf, ½ tsk salt, malaðan pipar, jógúrt og majónes í blöndunarskálina og blandið síðan **15 sek/hraði 4**. Hellið skeið af sósu yfir hverja skál og setjið afganginn af sósunni í sósukönnu. Stráið kasjúhnetum og kórianderlaufum yfir og berið svo Buddha skálarnar fram með sósunni sem eftir er.



Skreytið með ristudum kasjúhnetum.

Ráð

- Hráefnið má líka rífa þunnt ef vill. Veljið þá rangsælis snúning.
- Gangið úr skugga um að avókadóið sé nokkuð þétt þannig að sé auðvelt að skera það í sneiðar.

Tilbrigði

- Prófið að skipta út cashew hnetum fyrir möndlur.
- Sleppið hnetunum fyrir hnetulausan rétt.
- Fyrir grænmetisætur má skipta kjúklingnum út fyrir t.d. rauðrófur eða fennel.
- Það má tvöfalda uppskriftina (fyrir utan hrísgrjónin) og gera 8 skálar á sama hátt. Til að ná sem bestri útkomu skaltu elda kjúklinginn í tveimur lotum.

Kartöflugratín

🕒 25 mín.

🕒 1 klst. 10 mín.

👤 auðvelt

🍴 8 skammtar

Hráefni

1200 g kartöflur, skrældar og skornar í bita
100 g Gruyère ostur, í bitum (3 cm)
1 hvítlausrif
400–500 g rjómi, minnst 30% feitur
1 tsk salt
1 hnífsoddur svartur pipar
1 hnífsoddur múskat, malað

Gott að nota

Thermomix Skerinn, eldfast mót (35 cm x 25 cm)

Pr. 1 skammtur:

Protein 7,9 g/

Kolvetni 28 g/ Fita 25 g

Orka 1514,1 kJ/361,9 kcal

Aðferð

1. Hitið ofninn í 200°C.
2. Setjið skál á lok blöndunarskálarinnar, vigtið kartöflur í hana og leggið til hliðar.
3. Setjið Thermomix drifskraftið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á, stingið einni kartöflu í einu í breiðari hluta matarans og ýtið á eftir. Skerið **1 mín/hraði 4** á meðan ýtt er varlega eftir hráefninu. Þegar helmingurinn af kartöflum er skorinn í sneiðar, ýtið þá á valhnappinn til að stoppa, fjarlægjið Thermomix skerann og tæmið síðan skurðarkörfuna í eldfast mót (35 cm x 25 cm).
4. Setjið Thermomix drifskraftið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á, stingið einni kartöflu í einu í breiðari hluta matarans og ýtið varlega á eftir hráefninu. Skerið þykkt **1 mín/hraði 4**. Ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið þar til kartöflurnar sem eftir eru eru skornar í sneiðar. Færið kartöflusneiðarnar yfir í eldfast mót og dreifið jafnt. Fjarlægjið Thermomix skerann.
5. Setjið ostinn í blöndunarskálina og rífið **3 sek/hraði 7**. Setjið í skál og leggið til hliðar.
6. Setjið hvítlausrif í blöndunarskálina og saxið **5 sek/hraði 5**. Skafið niður hliðar blöndunarskálarinnar með sleikjunnni.
7. Bætið við rjóma, salti, svörtum pipar og múskati og hrærið **10 sek/hraði 3**. Hellið yfir kartöflurnar í eldfasta mótinu, stráið rifnum osti yfir, bakið síðan í 45 mínútur (200°C). Berið fram heitt.

Ráð

- Þetta er frábært meðlæti með steiktu eða grilluðu kjöti.

Tilbrigði

- Hægt er að skipta út Gruyere osti fyrir Emmental eða hvaða annan harðan ost sem er.



Grænmetispizza

🕒 25 mín.

🕒 1 klst. 40 mín.

🌿 auðvelt

🍴 4 skammtar

Hráefni

Pizzadeig

30 g extra virgin ólífuolía
220 g vatn, við stofuhita
1 tsk sykur
20 g ferskt ger eða 2 tsk þurrger (8 g)
400 g brauðhveiti
1 tsk salt

Álegg og bakstur

100 g kúrbítur, óafhýddur, endar
fjarlægðir
120 g rauðlaukur, helmingaður
lóðrétt (1 lítill laukur)
80 g ferskir svepir, heilir, stíkar
fjarlægðir (5–6 sveppir)
100 g gul paprika, skorin í 2 báta,
fræhreinsuð
100 g rauð paprika, skorin í 2 báta,
fræhreinsuð
200 g maukaðir tómatar, úr dós
200 g rifinn mozzarella eða 200 g
rifinn ostur, fyrir pizzu (sjá ráð)
2–3 hnífsoddur salt, eftir smekk
2–3 hnífsoddur svartur pipar, eftir
smekk

Gott að nota

stór skál, plastfilma eða viskustykki,
bökunarplata (40 cm x 35 cm),
bökunarpappír, skál, Thermomix
Skerinn

📏 Pr. 1 skammtur:

Protein 27 g/
Kolvetni 85,9 g / Fita 22,2 g
Orka 2718,9 kJ / 649,8 kcal

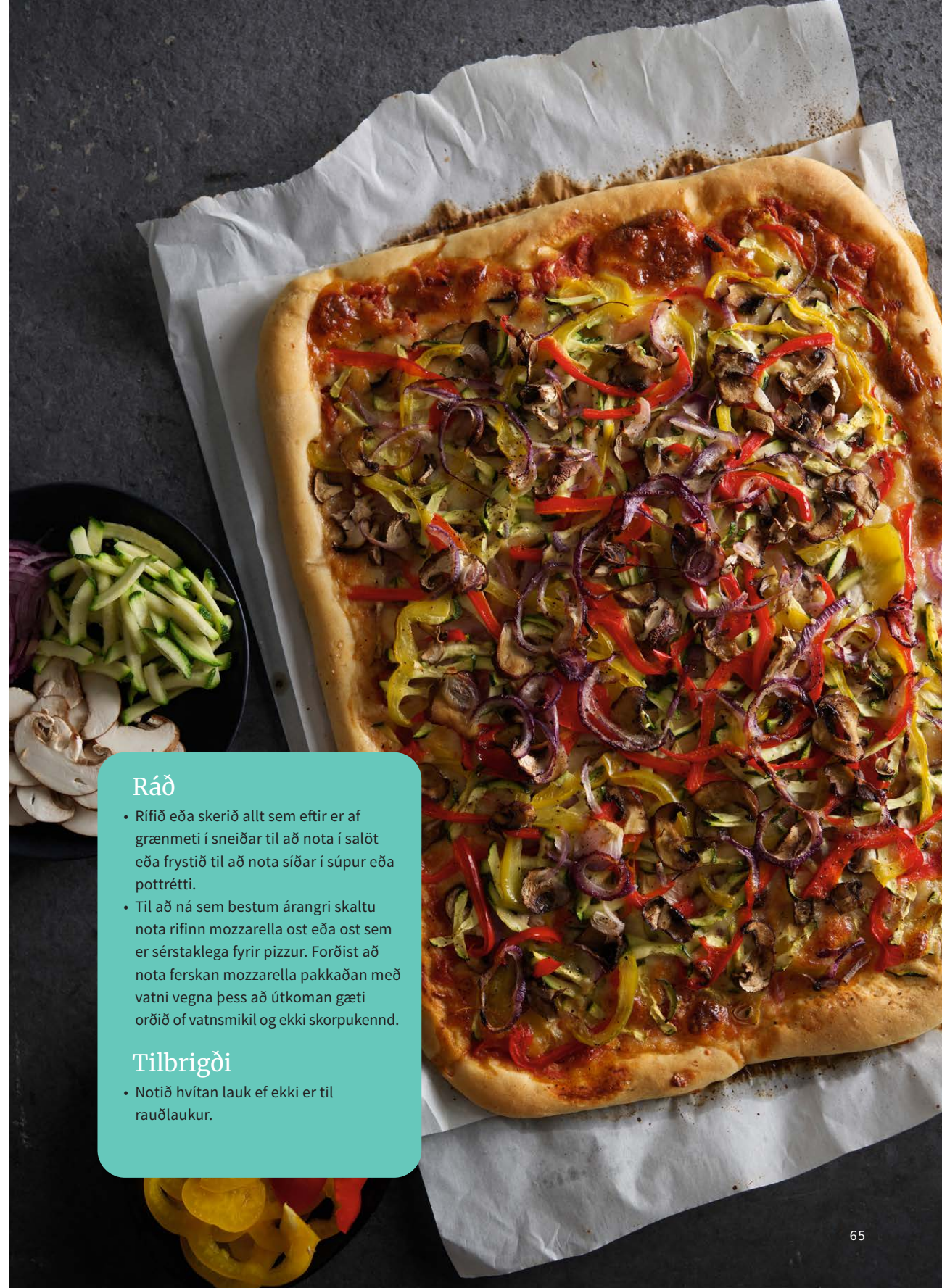
Aðferð

Pizzadeig

1. Ólíuberið stóra skál létt og leggið til hliðar. Setjið vatn, sykur og ger í blöndunarskálina og blandið **20 sek/hraði 2**.
2. Bætið við brauðhveiti, ólífuolíu og salti og hnoðið **Deig ½/2 mín**. Setjið deigið í tilbúna skálina og mótið í kúlu. Hyljið með matarfilmu eða röku viskustykki og látið hefast þar til tvöfaldast (u.þ.b. 1 klst.).
3. Forhitið ofninn í 200°C. Klæðið bökunarplötu (u.þ.b. 40 cm x 35 cm) með bökunarpappír eða smyrjið bakka með ólífuolíu og leggið til hliðar.

Álegg og bakstur

4. Setjið skál á lok blöndunarskálanna, vigtið kúrbít, lauk, sveppi, gula og rauða papriku í skálina og leggið síðan til hliðar.
5. Setjið drifskafið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á. Setjið 2 paprikufleyga lóðrétt í breiðari hluta matarans. Skerið þykkt **1 mín/hraði 4** og ýtið varlega á eftir hráefninu.
6. Setjið sveppi í, staflið þeim í breiðari hluta matarans og ýtið á eftir. Skerið þykkt **30 sek/hraði 4** og ýtið varlega á eftir. Þegar matarinn er tómur, ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið þar til allir sveppirnir eru skornir í sneiðar.
7. Setjið rauðlaukshelmingana lóðrétt í breiðari hluta matarans, ýtið á eftir og sneiðið þykkt **30 sek/hraði 4**.
8. Fjarlægið skurðarlokið, snúið skífurni við með hlið 2 (grating) upp. Setjið lokið aftur á, stingið kúrbít í breiðari hluta matarans. Ýtið á eftir og rífið þykkt **30 sek/hraði 4**. Fjarlægið skeran.
9. Setjið deigið á bökunarplötuna eða bakkann og mótið með því að teygja það varlega og þrýsta því að brúnunum með fingurgómunum þar til það passar vel á.
10. Dreifið maukuðum tómötum (úr dós) og mozzarella jafnt ofan á deigið, dreifið niðurskornu og rifnu grænmeti yfir og stráið salti og svörtum pipar yfir. Bakið pizzuna í 20 mínútur (200°C). Berið fram heitt.



Ráð

- Rífið eða skerið allt sem eftir er af grænmeti í sneiðar til að nota í salöt eða frystið til að nota síðar í súpur eða pottrétti.
- Til að ná sem bestum árangri skaltu nota rifinn mozzarella ost eða ost sem er sérstaklega fyrir pizzur. Forðist að nota ferskan mozzarella pakkaðan með vatni vegna þess að útkoman gæti orðið of vatnsmikil og ekki skorpukennnd.

Tilbrigði

- Notið hvítan lauk ef ekki er til rauðlaukur.

Kartöfluklattar

🔪 35 mín. ⌚ 35 mín. 🌿 auðvelt 🍴 4 skammtar

Hráefni

100 g laukur, skorinn í tvennt
750 g kartöflur, mjólmiklar,
skornar í bita sem passa í
matarann
1–2 hvítlausrif (má sleppa)
70 g hveiti
2 egg, meðalstærð
1–1½ tsk salt
¼–½ tsk svartur pipar, nýmalaður
steikingarolía
200 g sýrður rjómi, fituinnihald
eftir smekk
flórsykur, til að strá yfir (má
sleppa)

Gott að nota

Thermomix Skerinn, viðloðunarfrí
steikarpanna, eldhúsrúlla

Pr. 1 skammtur:
Protein 10,6 g /
Kolvetni 50,3 g / Fita 13 g
Energy 1492,6 kJ / 356,7 kcal

Aðferð

1. Setið skál á lok blöndunarskálarinnar, vigtið laukinn og kartöflurnar, bætið við hvítlaukum og leggið til hliðar.
2. Setjið Thermomix drifskraftið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 2 (grating) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið kartöflubitana í breiðari hluta matarans, einn í einu. Ýtið á eftir og rífið þykkt **1 mín/hraði 4**.
3. Setjið laukhelmingana lóðrétt í breiðari hluta matarans, ýtið á eftir og rífið þykkt **1 mín/hraði 4**. Haldið svo áfram með hvítlausrifin. Fjarlægðu Thermomix skerann og drifskraftið. Setjið rífið grænmetið í blöndunarskálina.
4. Bætið hveiti, eggjum, salti og pipar í blöndunarskálina og blandið **20 sek/hraði 4**.
5. Athugið: kartöflur ættu að vera húðaðar með eggjablöndunni og eggjablandan ætti ekki að leka af skeiðinni þegar þeim er lyft. Ef blandan er of laus í sér má bæta við 1–1½ msk hveiti, hrærið **7 sek/hraði 4**. Setjið í skál og leggið til hliðar.
6. Hitið viðloðunarfría steikarpönnu og hellið þunnu lagi af olíu á hana. Þegar olían er orðin heit setjið varlega 1–2 msk af kartöflublöndunni á pönnuna og fletjið út með skeið til að mynda pönnuköku (u.þ.b. Ø 8 cm). Steikið á báðum hliðum þar til klattarnir eru gullinbrúnir og stökkir (u.þ.b. 3 mínútur), þerrið umfram olíu á pappírspurrku. Berið kartöfluklattana strax fram með sýrðum rjóma og stráð flórsykri yfir (má sleppa).

Framhald á bls. 68 ►



Ráð

- Skipta má rjóma út fyrir jógúrt.
- Ef þú notar nýjar kartöflur gætirðu þurft að bæta við meira hveiti.
- Ef ykkur finnst blandan of blaut má setja blönduna í sigti og láta leka af henni.
- Ekki er ráðlegt að geyma blönduna hráa, þetta er til að tryggja matvælaöryggi vegna hráa egginsins. Steikta kartöfluklatta má geyma í kæli í allt að 2 daga.

Skref
6



Ratatouille Galette

🔪 40 mín.

🕒 1 klst. 30 mín.

🌿 meðalfærni

🍴 8 skammtar

Hráefni

Smjördeig

150 g ósaltað smjör, skorið í bita (1–2 cm), kalt
300 g hveiti
90 g kalt vatn
½ tsk salt

Fylling

350 g kúrbítur, óafhýddur, endar fjarlægðir (2–3 kúrbítar)
350 g plómutómatar, heilir (sjá ráð)
190 g sólþurrkaðir tómatar í olíu, síið vökvann frá (1 krukka með 250 ml)
30 g vatn
10 g graslaukur, klipptur með skærum í litla bita
½ tsk salt
hveiti
1 hnífsoddur svartur pipar, nýmalaður
60 g parmesan ostur, malaður mjólk, til að pensla
10 blöð basilika, fersk

Gott að nota

plastfilma, Thermomix Skerinn, bökunarpappír, bökunarplata, kökukefli, silikon pensill

📊 Pr. 1 skammtur:

Protein 11,1 g /

Kolvetni 45,3 g / Fita 18,5 g

Energy 1581,2 kJ / 377,9 kcal

Aðferð

Smjördeig

1. Setjið kalt smjör, hveiti, vatn og salt í blöndunarskálina og hrærið 20 sek/hraði 6. Ef deigið er ekki komið nógu vel saman, má bæta við 1 msk vatn og hræra aftur **20 sek/hraði 6**. Ef deigið er ekki komið nógu vel saman, má bæta við 1 msk vatn og hræra aftur **20 sek/hraði 6**. Setjið deigið yfir á hveitistráð vinnuborð eða sílikon bökunarmottu og mótið kúlu. Vefjið inn í matarfilmu og setjið í kæli í 20 mínútur. Þvoið og þurrkið blöndunarskálina.

Fylling

2. Setjið skál á lok blöndunarskalarinnar, vigtið kúrbít og plómutómata í hana og leggið til hliðar.
3. Setjið Thermomix drifskafið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna í með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á og setjið einn kúrbít í breiðari hluta matarans. Notið ýtarann og sneiðið þykkt **1 mín/hraði 4**. Endurtakið með kúrbítum sem eftir er. Setjið í skál og leggið til hliðar.
4. Setjið skurðarkörfu og disk aftur á skaftið með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið lokið á skerann og setið í 1 heilan tomat lóðrétt á breiðari hluta matarans og ýtið varlega á eftir. Skerið þykkt **30 sek/hraði 4**. Þegar matarinn er tómur, ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið með afganginum af tómtönum, einum í einu, þar til allir tomatarnir eru skornir í sneiðar. Fjarlægið Thermomix skerann.
5. Hitið ofninn í 200°C.
6. Setjið sólþurrkaða tómat, vatn, graslauk og ½ tsk salt í blöndunarskálina og blandið **30 sek/hraði 3**. Skafið niður hliðar blöndunarskalarinnar með sleikjunni og blandið aftur **30 sek/hraði 3**.
7. Setjið deigið yfir á létt hveitistráð vinnuborð eða bökunarpappír (40 cm x 40 cm) og rúllið út í hring (u.þ.b. Ø 35 cm og 5 mm þykkt). Setjið deigið yfir á stóra bökunarplötu (40 cm x 40 cm) (sjá ráð).

Framhald á bls. 70 ►

8. Dreifið tómatblöndunni yfir deigið og skiljið eftir 4 cm kant á öllum hliðum. Byrjið á ytri hluta deigsins með tómatblönduni, raðið tómötum og kúrbítsneiðum í hringi, skiptist á með 1 tómatneið með 2–3 kúrbítsneiðum) og látið skarast. Stráið salti og pipar yfir.
9. Brjótið kantinn á deiginu yfir. Stráið rifnum parmesanosti yfir grænmetið, penslið deigið (kantinn) með mjólk og bakið síðan í 25 mínútur (200 °C) eða þar til deigið er blásið og gullið. Látið kólna í 5–10 mínútur áður en borið fram skreytt með basilblöðum.

Ráð

- Ef kúrbítarnir sem þú ert að nota eru of þykkir til að komast í gegnum matarann skaltu skera þá til að mjökka þá þannig að þeir passi. Ef þeir eru þunnir má setja tvo eða fleiri kúrbíta lóðrétt í gegnum matarann. Þá koma snyrtilegar sneiðar.
- Fyrir þessa uppskrift, notið plómutómata sem eru minna safaríkir en aðrir tómatar. Deigið verður áfram stökkt þegar það er bakað.
- Ef bökunarplatan þín er innan við 40 cm á breidd skaltu láta deigið hanga yfir brún pappírsins á meðan þú útbýrð deigið. Þegar þú ert að brjóta saman í skrefi 9 skaltu ganga úr skugga um að galettan passi á bökunarplötuna þína.

Tilbrigði

- Það má líka nota deigið til að gera 4 minni galettur. Til að gera það, í skrefi 1, skiptið kúlunni í 4 hluta sem eru svipaðir að stærð og þyngd, rúllið síðan hverri kúlu í hring (Ø 15 cm). Haldið svo áfram áfram á sama hátt.
- Sem hluti af veisluhlaðborði og borið fram með öðrum réttum þá eru þetta alveg 10–12 skammtar.



Ananas carpaccio með bleikum sorbet

🔪 20 mín. ⌚ 20 mín. 🍃 auðvelt 🍴 8 skammtar

Hráefni

Bleikur sorbet

150 g sykur
10 g sítrónusafi, nýkreistur
75 g þroskaður banani, í bitum
500 g frosin jarðarber

Ananas carpaccio

1 ferskur ananas, skerið lóðrétt í
4–6 báta (u.þ.b. 200 g hver),
fjarlægið kjarna
fersk myntulauf

Gott að nota

frostþolið ílát, Thermomix
Skerinn, ísskeið

📏 Pr. 1 skammtur:

Protein 0,9 g/
Kolvetni 41,5 g / Fita 0.2 g
Orka 667,9 kJ / 159,6 kcal

Aðferð

Bleikur sorbet

1. Setjið sykur í blöndunarskálina og malið **10 sek/hraði 10**.
2. Bætið við sítrónusafa og banana og blandið síðan **10 sek/hraði 5**. Skafið niður hliðar blöndunarskálanna með sleikjunnni.
3. Bætið við frosnum jarðarberjum og blandið saman með sleikjunnni **1 mín 30 sek/hraði 10**. Setjið í frostþolið ílát með loki og setjið í frysti. Á meðan, haldið áfram með uppskriftina.

Ananas carpaccio

4. Setjið skál á lok blöndunarskálanna, vigtið ananasbáta og setjið til hliðar.
5. Setjið Thermomix drifskafið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á, setjið 1 ananasfleg í breiðari hluta matarans og ýtið varlega á eftir. Skerið þykkar sneiðar **1 mín/hraði 4**, þrýstið varlega á eftir hráefninu. Þegar matarinn er tómur, ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið þar til allir fleygarnir eru skornir í sneiðar. Fjarlægið Thermomix skerann.
6. Dreifið ananassneiðunum á 8 diska og raðið í eins lags rósettu frá ysta hluta disksins. Berið fram skreytt með nokkrum myntulaufum og skeið af bleikum sorbet.

Ráð

- Til að fá rjómakenndari blöndu má bæta við 1 eggjahvítu í skrefi 2.

Tilbrigði

- Prófið að skipta frosnum jarðarberum út fyrir frosin hindber.



Eplatart

30 mín.

1 klst.

auðvelt

8 sneiðar

Hráefni

Deig

75 g ósaltað smjör, kælt, skorið í bita

1 hnífsoddur salt

½ tsk vanillusykur eða

¼ tsk vanillu extrakt

50 g vatn

Fylling

1000 g epli (allar tegundir)

(td ReINETTE, GRAnny Smith, Pink Lady, Pippin) (sjá ráð)

30 g sykur

10 g smjör, saltað eða ósaltað

Gott að nota

lausbotna tartform (Ø 24 cm), kökukefli, Thermomix Skerinn

Pr. 1 sneið:

Protein 2,7 g/

Kolvetni 37,5 g/ Fita 9,1 g

Orka 979,3 kJ / 234,1 kcal

Aðferð

Deig

1. Hitið ofninn í 200°C. Smyrjið og stráið hveiti í lausbotna form (Ø 24 cm) (sjá ráð) leggið síðan til hliðar.

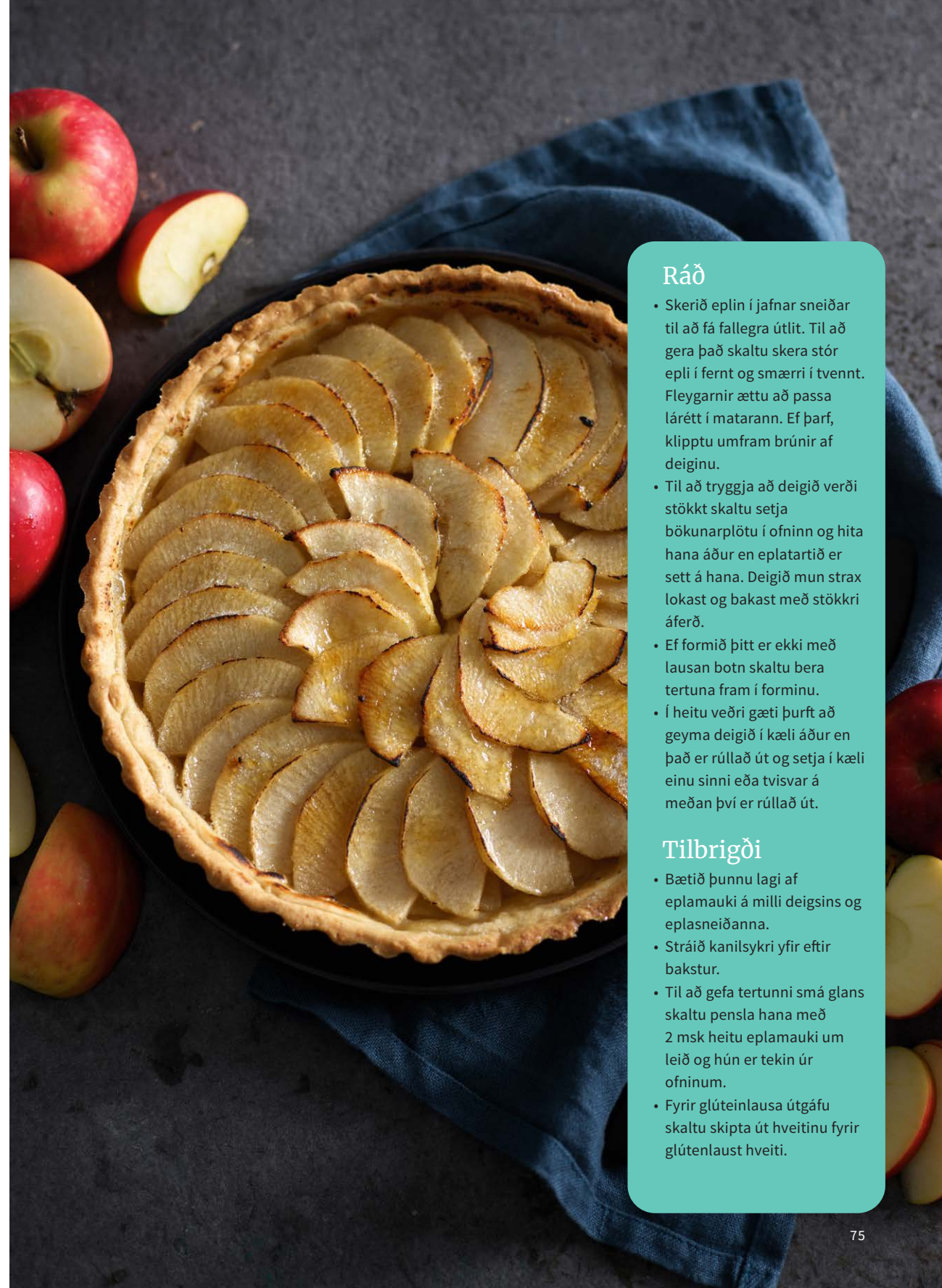
2. Setjið smjör, hveiti, 1 klípa salt, ½ tsk vanillusykur og vatn í blöndunarskálina og blandið síðan **20 sek/hraði 4**. Setjið deigið yfir á hveitistráð vinnuborð og fletjið út með kökukefli. Klæðið tilbúið form með deiginu og setjið síðan til hliðar í kæli.

Fylling

3. Setjið skál á lok blöndunarskálarrinnar og vigtið eplin í hana. Setjið til hliðar. Afhýðið eplin, skerið lítil epli til helminga en stór í fjóra hluta. Kjarnhreinsið.

4. Setjið Thermomix drifskafið og skurðarkörfuna í blöndunarskálina og setjið síðan skurðarskífuna með hlið 1 (sneiðar) upp. Setjið skurðarlokið á, setjið eplahelmingana lóðrétt eða lárétt ef þú notar fjórðunga, í breiðari hluta matarans, haldið þeim öllum eins uppréttum og mögulegt er og ýtið á eftir. Skerið þykkt **1 mín/hraði 4** á meðan ýtt er varlega á eftir. Þegar matarinn er tómur, ýtið á valhnappinn til að stöðva. Endurtakið ef þarf þar til öll eplin eru í sneiðum. Fjarlægjið Thermomix skerann.

5. Raðið eplasneiðunum í aðlaðandi mynstur á deigið. Stráið sykri yfir og dreifið litlum smjörbitum yfir. Bakið í 30–35 mínútur (200°C) eða þar til eplin eru gullin. Berið fram heitt eða kalt.



Ráð

- Skerið eplin í jafnar sneiðar til að fá fallegra útlit. Til að gera það skaltu skera stór epli í fern og smærri í tvennt. Fleygarnir ættu að passa lárétt í matarann. Ef þarf, klipptu umfram brúnir af deiginu.
- Til að tryggja að deigið verði stökkt skaltu setja bökunarplötu í ofninn og hita hana áður en eplatartíð er sett á hana. Deigið mun strax lokast og bakast með stökkri áferð.
- Ef formið þitt er ekki með lausan botn skaltu bera tertuna fram í forminu.
- Í heitu veðri gæti þurft að geyma deigið í kæli áður en það er rúllað út og setja í kæli einu sinni eða tvisvar á meðan því er rúllað út.

Tilbrigði

- Bætið þunnu lagi af eplamauki á milli deigsins og eplasneiðanna.
- Stráið kanilsykri yfir eftir bakstur.
- Til að gefa tertunni smá glans skaltu pensla hana með 2 msk heitu eplamauki um leið og hún er tekin úr ofninum.
- Fyrir glúteinlausa útgáfu skaltu skipta út hveitinu fyrir glútenlaust hveiti.

