



Tefal
www.tefal.fr

ISBN: 978-2-37247-054-4
8020002020

Tefal

ULTRABLEND COOK HIGH SPEED BLENDER

Tefal

RECIPE BOOK

ULTRABLEND COOK



EN

Soup.....	P. 4
Compote.....	P. 8
Coulis.....	P.12
Hot Sauce.....	P.16
Multigrain Milk.....	P.20
Milkshake.....	P.24
Ice Crush.....	P.28
Green Smoothie.....	P.32

TR

Çorba.....	S. 5
Tatlı Soslar.....	S. 9
Sebze/Meyve Püresi ve Aperatifler.....	S.13
Sıcak Soslar.....	S.17
Bitkisel Sütler.....	S.21
Milkshake.....	S.25
Buz Kırma.....	S.29
Smoothie.....	S.33

CS

Polévka.....	str. 5
Kompot.....	str. 9
Pyré.....	str.13
Horká omáčka.....	str.17
Rostlinné mléko.....	str.21
Mléčný koktejl.....	str.25
Ledová tříšť.....	str.29
Zelené smoothie.....	str.33

NL

Soep.....	P. 4
Compote.....	P. 8
Coulis.....	P.12
Warme Saus.....	P.16
Multigranenmelk.....	P.20
Milkshake.....	P.24
Ijsgruis.....	P.28
Groene Smoothie.....	P.32

BG

Супа.....	стр. 5
Компот.....	стр. 9
Сос.....	стр.13
Горещ сос.....	стр.17
Веганско мляко.....	стр.21
Млечен шейк.....	стр.25
Трошене на лед.....	стр.29
Зелено смути.....	стр.33



HU

Leves.....	5 o.
Kompót.....	9 o.
Gyümölcszós.....	13 o.
Meleg szós.....	17 o.
Növényi tej.....	21 o.
Tejes turmix.....	25 o.
Jégdarálás.....	29 o.
Smoothie.....	33 o.

SK

Polievka.....	str. 6
Kompót.....	str. 10
Pyré.....	str.14
Horúca omáčka.....	str.18
Viaczrné mlieko.....	str.22
Mliečny kokteil.....	str.26
Ľadová drvina.....	str.30
Zelené smoothie.....	str.34

RO

Supă.....	P. 6
Compot.....	P. 10
Coulis.....	P.14
Sos fierbinte.....	P.18
Lapte vegetal.....	P.22
Milkshake.....	P.26
Zdrobire gheață.....	P.30
Smoothie.....	P.34

HR

Juha.....	str. 6
Kompot.....	str. 10
Umak.....	str.14
Ljuti umak.....	str.18
Mlijeko od miješanih žitarica.....	str.22
Mliječni napitak.....	str. 26
Usitnjavanje leda.....	str.30
Zeleni kašasti sok.....	str.34

PL

Zupa.....	P. 7
Kompot.....	P. 11
Coulis.....	P.15
Ostry sos.....	P.19
Mleko wielozarniste.....	P.23
Koktajl mleczny.....	P.27
Kruszony lód.....	P.31
Zielone smoothie.....	P.35

DE

Suppe.....	P. 7
Kompott.....	P. 11
Coulis.....	P.15
Scharfe Sauce.....	P.19
Mehrkorn-Milch.....	P.23
Milchshake.....	P.27
Ice Crush.....	P.31
Grüner Smoothie.....	P.35

ES

Sopa.....	P. 7
Compote.....	P. 11
Coulis.....	P.15
Salsa Caliente.....	P.19
Leche Multigrano.....	P.23
Batido De Leche.....	P.27
Granizado.....	P.31
Batido Verde.....	P.35

UK

Суп.....	P. 7
Компот.....	P. 11
Пюре.....	P.15
Гарячий Соус.....	P.19
Мультизлакове Молоко.....	P.23
Молочний Коктейль.....	P.27
Колотий Лід.....	P.31
Зелений Смузі.....	P.35





TR Keçi Peyniri ve Kavrulmuş Fındık ile Mantar Çorbası



- 500 gr mantar
- 1 patates
- 1 diş sarımsak
- 1 dal kekik
- 100 ml az yağlı krema
- 500 ml tavuk suyu
- 100 gr taze keçi peyniri
- 15 gr sarı kuru üzüm
- Bir tutam kırmızı biber
- Bir avuç kabuğu ayıklanmış fındık
- Tuz ve karabiber

- Mantarları temizleyin ve patatesi soyun. Küp küp doğrayın. Diş sarımsağı soyun ve ikiye bölün.
- Patatesleri, mantarları ve sarımsağı blendere ilave edin. Dalını atarak kekik yapraklarını ekleyin, tavuk suyunu koyun ve bir tutam tuz atın. Çorba "Soup" programını seçin, ardından Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Fındığı kabaca doğrayın. Yağsız bir kuru tencereyi ısıtın ve içinde fındıkları kızartın. Bir kenara koyun. Üzümleri doğrayın. Keçi peynirini, üzümleri ve bir tutam kırmızı biberi bir kapta birleştirin. Tuz ve biber ekleyin ve buzdolabına yerleştirin.
- Program bittiğinde, az yağlı kremayı kapaktaki delikten blenderin içine dökün ve birkaç saniye Pulse düğmesine basın. Çorbayı servis tabaklarına dökün. İki kaşık kullanarak, keçi peynirlerini köfte şekline getirin ve çorbayı onlarla süsleyin. Üzerine kavrulmuş fındık serpin.

İpucu: Servis yapmadan önce üzerine trüf yağı serpiştirin.

BG Гъбена супа с ноазети от козе сирене и запечени лешници



- 500 г печурки или други култивирани гъби
- 1 картоф
- 1 скилидка чесън
- 1 стрък мащерка
- 100 мл нискомаслена сметана
- 500 мл пилешки бульон
- 100 г прясно козе сирене
- 15 г жълти стафиди
- щипка червен пипер
- шепи обелени лешници
- сол и черен пипер

- Измийте гъбите и обелете картофа. Нарезете ги на кубчета. Обелете чесъна и го разрежете на две.
- Сложете в блендера картофа, гъбите и чесъна. Добавете листатата мащерка, като отстраните стеблото, бульона и черния пипер и щипка сол. Изберете програмата за супа и натиснете бутон Start/Stop.

- Накълцайте лешниците на едро. Загрейте тиган без мазна и запечете лешниците. Оставете настрана. Нарезете стафидите.

В купа смесете козето сирене, стафидите и щипка червен пипер. Добавете сол и черен пипер и оставете в хладилника.

- Когато програмата приключи, изсипете сметаната в блендера през отвора на капак и натиснете бутон Pulse за няколко секунди. Разсипете супата в купи. С помощта на две еднакви лъжици оформете ноазети от козето сирене и гарнирайте супата с тях. Поръсете със запечени лешници.

Съвет: Поръсете с олио от трюфел преди да поднесете.

EN Button Mushroom Soup with Goat Cheese Quenelles and Toasted Hazelnuts



- 500 g de champignons blancs
- 1 pomme de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 100 ml de crème fraîche
- 500 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de poulet
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 15 g de raisins secs bruns
- 1 pincée de paprika
- 1 poignée de noisettes décortiquées
- Sel et poivre

- Wipe the mushrooms and peel the potato. Dice them. Peel and halve the garlic clove.
- Add the potatoes, mushrooms and garlic to the blender. Add the thyme leaves, discarding the stem, stock and pepper and a pinch of salt. Select the Soup programme, then press the Start/Stop button.
- Roughly chop the hazelnuts. Heat a dry non-oiled pan and toast the hazelnuts in it. Set aside. Chop the sultanas. Combine the goats' cheese, sultanas and pinch of paprika in a bowl. Add salt and pepper and place in the refrigerator.
- When the programme is finished, pour the single cream into the blender through the hole in the lid and press Pulse for several seconds. Pour the soup into serving bowls. Using two identical spoons, form goats' cheese quenelles and garnish the soup with them. Sprinkle with toasted hazelnuts.

Tip: Drizzle with truffle oil just before serving.

NL Champignonsoep met geitenkaasballetjes en geroosterde hazelnoten



- 500 g witte champignons
- 1 aardappel
- 1 teentje knoflook
- 1 takje tijm
- 100 ml vloeibare room
- 500 ml water
- 1 blokje kippenbouillon
- 100 g verse geitenkaas
- 15 g sultanarozijnen
- Snufje gemalen paprika
- Handvol gepelde hazelnoten
- Zout en peper

- Schil de champignons en de aardappel. Snij ze in stukjes. Pel het teentje knoflook en snij in tweeën.
- Doe de stukjes aardappel, champignons en knoflook in de blender. Voeg de tijmblaadjes, de bouillon, de peper en een snufje zout toe. Voeg het water toe, selecteer het Soepprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop.
- Hak de hazelnoten grof. Doe de hazelnoten in een droge pan zonder olie en rooster ze op een vuurtje. Zet terzijde. Hak de rozijnen in stukjes. Meng de geitenkaas, de rozijnen en een snufje gemalen paprika in een kom. Voeg zout en peper toe en zet de kom in de koelkast.

- Na het beëindigen van het programma, giet de vloeibare room in de blender via de opening en houd de Pulsknop enkele seconden ingedrukt. Giet de soep in soepborden. Vorm geitenkaasballetjes met twee identieke lepels en breng ze op de soep aan. Bestrooi met de geroosterde hazelnoten.

Tip: Besprenkel met truffelolie net voor het opdienen.

CS Houbová polévka s kozím sýrem a opečenými lískovými oříšky



- 500 g bílých žampionů
- 1 brambor
- 1 česnekový stroužek
- 1 větvička tymiánu
- 100 ml smetany na vaření
- 500 ml kuřecího vývaru
- 100 g čerstvého kozího sýra
- 15 g zlatých rozinek
- Špetka papriky
- Hrst loupáných lískových oříšků
- Sůl a pepř

- Očistěte houby a oloupejte brambory. Nakrájejte je na kostky. Oloupejte a rozpulte česnek.

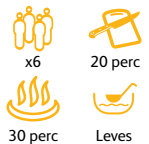
- Do mixéru dejte brambory, houby a česnek. Přidejte tymiánové listy bez stonku, vývar, papriku a špetku soli. Vyberte program Polévka a poté stiskněte tlačítko Start / Stop.

- Nakrájejte na kousky lískové ořechy. Zahřejte suchou pánev bez oleje a lískové ořechy na ní opečte. Poté ji odložte stranou. Dále nakrájejte rozinky a smíchejte je v misce s kozím sýrem a špetkou papriky. Přidejte sůl, pepř a misku pak dejte do ledničky.

- Po dokončení programu nalijte do mixéru přes otvor ve víku smetanu na vaření a stiskněte několikrát tlačítko Pulse. Polévku následně nalijte do servírovacích misek. Pomocí dvou stejných lžic vytvořte kuličky z kozího sýru a ozdobte jimi polévku. Nakonec ji posypte opečenými lískovými oříšky.

Rada: Těsně před podáváním pokapejte polévku lanýžovým olejem.

HU Gombaleves kecskesajttal és pirított mogoróval



- 500 g fehér csiperkegomba
- 1 burgonya
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ág kakukkfű
- 100 ml tejszín
- 500 ml csirke alaplé
- 100 g friss kecskesajt
- 15 g mazsola
- egy csipet pirospaprika
- egy marék tisztított mogoró
- só és bors

- Tisztítsa meg a gombát és hámozza meg a burgonyát. Vágja őket kockára. Hámozza meg és vágja félbe a fokhagymagerendezeket.

- Tegye a burgonyát, a gombát és a fokhagymát a turmixgépbe. Adja hozzá a kakukkfűvet a szára nélkül, az alaplévet, a borsot, valamint egy csipet sót. Válassza ki a Leves programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.

- Aprítsa durvára a mogorót. Melegítsen fel egy serpenyőt olaj nélkül és pirítsa meg benne a mogorót. Tegye félre. Aprítsa fel a mazsolát. Keverje össze egy tálban a kecskesajtot a mazsolával és egy csipet paprikával. Adja hozzá a sőt és a borsot, majd tegye a hűtőszekrénybe.

- A program végeztével öntse a tejszín a turmixgépbe a tető nyílásán keresztül és tartsa nyomva a „Pulse” gombot néhány másodpercig. Öntse a levest tálakba. A kecskesajtot morzsolja a levesre, vagy két egyforma kanál segítségével formázzon belőle galuskákat. Végül szórja meg a pirított mogoróval.

Tipp: Közvetlenül tálalás előtt permetezzen rá szarvasgomba olajjal.



RO Supă de ciuperci cu bulete de brânză de capră și alune prăjite



- 500 g ciuperci albe
- 1 cartof
- 1 cățel de usturoi
- 1 ramură de cimbru
- 100 ml smântână
- 500 ml supă de pui
- 100 g brânză proaspătă de capră
- 15 g stafide aurii
- Un vârf de boia de ardei
- Un pumn de alune decojite
- Sare și piper

• Spălați ciupercile și curățați cartoful de coajă. Taiăți-le în formă de cuburi. Curățați cățelul de usturoi de coajă și tăiați-l în două.

• Adăugați bucățile de cartof, ciupercile și usturoiul în blender. Adăugați frunzele de cimbru, fără tulpină, supă de pui, piperul și un vârf de sare. Selectați programul Soup (Supă), apoi apăsați pe butonul Start/Stop.

• Taiăți alunele. Încălziți o tigaie uscată, fără ulei, și prăjiți alunele în ea. Puneți tigaia deoparte. Taiăți stafidele. Amestecați brânza de capră, stafidele și vârfurile de boia de ardei într-un castron. Adăugați sare și piper și puneți amestecul în frigider.

• Când se termină programul, turnați smântâna în blender prin orificiul din capac și apăsați pe Pulse (Impulsuri) timp de câteva secunde. Turnați supă în boluri pentru servit. Folosind două linguri identice, formați bulete de brânză de capră și adăugați-le în supă. Presărați cu alune prăjite.

Recomandare: Stropiți cu ulei de trufe chiar înainte de servire.

PL Zupa pieczarkowa z quenellami z koziego sera i prażonymi orzechami laskowymi



- 500 g młodych białych pieczarek
- 1 ziemniak
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałeczka tymianku
- 100 ml tłustej śmietany
- 500 ml rosółu z kury
- 100 g świeżego koziego sera
- 15 g złotych rodzynek sułtańskich
- Szczypta papryki
- Garść orzechów laskowych bez łupin
- Sól i pieprz

• Przetrzyj pieczarki i obierz ziemniaka. Poszatkuj je w kostkę. Obierz i przekrój na pół ząbek czosnku.

• Włóż ziemniaki, pieczarki i czosnek do blendera. Dodaj listki tymianku (usuwając z łodygę), rosół, paprykę i szczyptę soli. Wybierz program Zupa i naciśnij przycisk Start/Stop.

• Pokrój orzechy laskowe (nie za drobno). Rozgrzej suchą patelnię bez oleju i wypraż w niej orzechy laskowe. Odstaw na bok. Posiekaj rodzynki sułtańskie. Połącz w misce kozi ser, rodzynki sułtańskie i szczyptę papryki. Dosól i dopieprz i włóż do lodówki.

• Gdy program dobiegnie końca, przez otwór w przykrywce dolej do blendera śmietany i na kilka sekund wcisnij przycisk Praca pulsacyjna. Przelej zupę do misek. Używając 2 identycznych łyżek, zrób z koziego sera quenelle i przystrój nimi zupę. Posyp prażonymi orzechami.

Wskazówka: Tuż przed podaniem skrop olejem truflowym.

ES Sopa de Champiñones con Quenelles de Queso de Cabra y Avellanas Tostadas



- 500 g de champiñones blancos
- 1 patata
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de tomillo
- 100 ml de nata líquida
- 500 ml de agua
- 1 cubo de caldo concentrado de pollo
- 100 g de queso fresco de cabra
- 15 g de uvas pasas amarillas
- Pizca de pimentón
- Puñado de avellanas sin cáscara
- Sal y pimienta

• Pelar los champiñones y patata. Cortarlos. Pelar el diente de ajo y cortarlo por la mitad.

• Añadir las patatas, champiñones y ajo en la batidora. Añadir las hojas de tomillo, el cubo de caldo concentrado, la pimienta y una pizca de sal. Añadir el agua y seleccionar el programa de Sopa, después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop).

• Picar las avellanas en trozos grandes. Calentar una sartén sin aceite y tostar las avellanas. Dejar reposar. Picar las uvas pasas. Combinar en un cuenco el queso de cabra, las uvas pasas y una pizca de pimentón. Añadir sal y pimienta e introducir en el frigorífico.

• Cuando el programa haya finalizado, añadir la nata líquida en la batidora por el orificio y presionar el botón Pulsador durante varios segundos. Servir la sopa en los cuencos. Utilizar dos cucharas idénticas para formar quenelles de queso de cabra y aderezar la sopa con ellas. Espolvorear con avellanas tostadas.

Consejo: Añadir un chorrito de aceite de trufa antes de servir.

SK Hubová polievka s kozím syrom a opečenými lieskovými orieškami



- 500 g białych szampinjonów
- 1 ziemniak
- 1 cesnakový strúčik
- 1 vetvička tymianu
- 100 ml smotany na varenie
- 500 ml kuracieho vývaru
- 100 g čerstvého kozieho syra
- 15 g zlatých hrozienok
- Štipka papriky
- Hrst olúpaných lieskových orieškov
- Soľ a korenje

• Očistite huby a olúpte zemiaky. Nakrájajte ich na kocky. Olúpte a rozpolte cesnak.

• Do mixéru pridajte zemiaky, huby a cesnak. Pridajte tymianové listy bez stonky, vývar, papriku a štipku soli. Vyberte program Polievka a potom stlačte tlačidlo Start / Stop.

• Posekajte lieskové orechy nahrubo. Zahrejte suchú panvicu bez oleja a opečte na nej lieskové orechy. Odložte nabok. Nasekajte hrozienka. Zmiešajte kozi syr, hrozienka a štipku papriky do misky. Pridajte soľ, papriku a umiestnite do ladičky.

• Po dokončení programu nalejte smotanu na varenie do mixéru cez otvor vo veku a stlačte niekoľkokrát tlačidlo Pulse. Nalejte polievku do servirovacích misiek. Pomocou dvoch rovnakých lyžíc vytvorte guľôčky z kozieho syra a ozdobyte s nimi polievku. Posypte opečenými lieskovými orieškami.

Rada: Tesne pred podávaním pokvapkajte s hľuzovým olejom.

HR Juha od šampinjona s noklicama od kozjeg sira i prženim lješnjacima



- 500 g bijelih šampinjona
- 1 krumpir
- 1 režanj češnjaka
- 1 grančica timijana
- 100 ml vrhnja
- 500 ml pilećeg temeljca
- 100 g svježeg kozjeg sira
- 15 g zlatnih grožđica
- Prstohvat paprike
- Šaka očišćenih lješnjaka
- Sol i papar

• Očistite šampinjone i ogulite krumpir. Izrežite ih na kockice. Očistite i prepolite češanj češnjaka.

• U blender stavite krumpir, šampinjone i češnjak. Dodajte listiće timijana, odbacite stabljiku, temeljac, papar i prstohvat soli. Odbacite program Juha, a zatim pritisnite tipku Start/Stop.

• Krupno usitnite lješnjake. Zagrijte suhu tavu bez ulja i u njoj prepržite lješnjake. Ostavite sa strane. Usitnite grožđice. U posudi pomiješajte kozji sir, grožđice i prstohvat paprike. Dodajte sol i papar i stavite posudu u hladnjak.

• Po završetku programa u blender ulijte vrhnje kroz otvor na poklopcu i pritisnite tipku Pulse nekoliko sekundi. Ulijte juhu u posude za serviranje. Pomoću dvije jednake žlice oblikujte noklice od kozjeg sira i dodajte u juhu. Pospite s prženim lješnjacima.

Savjet: neposredno prije serviranja začinite uljem s okusom tartufa.

DE Champignonsuppe mit Ziegenkäse-Nockerl und gerösteten Haselnüssen



- 500 g weiße Champignons
- 1 Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 100 ml Sahne
- 500 ml Wasser
- 1 Würfel Hühnerbrühe
- 100 g frischer Ziegenkäse
- 15 g goldene Sultaninen
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Handvoll geschälte Haselnüsse
- Salz und Pfeffer

• Champignons putzen und die Kartoffel schälen. Würfeln Sie sie. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.

• Kartoffeln, Champignons und Knoblauch in den Mixer geben. Thymianblätter, Brühwürfel, Pfeffer und eine Prise Salz hinzufügen. Wasser dazugeben, das Suppenprogramm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken.

• Haselnüsse grob hacken. Eine trockene, nicht geölte Pfanne erhitzen und die Haselnüsse darin rösten. Anschließend zur Seite stellen. Die Sultaninen hacken. Ziegenkäse, Sultaninen und eine Prise Paprikapulver in einer Schüssel mischen. Salz und Pfeffer hinzugeben und in den Kühlschrank stellen.

• Wenn das Programm beendet ist, geben Sie die Sahne durch das Loch in den Mixer und drücken Sie „Pulse“ für einige Sekunden. Die Suppe in Servierschalen füllen. Mit zwei gleich großen Löffeln die Ziegenkäse-Nockerln formen und die Suppe damit garnieren. Mit gerösteten Haselnüssen bestreuen.

Tip: Drizzle with truffle oil just before serving.

UK Грибний крем-суп із кнелями з сиру та підсмаженим фундуком



- 500 г білих печериць
- 1 картоплина
- 1 зубчик часнику
- 1 гілочка чебрецю
- 100 мл вершків
- 500 мл води
- 1 кубик курячого бульйону
- 100 г свіжого козячого сиру
- 15 г світлих родзинок
- Дрібка паприки
- Жменька очищених лісових горіхів
- Сіль і перець

• Очистіть гриби та картоплю. Поріжте їх кубиками. Очистіть і розріжте навпіл зубчик часнику.

• Додайте до блендера картоплю, гриби та часник. Додайте листя чебрецю, кубик бульйону, перець і дрібку солі. Додайте воду та виберіть програму «Суп», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

• Грубо подрібніть фундук. Нагрійте суху сковорідку без олії та підсмажте в ній фундук. Відкладіть. Подрібніть родзинки. Покладіть козячий сыр, родзинки та дрібку паприки в миску. Додайте сіль та перець і помістіть у холодильник.

• Коли програма завершена, залийте вершки в блендер через отвір і натискайте «Імпульс» протягом декількох секунд. Налийте суп у миски для подачі на стіл. Використовуючи дві однакові ложки, зробіть кнелі з козячого сиру і прикрасьте ними суп. Посипте підсмаженим фундуком.

Порада: Збризніть трюфельною олією безпосередньо перед подачею на стіл.



TR Vanilya ve Kayısıli Meyve Püresi



- 700 gr taze kayısı
- 60 gr esmer şeker
- 2 vanilya çubuğu
- 50 ml su
- 1 yemek kaşığı agave şurubu
- 50 gr susam
- 25 gr rendelenmiş hindistancevizi
- 60 gr şeker

• Kayısları yıkayıp ortasından çekirdekleri çıkartın. Onları küp küp doğrayın ve bir kaseye koyun. Vanilya çubuklarını ortadan boylamasına yarıp ve çekirdeklerini sıyırın. Onları esmer şeker ile birlikte doğranmış kayıslara ekleyin. Karıştırın ve aromalarını salmalarını için 15 dakika beklemeye bırakın.

• Su ve agave şurubunu blendere ilave edin, sonra kayısıyı ekleyin. Meyve/Sebzeli Püresi "Compote" programını seçin, ardından Başlat/Durdur düğmesine basın. Program bittiğinde, kayısı sosunu bir kaba dökün ve soğutun.

• Susam tohumlarını, rendelenmiş hindistancevizi ve şekeri birlikte karıştırın.

• Büyük yapışmaz bir tavayı ısıtın ve susam tohumu karışımını içine dökün. Karamelize olması için yaklaşık 5 dakika bekleyin, karıştırın ve sonra yağ geçirmez kağıda dökün. Soğutun, sonra karışımı büyük parçalara bölün. Karamelize susam tohumlarını sos ile servis yapın.

İpucu: Sunulmadan hemen önce meyve sosunuza taze yaban mersini ekleyin.

BG Компот от кайсии с ванилия



- 700 г пресни кайсии
- 60 г кафява захар
- 2 шушулки ванилия
- 50 мл вода
- 1 ч.л. сироп от агаве
- 50 г сусамови семена
- 25 г изсушен кокос
- 60 г захар

• Измийте кайсиите, разполовете ги и махнете костилките. Нарезете ги на кубчета и ги сложете в купа. Разрежете шушулките ванилия на две по дължината им и изстържете семената. Добавете ги към нарязаните кайсии заедно с кафявата захар. Разбъркайте и оставете за 15 мин да се развият вкусовете.

• Сложете в блендера водата и сиропа от агаве, след това добавете и кайсиите. Изберете програмата за компот и натиснете бутона Start/Stop. Когато програмата приключи, изсипете компота от кайсии в купа и изстудете.

• Смесете сусамовите семена, настързания кокос и захарта.

• Загрейте голям тиган с незалепващо покритие и изсипете сместа от сусамови семена. Оставете да се карамелизира за около 5 мин, разбъркайте и изсипете върху пергаментна хартия. Оставете на изстина, след което разчупете на големи парчета. Поднесете карамелизираните сусамови семена заедно с компота.

Съвет: Добавете пресни боровинки преди да поднесете.

EN Vanilla Apricot Compote



- 700 g fresh apricots
- 60 g demerara sugar
- 2 vanilla pods
- 50 ml water
- 1 tbsp agave syrup
- 50 g sesame seeds
- 25 g desiccated coconut
- 60 g sugar

• Wash and halve the apricots, and remove the stones. Dice them and put in a bowl. Slice the vanilla pods in half lengthwise and scrape out the seeds. Add them to the diced apricots along with the demerara sugar. Stir and leave the flavours to develop for 15 minutes.

• Add the water and agave syrup to the blender, then add the apricots. Select the Compote programme, then press the Start/Stop button. When the programme is finished, pour the apricot compote into a bowl and chill.

• Mix the sesame seeds, grated coconut and sugar together. Heat a large non-stick pan and pour in the sesame seed mixture. Let caramelize for about 5 minutes, stirring, then pour onto greaseproof paper. Let cool, then break the mixture into large pieces. Serve the caramelised sesame seeds with the compote.

Tip: Add fresh blueberries to the compote just before serving.

NL Abrikozencompote met vanille



- 700 g abrikozen
- 60 g bruine suiker
- 2 vanillebonen
- 50 ml water
- 1 eetlepel agavesiroop
- 50 g sesamzaadjes
- 25 g kokosnoot, geraspt
- 60 g suiker

• Was de abrikozen, snij ze in tweeën en verwijder de pitten. Snij de abrikozen in stukjes en doe ze in een kom. Halveer de vanillebonen in de lengte en schraap de zaadjes uit. Voeg de vanillebonen samen met de bruine suiker toe aan de stukjes abrikoos. Roer en laat het mengsel gedurende 15 minuten op smaak komen.

• Giet het water en de agavesiroop in de blender en voeg vervolgens de abrikozen toe.

• Selecteer het Compoteprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Eenmaal het programma is beëindigd, giet de abrikozencompote in een kom en koel het af. Meng de sesamzaadjes, de geraspte kokosnoot en de suiker. Verwarm een grote pan met antiaanbaklaag en doe er het mengsel van de sesamzaadjes in. Laat het mengsel ongeveer 5 minuten karamelliseren en giet het vervolgens op een vel bakpapier. Laat het mengsel afkoelen en splits het vervolgens in grote stukken. Dien de gekarameliseerde sesamzaadjes samen met de compote op.

Tip: Voeg verse bosbessen aan de compote toe net voor het opdienen.

CS Vanilkovo-meruňkový kompot



- 700 g čerstvých meruňek
- 60 g cukru demerara
- 2 vanilkové lusky
- 50 ml vody
- 1 polévková lžíce agávového sirupu
- 50 g sezamových semínek
- 25 g sušeného kokosu
- 60 g cukru

• Umyjte a rozpulte meruňky a odstraňte pecky. Nakrájejte je na kostky a dejte do misky. Poté rozkrojte vanilkové lusky podélně na polovinu a vyškrábejte z nich semena. Přidejte je na nakrájené meruňky spolu s cukrem demerara. Vše zamíchejte a nechte uležet po dobu 15 minut.

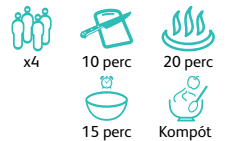
• Do mixéru nalijte vodu, přidejte agávový sirup a meruňky. Vyberte program Kompot a poté stiskněte tlačítko Start / Stop. Po ukončení programu nalijte meruňkový kompot do misky a nechte vychladnout.

• Smíchejte sezamová semínka, strouhaný kokos a cukr.

• Zahřejte na kamnech velkou nepřilnavou pánev a vysypte na ní směs se sezamovými semínky. Poté ji nechte asi 5 minut karamelizovat a průběžně ji míchejte. Následně ji nalijte na papír odolný proti pronikání tuků. Směs nechte vychladnout a poté ji rozlámejte na velké kousky. Karamelizovaná sezamová semínka podávejte společně s kompotem.

Rada: Těsně před podáváním přidejte do kompotu čerstvé borůvky.

HU Vaníliás sárgabarack kompót



- 700 g friss sárgabarack
- 60 g barna nádcukor
- 2 vaníliarúd
- 50 ml víz
- 1 ek. agavé szirup
- 50 g szezámag
- 25 g kókuszreszelék
- 60 g cukor

• Mossa meg és vágja félbe a sárgabarackokat, majd távolítsa el a magokat. Vágja öket kockára és tegye egy tálba. Vágja félbe a vaníliarudat hosszában és kaparja ki a magokat. A barna nádcukorral együtt adja hozzá a felkockázott sárgabarackhoz. Keverje össze, majd hagyja összeérni az izeket 15 percig.

• Töltse a vizet és az agavé szirupot a turmixgépbe, majd adja hozzá a sárgabarackot. Válassza ki a Kompót programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. A program végeztével töltse a sárgabarack kompótot egy tálba, majd pihentesse.

• Keverje össze a szezámagot a kókuszreszeléssel és a cukorral.

• Melegítsen fel egy nagy tapadásmentes serpenyőt és öntse bele a szezámagos keveréket. Hagyja karamellizálódni körülbelül 5 percig, keverje meg, majd öntse egy sütőpapírra. Hagyja kihűlni, majd törje a táblát nagyobb darabokra. Tálalja a karamellizált szezámagot a kompóttal.

Tipp: Közvetlenül tálalás előtt adjon friss áfonyát a kompóthoz.



RO Piure de caise cu vanilie



- 700 g caise proaspete
- 60 g zahăr Demerara
- 2 păstăi de vanilie
- 50 ml apă
- 1 linguri sirop de agave
- 50 g semințe de susan
- 25 g fulgi de nucă de cocos
- 60 g zahăr

• Spălați și tăiați în două caisele și îndepărtați sămburii. Tăiați-le în formă de cuburi și puneți-le într-un castron. Tăiați păstăile de vanilie în jumătate pe lungime și îndepărtați semințele. Adăugați-le la caisele tăiate în cubulețe împreună cu zahărul Demerara. Agitați și lăsați să se dezvolte aromele timp de 15 minute.

• Adăugați apa și siropul de agave în blender, apoi adăugați caisele. Selectați programul Compote (Kompot), apoi apăsați pe butonul Start/Stop. Când se termină programul, turnați piureul de caise într-un castron și răciți-l.

• Amestecați semințele de susan, fulgii de nucă de cocos și zahărul împreună.

• Încălziți o tigaie neaderentă mare și turnați amestecul de semințe de susan. Lăsați să se caramelizeze timp de aproximativ 5 minute, amestecând, apoi turnați pe hârtie impermeabilă. Lăsați să se răcească, apoi rupeți amestecul în bucăți mari. Serviți semințele de susan caramelizate cu piure.

Recomandare: Adăugați afine proaspete în piure chiar înainte de servire.

SK Vanilkovo-marhuľový kompót



- 700 g čerstvých marhůľ
- 60 g cukru demerara
- 2 vanilkové struky
- 50 ml vody
- 1 polievková lyžica agávového sirupu
- 50 g sezamových semienok
- 25 g sušeného kokosu
- 60 g cukru

• Umyte a rozpolte marhule a vyberte kôstky. Nakrájajte na kocky a dajte do misky. Nakrájajte vanilkové struky na polovicu pozdĺžne a vyškrabte semienka. Pridajte ich na pokrývané marhule spolu s cukrom demerara. Zamiešajte a nechajte vyvíjať chuť počas 15 minút.

• Do mixéru pridajte vodu a agávový sirup a potom pridajte marhule. Vyberte program Kompót a potom stlačte tlačidlo Start / Stop. Po ukončení programu nalejte marhuľový kompót do misky a ochladte.

• Zmiešajte sezamová semienka, strúhaný kokos a cukor.

• Zahrejte veľkú nelepivú panvicu a vysypte na ňu zmes sezamových semien. Nechajte karamelizovať asi 5 minút, miešajte a potom nalejte na nepremokavý papier. Nechajte vychladnúť a potom rozlámte zmes na veľké kúsky. Podávajte karamelizované sezamové semienka s kompótom.

Rada: Tesne pred podávaním pridajte čerstvé čučoriedky do kompótu.

HR Kompot od marelica s vanilijom



- 700 g svježih marelica
- 60 g smeđeg šećera
- 2 mahune vanilije
- 50 ml vode
- 1 vž. sirupa od agave
- 50 g sjemenki sezama
- 25 g dehidriranog kokosa
- 60 g šećera

• Operite i prepolite marelice i izvadite koštice. Izrežite ih u kockice i stavite u posudu. Prepolite mahune vanilije po dužini i uklonite sjemenke. Mahune dodajte marelicama zajedno sa smeđim šećerom. Pomiješajte i pričekajte 15 minuta da se razvije aroma.

• U blender ulijte vodu i sirup od agave, a zatim dodajte marelice. Odaberite program Kompot, a zatim pritisnite tipku Start/Stop. Po završetku programa ulijte kompote od marelice u posudu i ohladite.

• Pomiješajte sjemenke sezama, usitnjeni kokos i šećer.

• Zagrijte veliku tavu s neprianjajućim dnom i u nju stavite mješavinu sjemenki sezama. Miješajte da karamelizira oko 5 minuta, a zatim izlijte na masni papir. Pričekajte da se ohladi, a zatim izlomite smjesu u velike komade. Karamelizirane sjemenke sezama servirajte s kompotom.

Savjet: neposredno prije serviranja u kompote dodajte svježe borovnice.

PL Kompot waniliowo-morelowy



- 700 g świeżych moreli
- 60 g cukru demerara
- 2 laski wanilii
- 50 ml wody
- 1 łyżka syropu z agawy
- 50 g nasion sezamu
- 25 g wiórków kokosowych
- 60 g cukru

• Umyj i przekrój na połowki morele, usuń z nich pestki. Pokrój je w kostkę i włóż do miski. Laski wanilii przekrój wzdłuż na połowki i wyduń z nich nasiona. Dodaj je do moreli pokrojonych w kostkę dosyp cukru demerara. Wymieszaj i odczekaj 15 minut, aby pozwolić by składniki przesiąkły swoim zapachem.

• Wlej do blendera wody i syropu z agawy, a potem dodaj morele. Wybierz program Kompot i naciśnij przycisk Start/Stop. Gdy program dobiegnie końca, przelej kompote morelowy do miski i ostudź.

• Wymieszaj z ziarnami sezamu, wiórkami kokosowymi i cukrem.

• Rozgrzej dużą nieprzywierającą patelnię i przelej na nią mieszaninę z ziarnami sezamu. Mieszając, pozwól, aby przez 5 minut wytworzył się karmel, następnie przelej masę na papier pergaminowy. Pozwól, aby masa ostygła i połam ją na duże kawałki. Podawaj skarmelizowany sezam z kompotem.

Wskazówka: Tuż przed podaniem dodaj do kompotu świeżych jagód.

DE Vanille-Aprikosen-Kompott



- 700 g Aprikosen
- 60 g brauner Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 50 ml Wasser
- 1 EL Agavendicksaft
- 50 g Sesamkörner
- 25 g Kokosflocken
- 60 g Zucker

• Die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine entfernen. In Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Zusammen mit dem braunen Zucker zu den gewürfelten Aprikosen geben. Umrühren und den Aromen 15 Minuten Zeit geben, um sich zu entfalten.

• Wasser und Agavensirup in den Mixer geben, dann die Aprikosen hinzufügen.

• Kompott-Programm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken. Wenn das Programm beendet ist, das Aprikosenkompott in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Sesamkörner, Kokosraspeln und Zucker miteinander vermischen. Eine große, antihaftbeschichtete Pfanne erhitzen und die Sesam-Mischung einfüllen. Unter Rühren ca. 5 Minuten karamellisieren lassen, dann auf Pergamentpapier gießen. Abkühlen lassen. Dann die Masse in große Stücke zerkleinern. Die karamellisierten Sesamkörner zusammen mit dem Kompott servieren.

Tipp: Kurz vor dem Servieren frische Heidelbeeren zum Kompott geben.

ES Comporta de vainilla y albaricoques



- 700 g de albaricoques
- 60 g de azúcar demerara
- 2 vainas de vainilla
- 50 ml de agua
- 1 cucharada sopera de sirope de ágave
- 50 g de semillas de sésamo
- 25 g de coco rallado
- 60 g de azúcar

• Lavar y cortar los albaricoques por la mitad, y quitar los huesos. Cortarlos e introducirlos en un cuenco. Cortar las vainas de vainilla longitudinalmente por la mitad y rascar para extraer las semillas. Añadir las a los albaricoques cortados junto con el azúcar de demerara. Revolver y dejar que los sabores se intensifiquen durante 15 minutos.

• Añadir el agua y el sirope de ágave a la batidora, después añadir los albaricoques.

• Seleccionar el programa de Compota, y después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop) Cuando el programa haya finalizado, incorporar la compota de albaricoque en el cuenco y dejar enfriar. Mezclar las semillas de sésamo, el coco rallado y el azúcar. Calentar una sartén antiadherente y añadir la mezcla de semillas de sésamo. Dejar caramelizar durante unos 5 minutos, revolviendo y después servir sobre un papel encerado. Dejar enfriar, después cortar en trozos grandes. Servir las semillas de sésamo caramelizadas con la compota.

Consejo: Añadir arándanos frescos a la compota antes de servirla.

UK Ванільно-абрикосовий десерт



- 700 г абрикосів
- 60 г коричневого цукру
- демерара
- 2 стручки ванілі
- 50 мл води
- 1 ст.л. сиропу з агаві
- 50 г насіння кунжуту
- 25 г тертого кокосу
- 60 г цукру

• Промийте і розріжте абрикоси навпіл, вийміть кісточки. Поріжте їх кубиками і покладіть у миску. Розріжте ванільні стручки навпіл уздовж і зішкребіть насіння. Додайте його до нарізаних абрикосів разом із цукром демерара. Змішайте та дайте настоятися протягом 15 хвилин.

• Додайте води та сироп з агаві в блендер, а потім додайте абрикоси.

• Виберіть програму «Kompot», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Коли програма завершиться, вилийте абрикосовий десерт у миску і поставте в холодильник. Змішайте разом насіння кунжуту, третій кокос та цукор. Нагрійте велику сковороду з антипригарним покриттям та насипте суміш із насінням кунжуту. Кaramelізуйте близько 5 хвилин, перемішуючи, а потім викладіть на жиростійкий папір. Дайте охолонути, а потім розділіть суміш на великі шматки. Подавайте карамелізоване насіння кунжуту з десертом.

Порада: Додайте свіжу чорницю до десерту перед подачею.



TR Çilek, Ravent ve Sichuan Biberli Sebze/ Meyve Püresi



- 300 gr ravent (ışkın) otu
- 200 gr çilek
- 120 gr şeker
- 1 limon
- 1 çay kaşığı Sichuan biberi

- Raventi soyun ve küp küp doğrayın. Bir kaseye alarak üzerinde şeker serpin. Karıştırın ve aromaların gelişmesi için 15 dakika beklemeye bırakın.
- Çilekleri yıkayın, sarını çıkarın ve küp küp doğrayın. Limonun suyunu sıkın. Blender sürahisine limon suyu, Sichuan biberi, çilek ve ravent karışımını ekleyin.
- Tatlı Sos "Coulis" programını seçin, daha sonra Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Program bittiğinde, sosunuzu bir kaba dökün ve en az 2 saat buzdolabında soğutun.

İpucu: Sosunuzu limonlu sorbe ile servis yapın.

BG Сос от ягоди, ревен и сечуански пипер



- 300 g ревен
- 200 g ягоди
- 120 g захар
- 1 лимон
- 1 сл. сечуански пипер

- Обелете ревена и го нарежете на ситно. Поставете ревена в купа и го поръсете със захар. Разбъркайте и оставете за 15 мин да се развият вкусовете.
- Измийте ягодите, махнете дръжките и ги нарежете на кубчета. Изцедете сока на лимона. Сложете в блендера сместа от лимонов сок, сечуански пипер, ягоди и ревен.
- Изберете програмата за сосове и натиснете бутона Start/Stop.
- Когато програмата приключи, изсипете соса в купа и оставете да изстине в хладилника поне за 2 часа.

Съвет: Поднесете соса с лимонovo сорбе.

EN Strawberry, Rhubarb and Szechuan Pepper Coulis



- 300 g rhubarb
- 200 g strawberries
- 120 g sugar
- 1 lemon
- 1 tsp Szechuan pepper

- Peel and finely dice the rhubarb. Add the rhubarb to a bowl and sprinkle the sugar over it. Stir and leave the flavours to develop for 15 minutes.
- Wash, hull and dice the strawberries. Juice the lemon. Add the lemon juice, Szechuan pepper, strawberries and rhubarb mixture to the blender.
- Select the Coulis programme, then press the Start/Stop button.
- When the programme is finished, pour the coulis into a bowl and chill for at least 2 hours in the refrigerator.

Tip: Serve the coulis with lemon sorbet.

NL Coulis van aardbeien, rabarber en szechuanpeper



- 300 g rabarber
- 200 g aardbeien
- 120 g suiker
- 1 citroen
- 1 koffielepel szechuanpeper

- Schil de rabarber en snij het in kleine stukjes. Doe de rabarber in een kom en bestrooi het met de suiker. Roer en laat het mengsel gedurende 15 minuten op smaak komen.
- Was, verwijder de kroontjes en snij de aardbeien in stukjes. Pers de citroen. Doe het citroensap, de szechuanpeper, de aardbeien en het rabarbermengsel in de blender.
- Selecteer het Coulisprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop.
- Eenmaal het programma is beëindigd, giet de coulis in een kom en zet het gedurende minstens 2 uur in de koelkast.

Tip: Giet de coulis over de citroensorbet en dien op.

CS Jahodovo-rebarborové pyré se sečuánským pepřem



- 300 g rebarbory
- 200 g jahod
- 120 g cukru
- 1 citron
- 1 lžička sečuánského pepře

- Oloupejte rebarboru a nakrájejte ji na kostky. Poté ji dejte do misky a posypte cukrem. Vše zamíchejte a nechte uležet po dobu 15 minut.
- Umyjte a očistěte jahody a nakrájejte je na kostky. Poté vymačkejte šťávu z citronu. Do mixéru nalijte citronovou šťávu, přidejte sečuánský pepř, jahody a rebarborovou směs.
- Vyberte program Pyré a poté stiskněte tlačítko Start / Stop.
- Po dokončení programu nalijte pyré do misky a nechte ho vychladnout v ledničce alespoň 2 hodiny.

Rada: Pyré podávejte s citrónovým sorbetem.

HU Epres-rebarbarás gyümölcszós szecsuáni borsal



- 300 g rebarbara
- 200 g eper
- 120 g cukor
- 1 citrom
- 1 szecsuáni bors

- Hámozza meg és vágja apróra a rebarbarát. Tegye egy tálba a rebarbarát és szórja rá a cukrot. Keverje össze, majd hagyja összeérni az ízeket 15 percre.
- Mossa meg, csumázza ki és aprítsa fel az epret. Facsarja ki a citromot. Töltse a citromlé, szecsuáni bors, eper és rebarbara keverékét a turmixgépbe.
- Válassza ki a Gyümölcszószt programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
- A program végeztével öntse a gyümölcszószt egy tálba és pihentesse a hűtőszekrényben legalább 2 óráig.

Tipp: Tálalja a gyümölcszószt citromos sörbettel.



RO Coulis de căpșuni, rubarbă și ardei Sichuan



- 300 g rubarbă
- 200 g căpșuni
- 120 g zahăr
- 1 lămâie
- 1 linguriță de ardei Sichuan

• Curățați de coajă rubarba și tăiați-o în cubulețe. Adăugați rubarba într-un castron și presărați zahărul peste ea. Agitați și lăsați să se dezvolte aromele timp de 15 minute.

• Spălați, uscați și tăiați căpșunile în cubulețe. Stoarceți lămâia. Adăugați suc de lămâie, ardeiul Sichuan, căpșunile și amestecul de rubarbă în blender.

• Selectați programul Coulis, apoi apăsați pe butonul Start/Stop.

• Când se termină programul, turnați coulis-ul într-un castron și răciți-l timp de cel puțin 2 ore în frigider.

Recomandare: Serviți coulis-ul cu sorbet de lămâie.

PL Coulis z truskawkami, rabarborem i syczuńskim pieprzem



- 300 g rabarbaru
- 200 g truskawek
- 120 g cukru
- 1 cytryna
- 1 łyżeczka pieprzu syczuńskiego

• Obierz rabarbar i pokrój go w drobną kostkę. Dodaj rabarbar do miski i posyp cukrem. Wymieszaj i odczekaj 15 minut, aby pozwoleć by składniki przesiąkły swoim zapachem.

• Truskawki umyj, obierz i pokrój w kostkę. Wyciśnij sok z cytryny. Dodaj do blendera sok z cytryny, pieprz syczuński, truskawki i mieszaninę rabarbaru.

• Wybierz program Coulis i naciśnij przycisk Start/Stop.

• Gdy program dobiegnie końca, przelej coulis do miski i ostudź w lodówce przez co najmniej 2 godziny.

Wskazówka: Podawaj coulis z sorbetem cytrynowym.

ES Coulis de Fresa, Ruibarbo y Pimienta de Sichuan



- 700 g de albaricoques
- 60 g de azúcar demerara
- 2 vainas de vainilla
- 50 ml de agua
- 1 cucharada sopera de sirope de ágave
- 50 g de semillas de sésamo
- 25 g de coco rallado
- 60 g de azúcar

• Pelar y picar finamente el ruibarbo. Añadir el ruibarbo en un cuenco y espolvorear el azúcar por encima. Revolver y dejar que los sabores se intensifiquen durante 15 minutos.

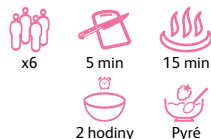
• Lavar, quitar el tallo y cortar las fresas. Exprimir el limón. Añadir en la batidora el zumo de limón, la pimienta de Sichuan, las fresas y la mezcla de ruibarbo.

• Seleccionar el programa de Coulis, después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop).

• Cuando el programa haya finalizado, servir en el coulis en un cuenco y enfriar en el frigorífico durante al menos 2 horas.

Consejo: Servir el coulis sobre el sobre el sorbete de limón.

SK Jahodové, rebarborové pyrė so sečuńským korením



- 300 g rebarbory
- 200 g jahod
- 120 g cukru
- 1 citrón
- 1 lyžička sečuńského korenía

• Olúpte a jemne nakrájajte rebarboru na kocky. Pridajte rebarboru do misky a posypte ju cukrom. Zamiešajte a nechajte vyvíjať chuť počas 15 minút.

• Umyte, očistite a nakrájajte jahody na kocky. Vytlačte šťavu z citróna. Do mixéru pridajte citrónovú šťavu, sečuńské koreníe, jahody a rebarborovú zmes.

• Vyberte program Pyré a potom stlačte tlačidlo Start / Stop.

• Po dokončení programu nalejte pyrė do misky a nechajte vychladnúť v chladničke aspoň 2 hodiny.

Rada: Podávajte pyrė s citrónovým sorbetom.

HR Umak od jagoda, rabarbare i sečuńskog papra



- 300 g rabarbare
- 200 g jagoda
- 120 g šećera
- 1 limun
- 1 čž sečuńskog papra

• Očistite rabarbaru i narežite je na male kockice. Stavite rabarbaru u posudu i po njoj pospite šećer. Pomiješajte i pričekajte 15 minuta da se razvije aroma.

• Operite i očistite jagode i narežite ih na kockice. Iscijedite limun. U blender stavite limunov sok, sečuński papar, jagode i rabarbaru.

• Odaberite program Umak, a zatim pritisnite tipku Start/Stop.

• Po završetku programa ulijte umak u posudu i ohladite najmanje 2 sata u hladnjaku.

Savjet: umak servirajte sa sorbetom od limuna.

DE Erdbeer-, Rhabarber- und Szechuan Pfeffer-Coulis



- 300 g Rhabarber
- 200 g Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 TL Szechuan Pfeffer

• Rhabarber schälen und fein würfeln. Den Rhabarber in eine Schüssel geben und mit Zucker bestreuen. Umrühren und den Aromen 15 Minuten Zeit geben, um sich zu entfalten.

• Erdbeeren waschen, schälen und würfeln. Zitronen auspressen. Zitronensaft, Szechuan Pfeffer, Erdbeeren und Rhabarber-Mischung in den Mixer geben.

• Coulis-Programm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken.

• Wenn das Programm beendet ist, die Coulis in eine Schüssel geben und zum Abkühlen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Die Coulis mit Zitronensorbet servieren.

UK Пюре з полуницї, ревеню і сичуанського перцю



- 300 г ревеню
- 200 г полуницї
- 120 г цукру
- 1 лимон
- 1 ч.л. сичуанського перцю

• Очистіть і тонко наріжте ревінь. Додайте ревінь у миску і посипте цукром. Змішайте та дайте настоятися протягом 15 хвилин.

• Вийміть полуницю, вийміть хвостики та поріжте кубиками. Вичавіть сік лимона. Додайте до блендера лимонний сік, сичуанський перець, полуницю та ревінь.

• Виберіть програму «Пюре», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

• Коли програма завершена, залийте пюре в миску і поставте принаймні на 2 години в холодильник.

Порада: Подавайте пюре з лимонним сорбетом.



TR Hint usulü köri sosu



- 400 ml hindistancevizi sütü
- 1 misket limonu
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı kırmızı köri ezmesi
- Bol miktarda bir tutam köri tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 cm kök zencefil
- Tuz ve karabiber

- Misket limonunu yıkayın, kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Bir kenara koyun. Sarımsakları ikiye bölün. Zencefilini soyun ve ince ince kıyın.
- Hindistan cevizi sütü, zeytinyağı, 1 çorba kaşığı limon suyu ve soya sosunu blender sürahisine ekleyin.
- Sarımsak, zencefil, limon kabuğu rendesi, kırmızı köri ezmesi, köri tozu ve şekeri ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin.
- Sıcak Soslar "Hot Sauce" programını seçin, ardından Başlat/Durdur düğmesine basın. Program bittiğinde sosu sıcak tutun.

İpucu: Bu sos, tavuk şiş, pilav veya ızgara balıklarla iyi gider.

BG Индийски кърисос



- 400 мл кокосово мляко
- 1 лайм
- 2 скилидки чесън
- 2 ч.л. соев сос
- 1 с.л. червена кърисос паста
- голяма щипка кърисос прах
- 2 ч.л. зехтин
- 1 с.л. захар
- 1 см корен от джинджифил
- сол и черен пипер

- Измийте, обелете и изцедете сока на лайма. Оставете настрана. Обелете скилидките чесън и ги разрежете на две. Обелете и наклъцайте джинджифила.
- Сложете в блендера кокосовото мляко, зехтина, 1 ч.л. сок от лайм и соевия сос.
- Добавете чесъна, джинджифила, кората от лайм, червената кърисос паста, кърисос прах и захарта. Добавете сол и черен пипер.
- Изберете програмата за горещ сос и натиснете бутона Start/Stop. Когато програмата приключи, дръжте соса топъл.

Съвет: Сосът върви много добре с пилешки шишчета, ориз и риба на скара.

EN Indian Curry Sauce



- 400 ml coconut milk
- 1 lime
- 2 garlic cloves
- 2 tbsp soy sauce
- 1 tsp red curry paste
- Large pinch of curry powder
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp sugar
- 1 cm root ginger
- Salt and pepper

- Wash, zest and juice the lime. Set aside. Peel and halve the garlic cloves. Peel and mince the ginger.
- Add the coconut milk, olive oil, 1 tablespoon lime juice and the soy sauce to the blender.
- Add the garlic, ginger, lime zest, red curry paste, curry powder and sugar. Add salt and pepper.
- Select the Hot Sauce programme, then press the Start/Stop button. When the programme is finished, keep the sauce warm.

Tip: This sauce goes well with chicken skewers, rice or grilled fish.

NL Indische kerriesaus



- 400 ml kokosmelk
- 1 limoen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 koffielepel rode kerriepasta
- Grote snuf kerriepoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel suiker
- 1 cm gember
- Zout en peper

- Was de limoen, rasp de schil en pers vervolgens de limoen. Zet terzijde. Pel de teentjes knoflook en snij ze in tweeën. Schil en hak de gember.
- Doe de kokosmelk, de olijfolie, 1 eetlepel limoensap en de sojasaus in de blender. Voeg de knoflook, de gember, de geraspte limoenschil, het kerriepoeder en de suiker toe. Voeg zout en peper toe.
- Selecteer het Warm sausprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Eenmaal het programma is beëindigd, houd de saus warm.

Tip: Giet de coulis over de citroensorbet en dien op.

CS Indická kari omáčka



- 400 ml kokosového mléka
- 1 limetka
- 2 česnekové stroužky
- 2 polévkové lžíce sójové omáčky
- 1 lžička červené kari pasty
- Větší špetka kari koření
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 lžička cukru
- 1 cm kořenového zázvoru
- Sůl a pepř

- Umyjte a oloupejte limetku. Vymačkejte z ní šťávu a poté ji odložte stranou. Oloupejte a rozpulte česnek. Dále oloupejte zázvor a nakrájejte ho na kousky.
- Do mixéru nalijte kokosové mléko, přidejte olivový olej, 1 lžičku limetkové šťávy a sójovou omáčku.
- Přidejte česnek, zázvor, limetkovou kůru, červenou kari pastu, kari koření a cukr. Na závěr přidejte sůl a pepř.
- Vyberte program Horká omáčka a poté stiskněte tlačítko Start / Stop. Po dokončení programu udržujte omáčku v teple.

Rada: Tato omáčka se dobře hodí ke kuřecím špičům, rýži nebo grilovaným rybám.

HU Indiai curryszósz



- 400 ml kókusztej
- 1 kezeletlen héjú lime
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 ek. szójaszósz
- 1 ek. piros currypaszta
- egy nagy csipet currypor
- 2 ek. olívaolaj
- 1 teáskánál cukor
- 1 cm gyömbérgyökér
- só és bors

- Mossa meg, majd facsarja ki a lime-ot, miután leeresztelte a héját. Tegye félre. Hámozza meg és vágja félbe a fokhagymagerezdeket. Hámozza meg és aprítsa fel a gyömbért.
- Öntse a kókusztejet, az olívaolajat, az 1 evőkanál lime levét és a szójaszószt a turmixgépbe.
- Adja hozzá a fokhagymát, a gyömbért, a lime reszelt héját, a piros currypasztát, a curryport és a cukrot. Ízlés szerint ízesítse sóval és borssal.
- Válassza ki a Meleg szósz programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot. A program végeztével tartsa melegen a szószot.

Tipp: Ez a szósz remekül illik csirkegyorsakhoz, rizshez vagy grillezett halakhoz.



RO Sos curry indian



- 400 ml lapte de nucă de cocos
- 1 lămâie verde
- 2 căței de usturoi
- 2 linguri de sos de soia
- 1 lingură de pastă de curry roșie
- Un vârf mare de pudră de curry
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 linguriță de zahăr
- 1 cm de rădăcină de ghimbir
- Sare și piper

- Spălați, decojiți și stoarceți lămâia. Puneți recipientul deoparte. Curățați căței de usturoi de coajă și tăiați-i în două. Curățați ghimbirul de coajă și mărunțiți-l.
- Adăugați laptele de nucă de cocos, uleiul de măsline, 1 lingură de suc de lămâie verde și sosul de soia în blender.
- Adăugați usturoiul, ghimbirul, coaja de lămâie, pasta de curry roșie, pudra de curry și zahărul. Adăugați sare și piper.
- Selectați programul Hot Sauce (Sos fierbinte), apoi apăsați pe butonul Start/Stop. Când se termină programul, mențineți sosul cald.

Recomandare: Acest sos merge bine cu frigărui de pui, orez sau pește la grătar.

PL Indyjski sos curry



- 400 ml mleczka kokosowego
- 1 limonka
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka pasty z czerwonego curry
- Duża szczypta zmielonego curry
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka cukru
- 1 cm imbiru
- Sól i pieprz

- Umyj limonkę, zetrzyj z niej skórkę i wyciśnij sok. Odstaw na bok. Obierz i przekrój na pół ząbki czosnku. Obierz i zmiel imbir.
- Wlej do blendera mleczko kokosowe, oliwę z oliwek i po 1 łyżce soku z limonki i sosu sojowego.
- Dodaj czosnek, imbir, startą skórkę z limonki, pastę z czerwonego curry, zmielone curry i cukier. Dodaj sól i pieprz.
- Wybierz program Ostry sos i naciśnij przycisk Start/Stop. Gdy program dobiegnie końca, podgrzewaj sos tak, aby był ciepły.

Wskazówka: Ten sos pasuje do kurczaków z różną, ryżu i grillowanych ryb.

ES Salsa india de Curry



- 400 ml de leche de coco
- 1 lima
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja
- 1 cucharadita de pasta de curry rojo
- Pizca grande de curry en polvo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cm de raíz de jengibre
- Sal y pimienta

- Lavar, cortar la piel y exprimir la lima. Dejar reposar. Pelar los dientes de ajo y cortarlos por la mitad. Pelar y picar el jengibre.
- Añadir en la batidora la leche de coco, aceite de oliva, 1 cucharada de zumo de lima y la salsa de soja. Añadir el ajo, jengibre, piel de lima, pasta de curry rojo, curry en polvo y el azúcar. Añadir sal y pimienta.
- Seleccionar el programa de Salsa Caliente, después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop). Cuando el programa haya finalizado, mantenga la salsa caliente.

Consejo: Esta salsa combina bien con brochetas de pollo, arroz o pescado a la plancha.

SK Indiánska kari omáčka



- 400 ml kokosového mlieka
- 1 limetka
- 2 cesnakové strúčiky
- 2 polievkové lyžice sójovej omáčky
- 1 lyžička červenej kari pasty
- Veľká štipka kari
- 2 polievkové lyžice olivového oleja
- 1 lyžička cukru
- 1 cm koreňového ěumbiera
- Soľ a korenie

- Umyjete, olúpte a vytlačte šťavu z limetky. Odložte nabok. Olúpte a rozpoľte cesnak. Olúpte a posekajte ěumbier.
- Pridajte do mixéru kokosové mlieko, olivový olej, 1 lyžicu limetkovej šťavy a sójovú omáčku.
- Pridajte cesnak, ěumbier, limetkovú kôru, červenú kari pastu, kari a cukor. Pridajte soľ a korenie.
- Vyberte program Horúca omáčka a potom stlačte tlačidlo Start / Stop. Po dokončení programu udržujte omáčku v teplé.

Rada: Táto omáčka sa dobre hodí ku kuracím špízom, ryži alebo grilovaným rybám.

HR Indyjski umak s curryem



- 400 ml kokosovog mlijeka
- 1 limeta
- 2 reznja češnjaka
- 2 vž umaka od soje
- 1 č crvene paste od currya
- Veliki prstohvat currya u prahu
- 2 vž maslinovog ulja
- 1 č šećera
- 1 cm korijena đumbira
- Sol i papar

- Operite, ogulite i iscijedite limetu. Ostavite sa strane. Očistite i prepolovite reznjeve češnjaka. Ogulite i sameljite đumbir.
- U blender stavite kokosovo mlijeko, maslinovo ulje, 1 veliku žlicu soka od limete i umak od soje.
- Dodajte češnjak, đumbir, koru limete, crvenu pastu od currya, curry u prahu i šećer. Dodajte sol i papar.
- Odaberite program Ljuti umak, a zatim pritisnite tipku Start/Stop. Po završetku programa održavajte umak toplim.

Savjet: ovaj umak servira se s pilećim ražnjicima, rižom ili ribom s roštilja.

DE Indische Currysauce



- 400 ml Kokosnussmilch
- 1 Limette
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL rote Currypaste
- 1 große Prise Currypulver
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 1 cm Ingwerwurzel
- Salz und Pfeffer

- Limette waschen, schälen und auspressen. Anschließend zur Seite stellen. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Ingwer schälen und fein hacken.
- Kokosmilch, Olivenöl, 1 EL Limettensaft und die Sojasauce in den Mixer geben. Knoblauch, Ingwer, Limettenschale, rote Currypaste, Currypulver und Zucker hinzufügen. Salz und Pfeffer dazugeben.
- Scharfe Saucen-Programm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken. Wenn das Programm beendet ist, Sauce warm halten.

Tipp: Diese Sauce passt gut zu Hähnchenspießen, Reis oder gegrilltem Fisch.

UK Інді́йський соус каррі



- 400 мл кокосового молока
- 1 лайм
- 2 зубчики часнику
- 2 ст.л. соєвого соусу
- 1 ч.л. червоної пасту каррі
- Велика дрібка порошку каррі
- 2 ст.л. оливкової олії
- 1 ч.л. цукру
- 1 см кореня імбиру
- Сіль і перець

- Вимийте лайм, зніміть цедру та вичавіть сік. Відкладіть. Очистіть і розріжте навпіл зубчики часнику. Очистіть і подрібніть імбир.
- Додайте кокосове молоко, оливкову олію, 1 ст.л. соку лайма і соєвий соус до блендера. Додайте часник, імбир, цедру лайма, червону пасту каррі, порошок каррі й цукор. Додайте сіль та перець.

- Виберіть програму «Гарячий соус», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Коли програма завершена, тримайте соус у теплі.

Порада: Цей соус підходить до курячих шашликів, рису або риби на грилі.



EN Hazelnut Cashew Milk



- 1 litre spring water
- 60 g hazelnuts
- 60 g unsalted cashews
- 1 tbsp acacia honey
- Pinch of vanilla powder (optional)

- Add the water, cashews and hazelnuts to the blender. Select the Multigrain Milk programme, then press the Start/Stop button.
- When the programme is finished, sieve the milk if necessary. Add the vanilla powder and acacia honey. Press the Pulse button for a few seconds.
- Pour the milk into a jug and cover. The milk will keep for up to 4 days stored in the refrigerator. Shake before serving.

Tip: Use agave syrup instead of honey.

NL Hazel- en cashewnotenmelk



- 1 liter bronwater
- 60 g hazelnooten
- 60 g ongezoeten cashewnoten
- 1 eetlepel acaciahoning
- Snuffje vanillepoeder

- Doe het water, de cashewnoten en de hazelnooten in de blender. Selecteer het Multigranenmelkprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop.
- Eenmaal het programma is beëindigd, indien nodig, zeef de melk. Doe de vanillepoeder en de acaciahoning erbij. Druk enkele seconden op de Pulsknop.
- Giet de melk in een kan en dek het af. De melk kan tot 4 dagen in de koelkast worden bewaard. Schudden voor het opdienen.

Tip: Gebruik agavesiroop in plaats van honing.

TR Fındıklı Kaju Sütü



- 1 litre kaynak suyu
- 60 gr fındık
- 60 gr tuzsuz kaju
- 1 yemek kaşığı akasya balı
- Bir tutam vanilya tozu (isteğe bağlı)

- Blender sürahisine su, kaju fıstığı ve fındık ekleyin. Bitkisel Sütler "Multigrain Milk" programını seçin, daha sonra Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Program bittiğinde, gerekirse sütü bir elekten geçirin. Vanilya tozu ve akasya balını ekleyin. Birkaç saniye "Pulse" düğmesine basın.
- Sütü sürahiye boşaltın ve üstünü örtün. Süt, buzdolabında 4 güne kadar saklanabilir. Servis yapmadan önce çalkalayın.

İpucu: Bal yerine agave şurubu kullanın.

BG Мляко от лешници и кашу



- 1 литър изворна вода
- 60 г лешници
- 60 г неосолено кашу
- 1 ч.л. мед от акация
- щипка ванилия на прах (по желание)

- Поставете в блендера водата, кашуто и лешниците. Изберете програмата за веганско мляко и натиснете бутона Start/Stop.
- Когато програмата приключи, прецедете млякото при необходимост. Добавете ванилията на прах и меда от акация. Натиснете бутона Pulse за няколко секунди.
- Излейте млякото в кана и захлупете. Млякото може да издържи до 4 дни при съхранение в хладилник. Разклатете преди да поднесете.

Съвет: Използвайте сироп от агаве вместо мед.

CS Mléko z lískových a kešu oříšků



- 1 litr pramenitě vody
- 60 g lískových ořechů
- 60 g neslaných kešu ořechů
- 1 polévková lžice akátového medu
- Špetka vanilkového prášku (volitelně)

- Do mixéru nalijte vodu a přidejte lískové a kešu ořechy. Vyberte program Rostlinné mléko a poté stiskněte tlačítko Start / Stop.
- Po dokončení programu mléko podle potřeby scedte. Přidejte do něj vanilkový prášek a akátový med. Následně stiskněte po dobu několika sekund tlačítko Pulse.
- Nalijte mléko do džbánu, který pak zakryjte. Mléko můžete uchovat v ledničce po dobu až 4 dnů. Před podáváním mléko vždy promíchejte.

Rada: Použijte agávový sirup namísto medu.

HU Mogorós-kesudiós tej



- 1 liter forrásvíz/ ásványvíz
- 60 g törökmogyoró
- 60 g sóatlan kesudió
- 1 ek. akácméz
- Egy csipet vaníliapor (opcionális)

- Tegye a vizet, a kesudiót és a mogyorót a turmixgépbe. Válassza ki a Növényi tej programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
- A program végeztével szűrje le a tejet, ha szükséges. Adja hozzá a vaníliaport és az akácmézet. Tartsa lenyomva a „Pulse” gombot néhány másodpercig.
- Töltse a tejet egy kancsóba és fedje le. A tej hűtőszekrényben tárolva 4 napig fogyasztható. Fogyasztás előtt felrázandó.

Tipp: Méz helyett használjon agavé szirupot.



RO Lapte de caju și alune



- 1 litru de apă
- 60 g alune
- 60 g caju nesărate
- 1 lingură miere de salcâm
- Un vârf de pudră de vanilie (opțional)

• Adăugați apa, caju și alunele în blender. Selectați programul Multigrain Milk (Lapte vegetal), apoi apăsați pe butonul Start/Stop.

• Când se termină programul, dați laptele prin sită dacă este necesar. Adăugați pudră de vanilie și miere de salcâm. Apăsați pe butonul Pulse (Impulsuri) timp de câteva secunde.

• Turnați laptele într-o carafă și acoperiți-l. Laptele se va menține timp de până la 4 zile păstrat în frigider. A se agita înainte de servire.

Recomandare: Puteți utiliza și sirop de agave în loc de miere.

PL Mleczko z orzechów laskowych i orzechów nerkowca



- 1 litr wody źródlanej
- 60 g orzechów laskowych
- 60 g niesolonych orzechów nerkowca
- 1 łyżka miodu akacjowego
- Szczypta wanilii (opcjonalnie)

• Wlej wodę i wysyp orzechy laskowe i orzechy nerkowca do blendera. Wybierz program Mleko wieloziarniste i naciśnij przycisk Start/Stop.

• Gdy program dobiegnie końca, w razie potrzeby przecedź mleko przez sitko. Dodaj wanilię i miód akacjowy. Na kilka sekund wciśnij przycisk Praca pulsacyjna.

• Przelej mleko do dzbanka i przykryj. Mleko można przechowywać do 4 dni w lodówce. Przed podaniem należy je wstrząsnąć.

Wskazówka: Zamiast miodu można użyć syropu z agawy.

ES Molinillo de Avellanas y Anacardos



- 1 litro de agua mineral
- 60 g de avellanas
- 60 g de anacardos sin sal
- 1 cucharada de miel de acacia
- Pizca de vainilla en polvo

• Añadir en la batidora el agua, anacardos y avellanas. Seleccionar el programa de Leche Multigrano, después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop).

• Cuando el programa haya finalizado, colar la leche si fuera necesario. Añadir la vainilla en polvo y la miel de acacia. Presionar el botón del Pulsador durante unos segundos.

• Servir la leche en una jarra y tapar. La leche se podrá guardar en el frigorífico durante 4 días como máximo. Agitar antes de servir.

Consejo: Utilizar sirope de ágave en lugar de miel.

SK Mlieko z lieskových a kešu orieškov



- 1 liter pramenitej vody
- 60 g lieskových orechov
- 60 g neslaných kešu orechov
- 1 polievková lyžica akáciového medu
- Štipka vanilkového prášku (voliteľne)

• Pridajte do mixéru vodu, kešu a lieskové orechy. Vyberte program Viaczrné mlieko a potom stlačte tlačidlo Štart / Stop.

• Po dokončení programu scedte mlieko podľa potreby. Pridajte vanilkový prášok a akáciový med. Stlačajte tlačidlo Pulse počas niekoľkých sekúnd.

• Nalejte mlieko do džbánu a zakryte. Mlieko môžete odložiť do chladničky až na 4 dni. Pred podávaním pretrepte.

Rada: Použite agávový sirup namiesto medu.

HR Mlijeko od lješnjaka i indijskih oraščića



- 1 l izvorske vode
- 60 g lješnjaka
- 60 g neslanih indijskih oraščića
- 1 vž bagremovog meda
- Prstohvat vanilije u prahu (opcijski)

• U blender stavite vodu, indijske oraščice i lješnjake. Odaberite program Mlijeko od miješanih žitarica, a zatim pritisnite tipku Start/Stop.

• Po završetku programa po potrebi procijedite mlijeko. Dodajte vaniliju u prahu i bagremov med. Pritisnite tipku Pulse nekoliko sekundi.

• Ulijte mlijeko u vrč i poklopite. Mlijeko se može čuvati do 4 dana u hladnjaku. Prije serviranja protresite.

Savjet: umjesto meda koristite sirup od agave.

DE Haselnuss-Cashew-Milch



- 1 Liter Quellwasser
- 60 g Haselnüsse
- 60 g ungesalzene Cashewnüsse
- 1 EL Akazienhonig
- 1 Prise Vanillepulver

• Wasser, Cashews und Haselnüsse in den Mixer geben. Mehrkorn-Milch-Programm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken.

• Wenn das Programm beendet ist, die Milch sieben, wenn nötig. Das Vanillepulver und den Akazienhonig dazugeben. Die „Pulse“-Taste für einige Sekunden drücken.

• Die Milch in einen Krug füllen und zudecken. Die Milch kann bis zu 4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren schütteln.

Tipp: Verwenden Sie Agavensirup anstatt Honig.

UK Молоко з фундука та кеш'ю



- 1 л бутльованої води
- 60 г фундука
- 60 г несолених горіхів кеш'ю
- 1 ст.л. акацієвого меду
- Дрібка ванільної пудри

• Додайте до блендера воду, кеш'ю та фундук. Виберіть програму «Мультизлакове молоко», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

• Після завершення програми процідіть молоко, якщо це необхідно. Додайте ванільну пудру й акацієвий мед. Натискайте кнопку «Імпульс» протягом кількох секунд.

• Налийте молоко в глечик та накрийте кришкою. Молоко зберігається до 4 днів у холодильнику. Струсіть перед подачею на стіл.

Порада. Можна використовувати сироп агаві замість меду.



TR Çikolatalı Muzlu Milkshake



- 400 ml tam yağlı süt
- 3 top çikolatalı dondurma
- 1 muz
- Bir tutam vanilya tozu
- 2 çay kaşığı akçaağaç şekeri

- Muzu soyun ve küp küp doğrayın.
- Muz, çikolatalı dondurma ve tam yağlı sütü blender sürahisine ilave edin.
- Vanilya tozu ekleyin. Milkshake programını seçin, ardından Başlat/Durdur düğmesine basın. Milkshake'i bardaklara koyun ve akçaağaç şekeri serpin.
- Hemen servis yapın.

İpucu: Akçaağaç şekeri sağlıklı gıda mağazalarında bulunabilir. Bulamazsanız, bunun yerine esmer şeker kullanın.

BG Млечен шоколадов шейк с банан



- 400 мл пълномаслено мляко
- 3 лъжици шоколадов сладолед
- 1 банан
- щипка ванилия на прах
- 2 сл. кленова захар

- Обелете банана и го нарежете на кубчета.
- Сложете в блендера банана, шоколадовия сладолед и пълномаслено мляко.
- Добавете ванилията на прах. Изберете програмата за млечен шейк и натиснете бутона Start/Stop.
- Изсипете млечния шейк в чаши и поръсете с кленова захар.
- Поднесете веднага.

Съвет: Кленова захар може да намерите в магазините за здравословни храни. Ако не успеете да се сдобие с кленова захар, може да използвате кафява захар.

EN Chocolate Banana Milkshake



- 400 ml whole milk
- 3 scoops chocolate ice cream
- 1 banana
- Pinch of vanilla powder
- 2 tsp maple sugar

- Peel and dice the banana.
- Add the banana, chocolate ice cream and whole milk to the blender. Add the vanilla powder. Select the Milkshake programme, then press the Start/Stop button.
- Pour the milkshake into glasses and drizzle with maple sugar. Serve immediately.

Tip: Maple sugar can be found in health food stores. If you can't find it, use demerara sugar instead.

NL Milkshake van banaan en chocolade



- 400 ml volle melk
- 3 bolletjes chocoladeroomijs
- 1 banaan
- Snufje vanillepoeder
- 2 koffielepels ahornsuiker

- Schil de banaan en snij in stukjes.
- Doe de banaan, het chocoladeroomijs en de volle melk in de blender. Voeg de vanillepoeder toe. Selecteer het Milkshakeprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop.
- Giet de milkshake in de glazen en bestrooi met ahornsuiker. Dien onmiddellijk op.

Tip: Ahornsuiker is te vinden bij uw natuurvoedingswinkel. Als u het niet kunt vinden, kunt u tevens bruine suiker gebruiken.

CS Čokoládovo-banánový mléčný koktejl



- 400 ml plnotučného mléka
- 3 lžiče čokoládové zmrzliny
- 1 banán
- Špetka vanilkového prášku
- 2 lžičky javorového cukru

- Olupejte a nakrájejte banán.
- Do mixeru dejte banán, zmrzlinu a přilijte plnotučné mléko.
- Přidejte vanilkový prášek. Poté vyberte program Mléčný koktejl a stiskněte tlačítko Start / Stop.
- Nalijte mléčný koktejl do sklenic a posypte javorovým cukrem.
- Ihned podávejte.

Rada: Javorový cukr lze najít v obchodech se zdravou výživou. Pokud ho nemůžete nikde zakoupit, použijte namísto toho cukr demerara.

HU Csokis-banános tejturmix



- 400 ml teljes tej
- 3 gombóc csokoládé fagyalt
- 1 db banán
- Egy csipet vaníliapor
- 2 teáskanál juhar cukor

- Hámozza meg és szeletelje fel a banánt.
- Tegye a banánt, a csokoládéfagyaltot és a tejet a turmixgépbe.
- Adja hozzá a vaníliaport. Válassza ki a Tejes turmix programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
- Töltse a tejturmixot poharakba és szórja meg juharcukorral.
- Azonnal tálalja.

Tipp: Juharcukor egészséges ételeket árusító üzletekben kapható. Amennyiben nem tud hozzájutni, helyettesítse barna nádcukorral.



RO Milkshake de ciocolată cu banane



- 400 ml lapte integral
- 3 cupe de înghețată de ciocolată
- 1 banană
- Un vârf de pudră de vanilie
- 2 lingurițe de zahăr din arțar

- Curățați de coajă banana și tăiați-o în cubulețe.
- Adăugați banana, înghețata de ciocolată și laptele integral în blender.
- Adăugați pudra de vanilie. Selectați programul Milkshake, apoi apăsați pe butonul Start/Stop.
- Turnați milkshake-ul în pahare și presărați zahăr din arțar.
- Serviți imediat.

Recomandare: Zahărul din arțar se găsește în magazinele care comercializează alimente care promovează sănătatea. Dacă nu îl puteți găsi, utilizați în schimb zahăr Demerara.

PL Koktajl mleczny bananowo-czekoladowy



- 400 ml pełnotłustego mleka
- 3 gałki lodów czekoladowych
- 1 banan
- Szczypta wanilii
- 2 łyżeczki cukru klonowego

- Obierz banana i pokrój go w kostkę.
- Dodaj do blendera banana, lody czekoladowe i pełne mleko.
- Dodaj wanilię. Wybierz program Koktajl mleczny i naciśnij przycisk Start/Stop.
- Rozlej koktajl do szklanek i posyp cukrem klonowym.
- Podaj natychmiast.

Wskazówka: Cukier klonowy można znaleźć w sklepach ze zdrową żywnością. Jeśli nie możesz go znaleźć, zastąp go cukrem demerara.

ES Batido de Chocolate y Plátano



- 400 ml de leche entera
- 3 bolas de helado de chocolate
- 1 plátano
- Pizca de vainilla en polvo
- 2 cucharaditas de azúcar de arce

- Pelar y cortar el plátano.
- Añadir en la batidora el plátano, helado de chocolate y leche entera. Añadir la vainilla en polvo. Seleccionar el programa de Batido, después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop).
- Servir el batido en vasos y añadir el azúcar de arce. Servir inmediatamente.

Consejo: El azúcar de arce se puede comprar en tiendas de dietética. Si no puede encontrarlo, utilice azúcar de demerara.

SK Čokoládový banánový mliečny kokteil



- 400 ml plnotučného mlieka
- 3 lyžice čokoládovej zmrzliny
- 1 banán
- Štipka vanilkového prášku
- 2 lyžičky javorového cukru

- Olúpte a nakrájajte banán.
- Do mixéru pridajte banán, zmrzlinu a plnotučné mlieko.
- Pridajte vanilkový prášok. Vyberte program Mliečny kokteil a potom stlačte tlačidlo Štart / Stop.
- Nalejte mliečny kokteil do pohárov a posypte javorovým cukrom.
- Ihneď servírujte.

Rada: Javorový cukor je možné nájsť v obchodoch so zdravou výživou. Ak ho nemôžete nájsť, použite namiesto toho cukor demerara.

HR Čokoladni mliječni napitak od banane



- 400 ml punomasnog mlijeka
- 3 kuglice sladoleda od čokolade
- 1 banana
- Prstohvat vanilije u prahu
- 2 čž javorovog šećera

- Ogulite bananu i narežite je na kockice.
- U blender stavite bananu, sladoled od čokolade i punomasno mlijeko.
- Dodajte vaniliju u prahu. Odaberite program Mliječni napitak, a zatim pritisnite tipku Start/Stop.
- Ulijte mliječni napitak u čaše i pospite javorovim šećerom.
- Odmah servirajte.

Savjet: javorov šećer možete pronaći u trgovinama zdrave hrane. Ako ga ne možete pronaći, umjesto njega koristite smeđi šećer.

DE Schokoladen-Bananen-Milchshake



- 400 ml Vollmilch
- 3 Kugeln Schokoladeneis
- 1 Banane
- 1 Prise Vanillepulver
- 2 TL Ahornzucker

- Die Banane schälen und würfeln.
- Banane, Schokoladeneis und Vollmilch in den Mixer geben. Das Vanillepulver hinzufügen. Milchshake-Programm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken.
- Milchshake in Gläser füllen und mit Ahornzucker beträufeln. Sofort servieren.

Tipp: Ahornzucker gibt es in Reformhäusern. Wenn Sie ihn nicht finden können, verwenden Sie stattdessen braunen Zucker.

UK Шоколадно-банановий молочний коктейль



- 400 мл цільного молока
- 3 кульки шоколадного морозива
- 1 банан
- Дрібка ванільної пудри
- 2 ч.л. кленового сиропу

- Очистіть й наріжте банан.
- Додайте до блендера банан, шоколадне морозиво та цільне молоко. Додайте ванільну пудру. Виберіть програму «Молочний коктейль», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- Налийте молочний коктейль у склянки та збризніть кленовим сиропом. негайно подавайте на стіл.

Порада. Кленовий сироп можна знайти в магазинах здорового харчування. Якщо ви не можете знайти його, замість нього використовуйте цукор демерара.



TR Pina Colada

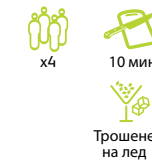


- 250 gr olgunlaşmış ananas
- 250 ml hindistancevizi sütü
- 2 yemek kaşığı bal
- 200 ml portakal suyu
- 5 buz küpü
- 1 yemek kaşığı esmer şeker

- Ananası soyun ve doğrayın.
- Blender sürahisine ananas, buz küpleri ve bal ekleyin. Hindistan cevizi sütü ve portakal suyu ekleyin. Buz Kırma "Ice Crush" programını seçin, daha sonra Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Program bittiğinde içeceği bardaklara koyun, üzerine esmer şekeri serpip hemen servis yapın.

İpucu: Alkollü versiyonu için, her bardağa biraz rom ilave edin.

BG Пиня колада



- 250 г узрял ананас
- 250 мл кокосово мляко
- 2 ч.л. мед
- 200 мл портокалов сок
- 5 кубчета лед
- 1 ч.л. кафява захар

- Обелете и нарежете ананаса.
- Сложете в блендера ананаса, ледените кубчета и меда. Добавете кокосовото мляко и портокаловия сок. Изберете програмата за трошене на лед и натиснете бутона Start/Stop.
- Когато програмата приключи, изсипете пиня коладата в чаши, поръсете с кафява захар и поднесете веднага.

Съвет: За алкохолна напитка добавете малко ром във всяка чаша.

EN Piña Colada



- 250 g ripe pineapple
- 250 ml coconut milk
- 2tbsp honey
- 200 ml orange juice
- 5 ice cubes
- 1 tbsp demerara sugar

- Peel and chop the pineapple.
- Add the pineapple, ice cubes and honey to the blender. Add the coconut milk and orange juice. Select the Ice Crush programme, then press the Start/Stop button.
- When the programme is finished, pour the piña colada into glasses, sprinkle with demerara sugar and serve immediately.

Tip: For an alcoholic version, add a little rum to each glass.

NL Piña Colada



- 250 g rijpe ananas
- 250 ml kokosmelk
- 2 eetlepels honing
- 200 ml sinaasappelsap
- 5 ijsblokjes
- 1 eetlepel bruine suiker

- Schil de ananas en snij het in stukjes.
- Doe de ananas, de ijsblokjes en de honing in de blender. Voeg de kokosmelk en het sinaasappelsap toe. Selecteer het Ijsgruisprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop.
- Eenmaal het programma is beëindigd, giet de piña colada in glazen, bestrooi met bruine suiker en dien onmiddellijk op.

Tip: Voor een alcoholische versie, doe een beetje rum in elk glas.

CS Piña Colada



- 250 g zralého ananasu
- 250 ml kokosového mléka
- 2 lžice medu
- 200 ml pomerančové šťávy
- 5 kostek ledu
- 1 lžice cukru demerara

- Olupejte a nakrájejte ananas.
- Do mixeru dejte ananas, kostky ledu a med. Přidejte kokosové mléko a pomerančovou šťávu. Vyberte program Ledová tříšť a poté stiskněte tlačítko Start / Stop.
- Po ukončení programu nalijte Piña Coladu do sklenic, posypejte ji demerarovým cukrem a okamžitě podávejte.

Rada: Pro alkoholickou verzi přidejte do každé sklenice trochu rumu.

HU Piña Colada



- 250 g érett ananász
- 250 ml kókusztej
- 2 ek. méz
- 200 ml narancslé
- 5 jégkocka
- 1 ek. barna nádcukor

- Hámozza meg és szeletelje fel az ananászt.
- Tegye az ananászt, a jégkockákat és a mézet a turmixgépbe. Adja hozzá a kókusztejet és a narancslevet. Válassza ki a Jégdarálás programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
- A program végeztével töltsse a Piña Coladat poharakba, szórja meg barna nádcukorral és szervírozza azonnal.

Tipp: Az alkoholos változathoz töltsön egy kis rumot mindegyik pohárba.



RO Piña Colada



- 250 g ananas copt
- 250 ml lapte de nucă de cocos
- 2 linguri miere
- 200 ml suc de portocale
- 5 cuburi de gheață
- 1 lingură zahăr Demerara

- Curățați de coajă ananasul și tăiați-l mărunț.
- Adăugați ananasul, cuburile de gheață și mierea în blender. Adăugați laptele de nucă de cocos și suc de portocale. Selectați programul Ice Crush (Zdrobire gheață), apoi apăsați pe butonul Start/Stop.
- Când se termină programul, turnați piña colada în pahare, presărați zahăr Demerara și serviți imediat.

Recomandare: Pentru o versiune alcoolică, adăugați puțin rom în fiecare pahar.

PL Piña colada



- 250 g dojrzałego ananasa
- 250 ml mleczka kokosowego
- 2 łyżki miodu
- 200 ml soku pomarańczowego
- 5 kostek lodu
- 1 łyżka cukru demerara

- Obierz ananasa i pokrój go w kostkę.
- Dodaj do blendera ananasa, kostki lodu i miód. Dodaj mleczko kokosowe i sok pomarańczowy. Wybierz program Kruszony lód i naciśnij przycisk Start/Stop.
- Gdy program dobiegnie końca, rozlej piña colada do kieliszków, posyp cukrem demerara i natychmiast podaj.

Wskazówka: Wersja z alkoholem: do każdego kieliszka dodaj odrobinę rumu.

ES Piña Colada



- 250 g de piña madura
- 250 ml de leche de coco
- 2 cucharadas de miel
- 200 ml de zumo de naranja
- 5 cubitos de hielo
- 1 cucharada de azúcar de demerara

- Pelar y picar la piña.
- Añadir en la batidora la piña, cubitos de hielo y miel. Añadir la leche de coco y el zumo de naranja. Seleccionar el programa de Granizado, después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop).
- Cuando el programa haya finalizado, servir la piña colada en vasos, espolvorear con azúcar de demerara y servir inmediatamente.

Consejo: Para preparar la versión con alcohol, añadir un poco de ron en cada vaso.

SK Piña koláda



- 1 lyžica cukru demerara
- 5 kociek ľadu
- 200 ml pomarančovej šťavy
- 2 lyžice medu
- 250 ml kokosového mlieka
- 250 g zrelého ananásu

- Olúpte a nakrájajte ananás.
- Do mixéru pridajte ananás, kocky ľadu a med. Pridajte kokosové mlieko a pomarančovú šťavu. Vyberte program Ladová drvína a potom stlačte tlačidlo Start / Stop.
- Po ukončení programu nalejte piña koládu do pohárov, posypte demerarovým cukrom a okamžite podávajte.

Rada: Pre alkoholickú verziu pridajte do každého pohára trochu rumu.

HR Piña Colada



- 250 g zrelog ananasa
- 250 ml kokosovog mlijeka
- 2 vž meda
- 200 ml soka od naranče
- 5 kocki leda
- 1 vž smeđeg šećera

- Očistite ananas i narežite ga na kockice.
- U blender stavite ananas, kocke leda i med. Dodajte kokosovo mlijeko i sok od naranče. Odaberite program Usitnjavanje leda, a zatim pritisnite tipku Start/Stop.
- Po završetku programa ulijte piña coladu u čaše, pospite smeđim šećerom i odmah servirajte.

Savjet: za verziju s alkoholom u svaku čašu dodajte malo ruma.

DE Piña Colada



- 250 g reife Ananas
- 250 ml Kokosnussmilch
- 2 EL Honig
- 200 ml Orangensaft
- 5 Eiswürfel
- 1 EL brauner Zucker

- Die Ananas schälen und klein schneiden.
- Ananas, Eiswürfel und Honig in den Mixer geben. Kokosmilch und Orangensaft hinzufügen. Ice Crush-Programm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken.
- Wenn das Programm beendet ist, die Piña Colada in Gläser füllen, mit brauem Zucker bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Für eine alkoholische Version fügen Sie jedem Glas etwas Rum hinzu.

UK Шоколадно-банановий молочний коктейль



- 250 г стиглих ананасів
- 250 мл кокосового молока
- 2 ст.л. меду
- 200 мл апельсинового соку
- 5 кубиків льоду
- 1 ст.л. коричневого цукру демерара

- Очистіть і наріжте ананас.
- Додайте до блендера ананас, кубики льоду та мед. Додайте кокосове молоко та апельсиновий сік. Виберіть програму «Колотий лід», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- Коли програма завершена, розлийте піно коладу в келихи, посипте цукром демерара та негайно подавайте на стіл.

Порада. Для приготування алкогольної версії додайте трохи рому до кожного келиха.



TR Kale, Yaban Mersini, Ahududu ve Muzlu Smoothie



- 2 kale (kıvrıkcak lahana) yaprağı
- 1 muz
- 100 gr yaban mersini
- 125 gr ahududu
- 1 yemek kaşığı agave şurubu
- 300 ml armut suyu
- 6 buz küpü

- Kale yapraklarının saplarını çıkarın ve yaprakları yıkayın.
- Muzu soyun.
- Ahududu ve yaban mersini durulayın.
- Blender sürahisine kale, yaban mersini, ahududu ve muz ekleyin.
- Agave şurubu ve armut suyunu ekleyin. Smoothie programını seçin, daha sonra Başlat/ Durdur düğmesine basın.
- Program sona erdiğinde derhal smoothieyi servis yapın.

İpucu: Kale mükemmel bir gıdadır, bu yüzden sık sık tadını çıkarın!

BG Смути от кейл, боровинки, малини и банан



- 2 листа от кейл
- 1 банан
- 100 г боровинки
- 125 г малини
- 1 ч.л. сироп от агаве
- 300 мл сок от круша
- 6 кубчета лед

- Махнете стеблата на кейла и измийте листата.
- Обелете банана.
- Изплакнете малините и боровинките.
- Сложете в блендера кейла, боровинките, малините и банана.
- Добавете сиропа от агаве и сока от круша. Изберете програмата за зелено смути и натиснете бутон Start/Stop.
- Когато програмата приключи, поднесете смути веднага.

Съвет: Кейлт е суперхрана, така че го консумирайте често!

EN Kale, Blueberry, Raspberry and Banana Smoothie



- 2 kale leaves
- 1 banana
- 100 g blueberries
- 125 g raspberries
- 1 tbsp agave syrup
- 300 ml pear juice
- 6 ice cubes

- Remove the stalks of the kale and wash the leaves.
- Peel the banana.
- Rinse the raspberries and blueberries.
- Add the kale, blueberries, raspberries and banana to the blender.
- Add the agave syrup and pear juice. Select the Green Smoothie programme, then press the Start / Stop button.
- When the programme is finished, serve the smoothie immediately.

Tip: Kale is a superfood, so enjoy it often!

NL Smoothie van boerenkool, bosbessen, frambozen en banaan



- 2 boerenkoolbladeren
- 1 banaan
- 100 g bosbessen
- 125 g frambozen
- 1 eetlepel agavesiroop
- 300 ml perensap
- 6 ijsblokjes

- Verwijder de stengels van de boerenkool en was de bladeren. Schil de banaan. Spoel de frambozen en bosbessen.
- Doe de boerenkool, de bosbessen, de frambozen en de banaan in de blender. Voeg de agavesiroop en het perensap toe. Selecteer het Groene smoothieprogramma en druk vervolgens op de Start/Stop-knop.
- Eenmaal het programma is beëindigd, dien onmiddellijk op.

Tip: Boerenkool is super gezond, eet het aldus regelmatig!

CS Smoothie z kapusty, borůvek, malin a banánů

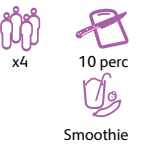


- 2 listy kapusty
- 1 banán
- 100 g borůvek
- 125 g malin
- 1 polévková lžice agávého sirupu
- 300 ml hruškové šťávy
- 6 kostek ledu

- Odstraňte stonky z kapusty a omyjte listy.
- Oloupejte banán.
- Opláchněte maliny a borůvky.
- Do mixeru dejte kapustu, borůvky, maliny a banán.
- Přidejte agávéový sirup a hruškovou šťávu. Vyberte program Zelené smoothie a poté stiskněte tlačítko Start / Stop.
- Po dokončení programu okamžitě podávejte.

Rada: Kapusta je superpotravina, takže si ji dopřávejte častěji!

HU Smoothie fodros kellel, áfonyával, málnával és banánnal



- 2 db fodros kel levél
- 1 db banán
- 100 g áfonya
- 125 g málna
- 1 ek. agávé szirup
- 300 ml körtelék
- 6 jégkocka

- Távolítsa el a fodros kel szárát és mossa meg a leveleit.
- Hámozza meg a banánt.
- Öblítse le a málnát és az áfonyát.
- Tegye a fodros kelt, az áfonyát, a málnát és a banánt a turmixgépbe.
- Adja hozzá az agávé szirupot és a körtelévet. Válassza ki a Smoothie programot, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.
- A program végeztével azonnal szervírozza a smoothie-t.

Tipp: A fodros kel egy szuperélelmiszer, fogyassza gyakran!



RO Smoothie de kale, afine, zmeură și banane



- 2 frunze de kale
- 1 banană
- 100 g afine
- 125 g zmeură
- 1 linguri sirop de agave
- 300 ml suc de pere
- 6 cuburi de gheață

- Îndepărtați tulpinile de kale și spălați frunzele.
- Curățați banana de coajă.
- Clătiți zmeura și afinele.
- Adăugați kale, afine, zmeură și banane în blender.
- Adăugați siropul de agave și sucul de pere. Selectați programul Green Smoothie (Smoothie), apoi apăsați pe butonul Start/Stop.
- Când se termină programul, serviți imediat.

Recomandare: Kale este un aliment extraordinar, deci bucurați-vă deseori de el!

PL Smoothie jarmużowo-bananowo-jagodowo-malinowe

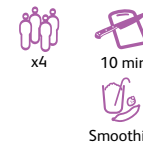


- 2 liście jarmużu
- 1 banan
- 100 g jagód
- 125 g malin
- 1 łyżka syropu z agawy
- 300 ml soku gruszkowego
- 6 kostek lodu

- Usuń łodygi jarmużu i umyj liście.
- Obierz banana.
- Oplucz maliny i jagody.
- Włóż do blendera jarmuż, jagody, maliny i banana.
- Dodaj syrop z agawy i sok gruszkowy. Wybierz program Zielone smoothie i naciśnij przycisk Start/Stop.
- Gdy program dobiegnie końca, podaj smoothie natychmiast.

Wskazówka: Jarmuż to super produkt spożywczy, więc używaj go często!

ES Smoothie de Kale, Arándanos, Frambuesas y Plátanos



- 2 hojas de col kale
- 1 plátano
- 100 g de arándanos
- 125 g de frambuesas
- 1 cucharada soper de sirope de ágave
- 300 ml de zumo de pera
- 6 cubitos de hielo

- Retirar los tallos de la col Kale y lavar la hojas. Pelar el plátano. Enjuagar las frambuesas y los arándanos.
- Añadir en la batidora la col Kale, los arándanos, las frambuesas y el plátano. Añadir el sirope de ágave y el zumo de pera. Seleccionar el programa de Smoothie verde, después pulsar el botón Start/Stop (Inicio/Stop).
- Cuando el programa haya finalizado, servir el smoothie inmediatamente.

Consejo: ¡La col Kale es un superalimento, por lo que es recomendable consumirla con frecuencia!

SK Kelové, čučoriedkové, malinové a banánové smoothie



- 2 listy kelu
- 1 banán
- 100 g čučoriedok
- 125 g malín
- 1 polievková lyžica agávového sirupu
- 300 ml hruškovej šťavy
- 6 kociek ľadu

- Odstráňte stonky z kelu a umyte listy.
- Olúpte banán.
- Opláchnite maliny a čučoriedky.
- Do mixéru pridajte kel, čučoriedky, maliny a banán.
- Pridajte agávový sirup a hruškovú šťavu. Vyberte program Zelené smoothie a potom stlačte tlačidlo Start / Stop.
- Po dokončení programu okamžite podávajte.

Rada: Kel je superpotravina, takže si ho často vychutnávajte!

HR Kašasti sok od kelja, borovnice, maline i banane



- 2 lista kelja
- 1 banana
- 100 g borovnica
- 125 g malina
- 1 vž. sirupa od agave
- 300 ml soka od kruške
- 6 kocki leda

- Uklonite stabljike s kelja i operite listove.
- Ogulite bananu.
- Operite maline i borovnice.
- U blender stavite kelj, borovnice, maline i bananu.
- Dodajte sirup od agave i sok od kruške. Odaberite program Zeleni kašasti sok, a zatim pritisnite tipku Start/Stop.
- Po završetku programa kašasti sok servirajte odmah.

Savjet: kelj je super hrana i konzumirajte ga što češće.

DE Grünkohl-, Heidelbeer-, Himbeer- und Bananen-Smoothie

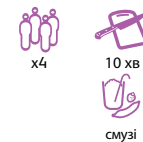


- 2 Grünkohlblätter
- 1 Banane
- 100 g Heidelbeeren
- 125 g Himbeeren
- 1 EL Agavendicksaft
- 300 ml Birnensaft
- 6 Eiswürfel

- Strunk des Grünkohls entfernen und die Blätter waschen. Die Banane schälen. Himbeeren und Heidelbeeren abspülen.
- Grünkohl, Heidelbeeren, Himbeeren und Banane in den Mixer geben. Agavensirup und Birnensaft dazugeben. Grüner Smoothie-Programm auswählen und dann die Start-/Stop-Taste drücken.
- Wenn das Programm beendet ist, den Smoothie sofort servieren.

Tipp: Grünkohl ist ein Superfood, genießen Sie ihn also so oft wie möglich!

UK Смузі з браунколя, чорниці, малини та бананів



- 2 листки браунколя
- 1 банан
- 100 г чорниці
- 125 г малини
- 1 ст.л. сиропу з агави
- 300 мл грушевого соку
- 6 кубиків льоду/фундука

- Видаліть стебла браунколя і вимийте листя. Очистіть банан. Промийте малину та чорницю.
- Додайте до блендера браунколь, чорницю, малину та банан. Додайте сироп з агави та грушевий сік. Виберіть програму «Зелений смузі», а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
- Коли програма завершена, негайно подавайте коктейль.

Порада. Браунколь надзвичайно корисний продукт, тому вживайте його якомога частіше!

