

- **ВЫКЛ.**
- Р** **ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ**
-  **СОК**
-  **СУПЫ/СОУСЫ**
-  **МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ**
-  **НАПИТКИ СО ЛЬДОМ /
ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ**

Покорить новые вершины кулинарного мастерства вам поможет блендер с электромагнитным приводом и несколько новых вдохновляющих рецептов; все рецепты прошли тщательную проверку и получили Официальный знак одобрения KitchenAid. Во всех наших рецептах, от фруктовых коктейлей до соков и от супов до соусов, используются только самые свежие ингредиенты, которые никого не оставят равнодушным.

Приготовьте на завтрак тонизирующий коктейль с бананом и ананасом, а затем подайте яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом. Удивите свою семью, приготовив на ужин запеченную рыбу с тайским соусом песто. Пойдите еще дальше: угостите всех присутствующих на вечеринке аппетитными закусками, например, картофельными тапас и паштетом из жареных баклажанов.

Мощность. Красота. Удобство. Блендер с электромагнитным приводом был создан, чтобы вы готовили, творили и хорошо при этом выглядели. Горячие супы? Без проблем. Густые молочные коктейли? Легко. Что бы вы ни собирались приготовить — здоровую пищу, деликатесы для гурманов, совсем простые или экспериментальные блюда — вам нужно только добавить ингредиенты и нажать кнопку. Дальше обо всем позаботимся мы.

CBMDBLRUS

KitchenAid

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ БЛЕНДЕРА
С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ ПРИВОДОМ

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ БЛЕНДЕРА С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ ПРИВОДОМ



KitchenAid

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ
БЛЕНДЕРА
С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ
ПРИВОДОМ

KitchenAid



Я с большим удовольствием представляю вашему вниманию блендер с электромагнитным приводом.

Легенданое профессиональное исполнение и культовый дизайн KitchenAid навсегда изменят ваше представление о блендировании вне зависимости от того, что вы готовите: вкуснейшие фруктовые коктейли, безупречный майонез или здоровую детскую еду.

Являясь одним из самых часто используемых приборов на кухне, этот потрясающий прибор, вне зависимости от ваших кулинарных умений, позволит вам в короткое время приготовить богатые питательными веществами напитки и блюда, нажав всего лишь одну кнопку.

В этой книге вы найдете множество простых протестированных рецептов, которые помогут вам максимально эффективно использовать этот мощный универсальный прибор; вы сможете приготовить напитки и фруктовые коктейли, супы, соусы и маринады, молочные коктейли и многое другое. Блендер имеет четыре автоматические программы, а также варьруемую скорость и импульсный режим, максимально прост в использовании.

Я не сомневаюсь, что Вы и блендер с электромагнитным приводом станете идеальной парой на кухне.

Imane Ghorbani
Senior Marketing Manager EMEA
KitchenAid Europa, Inc.



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ: Imane Ghorbani	03
СОДЕРЖАНИЕ	05
КАК РАБОТАЕТ БЛЕНДЕР	06
 СОК	12
Р ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ	24
 СУПЫ/СОУСЫ	26
 МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ	38
 НАПИТКИ СО ЛЬДОМ/ ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ	50
РУЧНОЙ РЕЖИМ (ВАРЬИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ)	68
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ	92
КОЛОФОН	96

КАК РАБОТАЕТ БЛЕНДЕР С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ ПРИВОДОМ?

Структура этой книги соответствует четырем автоматическим программам **блендера с электромагнитным приводом**.

В рецептах приведены пошаговые инструкции. После того, как вы научитесь его использовать, вы сможете экспериментировать и создавать собственные рецепты.

Скорость устанавливается автоматически при выборе одной из четырех программ. Блендер также имеет ручной режим контроля скорости, импульсный режим (для создания грубой текстуры, например, хлебных крошек) и функцию плавного старта, которая позволяет уменьшить разбрызгивание при добавлении ингредиентов.

Мощный мотор с пиковой мощностью 2 ЛС и технологией Intelli-Speed автоматически оптимизирует скорость вращения лезвия для получения нужной консистенции: от шелковистой и однородной до очень густой.

Эта книга рецептов научит вас максимально эффективно использовать ваш блендер с электромагнитным приводом.

Мы надеемся, что вы получите удовольствие от работы с этим незаменимым прибором.

РУЧКА ВЫБОРА ПРОГРАММ



Мы сделали блендер с электромагнитным приводом очень простым в управлении — при помощи всего лишь одной «умной» кнопки.

Выбирайте из четырех автоматических программ, которые позволят приготовить ваши любимые блюда с неизменно превосходным результатом.

Программы блендера:  СОК,  СУПЫ/СОУСЫ,  МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ и  НАПИТКИ СО ЛЬДОМ/ ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ.

Каждая программа — созданная с варьируемой скоростью и временем в зависимости от рецепта — позволяет вам вставить кувшин, нажать кнопку и заняться своими делами, поскольку по окончании программы блендер выключается автоматически.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



НАПИТКИ СО ЛЬДОМ/ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Измельчайте большое кол-во замороженных продуктов и льда, которые с помощью мощных импульсов быстро превратятся в однородную массу



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Смешивайте густые и вязкие продукты на низкой скорости, чтобы получить молочные коктейли с однородной консистенцией



СУПЫ/СОУСЫ

Смешивайте горячие ингредиенты, чтобы приготовить домашний соус для пасты или томатный суп



СОК

Выберите подходящую высокоскоростную программу для создания оптимальной текстуры при смешивании ингредиентов с высоким содержанием волокон, семян или с кожурой



ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

Контролируйте продолжительность и скорость смешивания, что особенно важно для таких блюд, как супы и соусы неоднородной консистенции



РУЧНОЙ РЕЖИМ (ВАРЬИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ)

Регулируемые скорости для измельчения или любого перемешивания, требуемых по рецепту



СТАРТ/ПАУЗА

Нажатие кнопки запускает и останавливает процесс смешивания



ВЫКЛ.

Для более длительного смешивания установите ручку выбора программ на «О» (ВЫКЛ.) и снова запустите блендер

ТЕХНОЛОГИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ПРИВОДА



Благодаря своему тщательно продуманному дизайну кувшин легко вставляется и вынимается, как в кофеварке.

Революционный дизайн **Slide-In** и управление при помощи одной кнопки позволяют вам заниматься своими делами во время работы блендера.

РУЧКА БЛОКИРОВКИ

Кувшин блендера объемом 1,75 л, не содержащий БФА, надежно фиксируется на месте при помощи магнитного механизма.



ТЕХНОЛОГИЯ СМЕШИВАНИЯ DIAMOND

Кувшин, напоминающий по форме бриллиант, и лезвие из нержавеющей стали обеспечивают быстрое и тщательное перемешивание ингредиентов.

Эффективная работа лезвий (расположенных в разных плоскостях) в сочетании с высокой производительностью мотора гарантирует, что все ингредиенты попадают на лезвия и тщательно перемешиваются вместе.



ЯГДНО-ЯБЛОЧНЫЙ СОК

**2 яблока, удалить
сердцевину
и порезать
кусочками 2,5 см**

125 г свежей малины

**150 г очищенной
свежей клубники**

120 мл воды

1 Положите яблоки, малину и клубнику в кувшин блендера и добавьте воду. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Сок».

2 Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

2 порции



СОК ИЗ АНАНАСА И КАПУСТЫ

**¼ ананаса, очистить
и крупно порезать**

**4 листа мангольда,
крупно порезать**

**4 листа капусты,
крупно порезать**

**60 мл воды
(не обязательно)**

1 Положите кусочки ананаса, мангольда и капусты в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Сок».

2 Чтобы получить более жидкий сок, добавьте воду. Налейте в стакан и сразу же подавайте.

1 порция



СЛАДКИЙ КОКТЕЙЛЬ С ГРАНАТОМ

1 яблоко сорта
«Гала», удалить
сердцевину
и порезать
кусочками 2,5 см

240 г зерен граната

120 мл воды

1 Положите яблоки и зерна граната
в кувшин блендера и добавьте воду.
Закройте и перемешивайте, выбрав
программу «Сок».

2 Разлейте в два стакана и сразу
же подавайте.

2 порции



ЛИМОННО-ОГУРЕЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

2 огурца, обрезать
кончики, крупно
порезать

50 г свежего шпината,
хорошо промыть

½ лимона, очистить
и удалить косточки

1 Положите огурцы, шпинат и лимон
в кувшин блендера. Закройте
и перемешивайте, выбрав
программу «Сок».

2 Разлейте в два стакана и сразу
же подавайте.

2 порции

Примечание: чтобы получить более
сладкий сок, добавьте одно яблоко,
предварительно удалив сердцевину
и нарезав его кусочками 2,5 см.



КОКТЕЙЛЬ ИЗ ПАПАЙИ И ЯГОД

190 г свежей малины

1/8 папайи, очистить
и удалить семена

1/2 грейпфрута,
очистить, удалить
семена и разделить
на дольки

1 Положите малину, папайю и грейпфрут в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Сок».

2 Если вы хотите получить коктейль без мякоти, процедите его через фильтр с мелкой сеткой. Разлейте в четыре стакана и сразу же подавайте.

4 порции



ПРЯНЫЙ МОРКОВНО-ЦИТРУСОВЫЙ СОК

2 грейпфрута, очистить, удалить семена и разделить на дольки

5 морковок, обрезать кончики и порезать кусочками 2,5 см

Очищенный кусочек свежего имбиря 2,5 см

1 Положите грейпфрут, морковь и имбирь в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Сок».

2 Если вы хотите получить коктейль без мякоти, процедите его через фильтр с мелкой сеткой. Разлейте в три стакана и сразу же подавайте.

3 порции



ОСТРАЯ ПРЯНАЯ ГОРЧИЦА

60 мл воды

45 г зерен желтой
горчицы

85 г меда

3 столовых ложки
яблочного уксуса

2 столовых ложки
горчичного
порошка

1 чайная ложка соли

1/8 чайной ложки
молотой гвоздики

1 Доведите воду до кипения в небольшой кастрюле на сильном огне. Добавьте зерна горчицы. Снимите с огня. Закройте крышкой и оставьте на 1 час или до впитывания жидкости.

2 Поместите зерна горчицы, мед, уксус, горчичный порошок, соль и гвоздику в кувшин блендера. Закройте и смешивайте в импульсном режиме 1 минуту или до тех пор, пока смесь не загустеет и горчица не достигнет желаемой консистенции (при необходимости сделайте паузу и очистите смесь со стенок кувшина). Переложите горчицу в банку, закройте и оставьте в холодильнике не менее чем на 1 день перед подачей. Горчица может храниться в холодильнике до 3 недель.

Выход: около 240 мл



ХОЛОДНЫЙ ОГУРЕЧНЫЙ СУП

1 огурец, очистить,
удалить семена
и крупно порезать

300 мл овощного
или куриного
бульона с низким
содержанием соли

185 г греческого йогурта

10 г свежего укропа

½ чайной ложки соли
(не обязательно)

⅛ чайной ложки
свежемолотого
белого перца
(не обязательно)

4 веточки свежего
укропа

1 Положите кусочки огурца в кувшин
блендера и добавьте бульон, йогурт
и 10 г укропа. Закройте и перемешивайте,
выбрав программу «Супы/соусы».

2 Добавьте соль и перец по вкусу;
перемешайте на низкой скорости
в течение 5 секунд.

3 Перелейте суп в горшочек или большую
миску. Закройте крышкой и охладите
в течение 2–24 часов. Разлейте по
тарелкам при помощи половника;
украсьте веточками укропа.

4 порции



СУП ИЗ ДВУХ ВИДОВ ГОРОХА

- 1 столовая ложка растительного масла**
- 1 луковица, мелко порезать**
- 3 зубчика чеснока, мелко порезать**
- 1,5 литра воды или овощного бульона***
- 430 г сухого колотого гороха**
- 1 лавровый лист**
- 1 столовая ложка горчичного порошка**
- 180 г замороженного зеленого горошка**
- 1 чайная ложка соли**
- ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца**
- Сметана (не обязательно)**

**При использовании бульона уменьшите количество соли до ¼ чайной ложки. Попробуйте и при необходимости добавьте соли.*

- 1** Нагрейте масло в большой кастрюле на умеренно сильном огне. Добавьте лук; обжаривайте его, помешивая, в течение 5 минут или до мягкости. Добавьте чеснок; обжаривайте в течение 1 минуты.
- 2** Добавьте воду, колотый горох, лавровый лист и горчицу; доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до умеренно медленного; закройте крышкой и оставьте вариться на 45 минут или до тех пор, пока колотый горох не станет мягким; регулярно помешивайте и при необходимости добавляйте воду.
- 3** Добавьте замороженный горошек, соль и перец; закройте крышкой и варите в течение 10 минут или до мягкости горошка. Извлеките лавровый лист и выбросьте его.
- 4** Перелейте суп в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». По желанию добавьте в каждую порцию сметану.

От 4 до 6 порций

Вариант: для придания копченого аромата добавьте сушеный перец чипотле за 5 минут до окончания готовки. Извлеките перец перед смешиванием в блендере.



ГУСТОЙ СУП ИЗ КРЕВЕТОК

60 г сливочного масла

450 г сырых креветок
среднего размера,
очистить, удалить
вены и порезать
кусочками 1,5 см

2 пера зеленого
лука, порезать
колечками, плюс
дополнительный
лук для украшения

1 зубчик чеснока,
мелко порезать

30 г обычной муки

240 мл куриного бульона

290 мл цельного молока

430 мл одинарных сливок
(10–18% жирности)

2 столовых ложки
белого вина

½ чайной ложки соли

½ чайной ложки тертой
цедры лимона

Щепотка кайенского
перца

Целая креветка
(не обязательно)

1 Растопите сливочное масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте порезанные креветки, 2 пера зеленого лука и чеснок; обжаривайте, пока креветки не станут розовыми и непрозрачными.

2 Добавьте муку и перемешайте до полной однородности; готовьте, пока на поверхности не появятся пузырьки. Добавьте бульон; готовьте, пока на поверхности не появятся пузырьки. Готовьте в течение 2 минут, постоянно помешивая.

3 Перелейте смесь в кувшин блендера; добавьте 290 мл молока. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». Верните смесь в кастрюлю; влейте 430 мл сливок и вино, добавьте соль, цедру лимона и кайенский перец. Готовьте на умеренно медленном огне, пока смесь не нагреется. Украсьте креветкой и перышками лука.

4 порции



ГРИБНОЙ СУП

15 г сушеных белых грибов

240 мл кипящей воды

1 чайная ложка оливкового масла

320 г порезанного репчатого лука

225 г шампиньонов сорта «Кремینی», нарезанных ломтиками, плюс дополнительные шампиньоны для украшения

2 зубчика чеснока, мелко порезать

¼ чайной ложки сушеного тимьяна

30 г обычной муки

960 мл овощного бульона

90 мл двойных сливок

2 столовых ложки цельного молока

80 мл вина марсала (не обязательно)

Соль и черный перец

1 Поместите сушеные грибы в небольшую миску и залейте их кипящей водой. Оставьте на 15 минут или до мягкости.

2 Пока грибы замачиваются, нагрейте оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте лук; обжаривайте его, помешивая, в течение 5 минут или пока он не станет прозрачным. Добавьте 225 г шампиньонов, чеснок и тимьян; готовьте в течение 8 минут, периодически помешивая. Добавьте муку и перемешайте до однородности; готовьте в течение 1 минуты, постоянно помешивая. Добавьте бульон и белые грибы вместе с жидкостью. Доведите до кипения. Уменьшите огонь до умеренно медленного; варите в течение 10 минут.

3 Перелейте суп в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». Верните суп в кастрюлю, добавьте сливки, молоко и вино (по желанию). Готовьте на умеренно медленном огне, пока смесь не нагреется. Добавьте соль и перец по вкусу. Украсьте дополнительными ломтиками шампиньонов.

От 6 до 8 порций



ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ДЫНИ

½ дыни среднего или большого размера, обрезать корку, удалить семена и порезать кубиками

100 мл одинарных сливок (10–18% жирности)

80 мл цельного молока

65 г греческого йогурта

Соль и свежемолотый белый перец

Порезанная брусочками дыня (не обязательно)

1 Положите кубики дыни в кувшин блендера и добавьте сливки, молоко и йогурт. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы».

2 Добавьте соль и перец по вкусу; перемешайте на низкой скорости в течение 5 секунд. Охладите перед подачей. Украсьте брусочками дыни.

4 порции

Летний суп из мускатной дыни:

Используйте вместо обычной дыни половинку мускатной дыни среднего размера.

Совет: *Этот освежающий суп отлично подходит для легкого обеда или завтрака в качестве первого блюда.*



СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕРЦА ПОБЛАНО

**6 крупных перцев
поблано
(разновидность
перца чили)**

**1 чайная ложка
оливкового масла**

**120 г порезанного
репчатого лука**

**50 г тонко порезанного
сельдерея**

**60 г тонко порезанной
моркови**

**1 зубчик чеснока,
мелко порезать**

**840 мл овощного или
куриного бульона**

**225 г сливочного сыра,
порезать кубиками**

Соль и черный перец

1 Разогрейте гриль. Застелите сковороду-гриль или противень фольгой; положите на противень перцы. Готовьте на расстоянии 13–15 см от источника тепла в течение 15 минут или до появления «волдырей», которые начинают обугливаться; время от времени переворачивайте перцы при помощи щипцов. Положите перцы в миску среднего размера и накройте ее пищевой пленкой. Оставьте на 20 минут, чтобы было легче отделить шкурку. Снимите с перцев шкурку при помощи фруктового ножа. Срежьте верхушки и удалите семена.

2 Нагрейте оливковое масло в большой кастрюле на умеренно сильном огне. Добавьте лук, сельдерей, морковь и чеснок; обжаривайте в течение 4 минут или до прозрачности лука. Влейте бульон и доведите до кипения. Уменьшите огонь до умеренно медленного; закройте крышкой и варите в течение 12 минут или пока сельдерей не станет мягким.

3 Перелейте суп в кувшин блендера, добавьте перцы и сливочный сыр. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». Верните суп в кастрюлю; готовьте на среднем огне в течение 2 минут или пока суп полностью не прогреется. Добавьте соль и черный перец по вкусу.

4 порции



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД»

**720 мл шоколадного
мороженого**

480 мл молока

**60 г темного шоколада,
крупно порезать**

**1 чайная ложка
экстракта ванили**

**Шоколадные
завитки**

1 Положите мороженое, шоколад и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

2 Разлейте в четыре стакана. Украсьте шоколадными завитками и сразу подавайте.

4 порции



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ»

960 мл ванильного
мороженого

270 г смеси «Тыквенный
пирог»*

240 мл молока

½ чайной ложки
экстракта ванили

2 диетических печенья,
разделить каждое
на четыре части

Взбитые сливки
(стр. 48)

**Если у вас не продается
смесь «Тыквенный пирог»,
возьмите консервированную
тыкву, 140 г молотой корицы,
70 г молотого имбиря, 35 г молотого
душистого перца и 35 г молотого
мускатного ореха.*

1 Положите мороженое, смесь «Тыквенный пирог» и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

2 Добавьте четыре кусочка печенья и перемешайте все в импульсном режиме.

3 Разлейте в четыре стакана. Украсьте взбитыми сливками и оставшимися кусочками печенья; сразу подавайте.

4 порции



КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ПЯТЬ СПЕЦИЙ» СО ЛЬДОМ

240 г кубиков льда

160 мл ванильного
мороженого или
замороженного
йогурта

75 г сгущенного
с сахаром молока

2 столовых ложки
растворимого
кофе в гранулах

½ чайной ложки
китайской
приправы
«Пять специй»

Взбитые сливки
(стр. 48)

1 Положите лед, мороженое, кофе и смесь из пяти специй в кувшин блендера и добавьте сгущенное молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

2 Разлейте в два стакана. Украсьте взбитыми сливками и сразу подавайте.

2 порции



КОКТЕЙЛЬ «ЭСПРЕССО»

360 мл ванильного
мороженого

175 мл двойных сливок

65 мл цельного молока

1 столовая ложка
растворимого
кофе эспрессо
в виде порошка

½ чайной ложки
экстракта ванили

Взбитые сливки
(стр. 48) и кофейные
зерна эспрессо
(не обязательно)

1 Положите мороженое, кофе и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте двойные сливки и цельное молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

2 Разлейте в три стакана. Украсьте взбитыми сливками и зернами эспрессо; сразу подавайте.

3 порции



**КОКТЕЙЛЬ
«ЗАМЕРЗШАЯ ГРЯЗЬ»**

**480 мл ванильного
мороженого**

60 мл водки

60 мл кофейного ликера

**60 мл ирландского
сливочного ликера**

**2 столовых ложки
одинарных или
двойных сливок**

Вишня в ликере

1 Положите мороженое в кувшин блендера и добавьте водку, ликеры и сливки. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

2 Разлейте в два стакана и украсьте вишнями. Подавайте блюдо сразу.

2 порции



ВАНИЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

480 мл ванильного
мороженого

240 мл молока

½ чайной ложки
экстракта ванили

Взбитые сливки
(см. рецепт далее,
не обязательно)

1 Положите мороженое и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

2 Разлейте в два стакана и украсьте взбитыми сливками. Подавайте блюдо сразу.

2 порции

Взбитые сливки: добавьте в кувшин блендера 240 мл холодных двойных сливок и 2 столовых ложки сахарной пудры. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости в течение 15–20 секунд или пока смесь не загустеет и не будет образовывать мягкие пики.



ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СОЕВЫМИ СЛИВКАМИ

270 г замороженной
смеси ягод

395 г консервированной
ежевики
в собственном
соку или
135 г свежей
ежевики

240 мл соевого или
миндального
молока

240 мл яблочного сока

115 г мягкого тофу

1 Положите замороженные ягоды, ежевику и тофу в кувшин блендера и добавьте соевое молоко и яблочный сок. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

2 Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

2 порции



ФРУКТОВЫЙ СЛИВОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1 банан

240 мл молока

1 небольшой спелый персик, очистить, удалить косточку и порезать на четыре части

110 г свежей или замороженной неподслащенной клубники, порезанной ломтиками

120 мл сока из белого винограда

2 утробованных столовых ложки коричневого сахара

1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока

½ чайной ложки экстракта миндаля

1 Положите банан, персик, клубнику, коричневый сахар и экстракт миндаля в кувшин блендера и добавьте молоко, виноградный и лимонный сок. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

2 Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

2 порции

Варианты: *замените персик и клубнику в этом универсальном рецепте другими фруктами. Вы можете использовать малину, голубику, нектарины, ананас или манго. Если свежие персики достать невозможно, используйте 170 г частично оттаявших замороженных персиков, нарезанных ломтиками.*



НАПИТОК ИЗ АНАНАСА

370 г замороженных
кусочков ананаса

125 г йогурта без добавок

120 мл молока

120 мл кокосового молока

2 кубика льда

2 чайная ложка сахара

1 чайная ложка
экстракта ванили

1 Положите ананас, лед, сахар и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте йогурт, молоко и кокосовое молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

2 Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

2 порции



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК «МОККО ЛАТТЕ»

120 мл шоколадного
мороженого

120 мл холодного
заварного кофе

60 мл молока

1 столовая ложка
шоколадного
сиропа, плюс
дополнительный
сироп для
украшения

Взбитые сливки
(стр. 48)

1 Положите мороженое в кувшин блендера и добавьте кофе, молоко и 1 столовую ложку шоколадного сиропа. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

2 Перелейте в стакан. Украстье взбитыми сливками и шоколадным сиропом; сразу подавайте.

1 порция

Мятный кофе мокко: *замените шоколадное мороженое на мятно-шоколадное.*

Солодовый кофе мокко: *замените шоколадный сироп сухим мальц-экстрактом.*



ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С МОЛОКОМ И ПРЯНОСТЯМИ

960 мл воды

100 г сахара

16 целых почек
гвоздики

¼ чайной ложки
семян кардамона
(примерно
1 коробочка)

5 палочки корицы

8 ломтиков свежего
имбиря

6 пакетиков
черного чая

180 мл двойных сливок

300 мл молока

2 столовых ложки
тертого свежего
имбиря

1 чайная ложка
экстракта ванили
(не обязательно)

1 Добавьте воду, сахар, гвоздику, кардамон, палочки корицы и ломтики имбиря в большую кастрюлю. Доведите до кипения на сильном огне, помешивая, чтобы растворить сахар. Добавьте чайные пакетики. Уменьшите огонь и оставьте под крышкой примерно на 30 минут или до появления сильного аромата.

2 Процедите чай через фильтр с мелкой сеткой в стеклянный мерный кувшин объемом 1 литр и охладите до комнатной температуры. Перелейте смесь в два лотка для кубиков льда, по 14 кубиков (2 столовых ложки) каждый. Поставьте в морозильную камеру на ночь или до затвердевания.

3 Для каждой порции возьмите семь кубиков чая, 45 мл сливок, 75 мл молока, ½ чайной ложки тертого свежего имбиря и ¼ чайной ложки экстракта ванили (по желанию) и поместите все в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли». Разлейте по стаканам и сразу же подавайте.

4 порции



КЛАССИЧЕСКАЯ «МАРГАРИТА»

Ломтики лайма

**Соль крупного
помола**

240 г кубиков льда

120 мл текилы

**60 мл апельсинового
ликера «Трипл сек»**

**60 мл свежавыжатого
сока лайма
или лимона**

**Дополнительные
ломтики лайма**

1 Проведите ломтиками лайма по ободкам двух бокалов, затем окуните ободки в соль.

2 Добавьте в кувшин блендера лед, текилу, апельсиновый ликер и сок лайма. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

3 Разлейте в подготовленные бокалы. Украсьте ломтиками лайма. Подавайте блюдо сразу.

2 порции

Клубничный коктейль «Маргарита» со льдом: *подготовьте бокалы, как описано в Этапе 1 (по желанию). Добавьте в кувшин блендера 150 г замороженной клубники, 120 г кубиков льда, текилу, апельсиновый ликер и сок лайма. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли». Разлейте в подготовленные бокалы; украсьте ломтиками лайма и клубникой.*



КОКТЕЙЛЬ С БАНАНОМ И АНАНАСОМ ДЛЯ ЗАВТРАКА

490 г йогурта без добавок

225 г консервированных
измельченных
ананасов
в собственном
соку, не сливать

1 банан

120 г кубиков льда

2 столовых ложки
сахара

1 чайная ложка
экстракта ванили

1/8 чайной ложки
тертого мускатного
ореха

1 Добавьте в кувшин блендера йогурт, ананас, банан, кубики льда, сахар, ваниль и мускатный орех. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

2 Разлейте в четыре стакана и сразу подавайте.

4 порции



ПИНА КОЛАДА

240 мл ананасового сока

120 г кубиков льда

90 мл светлого рома

90 мл кокосовых сливок

Ломтики ананаса
в виде клиньев
и вишня в ликере

1 Добавьте в кувшин блендера ананасовый сок, кубики льда, ром и кокосовые сливки. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

2 Разлейте в два стакана и украсьте ломтиками ананаса и вишнями. Подавайте блюдо сразу.

2 порции



ШОКОТИНИ

360 г кубиков льда

290 г кокосовых сливок

240 мл молока

140 г шоколадного
сиропа

120 мл водки

½ чайной ложки
экстракта миндаля

Свежая малина
(не обязательно)

1 Добавьте в кувшин блендера кубики льда, кокосовые сливки, молоко, шоколадный сироп, водку и экстракт миндаля. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

2 Разлейте в четыре стакана и украсьте малиной. Подавайте блюдо сразу.

4 порции



ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА С ТАЙСКИМ СОУСОМ ПЕСТО

35 г свежих листочков базилика

15 г свежих листочков кинзы

4 пера зеленого лука, крупно порезать

5 г свежих листьев мяты

35 г жареного арахиса

1–2 перца халапеньо, удалить семена и крупно порезать

2 столовых ложки порезанного свежего имбиря

2 столовых ложки кокосовых хлопьев

2 столовых ложки свежавыжатого лимонного сока

3 зубчика чеснока

½ чайной ложки тертой цедры лимона

½ чайная ложка сахара

120 мл арахисового масла

900 г филе лосося или другой рыбы

Ломтики лимона и огурца

1 Разогрейте духовку до 190°C (отметка 5 на газовой плите) Смажьте противень небольшим количеством растительного масла.

2 Добавьте в кувшин блендера базилик, кинзу, зеленый лук, мяту, арахис, перцы халапеньо, имбирь, кокос, сок лимона, чеснок, цедру лимона и сахар. Закройте и перемешайте в ручном режиме на умеренно низкой скорости, пока все ингредиенты не будут измельчены (при необходимости сделайте паузу и очистите смесь со стенок кувшина). Перемешивая на средней скорости, влейте масло тонкой струйкой через подающую трубку в верхней части блендера. Перемешивайте в течение 30 секунд или до однородности.

3 Ополосните рыбу, промокните ее бумажными полотенцами и положите на подготовленный противень. Распределите песто по всем кусочкам рыбы.

4 Запекайте в течение 10 минут; готовая рыба будет расслаиваться при прикосновении вилки, а ее центр станет непрозрачным. Украсьте ломтиками лимона и огурца.

От 4 до 6 порций



ПЕЧЕНЬЕ С ИНЖИРОМ

80 г сушеного инжира

90 мл горячей воды

3 столовых ложки
сахара-песка,
разделить

85 г обычной муки

45 г овсяных хлопьев

$\frac{3}{4}$ чайной ложки
пекарского порошка

$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли

2 столовых ложки
растительного масла

4 столовых ложки
молока, разделить

30 г размягченного
сливочного сыра

40 г сахарной пудры

$\frac{1}{2}$ чайной ложки
экстракта ванили

1 Разогрейте духовку до 200°C (отметка 6 на газовой плите). Застелите противень бумагой для выпечки.

2 Добавьте в кувшин блендера инжир, воду и 1 столовую ложку сахара-песка. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно низкой скорости в течение 30 секунд или до однородности. Отставьте в сторону.

3 Соедините муку, овсяные хлопья, пекарский порошок, соль и 2 оставшиеся ложки сахара-песка в миске среднего размера. Влейте масло и 3 столовых ложки молока по одной; перемешивайте, пока смесь не сформируется в шар.

4 Раскатайте тесто в прямоугольник 30 x 23 см на слегка присыпанной мукой поверхности. Переложите тесто на подготовленный противень. Распределите инжирную смесь, так чтобы она занимала полосу шириной 6,5 см в центре прямоугольника. На обеих длинных сторонах сделайте надрезы, почти доходящие до начинки, с интервалом 1,5 см. Перекиньте полоски через начинку, так чтобы они пересекались в центре. Выпекайте в течение 15–18 минут или до появления светло-коричневого оттенка. Полностью остудите на решетке. Разрежьте на маленькие прямоугольники.

5 В чистый кувшин блендера добавьте сливочный сыр, сахарную пудру, экстракт ванили и оставшуюся 1 столовую ложку молока. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости до однородности. Украсьте печенье получившейся глазурью.

12 печений



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТАПАС («ПАТАТАС БРАВАС»)

1,125 кг мелкого красного картофеля, порезать на четвертинки

80 мл и 2 столовых ложки оливкового масла, разделить

1¼ чайной ложки соли крупного помола, разделить

½ чайной ложки сушеного розмарина

395 г консервированных помидоров

2 столовых ложки красного винного уксуса

3 зубчика чеснока

1 столовая ложка порошка чили

1 столовая ложка паприки

¼ чайной ложки порошка чипотле

⅛–¼ чайной ложки кайенского перца

1 Разогрейте духовку до 220°C (отметка 7 на газовой плите) Положите в большую миску картофель и добавьте 2 столовых ложки оливкового масла, 1 чайную ложку соли и розмарин; потрясите миску, чтобы все ингредиенты смешались. Разложите на противне.

2 Запекайте в течение 35–40 минут или до появления коричневой хрустящей корочки, переворачивая каждые 10 минут.

3 Пока картофель запекается, добавьте в кувшин блендера помидоры, оставшиеся 80 мл оливкового масла, уксус, чеснок, порошок чили, паприку, ¼ чайной ложки соли, порошок чипотле и кайенский перец. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 20–30 секунд или до однородности. Перелейте в маленькую кастрюльку. Закройте крышкой и нагревайте на умеренно сильном огне в течение 5 минут или пока смесь немного не загустеет. Слегка остудите.

4 Распределите соус по картошке или подайте его в отдельной миске для макания.

От 10 до 12 порций

Примечание: *соус можно приготовить за день до подачи. Закройте его крышкой и храните в холодильнике. Перед подачей достаньте соус заранее, чтобы он достиг комнатной температуры, или подогрейте.*



ПАШТЕТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ

**1 баклажан
(около 450 г)**

**1 помидор среднего
размера, обрезать
плодоножку**

**1 столовая ложка
свежевыжатого
лимонного сока**

**1 столовая ложка
нарезанного
свежего базилика
или 1 чайная ложка
сушеного базилика**

**2 чайных ложки
нарезанного
свежего тимьяна
или $\frac{3}{4}$ чайной
ложки сушеного
тимьяна**

1 зубчик чеснока

$\frac{1}{4}$ чайной ложки соли

**1 столовая ложка
оливкового масла
холодного отжима**

**Пита или фокачча,
нарезанная
секторами**

1 Разогрейте духовку до 200°C (отметка 6 на газовой плите)

2 Наколите баклажан вилкой в нескольких местах и положите в форму для запекания. Запекайте 10 минут. Добавьте в форму помидор. Запекайте овощи 40 минут. Дайте овощам остыть, так чтобы к ним можно было прикасаться. Очистите баклажан и помидор от шкурки.

3 Положите баклажан, помидор, базилик, тимьян, чеснок и соль в кувшин блендера и добавьте лимонный сок. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости до однородности. Во время перемешивания влейте тонкой струйкой оливковое масло и затем перемешивайте еще 5–10 секунд или до однородности. Поставьте в холодильник не менее чем на 3 часа или на ночь.

4 Подавайте паштет с питой.

10 порций



ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА

- 180 мл** оливкового масла
- 3 столовых ложки** ароматизированного рисового уксуса
- 1 столовая ложка** бальзамического уксуса
- 1 столовая ложка** дижонской или крупнозернистой горчицы
- ¼ чайной ложки** сушеного тимьяна
- Соль и черный перец**

- 1** Добавьте в кувшин блендера оливковое масло, рисовый уксус, бальзамический уксус, горчицу и тимьян.
- 2** Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 30 секунд или до однородности. Добавьте соль и перец по вкусу.

Выход: около 240 мл



КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КИНЗОЙ

30 г свежих листочков
кинзы

2 чайная ложка
оливкового масла

1 столовая ложка
плюс 2 чайных
ложки соевого
соуса, разделить

2 зубчика чеснока

4 бескостные
куриные грудки
с кожей (около
140 г каждая)

1 столовая
ложка темного
кунжутного масла

1 Разогрейте духовку до 180°C (отметка 4 на газовой плите) Добавьте в кувшин блендера кинзу, оливковое масло, 2 чайных ложки соевого соуса и чеснок. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости до образования пастообразной массы.

2 Приподнимите кожу с куриных грудок. Натрите грудки получившейся смесью под кожей, стараясь ее не повредить.

3 Положите курицу на решетку в неглубокий противень, застеленный фольгой. Смешайте в небольшой миске оставшуюся 1 столовую ложку соевого соуса и кунжутное масло. Кисточкой смажьте курицу половиной смеси.

4 Запекайте 25 минут; смажьте курицу еще раз оставшейся смесью. Запекайте 10 минут или до готовности (курица не должна быть розовой в середине).

4 порции



АРОМАТНАЯ ГОВЯДИНА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

**1 кусок говяжьей
вырезки из
заднетазовой
части (около 570 г)**

80 мл соуса терияки*

10 зубчика чеснока

120 мл говяжьего бульона

**630 г горячего вареного
белого риса**

**Традиционный японский способ обжарки с использованием сладкого соуса («тери» = «блестящий», «яки» = «запекать/жарить на гриле»). Это смесь соевого соуса, саке, сладкого рисового вина мирин и сахара, которая используется в основном для маринования.*

- 1** Положите говядину в большой герметично закрывающийся пакет для хранения пищевых продуктов и добавьте соус терияки. Закройте пакет и переверните его, так чтобы соус полностью покрыл мясо. Оставьте мариноваться в холодильнике не менее 30 минут или до 4 часов.
- 2** Пока мясо маринуется, налейте в небольшую кастрюлю бульон и добавьте чеснок. Доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до среднего. Варите без крышки в течение 5 минут. Затем накройте крышкой и варите еще 8–9 минут, пока чеснок не станет мягким. Перелейте в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости в течение 5–10 секунд или до однородности.
- 3** Разогрейте гриль. Достаньте говядину, слейте маринад и сохраните его. Поместите говядину на решетку в сковороде-гриль. Кисточкой смажьте говядину половиной маринада. Готовьте на гриле на расстоянии 13–16 см от источника тепла в течение 6 минут. Переверните мясо и смажьте его оставшимся маринадом. Готовьте еще 6 минут или до желаемой степени прожарки.
- 4** Переложите мясо на разделочную доску; дайте постоять 5 минут. Порежьте на тонкие ломтики поперек волокон. Подавайте с чесночным соусом и рисом.

4 порции



МЕКСИКАНСКИЕ РУЛЕТЫ С ОМЛЕТОМ И СОУСОМ ИЗ АВОКАДО

- 8 яйца
- 2 столовых ложки
молока
- $\frac{3}{4}$ чайной ложки
соли, разделить
- 15 г сливочного масла
- 170 г тертого сыра чеддер
- 1 крупный помидор,
удалить семена
и порезать
- 15 г нарезанной
свежей кинзы
- 8 кукурузных
лепешек «тортилья»
- 390 г соуса сальса
(не обязательно)
- 2 авокадо среднего
размера, порезать
- 60 мл сметаны
- 2 столовых ложки
мелко нарезанного
репчатого лука
- 1 перец халапеньо или
серрано, удалить
семена и порезать
(не обязательно)
- 2 столовых ложки
сока лайма, по
желанию — больше
- $\frac{1}{4}$ чайной ложки мелко
нарезанного чеснока

- 1 Разогрейте духовку до 180°C (отметка 4 на газовой плите) Смажьте маслом форму для выпечки размером 33 x 23 см.
- 2 Добавьте в кувшин блендера яйца, молоко и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 30 секунд или до однородности. Растопите сливочное масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте яичную смесь; готовьте 5 минут или до тех пор, когда яйца «схватятся», но останутся мягкими, образуя большие сгустки. Снимите с огня. Добавьте сыр, помидоры и кинзу и перемешайте.
- 3 Ложкой положите около 80 мл яичной смеси на каждую тортилью и равномерно распределите ее по лепешкам. Сверните тортильи в рулеты и положите в подготовленную форму швом вниз. По желанию полейте тортильи острым соусом сальса.
- 4 Накройте форму фольгой и надежно ее закрепите. Запекайте в течение 10–15 минут или до полного нагревания.
- 5 Пока тортильи запекаются, добавьте в чистый кувшин блендера авокадо, сметану, лук, халапеньо (по желанию), 2 столовых ложки сока лайма, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли и чеснок. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 30 секунд или до однородности, при необходимости добавляя сок лайма для достижения нужной консистенции. Подавайте с рулетами.

8 порций



РЫБНОЕ ФИЛЕ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ МОЛЕ

4 столовых ложки растительного масла, разделить
40 г порезанного репчатого лука
1–2 перца халапеньо, удалить семена и мелко порезать
165 г очищенных от шкурки и порезанных свежих помидоров или 225 г (вес с жидкостью) консервированных помидоров, слить жидкость и порезать
2 зубчика чеснока, мелко порезать
¼ чайной ложки молотой зиры
15 г крупно нарезанной свежей кинзы
80 мл и 1 столовая ложка воды, разделить
½ чайной ложки соли, разделить на 2 части
40 г обычной муки
⅛ чайной ложки свежемолотого черного перца
2 яйца
675–900 г небольших филе красного луциана или морского языка без кожи
30 г сливочного масла

1 Нагрейте 2 столовых ложки масла в сковороде среднего размера на среднем огне. Добавьте лук и халапеньо; готовьте, помешивая, в течение 4 минут или до мягкости. Добавьте помидоры, чеснок и зиру; обжаривайте 1 минуту. Добавьте кинзу, 80 мл воды и ¼ чайной ложки соли; доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до умеренно медленного; закройте крышкой и тушите в течение 20 минут. Перелейте в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости до однородности. Верните соус в сковороду и нагрейте его на медленном огне. Соус должен быть теплым.

2 В неглубокой миске соедините муку, ¼ чайной ложки соли и черный перец. В другой миске взбейте яйца с 1 столовой ложкой воды. Обваляйте рыбу сначала в мучной смеси, затем в яичной.

3 Нагрейте сливочное масло и 2 столовых ложки растительного масла в большой сковороде на умеренно сильном огне до появления пузырьков. Жарьте рыбу партиями в течение 4–8 минут или до появления золотисто-коричневой корочки на внешней поверхности (середина должна стать непрозрачной). Подавайте рыбу с теплым соусом.

От 4 до 6 порций



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ

4 маффина для тостов,
разрезать пополам
и поджарить

115 г копченого лосося
ломтиками

8 ломтиков
помидоров

115 г сливочного масла

3 яичных желтка

2 столовых ложки
лимонного сока

¼ чайной ложки соли

1 чайная ложка
белого уксуса

8 яйца

2 столовых ложки
порезанного
свежего укропа

1 Разогрейте духовку до 90°C (отметка ¼ на газовой плите). Положите на каждую из четырех тарелок по две половинки маффина разрезом вверх. Сверху положите ломтики лосося и помидоров. Поставьте тарелки в духовку и выключите ее.

2 Растопите сливочное масло в маленькой кастрюльке на медленном огне; масло должно оставаться теплым. Добавьте в кувшин блендера яичные желтки, лимонный сок и соль. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости, пока смесь не станет однородной и не загустеет. Перемешивая на средней скорости, влейте сливочной масло очень тонкой струйкой через подающую трубку в верхней части блендера. Перемешивайте до загустения.

3 Налейте в большую сковороду 5 см воды; добавьте уксус и нагрейте, не доводя до кипения, на среднем огне. Разбейте 4 яйца в отдельные маленькие миски или керамические формочки. Держа формочки близко к поверхности воды, вылейте яйца. Готовьте их примерно 3 минуты или до тех пор, пока белки полностью не застынут, а желтки начнут загустевать, но еще не станут твердыми. Выньте яйца шумовкой и положите на бумажное полотенце. Выложите яйца на подготовленные половинки маффинов. Прodelайте то же самое с остальными яйцами.

4 Полейте каждое яйцо голландским соусом и посыпьте укропом; сразу подавайте.

4 порции



МОРОЖЕНОЕ С КОРИЦЕЙ И МЕДОМ

310 г греческого йогурта

170 г меда

60 мл молока

**½ чайной ложки
молотой корицы**

**½ чайной ложки
экстракта ванили**

1 Добавьте в кувшин блендера йогурт, мед, молоко, корицу и экстракт ванили. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости в течение 10–15 секунд или до однородности.

2 Перелейте смесь в шесть формочек для мороженого. Накройте каждую формочку небольшим кусочком фольги. Поставьте в морозильную камеру на 2 часа.

3 Через фольгу вставьте в центр формочек палочки. Замораживайте еще 4 часа или до твердости.

4 Чтобы извлечь мороженое из формочек, удалите фольгу и подставьте нижнюю часть формочек под струю теплой воды, чтобы мороженое начало отходить. Нажмите на нижнюю часть формочек, чтобы мороженое выскользнуло. (Не крутите и не толкайте палочки).

6 порций



ФРИКАДЕЛЬКИ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА

**1 консервированный
жареный
красный перец**

60 г майонеза

**2 зубчика чеснока,
разделить**

**1/8 чайной ложки
хлопьев красного
перца чили**

115 г говяжьего фарша

115 г свиного фарша

**120 г панировочных
сухарей, разделить**

**1 луковица шалот,
мелко порезать**

1/4 чайной ложки соли

**1/8 чайной ложки
свежемолотого
черного перца**

1 яйцо, взбить

60 мл растительного масла

1 Положите жареный красный перец, майонез, 1 зубчик чеснока и хлопья перца чили в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 20 секунд или до однородности. Переложите смесь в небольшую миску и оставьте в сторону.

2 Мелко порежьте оставшийся зубчик чеснока. В миске среднего размера смешайте говяжий и свиной фарш, 30 г панировочных сухарей, луковицу шалот, измельченный чеснок, соль и черный перец. Добавьте яйцо и аккуратно перемешайте до соединения всех ингредиентов.

3 Положите оставшиеся 90 г панировочных сухарей в неглубокую миску. Сформируйте 32 шарика диаметром около 2,5 см и обваляйте их в сухарях.

4 Нагрейте масло в большой сковороде на умеренно сильном огне. Готовьте фрикадельки партиями в течение 8 минут или до появления коричневой корочки и полной прожарки (71°C), часто переворачивая. Выложите на тарелку, накрытую бумажным полотенцем, чтобы впитались излишки масла. Подавайте с соусом.

Примерно 32 фрикадельки.



АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

А

Ароматная говядина с чесночным соусом 80

В

Ванильный молочный коктейль 48

Взбитые сливки 48

Г

Горчичная заправка 76

Грибной суп 32

Густой суп из креветок 30

З

Запеченная рыба с тайским соусом песто 68

К

Картофельные тапас («Пататас бравас») 72

Классическая «Маргарита» 60

Клубничный коктейль «Маргарита» со льдом 60

Коктейль «Замерзшая грязь» 46

Коктейль «Эспрессо» 44

Коктейль из папайи и ягод 20

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Кофейный коктейль «Пять специй» со льдом 42

Куриные грудки, фаршированные кинзой 78

Л

Летний суп из мускатной дыни 34

Лимонно-огуречный коктейль 18

М

Мексиканские рулеты с омлетом и соусом из авокадо 82

Молочный коктейль «Двойной шоколад» 38

Молочный коктейль «Тыквенный пирог» 40

Мороженое с корицей и медом 88

Мятный кофе мокко 56

Н

Напиток из ананаса 54

О

Острая пряная горчица 24

П

Паштет из жареных баклажанов 74

Печенье с инжиром 70

Пина колада 64

Прохладительный напиток «Мокко латте» 56

Пряный морковно-цитрусовый сок 22

Р

Рыбное филе с зеленым соусом моле 84

С

Сладкий коктейль с гранатом 16

Сок из ананаса и капусты 14

Солодовый кофе мокко 56

Суп из двух видов гороха 28

Суп-пюре из перца поблано 36

Ф

Фрикадельки с соусом из красного перца 90

Фруктовый сливочный коктейль 52

Х

Холодный огуречный суп 26

Холодный суп из дыни 34

Холодный чай с молоком и пряностями 58

Ш

Шокотини 66

Я

Ягодно-яблочный сок 12

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

Яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом 86

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

ЗАКУСКА

Паштет из жареных баклажанов 74

ЗАВТРАК

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

Яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом 86

ДЕСЕРТЫ

Молочный коктейль «Тыквенный пирог» 40

Мороженое с корицей и медом 88

Печенье с инжиром 70

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Густой суп из креветок 30

Запеченная рыба с тайским соусом песто 68

Рыбное филе с зеленым соусом моле 84

Яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом 86

ФРУКТЫ

Коктейль из папайи и ягод 20

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Летний суп из мускатной дыни 34

Напиток из ананаса 54

Пряный морковно-цитрусовый сок 22

Сладкий коктейль с гранатом 16

Сок из ананаса и капусты 14

Фруктовый сливочный коктейль 52

Холодный суп из дыни 34

Ягодно-яблочный сок 12

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

СОКИ

Коктейль из папайи и ягод 20

Лимонно-огуречный коктейль 18

Пряный морковно-цитрусовый сок 22

Сладкий коктейль с гранатом 16

Сок из ананаса и капусты 14

Ягодно-яблочный сок 12

МЯСО

Ароматная говядина с чесночным соусом 80

Фрикадельки с соусом из красного перца 90

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ванильный молочный коктейль 48

Коктейль «Замерзшая грязь» 46

Коктейль «Эспрессо» 44

Кофейный коктейль «Пять специй» со льдом 42

Молочный коктейль «Двойной шоколад» 38

Молочный коктейль «Тыквенный пирог» 40

ПТИЦА

Куриные грудки, фаршированные кинзой 78

СОУСЫ

Горчичная заправка 76

Острая пряная горчица 24

ГАРНИР

Картофельные тапас («Пататас бравас») 72

ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Фруктовый сливочный коктейль 52

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

СУПЫ

Грибной суп 32

Густой суп из креветок 30

Летний суп из мускатной дыни 34

Суп из двух видов гороха 28

Суп-пюре из перца поблано 36

Холодный огуречный суп 26

Холодный суп из дыни 34

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Грибной суп 32

Картофельные тапас («Пататас бравас») 72

Мексиканские рулеты с омлетом и соусом из авокадо 82

Паштет из жареных баклажанов 74

Суп из двух видов гороха 28

Суп-пюре из перца поблано 36

Холодный огуречный суп 26

КОЛОФОН

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ БЛЕНДЕРА С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ ПРИВОДОМ

Издательство Publications International, Ltd.

Первое издание: май 2016 г.

© **2016**

Publications International, Ltd.

7373 North Cicero

Lincolnwood, IL 60712, USA

KitchenAid Europa, Inc

Nijverheidslaan 3 bus 5

B-1853, Strombeek-Bever, Бельгия

www.kitchenaid.eu

RU

KitchenAid — торговая марка, официально
зарегистрированная в США и других странах.

©2016 Все права защищены

Сделано в Китае.

Все права защищены. Данное издание или
любая его часть не могут воспроизводиться или
публиковаться в любой форме без получения
предварительного разрешения издателей.