

КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕССОР

Кулинарная книга

Классические рецепты на каждый день

KitchenAid

Кулинарный процессор KITCHENAID

Кулинарный ПРОЦЕССОР

Кулинарная книга

Классические рецепты на каждый день

KitchenAid



Книга рецептов для КУЛИНАРНОГО ПРОЦЕССОРА Классические рецепты на каждый день

Мы уверены, что вам понравится новинка, недавно вышедшая в серии Artisan.

Кулинарный процессор Artisan, сочетающий простоту, удобство управления, точность и легендарный дизайн KitchenAid, — это универсальное устройство и ваш незаменимый помощник на кухне. Он способен выполнять так много заданий, что позволяет избавиться от многочисленных сковородок, освободить место в шкафчиках и мыть посуду гораздо реже.

Кулинарный процессор Artisan умеет делать все: варить, жарить, готовить на пару и тушить, а также замешивать тесто, рубить, измельчать, делать пюре, смешивать, соединять, взбивать, переворачивать и перемешивать. Благодаря понятному дизайну панели управления его очень легко использовать.

Данная кулинарная книга — замечательная коллекция рецептов на любой случай жизни от завтраков и обедов до закусок, ужинов тет-а-тет и ночных посиделок.

Мы надеемся, что вам понравится использовать кулинарный процессор Artisan и вы будете довольны профессиональными результатами, которые получите с его помощью.

Dirk Vermeiren
*Генеральный директор
KitchenAid Europa, Inc.*



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ | Дирк Вермейрен 005

СОДЕРЖАНИЕ 007

КАК РАБОТАЕТ КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕССОР? 008

 **ВАРКА** 014

 **ЖАРКА** 036

 **ТУШЕНИЕ** 046

 **ГОТОВКА НА ПАРУ** 098

 **ПЮРИРОВАНИЕ** 108

 **ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА** 122

РУЧНОЙ РЕЖИМ 132

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ 146

ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ 152

КАК РАБОТАЕТ КУЛИНАРНЫЙ ПРОЦЕССОР?



Структура этой книги соответствует **6 автоматическим режимам приготовления кулинарного процессора**: "Варка", "Жарка", "Тушение", "Готовка на пару", "Пюрирование" и "Замешивание теста". В рецептах приведены пошаговые инструкции. Книга рецептов не только содержит инструкции по приготовлению множества вкусных и простых блюд, но и знакомит вас со всеми функциями кулинарного процессора. После того, как вы научитесь его использовать, вы сможете экспериментировать и создавать собственные рецепты.

Световые индикаторы показывают скорость, с которой работает кулинарный процессор.



При использовании разных **режимов приготовления** скорость программируется автоматически. При ручной настройке скорость можно увеличивать постепенно или сразу задать нужное значение.

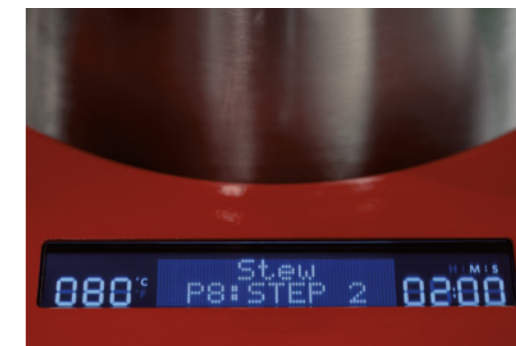


Вы можете варить, жарить, тушить, готовить на пару, пюрировать ингредиенты и замешивать тесто **всего лишь** несколькими нажатиями одной кнопки. Прежде всего необходимо выбрать правильный режим приготовления.



После выбора режима приготовления и программы активируйте или подтвердите их, нажав кнопку **"Старт/Пауза"**. Программу приготовления можно остановить в любое время нажатием кнопки **"Отмена"** или **"Старт/Пауза"**.

Внимание: По окончании программы приготовления автоматически активируется режим поддержания температуры. Если вы хотите настроить кулинарный процессор вручную, сначала нажмите кнопку **"Отмена"**, чтобы отключить режим поддержания температуры.



После выбора режима приготовления необходимо **выбрать правильную программу**. Например, если в рецепте указано "Тушение P8", сначала нажмите "Тушение", а затем поверните ручку регулировки, пока на экране не отобразится программа 8 (сокращенно "P8").



Во время приготовления на **экране** всегда показывается текущий статус процесса. Температура отображается слева, режим приготовления и программа — в центре, а оставшееся время приготовления — справа. Вы можете заняться чем-то другим, пока прибор делает за вас всю работу.



Перед нажатием кнопки "Старт" всегда проверяйте, чтобы **крышка** была плотно закрыта. В противном случае кулинарный процессор не будет работать. На крышке есть съемный мерный стакан. При снятии стакана из кастрюли выходит больше пара, что влияет на блюда, которые вы готовите. Если мерный стакан необходимо снять, это будет указано в рецепте. Если мерный стакан не упоминается, значит, его следует оставить на месте.



Для выбора нужной программы поверните **ручку регулировки**.



Краткое нажатие кнопки "**Импульсный**" позволяет мелко порубить ингредиенты (скорость 10). Импульсный режим можно использовать только в сочетании с многофункциональным лезвием. Функция "Быстрое смешивание" используется в сочетании с мешалкой StirAssist для быстрого смешивания ингредиентов.



Мешалка **StirAssist**, разработанная KitchenAid, — это аксессуар для перемешивания/смешивания, который вращается внутри кастрюли.



Использование мешалки **StirAssist** обеспечивает постоянное перемешивание ингредиентов, что не дает им пригорать.





Многофункциональное лезвие, разработанное KitchenAid, может порубить ингредиенты на крупные или мелкие кусочки в зависимости от скорости. Чем быстрее вращается лезвие, тем мельче будут порублены ингредиенты.



Маленькую чашу и соответствующее **многофункциональное минилезвие**, которые идеально помещаются в кастрюлю, можно использовать для небольших объемов продуктов.



Венчик для взбивания яиц можно использовать не только для взбивания белков и сливок, но и для приготовления соусов и десертов.



Внутреннюю **корзинку для готовки на пару** можно вставлять в кастрюлю поверх других ингредиентов, но прежде необходимо удалить все другие аксессуары.



Чтобы использовать верхнюю и нижнюю **корзинки для готовки на пару**, необходимо прежде снять крышку и другие аксессуары. Поместите нижнюю корзинку для готовки на пару на кастрюлю, при необходимости добавьте верхнюю корзинку и плотно закройте куполообразной крышкой пароварки.



Использование насадки для теста позволяет готовить и замешивать тесто для хлеба, пиццы, пирогов и других десертов.





ВАРКА

Луковый суп с горчицей



4 порции, суп
Подготовка: 8 минут
Время приготовления:
35 минут

500 г репчатого лука, очистить
и нарезать на 4 части

20 г сливочного масла

2 кубика овощного бульона

600 мл воды

1 пучок душистых трав

2 столовых ложки острой горчицы



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук со стенок кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте к луку сливочное масло. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ВАРКА P2" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте бульонные кубики, воду, душистые травы и горчицу. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

Уберите травы и подавайте на стол в горячем виде. Вкусно с тертым сыром.





ВАРКА

Томатный суп с фрикадельками



4 порции, суп
Подготовка: 8 минут
Время приготовления: 35 минут

150 г репчатого лука, очистить
и нарезать на 4 части
1 кг помидоров, нарезать
на 4 части
1 крупно порезанный
стебель лука-порей

2 столовых ложки
оливкового масла

½ пучка плосколистной
петрушки, крупно порезать
2 веточки свежего эстрагона
2 кубика говяжьего бульона
750 мл воды
2 столовых ложки
томатного пюре
3 столовых ложки сахара

350 г свежих фрикаделек (2 см)

Перец и соль



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук, помидоры и лук-порей. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 15 секунд. Откройте крышку и счистите лук со стенок кастрюли.

Налейте в кастрюлю оливковое масло. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ВАРКА P2" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте петрушку, эстрагон, бульонные кубики, воду, томатное пюре и сахар. Закройте крышку. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

После Этапа 2: нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Откройте крышку и уберите веточки эстрагона. Закройте крышку. Поставьте таймер на 2 минуты, нажмите "Старт" и постепенно увеличьте скорость до 10.

Добавьте в суп сырые фрикадельки. Закройте крышку. Отрегулируйте температуру до 110°C и поставьте таймер на 5 минут. Нажмите "Старт".

Добавьте соль и перец по вкусу. Подавайте блюдо горячим.

Суп с горошком и мятой



4 порции, суп
Подготовка: 1 минута
Время приготовления: 35 минут

1 большая луковица, очистить и нарезать на 4 части
150 г копченого бекона, порезать кубиками

500 г свежего или замороженного горошка
1 л воды
1 кубик куриного бульона
100 мл одинарных сливок (10–18% жирности)
Горсть свежих листьев мяты
1 пучок душистых трав

Перец



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук и бекон. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Выберите "ВАРКА P2" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю все остальные ингредиенты. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

После Этапа 2: нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Извлеките душистые травы. Закройте крышку с мерным стаканом. Постепенно увеличьте скорость до 10 и оставьте прибор работать еще 1–2 минуты.

Добавьте перец по вкусу и подавайте блюдо горячим.

СОВЕТ: если вы хотите добиться более однородной консистенции, перемешивайте суп на скорости 10 в течение 5 минут.



ВАРКА

Суп из моркови и имбиря



4 порции, суп
Подготовка: 8 минут
Время приготовления: 20 минут

100 г репчатого лука, очистить
и разрезать на 4 части
30 г свежего имбиря, очистить
и порезать крупными кусочками

600 г моркови, очистить
и порезать ломтиками 1 см
1 кубик овощного бульона
500 мл воды
1 пучок душистых трав
400 мл кокосового молока

Перец и соль
Свежая кинза



Приготовление

Вставьте multifunctional blade into the pot. Add onion and ginger. Close the lid. Turn on the pulse mode for 5 seconds. Open the lid and clean the onion from the pot walls.

Add carrot, stock cube, water, herbs, and coconut milk to the pot. Close the lid. Select "ВАРКА P1" and press the "Start" button.

Press the "Отмена" button to exit the temperature maintenance mode. Remove the herbs. Set a timer for 2-3 minutes, press "Старт" and gradually increase the speed to 10.

Add salt and pepper to taste and garnish with fresh coriander. Serve the dish hot.





ВАРКА

Густой суп из КОРИЧНЕВЫХ КРЕВЕТОК



8 порции, суп
Подготовка: 5 минут
Время приготовления: 35 минут

500 г неочищенных
коричневых креветок
4 столовых ложки
оливкового масла

2 столовых ложки муки
½ стебля лука-порей,
крупно порезать
1 большая морковь,
порезать ломтиками
1 стебель сельдерея,
крупно порезать
½ фенхеля, крупно порезать
2 столовых ложки коньяка/
брэнди (не обязательно)
2 кубика рыбного бульона
100 мл сухого белого вина
2 дольки чеснока
1 л воды
1 столовая ложка томатного пюре

100 г очищенных
коричневых креветок
Перец



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте неочищенные креветки и оливковое масло. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ВАРКА P2" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте муку, лук-порей, морковь, сельдерей, фенхель, коньяк или брэнди, бульон, вино, чеснок, воду и томатное пюре. Закройте крышку, оставив мерный стакан на месте. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

Процедите суп, добавьте перец по вкусу и опустите в него очищенные креветки. Подавайте блюдо горячим.

**МИНЕСТРОНЕ**

8 порции, суп
4 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления:
25 минут

120 г репчатого лука, очистить
и нарезать на 4 части
1 очищенный зубчик чеснока

100 г копченого бекона,
порезать кубиками
2 столовых ложки
оливкового масла

120 г моркови, очистить
и порезать ломтиками 0,5 см
120 г низкокрахмалистого
картофеля, очистить и порезать
кубиками 0,5 см
2 стебля сельдерея, порезать
кубиками 0,5 см
120 г цуккини, порезать
кубиками 0,5 см
200 г консервированных
помидоров, порезать кусочками
100 г консервированной белой
фасоли, слить жидкость
2 кубика овощного бульона
1 лавровый лист
1 л воды

100 г сырых макарон-ракушек
(время приготовления 9 минут)
Перец и соль

**Приготовление**

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук со стенок кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Налейте в кастрюлю оливковое масло и добавьте бекон. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ВАРКА РЗ" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю все остальные ингредиенты, кроме макарон. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

После Этапа 2: добавьте макароны. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 3.

Посолите и поперчите. Подавайте блюдо горячим. Подавайте блюдо с тертым пармезаном, ложкой зеленого песто (см. рецепт на стр. 56) и толстыми ломтиками мультызернового хлеба.

СОВЕТ: если вы используете макароны, требующие более длительного времени приготовления, измените время на Этапе 3.

Капучино-суп с цуккини



8/10 порций, первое блюдо
(около 1 л)

Подготовка: 5 минут

Время приготовления: 20 минут

2 луковицы шалот, очистить
и порезать на 4 части
1 очищенный зубчик чеснока

2 столовых ложки
оливкового масла
300 мл воды
1 кубик овощного бульона
2 столовых ложки меда
450 г цуккини, порезать кубиками

250 мл сливок

Маленькие свежие
листья базилика



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук-шалот и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук со стенок кастрюли.

Добавьте в кастрюлю оливковое масло, воду, бульонный кубик, мед и цуккини. Закройте крышку. Выберите "ВАРКА P1" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Поставьте таймер на 3 минуты, нажмите "Старт" и включите скорость 10.

Откройте крышку. Добавьте сливки, снова закройте крышку и нажмите кнопку импульсного режима на 30 секунд.

Разделите на 8–10 мисок/чашек и добавьте свежие листья базилика. Подавайте блюдо горячим.

**Бульон и гёза
с курицей**

4 порции, первое блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
35 минут

1 луковица шалот, очистить
и порезать на 4 части
1 очищенный зубчик чеснока

1 филе курицы, порезать
на кубики 1 см
2 столовых ложки
оливкового масла

700 мл воды
2 кубика куриного бульона
¼ стебля лука-порей
(белая часть), порезать
тонкими полукольцами
2 столовых ложки соевого соуса

8 гёза (японские пельмени)

**Приготовление**

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук-шалот и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук со стенок кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю курицу и оливковое масло. Закройте крышку. Выберите "ВАРКА P2" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте воду, бульонные кубики, лук-порей и соевый соус. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

После Этапа 2: нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Снимите крышку и извлеките насадку для помешивания StirAssist. Поместите на кастрюлю нижнюю корзинку для готовки на пару. Добавьте гёза и плотно закройте куполообразной крышкой пароварки. Отрегулируйте температуру до 110°C и поставьте таймер на 5 минут. Нажмите "Старт".

Разделите бульон и гёза на 4 тарелки и подавайте на стол.



Суп из топинамбура с розмарином



4 порции, суп
Подготовка: 10 минут
Время приготовления: 35 минут

100 г репчатого лука, очистить
и нарезать на 4 части
2 стебля сельдерея, промыть
и нарезать мелкими кубиками

10 г сливочного масла

500 г неочищенного топинамбура,
тщательно промыть и нарезать
кубиками 3 см
800 мл молока
2 кубика овощного бульона
1 веточка свежего розмарина

Перец и соль



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук и сельдерей. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и очистите лук с краев кастрюли. Добавьте сливочное масло, снова закройте крышку, выберите режим "ВАРКА P2" и нажмите "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю все остальные ингредиенты. Закройте крышку. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

После Этапа 2: нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Уберите из супа розмарин. Закройте крышку. Поставьте таймер на 2–3 минуты, нажмите "Старт" и постепенно увеличьте скорость до 10.

Посолите и поперчите.

СОВЕТ: для топинамбура не сезон? Используйте вместо него картошку.

**ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ
С ИМБИРЕМ**



800 г, завтрак
Подготовка: 3 минут
Время приготовления: 20 минут

2 кусочка консервированного
имбиря

400 г очищенной спелой клубники
400 г сахара для варенья



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте имбирь. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Добавьте к имбирию клубнику и сахар. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ВАРКА Р1" и нажмите кнопку "Старт".

Ополосните стеклянные баночки кипятком. Наполните их вареньем до краев. Сразу плотно закройте их — так варенье будет храниться долго.

Если вы хотите получить более однородную консистенцию: поставьте таймер на 2 минуты, нажмите "Старт" и постепенно увеличьте скорость до 10.

СОВЕТ: для приготовления пикантного лукового джема замените ингредиенты на 300 г репчатого лука (очищенного и порезанного на 4 части), 150 г сахара и 150 мл красного вина. Порежьте лук так же, как имбирь, добавьте сахар и вино, а затем выполните шаги, описанные в рецепте выше.

Соус из лесных ягод



4 порции, десерт
Подготовка: 2 минут
Время приготовления: 20 минут

500 г замороженного ассорти
из лесных ягод
50 г сахара
60 мл ликера куантро
Около 30 свежих листьев мяты



Приготовление

Вставьте насадку для помешивания StirAssist в кастрюлю. Добавьте ягодную смесь, сахар, ликер и мяту. Закройте крышку. Выберите "ВАРКА P1" и нажмите кнопку "Старт".

Подавайте блюдо горячим. Отлично сочетается с ванильным мороженым.

СОВЕТ: для получения более однородного соуса удерживайте кнопку импульсного режима в течение 10 секунд после приготовления смеси. Если вы хотите, чтобы в соусе чувствовались кусочки, сократите время работы в импульсном режиме.

СПАРЖА ПО-ЯПОНСКИ

4 порции, первое блюдо
Подготовка: 10 минут
Время приготовления:
10 минут



Кусочек имбиря 4 см, очистить
и крупно нарезать
2 луковицы шалот, очистить
и порезать на 4 части
1 очищенный зубчик чеснока

500 г белой спаржи, очистить
и нарезать кусочками 2 см
1 столовая ложка
кунжутного масла
2 столовых ложки сладкого
рисового вина мирин
2 столовых ложки соевого соуса
1 столовая ложка
устричного соуса
1 столовая ложка белого кунжута

Горсть свежей кинзы



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте имбирь, лук-шалот и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю спаржу, кунжутное масло, вино, соевый соус, устричный соус и кунжут. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ЖАРКА P1" и нажмите кнопку "Старт".

Посыпьте кинзой и подавайте блюдо горячим.

ЖАРЕННЫЙ РИС С ТОФУ

4 порции, основное блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
15 минут



3 очищенных дольки чеснока
1 красный перец чили,
удалить семена

250 г вареного риса
150 г брокколи, разделить
на маленькие соцветия
150 г пекинской капусты,
порезать кусочками 2 см,
включая зеленую часть
100 г лука-порей,
порезать полукольцами
3 столовых ложки
устричного соуса
1 столовая ложка
кунжутного масла
2 столовых ложки соевого соуса
2 столовых ложки
коричневого сахара

250 г тофу, порезать кубиками
2 яйца, взбитых в отдельной
емкости

Горсть крупно порезанной кинзы



Приготовление

Вставьте multifunctional blade into the pot. Add garlic and chili. Close the lid and press the impulse mode button for 5 seconds. Open the lid and stir the onion from the edges of the pot.

Replace the multifunctional blade with the StirAssist attachment. Add rice, broccoli, cauliflower, onion, oyster sauce, sesame oil, soy sauce, and sugar. Close the lid, remove the measuring cup. Select "ЖАРКА P2" and press the "Start" button. A "Step 1" message will appear on the screen. Press "Start" to confirm the selection.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю тофу и взбитые яйца. Снова закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

Посыпьте кинзой и подавайте блюдо на стол.

СОВЕТ: лучше приготовить рис за день до подачи блюда, чтобы в нем не было лишней жидкости.

**КИТАЙСКОЕ РАГУ
(ВЕГЕТАРИАНСКОЕ)**



4 порции, гарнир
2 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления: 15 минут

1 очищенный зубчик чеснока
Кусочек имбиря 4 см, очистить и мелко нарезать

50 г ростков фасоли
1 красный перец, порезать полосками
50 г моркови, очистить и порезать на половинки кружков
2 кочана пекинской капусты, порезать кусочками 2 см, включая зеленую часть
100 г свежих грибов шиитаке, порезать на 4 части
½ пучка зеленого лука, нарезать по диагонали
50 г стручкового гороха
1 столовая ложка кунжутного масла

3 столовых ложки соевого соуса
3 столовых ложки соуса чили
1 столовая ложка кукурузной муки

Горсть крупно порезанной кинзы



Приготовление

Вставьте multifunctional blade in the pot. Add garlic and ginger. Close the lid and press the pulse mode button for 10 seconds. Open the lid and sauté the onion from the edge of the pot.

Replace the multifunctional blade with the StirAssist attachment. Add bean sprouts, red pepper, carrot, bok choy, shiitake mushrooms, green onions, pea tendrils, and sesame oil. Close the lid. Select "ЖАРКА P2" and press the "Start" button. The screen will display "Этап 1". Press "Start" to confirm the selection.

После Этапа 1: добавьте соевый соус, соус чили и кукурузную муку. Закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

В конце добавьте свежую кинзу и подавайте с рисом, приготовленным на пару.

**ЛАПША С КРЕВЕТКАМИ
СКАМПИ**



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
20 минут

3 очищенных дольки чеснока
50 г несоленого арахиса
1-2 красных перца чили,
удалить семена

3 столовых ложки
подсолнечного масла
50 г пасты тamarинда
50 г коричневого сахара
300 г очищенных креветок скампи
2 яйца

400 мл кокосового молока
2 столовых ложки рыбного соуса
125 г сухой лапши

100 г свежих ростков фасоли
½ пучка зеленого лука,
тонко нарезать



Приготовление

Положите лапшу в миску, добавьте горячую воду и оставьте на 5 минут, затем слейте воду.

Вставьте multifunctional blade in the pot. Add garlic, peanuts and chili pepper. Close the lid and press the pulse mode button for 10 seconds. Open the lid and stir the onion with the pot.

Replace the multifunctional blade with the stirrer. Add oil, tamarind paste, shrimp and eggs. Close the lid, remove the measuring cup. Select "ЖАРКА P2" and press the "Start" button. On the screen, the text "Этап 1" will appear. Press "Start" to confirm the selection.

После Этапа 1: add coconut milk, fish sauce and soaked noodles. Close the lid, leaving the measuring cup in place. Press "Start" to go to Stage 2.

После Этапа 2: press the "Отмена" button to exit the temperature maintenance mode. Add bean sprouts and green onions. Close the lid. Set the timer for 2 minutes, press "Start" and set the speed to 2.

Сразу подавайте.

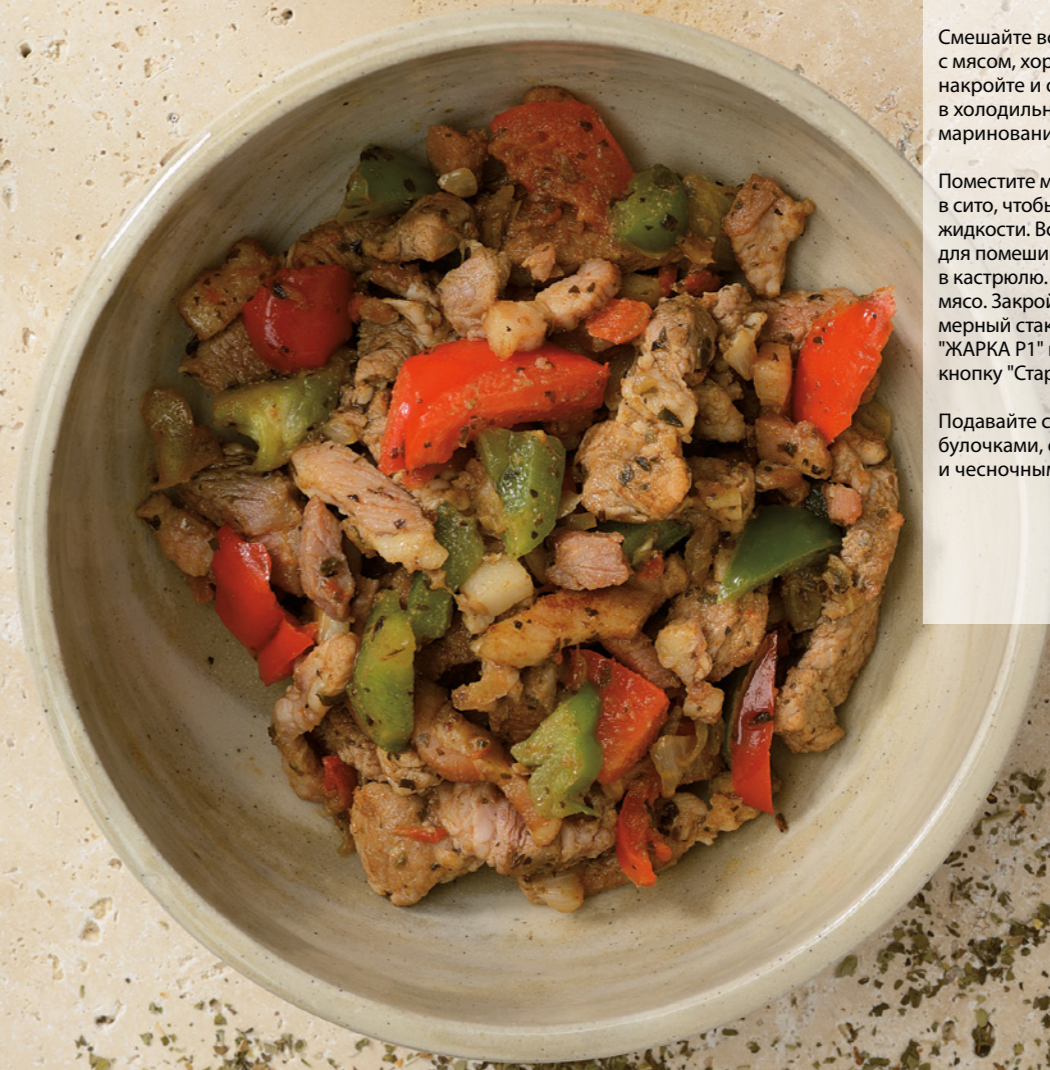
ГИРОС

4 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления:
10 минут + 24 часа для
маринования



½ луковицы, очистить
и разрезать на 2 части
½ зеленого перца,
разрезать на 4 части
½ красного перца,
разрезать на 4 части
2 очищенных дольки чеснока

600 г свинины, нарезать полосками
(лучше всего взять шею)
3 столовых ложки
оливкового масла
Сок 1 лимона
Щепотка морской соли
грубого помола
2 чайных ложк паприки
1 чайная ложка измельченного
кумина
1 чайная ложка сухого орегано
1 чайная ложка кайенского перца



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук, перец и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 3 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Смешайте все ингредиенты с мясом, хорошо перемешайте, накройте и оставьте в холодильнике для маринования на 24 часа.

Поместите маринованное мясо в сито, чтобы дать стечь лишней жидкости. Вставьте насадку для помешивания StirAssist в кастрюлю. Добавьте в кастрюлю мясо. Закройте крышку, удалите мерный стакан. Выберите "ЖАРКА P1" и нажмите кнопку "Старт".

Подавайте с хрустящими булочками, салатом и чесночным соусом.

БЕАРНСКИЙ СОУС



4/6 порций, соус
Подготовка: 3 минут
Время приготовления: 8 минут

40 г соуса "гастрик" (смесь уксуса,
вина и лука-шалот)
4 желтков

170 г сливочного масла,
порезать кубиками
30 г свежих листьев эстрагона,
крупно порезать
Перец и соль



Приготовление

Вставьте в кастрюлю венчик для взбивания яиц. Добавьте "гастрик" и яичные желтки. "Гастрик" должен быть холодным. Закройте крышку. Выберите "ТУШЕНИЕ Р8" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Снова нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю сливочное масло и эстрагон. Снова закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

Добавьте соль и перец по вкусу. Подавайте блюдо горячим.

СОВЕТ: сделайте свой собственный "гастрик". Вставьте Насадку для помешивания StirAssist. Добавьте 200 мл уксуса, 200 мл воды, 200 мл белого вина, 1 ст. л. белого перца горошком, 20 г свежего эстрагона и 1 мелко порезанную луковицу шалот. Закройте крышку. Отрегулируйте температуру до 120°C и поставьте таймер на 10 минут. Нажмите "Старт" и выберите скорость 2. Процедите и перелейте в бутылку (соус может храниться несколько месяцев).

**Соус карри**

4 порции, соус
Подготовка: 3 минут
Время приготовления:
10 минут



1 яблоко, удалить сердцевину
и разрезать на 4 части
1 луковица, очистить и разрезать
на 4 части

2 столовых ложки кукурузной муки
100 мл воды
1 кубик овощного бульона
300 мл сливок
2 столовых ложки порошка карри
или 1 столовая ложка пасты карри
2 столовых ложки соевого соуса

**Приготовление**

Разведите кукурузную муку
в воде.

Вставьте многофункциональное
лезвие в кастрюлю. Добавьте
яблоко и лук. Закройте крышку
и нажимайте кнопку импульсного
режима в течение 5 секунд.
Откройте крышку и очистите
лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное
лезвие на насадку для
помешивания StirAssist.
Добавьте в кастрюлю смесь
воды и кукурузной муки,
бульонный кубик, сливки,
карри и соевый соус. Закройте
крышку, удалив мерный стакан.
Выберите "ТУШЕНИЕ P3"
и нажмите кнопку "Старт".

Подавайте блюдо горячим.

СОВЕТ: для курицы в соусе
карри: добавьте 300 г
порезанного куриного
филе вместе со сливками.



Сливочный соус с зеленым перцем



4/6 порций, соус
Подготовка: 2 минут
Время приготовления: 10 минут

60 г зеленого перца горошком
в рассоле, слить жидкость
и промыть
3 столовых ложки кукурузной муки
200 мл воды
250 мл сливок
1 столовая ложка
приправленного говяжьего сока
(концентрированного бульона)
1 столовая ложка
томатного кетчупа
соль



Приготовление

Разведите кукурузную муку в воде. Вставьте насадку для помешивания StirAssist в кастрюлю. Добавьте все ингредиенты. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ РЗ" и нажмите кнопку "Старт".

Добавьте соль по вкусу и сразу подавайте.

СОВЕТ: отлично сочетается с красным мясом, приготовленным на гриле, картофелем фри и салатом из цикория.

**Томатный соус**

4/6 порций, соус
Подготовка: 2 минут
Время приготовления:
10 минут



250 г репчатого лука, очистить
и разрезать на 4 части
2 очищенных дольки чеснока
4 помидора, разрезать на 4 части

80 мл оливкового масла
400 г консервированных
помидоров, порезать кусочками
2 кубика овощного бульона
3 веточки свежего розмарина
3 веточки тимьяна

Перец и соль

**Приготовление**

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук, чеснок и помидоры. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 10 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю оливковое масло, порезанные помидоры, тимьян, розмарин и бульонные кубики. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P3" и нажмите кнопку "Старт".

Удалите розмарин и тимьян. Посолите и поперчите.



РАТАТУЙ

4 порции, гарнир
Подготовка: 8 минут
Время приготовления:
25 минут



100 г репчатого лука, очистить и разрезать на 4 части
2 очищенных дольки чеснока
240 г помидоров, разрезать на 4 части

3 столовых ложки оливкового масла
1 желтый перец, порезать на кусочки 2–3 см
1 красный перец, порезать на кусочки 2–3 см
2 веточки свежего тимьяна
1 веточка свежего розмарина
2 кубика овощного бульона

200 г цуккини, порезать кубиками 2–3 см
200 г баклажана, порезать кубиками 2–3 см



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук, чеснок и помидоры. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю оливковое масло, перец, тимьян, розмарин и бульонные кубики. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P11" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте баклажан и цуккини. Снова закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

Удалите розмарин и тимьян. Подавайте блюдо горячим.

СОВЕТ: Вкусно с жареным беконом и вареным коричневым рисом.

**Песто с рукколой**

4 порции, соус
Подготовка: 1 минута
Время приготовления: 8 минут

2 очищенных дольки чеснока

60 г кедровых орехов
2 столовых ложки
оливкового масла

80 г свежих листьев рукколы
60 г пармезана, порезать
кусочками
Перец и соль

140 мл оливкового масла

**Приготовление**

Вставьте multifunctional blade in the pot. Add garlic. Close the lid. Turn on the pulse mode for 5 seconds. Open the lid and grate the onion from the pot.

Add pine nuts and 2 st. l. of olive oil. Close the lid. Select "ТУШЕНИЕ P1" and press the "Start" button.

Press the "Отмена" button to exit the temperature maintenance mode. Add arugula, parmesan, pepper and salt. Close the lid, remove the measuring cup. Gradually increase the speed to 10 and leave the device to work for 1 minute. Add the remaining oil during the processor's work. Open the lid and grate the onion from the pot. Close the lid and mix again at speed 10 for 30 seconds.

Mix with pasta, prepared "аль денте".

СОВЕТ: replace arugula with basil, and you will get pesto alla genovese.

ПАШТЕТ ИЗ СВИНИНЫ



4/8 порций, закуска
Подготовка: 8 минут
Время приготовления:
1 час 30 минут

1 луковица, очистить и разрезать
на 4 части
2 очищенных дольки чеснока

400 г свинины, порезать на
кусочки 4 см (предпочтительно
шея, не постное мясо)
200 г копченого бекона,
порезать кубиками
50 г + 50 г свиного жира
1 кубик мясного бульона
100 мл белого вина
1 столовая ложка
зерновой горчицы



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук и чеснок. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Добавьте в кастрюлю мясо, бекон, 50 г свиного жира, бульонный кубик, вино и горчицу. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P4" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Добавьте еще 50 г свиного жира. Снова закройте крышку. Включите скорость 5 и оставьте прибор работать еще 30–45 секунд.

подавайте закуску на тосте с бокалом вина.

СОВЕТ: для более однородной консистенции добавьте больше свиного жира.

**Чатни ИЗ МАНГО**

4/6 порций, гарнир
Подготовка: 8 минут
Время приготовления: 45 минут

1 очищенный зубчик чеснока
2 луковицы шалот, очистить и порезать на 4 части
1 красный перец чили, удалить семена
Кусочек имбиря 5 см, очистить и мелко нарезать
Горсть свежей кинзы

2 манго, удалить косточку, очистить и порезать кусочками
1 чайная ложка смеси специй "гарам масала"
180 г коричневого сахара
100 мл белого уксуса
80 г мелкого изюма без косточек

**Приготовление**

Вставьте multifunctionalное лезвие в кастрюлю. Добавьте чеснок, лук-шалот, перец чили, имбирь и кинзу. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и очистите лук с краев кастрюли.

Добавьте в кастрюлю манго, смесь "гарам масала", сахар, уксус и изюм. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Перелейте чатни в банку и охладите.

СОВЕТ: служит отличным гарниром для курицы в соусе тикка масала (см. рецепт на стр. 72)

Ризотто

4 порции, основное блюдо
Подготовка: 2 минут
Время приготовления:
30 минут



90 г лука, очистить и нарезать на 4 части

40 мл оливкового масла

300 г риса карнароли

150 мл сухого белого вина

500 мл овощного бульона

20 г деревенского сливочного масла

80 г стружки пармезана



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю масло. Закройте крышку, удалите мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ Р9" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю рис. Закройте крышку без мерного стакана и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

После Этапа 2: добавьте белое вино. Снова закройте крышку без мерного стакана и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 3.

После Этапа 3: добавьте бульон. Закройте крышку без мерного стакана и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 4.

После Этапа 4: нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Положите сливочное масло и пармезан. Закройте крышку. Включите скорость 1 и оставьте процессор работать еще 1 минуту. Если сыр не полностью смешался с рисом, перемешайте содержимое кастрюли вручную.

Подавайте блюдо сразу.

СОВЕТ: еще один вариант: добавьте овощи или королевскую креветку на Этапе 3 (после Этапа 2).

Буйабес

4 порции, основное блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
20 минут



1 луковица, очистить и нарезать на 4 части
3 очищенных дольки чеснока
½ фенхеля, нарезать кусочками
120 г помидоров, разрезать на 4 части

2 пакетика шафрана (по 0,6 г каждый)
30 мл оливкового масла
350 мл сухого белого вина
¼ стебля лука-порей, нарезать полукольцами (только белая часть)
2 кубика рыбного бульона
1 пучок душистых трав
1 столовая ложка ликера пастис
400 мл воды
1 столовая ложка томатного пюре

250 г мидий, промыть водой
250 г филе красного морского петуха, порезать кусочками 4 см
250 г филе морского черта, порезать кусочками 4 см
250 г филе морского леща, порезать кусочками 4 см



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук, чеснок, фенхель и помидоры. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю шафран, масло, вино, лук-порей, бульонные кубики, душистые травы, пастис, воду и томатное пюре. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ РЗ" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Извлеките насадку для помешивания StirAssist и добавьте рыбу и мидии. Закройте крышку, оставив мерный стакан на месте. Отрегулируйте температуру до 110°C и поставьте таймер на 8–10 минут. Нажмите "Старт".

Извлеките душистые травы. Подавайте горячим с соусом руйе (см. рецепт на стр. 136) и тостами.

**ПЕННЕ С СОУСОМ****БОЛОНЬЕЗЕ**

4/6 порций, основное блюдо

Подготовка: 2 минут

Время приготовления:

50 минут

200 г репчатого лука, очистить и разрезать на 4 части
1 очищенный зубчик чеснока

5 столовых ложки оливкового масла
500 г фарша (смешанного, например, из говядины и свинины)
100 г копченого бекона, порезать кубиками

800 г консервированных помидоров, порезать кусочками
2 кубика мясного бульона
Горсть свежих листьев базилика
500 мл воды

500 г сырых макарон пенне

Перец и соль

**Приготовление**

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Налейте в кастрюлю оливковое масло, добавьте фарш и бекон. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ Р7" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте помидоры, бульонные кубики, базилик и воду. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

После Этапа 2: добавьте в соус макароны. Закройте крышку с мерным стаканом. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 3.

Посолите и поперчите. Разложите по тарелкам и подавайте. Блюдо можно посыпать тертым пармезаном.



Куриная похлебка "Ватерзой"



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 10 минут
Время приготовления:
50 минут

2 яичных желтка
100 мл сливок

1 луковица, очистить и нарезать на 4 части

20 г сливочного масла

4 куриных ножки, бедро отделить от голени, порезать кусочками
1 пучок душистых трав
1 кубик куриного бульона
250 мл сливок
250 мл воды

2 морковки, очистить и нарезать тонкими ломтиками
½ стебля лука-порей, тонко нарезать
2 стебля сельдерея, тонко нарезать
2 крупных картофелины, очистить и крупно нарезать



Приготовление

Смешайте сливки с яичными желтками и оставьте в сторону.

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю сливочное масло. Закройте крышку. Выберите "ТУШЕНИЕ P7" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте курицу, душистые травы, бульонный кубик, сливки и воду. Закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

После Этапа 2: добавьте в кастрюлю морковь, лук-порей, сельдерей и картошку. Закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 3.

После Этапа 3: нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Добавьте смесь сливок и яичных желтков. Закройте крышку. Поставьте таймер на 2 минуты, нажмите "Старт" и включите скорость 2.

Уберите травы и подавайте на стол в горячем виде, разлив похлебку в глубокие миски/тарелки.



Курица с зеленым соусом карри по-тайски



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 3 минут
Время приготовления: 25 минут

Кусочек свежего имбиря 5 см,
очистить и порезать
крупными кусочками

400 мл кокосового молока
1 нижняя часть лемонграсса,
разрезать вдоль на 2 части
(или 1 чайная ложка пасты
из лемонграсса)
6 листьев каффир-лайма
1 столовая ложка зеленой
пасты карри
1 кубик куриного бульона
600 г куриного филе,
порезать полосками
1 зеленый перец,
порезать полосками
2 столовых ложки тайского
рыбного соуса

12 помидоров сорта "черри"

Горсть крупно порезанной кинзы



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте имбирь. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и очистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте кокосовое молоко, лемонграсс, листья каффир-лайма, пасту карри, бульонный кубик, курицу, зеленый перец и рыбный соус. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P11" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю помидоры. Снова закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

Посыпьте блюдо кинзой. Подавайте горячим с рисом сорта "жасмин", приготовленным на пару.

СОВЕТ: Если вы хотите приготовить более острое блюдо, используйте 2 ст. л. зеленой пасты карри.

**ТИККА МАСАЛА
ИЗ КУРИЦЫ**



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 10 минут +
2 часа для маринования
Время приготовления: 45 минут

125 г сливочного йогурта
2 столовых ложки смеси специй
"гарам масала"
1 столовая ложка паприки
Перец и соль
Сок 1 лимона

2 филе курицы, порезать
толстыми ломтиками
2 куриных бедра, удалить кожу
и кости, порезать полосками

Кусочек имбиря 5 см, очистить
и крупно нарезать
3 луковицы шалот, очистить
и порезать на 4 части
100 г орехов кешью
4 очищенных дольки чеснока
Горсть свежей кинзы

400 мл кокосового молока
2 столовых ложки томатного пюре
1 столовая ложка острой
чили-пасты "самбал оелек"
1 столовая ложка зиры
1 кубик куриного бульона



Приготовление

Смешайте в миске специи "гарам масала", паприку, перец, соль и сок лимона с йогуртом. Добавьте к йогуртовой смеси курицу. Хорошо перемешайте, накройте и оставьте мариноваться в холодильнике на 2 часа.

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте имбирь, лук-шалот, орехи кешью, чеснок и кинзу. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Достаньте курицу из миски и вылейте оставшийся маринад. Добавьте в кастрюлю курицу, кокосовое молоко, томатное пюре, пасту "самбал оелек", зиру и бульонный кубик. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Подавайте блюдо горячим.

СОВЕТ: отлично сочетается с рисом басмати, приготовленным на пару, и чатни из манго (см. рецепт на стр. 60)

Тажин из курицы



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления:
45 минут



1 луковица, очистить и разрезать на 4 части
2 очищенных дольки чеснока
2 помидора, разрезать на 4 части

4 куриных ножки, бедро отделить от голени, порезать кусочками
200 г картофеля, очистить и крупно порезать
2 морковки, очистить и порезать кусочками 2 см
½ лимона, разрезать на 4 части
2 лавровых листа
1 столовая ложка смеси специй "рас-эль-ханут"
150 г зеленых оливок, слить жидкость и удалить косточки
1 красный перец, порезать на 8 кусочков
1 кубик куриного бульона
2 столовых ложки оливкового масла

Свежая кинза, крупно порезать



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук, чеснок и помидоры. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю все остальные ингредиенты, кроме кинзы. Закройте крышку. Выберите "ТУШЕНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Выложите тажин на блюдо, посыпьте кинзой и подавайте горячим.

СОВЕТ: для вегетарианского тажина: не используйте мясо, удвойте количество овощей и замените мясной бульон на овощной.

ПЕТУХ В ВИНЕ

4 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления:
45 минут



4 крупные луковицы шалот,
очистить и порезать на 4 части

3 куриных ножки, бедро отделить
от голени

Перец и соль
Мука

300 мл красного вина
150 г копченого бекона,
порезать кубиками
125 г грибов, разрезать на 2 части
100 г маринованного лука,
свежего или замороженного
2 кубика куриного бульона
2 морковки, очистить и порезать
ломтиками 0,5 см
1 столовая ложка томатного пюре
1 пучок душистых трав



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук-шалот. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и очистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Посолите и поперчите курицу, а затем покройте ее мукой. Положите курицу в кастрюлю. Добавьте все оставшиеся ингредиенты. Закройте крышку. Выберите "ТУШЕНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Уберите травы и подавайте на стол в горячем виде.

СОВЕТ: отлично сочетается с зеленым салатом и обжаренным молодым картофелем.



Чили с мясом



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
45 минут



2 луковицы, очистить и нарезать на 4 части
3 очищенных дольки чеснока
2 красных перца чили, удалить семена

400 г фарша (смешанного, например, из говядины и свинины)
200 г консервированной сладкой кукурузы, слить жидкость
400 г консервированной фасоли (1 банка), слить жидкость
400 г консервированных помидоров, порезать кусочками
2 столовых ложки томатного пюре
1 красный перец, порезать кусочками
2 морковки, очистить и порезать на половинки кружков 1 см
1 столовая ложка паприки
1 столовая ложка зиры
1 палочка корицы
1 пучок душистых трав
2 кубика мясного бульона
Щепотка морской соли грубого помола



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук, перцы чили и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю все остальные ингредиенты. Закройте крышку. Выберите "ТУШЕНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Подавайте горячим с рисом.

СОВЕТ: чтобы приготовить чили без мяса, не используйте мясо и замените мясные бульонные кубики на овощные.

**Говядина, тушенная
с темным пивом**



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
1 час 30 минут

100 г репчатого лука, очистить
и нарезать на 4 части

700 г говядины для тушения
(голень или лопатка), порезать
на кусочки 3–4 см
2 столовых ложки кукурузной
муки или картофельного
крахмала
20 г сливочного масла
0,33 л темного пива
2 столовых ложки острой
горчицы
3 лавровых листа
3 веточки тимьяна
1 кубик говяжьего бульона
Перец и соль



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и очистите лук с краев кастрюли.

Смешайте сырое мясо с кукурузной мукой. Тщательно перемешайте, пока все мясо не будет покрыто мукой. Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю мясо, сливочное масло, пиво, горчицу, лавровые листья, тимьян и бульонный кубик. Снова закройте крышку. Выберите "ТУШЕНИЕ P4" и нажмите кнопку "Старт".

Посолите и поперчите. Подавайте горячим со свежеприготовленным картофелем фри.

**МАРОККАНСКИЕ
ТЕФТЕЛИ**



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
25 минут

Для мяса:

1 очищенный зубчик чеснока
Горсть свежих листьев мяты
Кусочек имбиря 3 см, очистить
и порезать
1 луковица, очистить и разрезать
на 4 части
500 г фарша из баранины
1 столовая ложка смеси специй
"рас-эль-ханут"
1 яйцо

Для соуса:

1 луковица, очистить и разрезать
на 4 части
2 очищенных дольки чеснока
2 перца чили, удалить семена
1 помидор, разрезать на 4 части

2 столовых ложки
оливкового масла
2 палочки корицы
1 столовая ложка зиры
1 кубик куриного бульона
1 банка (400 г) порезанных
помидоров



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте чеснок, мяту, имбирь и лук. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли. Поместите фарш в большую емкость. Добавьте чесночную смесь, рас-эль-ханут и яйцо. Хорошо все перемешайте и слепите маленькие фрикадельки (максимум 5 см). Поместите их в нижнюю корзинку для готовки на пару.

Добавьте в кастрюлю лук, чеснок, чили и помидоры. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте масло, корицу, зиру, бульонный кубик и порезанные помидоры. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ РЗ" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Снимите крышку и извлеките насадку для помешивания StirAssist. Поместите корзинку для готовки на пару с фрикадельками на кастрюлю. Плотной закройте куполообразной крышкой пароварки. Отрегулируйте температуру до 100°C и поставьте таймер на 8–10 минут. Нажмите "Старт".

Подавайте блюдо горячим.

КУСКУС С БАРАНИНОЙ

4 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления: 1 час

300 г сухого кускуса
300 мл холодной воды

1 луковица, очистить и разрезать на 4 части
2 очищенных дольки чеснока
2 помидора, разрезать на 4 части

2 столовых ложки оливкового масла
600 г мяса ноги ягненка, порезать на кусочки 2–3 см
2 морковки, очистить и порезать ломтиками 3–4 см
2 лавровых листа
1 столовая ложка зиры
1 кубик говяжьего бульона
200 мл воды
100 консервированного нута, слить жидкость

Перец и соль
Свежая мята



Приготовление

Положите кускус в миску, добавьте холодную воду, размешайте и отставьте в сторону.

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук, чеснок и помидоры. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю оливковое масло, баранину, морковь, лавровые листья, зиру, бульонный кубик, воду и нут. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Снимите крышку и извлеките насадку для помешивания StirAssist. Выложите кускус в нижнюю корзинку для готовки на пару и поместите ее на кастрюлю. Плотнo закройте куполообразной крышкой пароварки. Отрегулируйте температуру до 100°C и поставьте таймер на 5–10 минут. Нажмите "Старт".

Посолите и поперчите по вкусу, добавьте свежую мяту и подавайте на блюде с горячим кускусом.

Ирландское рагу

4/6 порций, основное блюдо
Подготовка: 10 минут
Время приготовления:
1 час 10 минут



2 луковицы, очистить и нарезать на 4 части

500 г мяса ноги ягненка или барана, удалить кость и порезать на кусочки 2 см
2 столовых ложки кукурузной муки
300 г картофеля, очистить и порезать кусочками 1/4 стебля лука-порей, нарезать кольцами 1 см (только белая часть)
2 морковки, очистить и порезать кусочками 2 см
400 мл бульона из ягненка
1 пучок душистых трав
Перец и соль

100 г ячменя
100 г капусты, порезать полосками
Свежие листья мяты с двух стеблей



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и очистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Посолите и поперчите мясо, а затем покройте его кукурузной мукой. Тщательно перемешайте, пока все мясо не будет покрыто мукой. Добавьте в кастрюлю мясо, картошку, лук-порей, морковь, бульон и душистые травы. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P6" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте ячмень, капусту и мяту. Снова закройте крышку без мерного стакана и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

Уберите травы и подавайте на стол в горячем виде.

Мясное ассорти с ягненком и фасолью

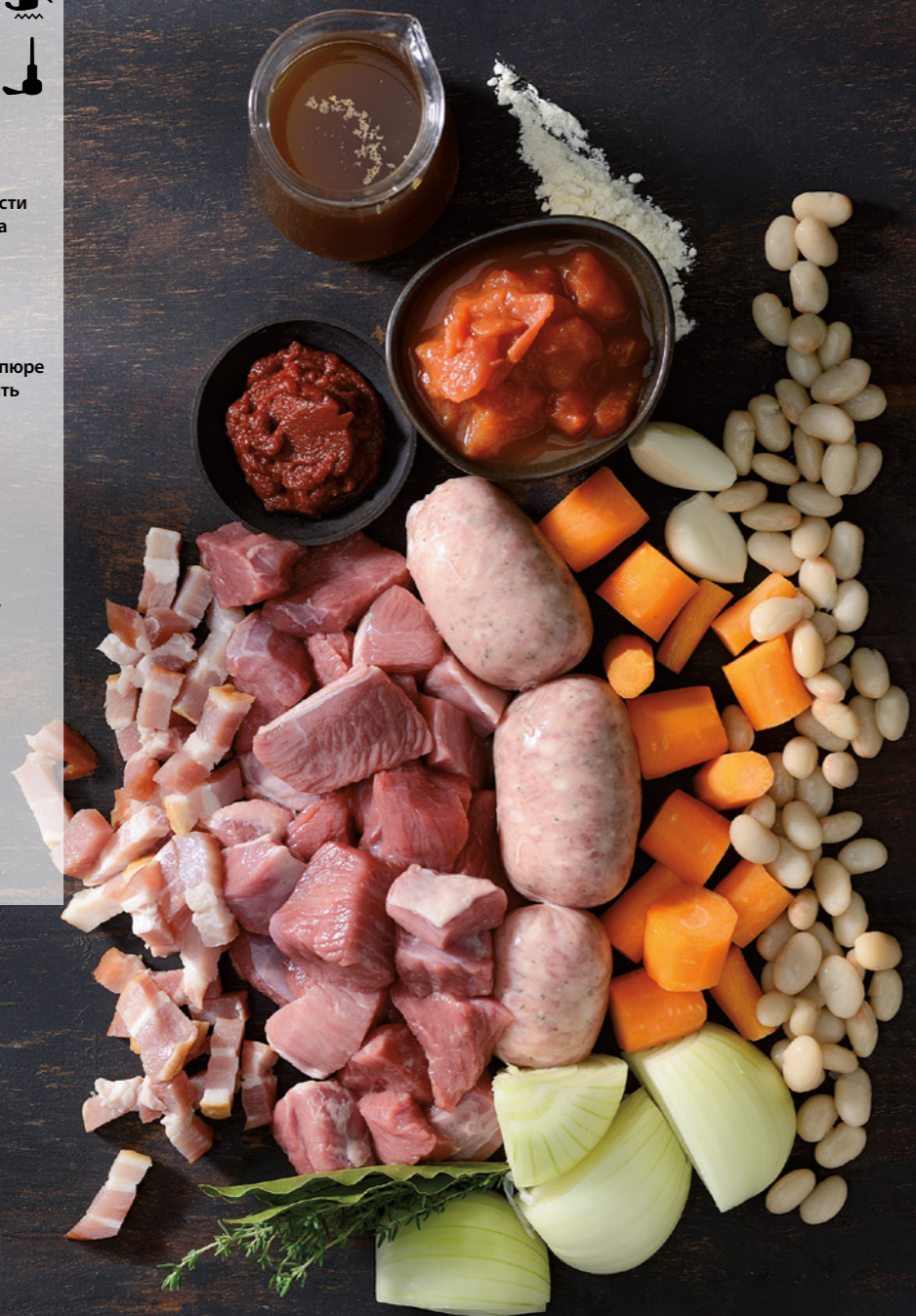


4 порции, основное блюдо
Подготовка: 10 минут
Время приготовления:
1 час 10 минут

2 маленьких луковицы,
очистить и разрезать на 4 части
2 очищенных дольки чеснока

400 г мяса ноги ягненка,
порезать на кусочки 3–4 см
1 столовая ложка муки
1 пучок душистых трав
2 столовых ложки томатного пюре
2 больших морковки, очистить
и порезать кусочками 2 см
1 банка (400 г) порезанных
помидоров
200 г копченого бекона,
порезать кубиками
200 мл бульона из ягненка
Перец и соль

1 банка (400 г) белой фасоли,
слить воду и промыть
250 г маленьких тулузских
колбасок или колбасок
типа мергез



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте репчатый лук и чеснок. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Посолите и поперчите сырое мясо, а затем покройте его мукой. Тщательно перемешайте, пока все мясо не будет покрыто мукой. Добавьте в кастрюлю ягнатию, душистые травы, томатное пюре, морковь, порезанные помидоры, бекон и бульон. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ Р6" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте колбаски и фасоль. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

Уберите травы и подавайте на стол в горячем виде, разлив похлебку в глубокие миски/тарелки.

**Рисовый пудинг (с шафраном)**

4/6 порций, пудинг
Подготовка: 2 минут
Время приготовления: 35 минут +
2 часа для застывания

1 л цельного молока
1 стручок ванили
1 пакетик шафрана (0,6 г)
(не обязательно)
60 г сахарной пудры
1 звездочка бадьяна

200 г риса для пудингов

**Приготовление**

Вставьте насадку для помешивания Stir Assist в кастрюлю. Разломайте стручок ванили, выньте семена при помощи ножа. Добавьте в кастрюлю молоко, семена ванили, стручок ванили, шафран, сахар и бадьян. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P5" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

Уберите стручок ванили и добавьте рис. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

Разделите рисовый пудинг на 4–6 керамических формочек и полностью остудите. При подаче можно посыпать пудинг коричневым сахаром.

Если вы хотите получить более сладкий пудинг, добавьте еще 40 г сахара.

Желе из ежевики



6/8 порций, пудинг
Подготовка: 5 минут
Время приготовления: 10 минут +
2 часа для застывания

8 яичных желтка
220 г сахарной пудры

250 мл цельного молока
2 стручка ванили

8 г листов желатина, замочить
в холодной воде и отжать
250 г свежей ежевики

125 мл наполовину взбитых сливок



Приготовление

Вставьте в кастрюлю венчик для взбивания яиц. Добавьте яичные желтки и сахар. Закройте крышку. Поставьте таймер на 3 минуты, нажмите "Старт" и включите скорость 4.

Разломайте стручки ванили, выньте семена при помощи ножа. Налейте в кастрюлю молоко и добавьте семена и стручки. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P1" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Добавьте в кастрюлю желатин вместе с ежевикой. Закройте крышку, оставив мерный стакан на месте. Включите "Быстрое смешивание" на 30 секунд.

Уберите стручки ванили. Поставьте кастрюлю со смесью в холодильник, но проверяйте, чтобы она не застыла.

Верните кастрюлю на место. Добавьте к смеси наполовину взбитые сливки. Закройте крышку. Включите скорость 2 и оставьте процессор работать еще 1 минуту.

Разложите желе в 6–8 керамических формочек (или в другие маленькие формочки). Оставьте в холодильнике на 2 часа, чтобы желе застыло.



САБАЙОН



4 порции, десерт
Подготовка: 1 минута
Время приготовления: 8 минут

6 яичных желтков
(сохраните белки, см. совет)
40 мл вина марсала
80 мл сухого белого вина
100 г сахарной пудры

50 г раскрошенного
миндального печенья



Приготовление

Вставьте в кастрюлю венчик для взбивания яиц. Добавьте в кастрюлю все остальные ингредиенты, кроме печенья. Закройте крышку. Выберите "ТУШЕНИЕ P8" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю миндальное печенье (действуйте быстро, иначе крем-мусс из желтков испортится). Снова закройте крышку. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

Для приготовления крем-мусса без печенья используйте ручной режим. Отрегулируйте температуру до 80°C и поставьте таймер на 8 минут. Нажмите "Старт" и выберите скорость 5.

Разложите крем-мусс по четырем креманкам и подавайте теплым.

СОВЕТ: используйте яичные белки для приготовления меренг. Вставьте венчик для взбивания яиц. Добавьте 6 яичных белков и 160 г сахарной пудры. Закройте крышку. Поставьте таймер на 10 минуты, нажмите "Старт" и включите скорость 8. Запекайте примерно 60 минут при 110°C с приоткрытой дверцей духовки.



ПАННА-КОТТА С КЛУБНИКОЙ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ



4/6 порций, пудинг
Подготовка: 2 минут
Время приготовления: 7 минут +
4 часа для застывания

200 мл молока
250 мл сливок
50 г сахарной пудры
1 чайная ложка экстракта ванили
1 красный перец чили, разрезать
вдоль на 2 части и удалить семена

2 листа желатина (10 г), замочить
в холодной воде и отжать

10–15 ягод клубники, очистить
и порезать ломтиками



Приготовление

Вставьте в кастрюлю венчик для взбивания яиц. Добавьте молоко, сливки, сахар, ваниль и перец чили. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ТУШЕНИЕ P1" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Добавьте отжатые листы желатина. Снова закройте крышку. Включите скорость 2 и оставьте процессор работать еще 1 минуту.

Уберите чили. Разделите клубнику между формочками, оставив несколько кусочков для украшения. Залейте клубнику панна-коттой. Оставьте в холодильнике на 4 часа, чтобы желе застыло.

Украсьте кусочками клубники и подавайте.





ГОТОВКА НА ПАРУ

ДИМСАМ/КРЕВЕТКИ СКАМПИ



± 20 димсамов,
первое блюдо
Подготовка: 30 минут
Время приготовления:
10 минут

250 г очищенных креветок
скампи, удалить кишечные вены
Кусочек имбиря 2 см, очистить
и мелко нарезать

1 чайная ложка устричного соуса
1 столовая ложка соевого соуса
1 чайная ложка сахара
Перец и соль

20 листов теста для
китайских пельменей

Кисло-сладкий соус



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте креветки и имбирь. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю устричный соус, соевый соус, сахар, перец и соль. Закройте крышку. Включите скорость 2 и оставьте процессор работать еще 1 минуту.

Откройте крышку. Начинка будет готова. Положите листы теста для пельменей на рабочую поверхность и слегка смочите их водой. Положите в центр чайную ложку с верхом начинки. Соедините края. Снимите крышку и извлеките насадку для помешивания StirAssist. Выложите димсамы в верхнюю и нижнюю корзинки для готовки на пару и поместите их на кастрюлю. Плотно закройте куполообразной крышкой пароварки. Выберите "ГОТОВКА НА ПАРУ P1" и нажмите кнопку "Старт".

Сразу подавайте с кисло-сладким соусом.

**Овощи,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ
НА ПАРУ С СОЕВЫМ
СОУСОМ**

4 порции, гарнир
2 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления: 15 минут

100 г орехов кешью

100 г сахарного горошка
½ пучка зеленого лука,
нарезать по диагонали
1 красный перец, порезать
полосками
120 г цуккини, очистить
и порезать на половинки кружков
100 г моркови, очистить
и порезать на половинки кружков
100 г свежей мини-кукурузы

2 очищенных дольки чеснока
Кусочек имбиря 4 см, очистить
и крупно нарезать

1 столовая ложка кунжутного
масла
3 столовых ложки соевого соуса
3 столовых ложки устричного соуса
1 столовая ложка кукурузной муки

Горсть крупно порезанной кинзы

**Приготовление**

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте кешью. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Выложите орехи и отставьте в сторону.

Снимите крышку и извлеките многофункциональное лезвие. Добавьте в кастрюлю 200 мл воды. Выложите овощи в нижнюю корзинку для готовки на пару и поместите ее на кастрюлю. Плотно закройте куполообразной крышкой пароварки. Отрегулируйте температуру до 120°C и поставьте таймер на 10 минут. Нажмите "Старт".

Достаньте из кастрюли нижнюю корзинку для готовки на пару. Вставьте многофункциональное лезвие. Добавьте к жидкости в кастрюле чеснок и имбирь. Замените крышку и плотно закройте ее. Включите импульсный режим на 10 секунд.

Замените многофункциональное лезвие на насадку для помешивания StirAssist. Добавьте в кастрюлю кунжутное масло, соевый соус, устричный соус, кукурузную муку и овощи. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ГОТОВКА НА ПАРУ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Переложите овощи на блюдо и посыпьте орехами кешью и кинзой. Подавайте блюдо горячим.

**РЫБА С БУЛЬОНОМ
В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ**

4 порции, первое блюдо
Подготовка: 10 минут
Время приготовления:
10 минут

2 луковицы шалот, очистить
и порезать на 4 части
Кусочек имбиря 4 см, очистить
и крупно нарезать

600 мл воды
100 мл соевого соуса
1 столовая ложка
кунжутного масла
½ пучка зеленого лука,
нарезать по диагонали
1 лист нори (сушеных
водорослей), порезать полосками
100 г мелких грибов шамиджи

200 г сырого филе лосося,
удалить кожу и порезать
кусочками 3–5 см
200 г сырого филе трески,
удалить кожу и порезать
кусочками 3–5 см
8 очищенных шеек
креветок скампи

**Приготовление**

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте лук-шалот и имбирь. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли.

Снимите крышку и извлеките многофункциональное лезвие. Добавьте в кастрюлю воду, соевый соус, кунжутное масло, зеленый лук, нори и грибы. Выложите рыбу и креветки в нижнюю корзинку для готовки на пару и поместите ее на кастрюлю. Плотно закройте куполообразной крышкой пароварки. Выберите "ГОТОВКА НА ПАРУ P1" и нажмите кнопку "Старт".

Подавайте блюдо горячим.

**Лосось в пергаменте**

4 порции, основное блюдо
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
10 минут

3 столовых ложки соевого соуса
5 столовых ложки
устричного соуса
1 столовая ложка
кунжутного масла
1 столовая ложка семян кунжута

2 морковки, очистить и порезать
кусочками 3 см
1 цуккини, разрезать вдоль
на 2 части и порезать их на
кусочки 5 см
2 стебля сельдерея, порезать
кубиками 5 см
Кусочек свежего имбиря 4 см,
очистить и порезать

600 г филе лосося, удалить кожу
и порезать кусочками 3–6 см
½ пучка зеленого лука,
тонко нарезать
Бумага для выпечки

**Приготовление**

Смешайте соевый и устричный соус, добавьте кунжут и кунжутное масло. Отставьте в сторону.

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте морковь, цуккини, сельдерея и имбирь. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и отставьте смесь в кастрюле в сторону.

Снимите крышку и извлеките многофункциональное лезвие. Добавьте в кастрюлю 400 мл воды. Подготовьте 4 конвертика из бумаги для выпечки. Разложите в них овощи, добавьте рыбу с соусом и посыпьте зеленым луком. Закройте конвертики, положите их в нижнюю корзину для готовки на пару и поместите ее на кастрюлю. Плотно закройте куполообразной крышкой пароварки. Выберите "ГОТОВКА НА ПАРУ P1" и нажмите кнопку "Старт".

Выложите конвертики на блюда и подавайте. Открывайте их на столе при помощи ножа.

**Мидии с соусом****КАРРИ**

4 порции, закуска
Подготовка: 5 минут
Время приготовления:
15 минут

1 стебель сельдерея,
мелко нарезать
½ стебля лука-порей
(только белая часть), порезать
на половинки кружков
½ луковицы, очистить
и разрезать на 4 части
1 столовая ложка оливкового масла

500 г свежих мидий,
промыть водой
200 мл сухого белого вина

Для соуса:
80 г сметаны
25 г зерновой горчицы
1 чайная ложка порошка карри

Перец и соль

**Приготовление**

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте сельдерей, лук-порей, репчатый лук и оливковое масло. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд. Откройте крышку и счистите лук с краев кастрюли. Снова закройте крышку, удалив мерный стакан. Выберите "ГОТОВКА НА ПАРУ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Снимите крышку и извлеките многофункциональное лезвие. Налейте в кастрюлю белое вино. Выложите мидии в нижнюю корзинку для готовки на пару и поместите ее на кастрюлю. Плотно закройте куполообразной крышкой пароварки. Отрегулируйте температуру до 120°C и поставьте таймер на 5 минут. Нажмите "Старт".

Достаньте корзинку из кастрюли и отставьте в сторону. Процедите полученный бульон и верните 100 мл в кастрюлю. Вставьте многофункциональное лезвие. Добавьте сметану, горчицу и порошок карри. Замените крышку и плотно закройте ее. Включите импульсный режим на 5 секунд.

Посолите и поперчите соус по вкусу и подавайте его к мидиям.



ПЮРИРОВАНИЕ

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ/ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ



4 порции, гарнир
Подготовка: 5 минут
Время приготовления: 25 минут

500 г крахмалистого картофеля,
очистить и нарезать
мелкими кубиками
100 мл цельного молока
140 мл воды
50 г сливочного масла
200 г мелко нарезанной
савойской капусты
Перец и соль
Мускатный орех



Приготовление

Вставьте насадку для помешивания StirAssist в кастрюлю. Добавьте картошку, молоко, воду, сливочное масло и савойскую капусту. Закройте крышку. Выберите "ПЮРИРОВАНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Добавьте мускатный орех, посолите и поперчите. Подавайте блюдо сразу.

Мусс из брокколи

4 порции, гарнир
Подготовка: 3 минут
Время приготовления:
15 минут



450 г брокколи мелкими кусочками (включая очищенные стебли)

180 мл сливок
130 г тертого сыра грийер

Перец и соль



Приготовление

Добавьте в кастрюлю 300 мл воды. Выложите брокколи во внутреннюю корзинку для готовки на пару и поместите ее на кастрюлю. Закройте крышку. Выберите "ПЮРИРОВАНИЕ P5" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Слейте из кастрюли воду и вставьте многофункциональное лезвие. Добавьте в кастрюлю приготовленную на пару капусту брокколи, сливки и сыр, закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 15 секунд.

Посолите и поперчите. Подавайте блюдо горячим. Отлично сочетается с филе лосося, приготовленным на гриле.



РЫБНОЕ ПЮРЕ ИЗ ТРЕСКИ



4 порции, основное блюдо
Подготовка: 8 минут
Время приготовления: 25 минут

800 г крахмалистого картофеля,
очистить и порезать
кубиками 1,5 см

220 мл цельного молока

120 мл воды

3 столовых ложки тайского
рыбного соуса

1 чайная ложка кайенского перца

600 г сырого филе трески,
порезать кусочками 3 см

100 г критмуна морского

Перец и соль



Приготовление

Вставьте в кастрюлю насадку для теста. Добавьте картошку, молоко, воду, рыбный соус, кайенский перец и треску. Закройте крышку. Выберите "ПЮРИРОВАНИЕ P2" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Добавьте к картошке критмум и закройте крышку. Включите скорость 4 и оставьте процессор работать еще 1 минуту.

Добавьте соль и перец по вкусу и подавайте блюдо горячим.



**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
(4–6 МЕСЯЦЕВ)**



**ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ/
ЦУККИНИ**

Для 1 ребенка
Подготовка: 3 минут
Время приготовления: 10 минут

50 г брокколи, разделить
на соцветия и промыть
50 г цуккини, промыть
и порезать кубиками
50 г картофеля, очистить,
нарезать маленькими кубиками
и промыть
200 мл воды



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте брокколи, цуккини, картошку и воду. Закройте крышку. Выберите "ПЮРИРОВАНИЕ P4" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Нажимайте кнопку импульсного режима в течение 30 секунд, откройте крышку, соберите ингредиенты со стенок и снова включите импульсный режим на 30 секунд, пока масса не превратится в пюре.

Подавайте овощное пюре, когда оно будет теплым.

СОВЕТ: сразу подавайте блюдо на стол; не рекомендуется использовать режим поддержания температуры или подогревать его заново. Всегда следите, чтобы во время работы процессора крышка была плотно закрыта. Используйте сезонные овощи, поскольку в них содержится больше витаминов и минералов. Для сохранения витаминов в овощах, выращенных с применением нитратов, требуется много воды. Не используйте шпинат.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
(6–8 МЕСЯЦЕВ) —
КУСКУС С БАРАНИНОЙ



Для 1 ребенка
Подготовка: 2 минут
Время приготовления: 10 минут

25 г сырого кускуса
100 мл воды
20 г филе ягнятины,
порезать кусочками
80 г стручковой фасоли, промыть
1 чайная ложка оливкового масла



Приготовление

Замочите кускус в 100 мл воды на 5 минут.

Вставьте multifunctional blade into the pot. Add soaked couscous, lamb, beans, and oil. Close the lid. Select "PULVERIZATION P4" and press the "Start" button.

Press the "Cancel" button to exit the temperature maintenance mode. Gradually increase the speed to 10 and leave the device to work for another 40–50 seconds until the puree is homogeneous.

Serve in a small bowl and serve warm.

СОВЕТ: используйте постное мясо не чаще 3 раз в неделю, а дичь или птицу — не более 2 раз в неделю. Один или два раза в неделю готовьте рыбу. Рыба богата полезными жирными кислотами, поэтому полужирная или жирная рыба лучше, чем нежирная. Морская рыба полезнее, чем пресноводная. Моллюски и ракообразные не подходят для детского питания.





ПЮРИРОВАНИЕ

ДЕТСКИЕ ПИТАНИЕ (8–12 месяцев) — КУРИЦА И ОВОЩИ



Для 1 ребенка
Подготовка: 5 минут
Время приготовления: 10 минут

25 г куриного филе,
порезать кусочками
60 г картофеля, очистить,
нарезать маленькими кубиками
и промыть
50 г лука-порея, нарезать
кольцами (только белая часть)
60 г моркови, очистить, нарезать
кубиками и промыть
3–4 свежих листика базилика
1 столовая ложка оливкового масла
150 мл воды



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте курицу, картошку, лук-порей, морковь, базилик, масло и воду. Закройте крышку. Выберите "ПЮРИРОВАНИЕ P4" и нажмите кнопку "Старт".

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы выйти из режима поддержания температуры. Постепенно увеличьте скорость до 7 и оставьте прибор работать еще 30–40 секунд. Не обязательно добиваться абсолютно однородной консистенции, пусть в пюре встречаются небольшие кусочки.

Выложите в маленькую миску, немного остудите и подавайте.

Хумус



4 порции, закуска
Подготовка: 2 минут
Время приготовления: 5 минут

1 луковица, очистить и разрезать на 4 части
3 очищенных дольки чеснока

1 банка нута (400 г), слить жидкость
1 столовая ложка тахини (пасты из семян кунжута)
3 столовых ложки оливкового масла
2 чайных ложки измельченного кумина
Щепотка кайенского перца
Сок половины лимона
Перец и соль

Приготовление

Вставьте multifunctional blade into the pot. Add onion and garlic. Close the lid and press the pulse mode button for 5 seconds. Open the lid and stir the onion from the edges of the pot.

Add to the pot all the remaining ingredients. Select "PUREE P1" and press the "Start" button.

Press the "Cancel" button to exit the temperature maintenance mode. Gradually increase the speed to 10 and let the device work for another 30 seconds.

Season and pepper. Place hummus in a small bowl. Serve as a sauce for pita bread or sesame cookies.



ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

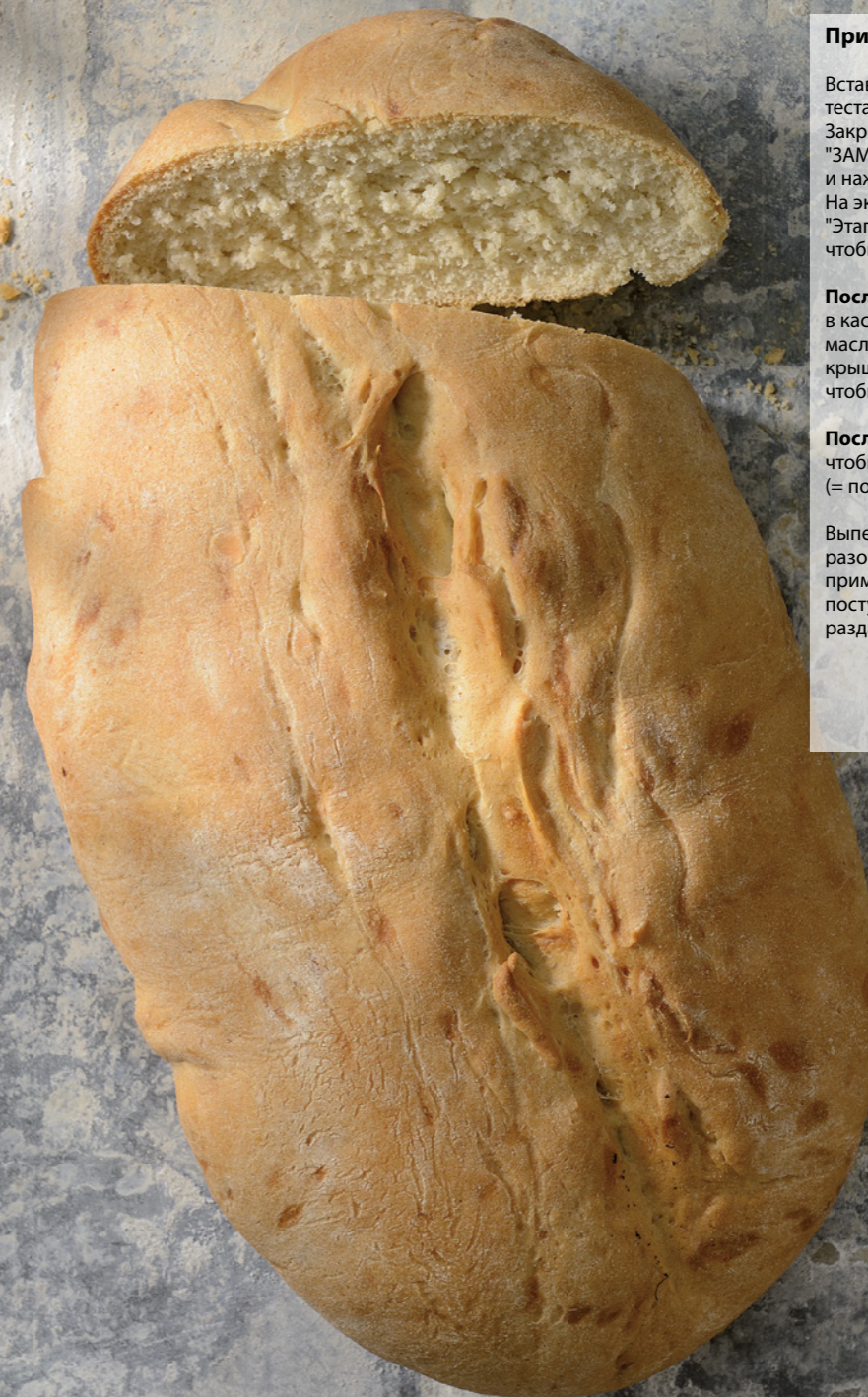
БЕЛЫЙ ХЛЕБ



1 булка x 500 г
Подготовка: нет
Время приготовления: 45 минут

220 мл воды
15 г моментальных дрожжей

400 г муки
10 г сахара
4 столовых ложки
оливкового масла
1 столовая ложка соли



Приготовление

Вставьте в кастрюлю насадку для теста. Добавьте воду и дрожжи. Закройте крышку. Выберите "ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА P1" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Снова нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю муку, сахар, масло и соль. Снова закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

После Этапа 2: нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 3. (= подъем)

Выпекайте в предварительно разогретой до 200°C духовке примерно 20 минут, пока при постукивании по дну не будет раздаваться гулкий звук.



ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

ХЛЕБ ИЗ СПЕЛТЫ



1 булка x 500 г
Подготовка: нет
Время приготовления:
1 час 25 минут

220 мл воды
15 г моментальных дрожжей

400 г муки из спелты
10 г кленового сиропа
30 г сливочного масла,
порезать кубиками
10 г морской соли грубого помола
80 г семян подсолнуха



Приготовление

Вставьте в кастрюлю насадку для теста. Добавьте воду и дрожжи. Закройте крышку. Выберите "ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА P1" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю муку, кленовый сироп, сливочное масло, соль и семена подсолнуха. Закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

После Этапа 2: нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 3. (= подъем)

Когда тесто поднимется, придайте хлебу желаемую форму. Положите его на лист для выпечки и оставьте для расстойки в течение получаса. Выпекайте хлеб в предварительно разогретой до 200°C духовке в течение 20 минут.



Мультизерновой ХЛЕБ



1 булка x 600 г
Подготовка: нет
Время приготовления: 45 минут

330 мл воды
22 г моментальных дрожжей

200 г цельнозерновой муки
200 г обычной муки
200 г гречневой муки
15 г сахарной пудры
50 г сливочного масла,
порезать кубиками
15 г соли
50 г семян подсолнуха
50 г семян тыквы



Приготовление

Вставьте в кастрюлю насадку для теста. Добавьте воду и дрожжи. Закройте крышку. Выберите "ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА P1" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю 3 вида муки, сахар, сливочное масло, соль, семена подсолнуха и тыквы. Снова закройте крышку. Нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 2.

После Этапа 2: нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 3. (= подъем)

Когда тесто поднимется, выложите его в форму и выпекайте в предварительно разогретой до 200°C духовке примерно 25 минут. Хлеб будет готов, когда при постукивании по дну будет раздаваться гулкий звук.



ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

Тесто для пиццы



2 основы для пиццы
Подготовка: нет
Время приготовления: 45 минут

140 мл воды
11 г моментальных дрожжей

250 г муки
35 мл оливкового масла
1 столовая ложка морской соли
грубого помола
1 столовая ложка сухого орегано



Приготовление

Вставьте в кастрюлю насадку для теста. Добавьте воду и дрожжи. Закройте крышку. Выберите "ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА P1" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте муку, масло, соль и орегано. Снова закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

После Этапа 2: нажмите "Старт", чтобы перейти к Этапу 3. (= подъем)

Когда тесто поднимется, разделите его на две равные части и раскатайте. Намажьте тесто томатным соусом (см. рецепт на стр. 52) и положите сверху начинку по своему вкусу. Выпекайте 10 минут в очень горячей духовке. Подавайте блюдо сразу.



ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА

ХЛЕБ С ИЗЮМОМ



2 маленьких булки или
1 большая булка 500 г
Подготовка: нет
Время приготовления: 50 минут

170 мл молока
14 г сухих дрожжей

500 г муки
45 г сахара
80 г сливочного масла,
порезать кубиками
10 г соли
2 яйца
250 г изюма



Приготовление

Вставьте в кастрюлю насадку для теста. Добавьте молоко и дрожжи. Закройте крышку. Выберите "ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА Р1" и нажмите кнопку "Старт". На экране появится надпись "Этап 1". Нажмите "Старт", чтобы подтвердить выбор.

После Этапа 1: добавьте в кастрюлю муку, сахар, сливочное масло, соль, яйца и изюм. Снова закройте крышку и нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 2.

После Этапа 2: нажмите "Старт", чтобы активировать Этап 3. (= подъем)

Когда тесто поднимется, разделите его на 2 равные части. Выложите тесто в 2 формы. Выпекайте в предварительно разогретой до 200°C духовке примерно 15 минут. Хлеб будет готов, когда при постукивании по дну будет раздаваться гулкий звук.

Майонез



Примерно 800 мл, соус
Подготовка: нет
Время приготовления: 5 минут

4 яичных желтка
2 столовых ложки острой горчицы
1 столовая ложка уксуса
600 мл нейтрального масла
(арахисового, подсолнечного)



Приготовление

Вставьте в кастрюлю венчик для взбивания яиц. Добавьте в кастрюлю все ингредиенты, кроме масла. Закройте крышку, удалите мерный стакан. Поставьте таймер на 5 минуты, нажмите "Старт" и включите скорость 4. Через 1 минуту постепенно влейте масло тонкой струйкой через отверстие в крышке во время работы прибора.

Храните в банке.



СОУС ТАРТАР



Примерно 800 мл, соус
Подготовка: 1 минута
Время приготовления:
7 минут

4 яичных желтка
2 столовых ложки острой
горчицы
1 столовая ложка уксуса

600 мл нейтрального масла
(арахисового, подсолнечного)

2 луковицы шалот, очистить
и порезать на 4 части
Горсть кудрявой петрушки,
крупно порезать

2 сваренных вкрутую яйца,
остудить, очистить и порезать
на половинки
25 г маринованных корнишонов,
слить жидкость
2 столовых ложки мелких
каперсов, слить жидкость



Приготовление

Вставьте в кастрюлю венчик для взбивания яиц. Добавьте яичный желток, горчицу и уксус. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Поставьте таймер на 5 минут, нажмите "Старт" и включите скорость 4. Через 1 минуту постепенно влейте масло тонкой струйкой через отверстие в крышке во время работы прибора.

Замените венчик для взбивания яиц на многофункциональное лезвие. Добавьте в кастрюлю лук-шалот и петрушку. Закройте крышку и трижды нажимайте кнопку импульсного режима по 5 секунд. В паузах очищайте стенки кастрюли.

Добавьте яйца, корнишоны и каперсы. Снова закройте крышку и нажмите кнопку импульсного режима один или два раза по 5 секунд.

Отлично сочетается с рыбой, жаренной во фритюре или поджаренной на сковородке.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Соус руйе

4 порции, соус
Подготовка: 2 минут
Время приготовления:
5 минут



6 очищенных долек чеснока

3 яичных желтка
Сок половины лимона
300 мл оливкового масла
150 мл нейтрального масла
(арахисового, подсолнечного)
15 г томатного пюре
2–3 пакетика шафрана
(по 0,6 г каждый)
3 столовых ложки воды
1 чайная ложка кайенского перца



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте чеснок. Закройте крышку. Включите импульсный режим на 5 секунд.

Замените многофункциональное лезвие на венчик для взбивания яиц. Добавьте в кастрюлю все остальные ингредиенты, кроме масла. Закройте крышку, удалив мерный стакан. Поставьте таймер на 5 минут, нажмите "Старт" и включите скорость 4. Через 1 минуту постепенно влейте масло тонкой струйкой через отверстие в крышке во время работы прибора.

Подавайте соус руйе к буйабесу (см. рецепт на стр. 64).

СОВЕТ: нейтральное масло можно заменить на оливковое, если вы хотите получить более выраженный вкус.



ГУАКАМОЛЕ



4 порции, закуска
Подготовка: 3 минут
Время приготовления: 1 минута

1 очищенный зубчик чеснока
Горсть свежей кинзы со стеблями
1 красная луковичка, очистить и разрезать на 4 части
2 красных перца чили, удалить семена

2 авокадо, удалить косточку, очистить и разрезать на 4 части
1 помидор, разрезать на 4 части
Морская соль грубого помола



Приготовление

Вставьте многофункциональное лезвие в кастрюлю. Добавьте чеснок, кинзу, красный лук и перец чили. Закройте крышку и нажимайте кнопку импульсного режима в течение 5 секунд. Откройте крышку и очистите лук со стенок кастрюли.

Добавьте в кастрюлю авокадо, помидоры и морскую соль. Снова закройте крышку. Включите импульсный режим 2 раза по 5 секунд. В перерыве очистите смесь со стенок кастрюли.

Подавайте с чипсами из тортильи.

СОВЕТ: теперь добавьте сок половины лимона, если вы готовите гуакамоле заранее. Если вы хотите получить очень однородную консистенцию, снова включите импульсный режим 2 раза по 5 секунд.

ТАПЕНАДА ИЗ ОЛИВОК



4 порции, закуска
Подготовка: 1 минута
Время приготовления:
1 минута

160 г черных оливок без косточек, слить жидкость
1 очищенный зубчик чеснока
25 г консервированных анчоусов, слить жидкость
3 столовых ложки оливкового масла
30 г мелких каперсов
Горсть свежего базилика (листья + стебли)



Приготовление

Вставьте миничашу с многофункциональным минилезвием. Добавьте все ингредиенты. Закройте крышку и 4 раза нажимайте кнопку импульсного режима по 5 секунд. В паузах очищайте стенки миничаши.

Выложите в маленькую миску и подавайте с поджаренными ломтиками чиабатты.



**ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ
(4–6 МЕСЯЦЕВ)**



**ФРУКТОВО-ОВОЩНОЕ
ПЮРЕ**



Для 1 ребенка
Подготовка: 5 минут
Время приготовления: 2 минут

40 г галет, не содержащих глютена
30 г манго, очистить
и нарезать кубиками
30 г дыни, очистить
и нарезать кубиками
30 г огурца, очистить
и нарезать кубиками
Сок половины апельсина

Приготовление

Вставьте миничашу с много-функциональным минилезвием. Добавьте галеты, манго, дыню, огурец и апельсиновый сок. Закройте крышку. Нажимайте кнопку импульсного режима в течение 30 секунд, откройте крышку, соберите ингредиенты со стенок и снова включите импульсный режим на 30 секунд, пока масса не превратится в пюре.

Вылейте фруктово-овощное пюре в маленькую миску и сразу подавайте.

ВАРЕНОЕ ЯЙЦО



4 яйца, завтрак



Приготовление

Добавьте в кастрюлю 300 мл воды. Выложите яйца во внутреннюю корзинку для готовки на пару и поместите ее в кастрюлю. Закройте крышку.

Для яиц всмятку: отрегулируйте температуру до 140°C и поставьте таймер на 10 минут. Нажмите "Старт". Перед тем как чистить яйцо всмятку, остудите его в воде с каплей уксуса в течение 3–5 минут.

Для яиц вкрутую: отрегулируйте температуру до 140°C и поставьте таймер на 15 минут. Нажмите "Старт". опустите яйца под холодную воду до полного остывания.

СОВЕТ: для идеальных яиц всмятку: налейте в кастрюлю 1 л воды и аккуратно погрузите туда яйца (без корзинки для готовки на пару). Отрегулируйте температуру до 65°C и поставьте таймер на 60 минут. - Нажмите "Старт".

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Б

- Беарнский соус 46
- Белый хлеб 122
- Буйабес 64
- Бульон и гёза с курицей 28

В

- Вареное яйцо 144
- Варенье из клубники с имбирем 32

Г

- Гирос 44
- Говядина, тушенная с темным пивом 80
- Густой суп из коричневых креветок 22
- Гуакамоле 138

Д

- Детское питание (4–6 месяцев) — пюре из брокколи/цуккини 114
- Детские питание (4–6 месяцев) — фруктовое и овощное пюре 142
- Детское питание (6–8 месяцев) — кускус с бараниной 116
- Детские питание (8–12 месяцев) — курица и овощи 118
- Димсам/креветки скампи 98

Ж

- Жареный рис с тофу 38
- Желе из ежевики 92

И

- Ирландское рагу 86

К

- Капучино-суп с цуккини 26
- Китайское рагу (вегетарианское) 40
- Куриная похлебка «ватерзой» 68
- Курица с зеленым соусом карри по-тайски 70
- Кускус с бараниной 84

Л

- Лапша с креветками скампи 42
- Лосось в пергаменте 104
- Луковый суп с горчицей 14

М

- Майонез 132
- Марокканские тефтели 82
- Мидии с соусом карри 106
- Мультизерновой хлеб 126
- Минестроне 24
- Мусс из брокколи 110
- Мясное ассорти с ягненок и фасолью 88

О

- Овощи, приготовленные на пару с соевым соусом 100

П

- Панна-котта с клубникой и перцем чили 96
- Паштет из свинины 58
- Пенне с соусом болоньезе 66
- Песто с рукколой 56
- Петух в вине 76
- Пюре из картофеля/савойской капусты 108

Р

- Рататуй 54
- Ризотто 62
- Рисовый пудинг (с шафраном) 90
- Рыба с бульоном в азиатском стиле 102
- Рыбное пюре из трески 112

С

- Сабайон 94
- Сливочный соус с зеленым перцем 50
- Соус из лесных ягод 34
- Соус карри 48
- Соус руйе 136
- Соус тартар 134
- Спаржа по-японски 36
- Суп из топинамбура с розмарином 30
- Суп из моркови и имбиря 20
- Суп с горошком и мятой 18

Т

- Тажин из курицы 74
- Тапенада из оливок 140
- Тесто для пиццы 128
- Тикка масала из курицы 72
- Томатный соус 52
- Томатный суп с фрикадельками 16

Х

- Хлеб из спельты 124
- Хлеб с изюмом 130
- Хумус 120

Ч

- Чатни из манго 60
- Чили с мясом 78

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

ЗАКУСКА

- Гуакамоле 138
- Капучино-суп с цуккини 26
- Мидии с соусом карри 106
- Паштет из свинины 58
- Тапенада из оливок 140
- Хумус 120

ПЕРВОЕ БЛЮДО

- Бульон и гёза с курицей 28
- Димсам/креветки скампи 98
- Рыба с бульоном в азиатском стиле 102
- Спаржа по-японски 36

СУП

- Густой суп из коричневых креветок 22
- Луковый суп с горчицей 14
- Минестроне 24
- Суп из моркови и имбиря 20
- Суп из топинамбура с розмарином 30
- Суп с горошком и мятой 18
- Томатный суп с фрикадельками 16

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Мясо

- Гирос 44
- Говядина, тушенная с темным пивом 80
- Ирландское рагу 86
- Кускус с бараниной 84
- Марокканские тефтели 82
- Минестроне 24
- Мясное ассорти с ягнёнком и фасолью 88
- Пенне с соусом болоньезе 66
- Чили с мясом 78

Птица

- Куриная похлебка «ватерзой» 68
- Курица с зеленым соусом карри по-тайски 70
- Петух в вине 76
- Тажин из курицы 74
- Тикка масала из курицы 72

Рыба

- Буйабес 64
- Лапша с креветками скампи 42
- Лосось в пергаменте 104
- Рыбное пюре из трески 112

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

- Жареный рис с тофу 38
- Китайское рагу 40
- Овощи, приготовленные на пару с соевым соусом 100
- Ризотто 62

ГАРНИР

- Китайское рагу 40
- Мусс из брокколи 110
- Овощи, приготовленные на пару с соевым соусом 100
- Пюре из картофеля/савойской капусты 108
- Рататуй 54
- Чатни из манго 60

СОУСЫ

- Беарнский соус 46
- Майонез 132
- Песто с рукколой 56
- Сливочный соус с зеленым перцем 50
- Соус карри 48
- Соус руйе 136
- Соус тартар 134
- Томатный соус 52

ХЛЕБ/ПИЦЦА

- Белый хлеб 122
- Мультизерновой хлеб 126
- Тесто для пиццы 128
- Хлеб из спельты 124
- Хлеб с изюмом 130

ЗАВТРАК

- Вареное яйцо 144
- Варенье из клубники с имбирем 32

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

- Детское питание (4–6 месяцев) Пюре из брокколи/цуккини 114
- Детское питание (4–6 месяцев) Фруктово-овощное пюре 142
- Детское питание (6–8 месяцев) Кускус с бараниной 116
- Детское питание (8–12 месяцев) Курица и овощи 118

ДЕСЕРТ

- Желе из ежевики 92
- Панна-котта с клубникой и перцем чили 96
- Рисовый пудинг (с шафраном) 90
- Сабайон 94
- Соус из лесных ягод 34



KitchenAid

COOK PROCESSOR

COOKBOOK

EVERYDAY CLASSIC RECIPES

KitchenAid

Выходные данные **КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ
КУЛИНАРНОГО ПРОЦЕССОРА**
Издательство Minestrone Cookbooks

Первое издание: октябрь 2014 г.

© 2015

Minestrone Cookbooks
Alexander Franckstraat 26,
B-2530, Boechout, Belgium
www.minestrone.be
email: mieke@minestrone.be

KitchenAid Europa, Inc
Nijverheidslaan 3 bus 5
B-1853, Strombeek-Bever, Belgium
www.kitchenaid.eu

RU

KitchenAid — торговая марка,
официально зарегистрированная
в США и других странах.
© 2014. Все права защищены.

Все права защищены. Никакая часть данного издания не может воспроизводиться, храниться в автоматической базе данных или публиковаться в любой форме или любыми средствами – электронными, механическими, фотокопировальными, пленочными или иными — без получения предварительного разрешения издателей.

Рецепты

Основные рецепты для иллюстрации работы прибора адаптированы Димитри Мессианом.

Фотографии

Диана Хендрикс и Тони ле Дюк, особая благодарность NIKON Belux.

Подготовка блюд к фотосъемке

Димитри Мессиа и Хильде Уен

Аксессуары для фотосъемки

Диана Хендрикс, особая благодарность Serax.com

Дизайн

Ней де Донкер

Верстка

lu'cifer

Редактор

Сигрид Ванденсавел

Печать

Daneels Graphic Group

Перевод

Home Office

Бумага

Condat Matt Périgord
(знак PEFC/экологически
безопасное производство)

Типография

Avenir next

Данная книга не продается отдельно; ее можно приобрести только вместе с кулинарным процессором KitchenAid.

Эта книга рецептов поможет вам научиться использовать кулинарный процессор KitchenAid. При помощи кулинарного процессора вы сможете запекать, тушить, готовить на пару и пюрировать пищу, а также замешивать тесто.

Книга разделена на главы, которые соответствуют шести способам приготовления, или автоматическим функциям прибора. В книге также есть глава, посвященная "ручному" способу приготовления.

Приведенные здесь рецепты помогут вам разобраться с шестью автоматическими функциями прибора и множеством программ приготовления.

Четкие фотографии и пошаговые описания гарантируют успешное приготовление блюд. На фото слева показаны все ингредиенты, которые потребуются для рецепта. Справа вы видите конечный результат.

Луковый суп, ризотто, тажин из курицы, вонголе, бearnский соус, димсам, варенье, сабайон и тесто для пиццы — теперь приготовить все это очень легко. Кулинарный процессор KitchenAid сделает все за вас!

Команда KitchenAid.

Русский язык

