

?

· Mit Rezept · With recipe
· Avec recette · Con ricetta
· Con receta incluida · Met recept
· С рецептом



Multizerkleinerer
SPEEDWING®
Multi Chopper
SPEEDWING®



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst. GEFU – Discover Culinary Artistry. www.gefu.com

- Recipiente / Reservoir
- Cesta centrifugadora / Centrifugeermand
- Deflector desmontable / Opspeldbaar opwaarts
- Centrifugerend element
- Rascador / Schrapper
- Protectores de cuchilla / Beschermkappen voor snijvlakken

Puesta en marcha

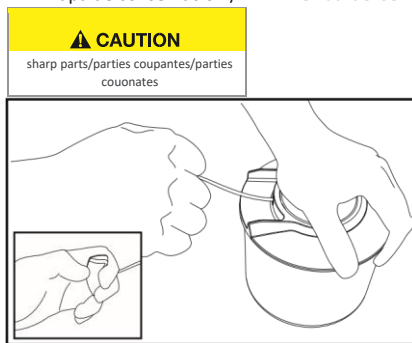
Extraiga todos los componentes del embalaje y límpielos antes del primer uso. Por favor, véanse al respecto las instrucciones en el apartado «Limpieza». Durante el funcionamiento de la picadora multiuso, el recipiente (4) debe estar apoyado sobre una superficie de trabajo seca y estable.

Puesta en marcha

- Utilice el deflector desmontable (6), para obtener un mejor resultado al cortar productos más ligeros (por ejemplo, hierbas). Preste atención al hecho de que este se monta en una posición determinada en la parte inferior del accesorio de corte (3).
- Retire los protectores de cuchilla (8) del accesorio de corte (3) y coloque este último de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Introduzca los productos a triturar en el recipiente (4). Las verduras de mayor tamaño y de consistencia dura (por ejemplo, cebollas o zanahorias) deben cortarse previamente por la mitad o en cuartos.
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.
- Dependiendo del tiempo de funcionamiento, el accesorio de corte es capaz de picar frutas, verduras y mucho más, obteniendo desde texturas gruesas hasta muy finas.

Tapa de conservación /

Bewaardeksel



Secar

- Coloque la cesta centrifugadora (5) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Introduzca los productos a secar, por ejemplo, hierbas, en la cesta centrifugadora (5) y repáralos uniformemente.
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.

Agitar/mezclar

- Coloque el accesorio agitador (2) de forma centrada sobre el dispositivo previsto a este fin en el recipiente (4).
- Coloque la tapa (1) sobre el recipiente (4) y sujétela con una mano para mayor estabilidad.
- Con la otra mano, tire de la cuerda de tracción realizando movimientos uniformes.
- De esta manera, le resultará muy fácil mezclar dips, postres o salsas.

Accesorios complementarios

- Utilice el rascador (7) para conseguir un óptimo vaciado del recipiente (4).
- La tapa (9) es idónea para guardar los alimentos cortados.

Limpieza

- El recipiente (4), el accesorio agitador (2), la cesta centrifugadora (5), el deflector (6), los protectores (8), el

rascador (7) y la tapa de conservación (9) pueden lavarse en el lavavajillas.

- Para limpiar la tapa (1), utilice un paño húmedo. OBSÉRVESE: ¡La tapa no debe lavarse nunca en el lavavajillas ni tampoco debe sumergirse en agua! ¡La cuerda del mecanismo de tracción NO DEBE mojarse!
- Limpie el accesorio de corte (3) bajo el grifo de agua o con un paño húmedo. OBSÉRVESE: Las cuchillas son muy afiladas. Lea al respecto las siguientes instrucciones de seguridad.

Instrucciones de seguridad

- Las cuchillas del accesorio de corte (3) son muy afiladas. Por lo tanto, tenga especial cuidado al usar y limpiar la picadora multiuso.
- Antes de guardar el accesorio de corte (3), coloque los protectores (8) sobre las cuchillas.
- No levante la tapa (1) mientras estén funcionando el accesorio de corte (3), el accesorio agitador (2) o la cesta centrifugadora (5).
- Antes de usar la picadora multiuso, asegúrese de que el aparato no presente daños o defectos visibles.

Ingebruikname

Neem alle bestanddelen uit de verpakking en reinig deze vóór het eerste gebruik. Gelieve daarvoor ook de aanwijzingen onder het punt Reiniging in acht te nemen. Om de multifunctionele hakmachine toe te passen, dient het reservoir (4) op een droog en stabiel werkblad te staan.

Fijnhakken

- Gebruik het spelbare opwaarts centrifugerende element (6) voor een beter snijresultaat bij gemakkelijk te snijden goed (zoals bv. kruiden). Let erop dat dit in een bepaalde stand aan de onderzijde van het snijelement (3) gemonteerd kan worden.
- Verwijder de beschermkappen van de snijvlakken (8) aan het snijelement (3) en plaats dit gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Leg het te snijden goed in het reservoir (4). Grote en harde groenten (zoals bv. uien of wortelen) dienen vooraf gehalveerd of in vieren gesneden te worden.
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.
- Afhankelijk van de gebruiksduur kunnen met het snijelement onder andere fruit en groenten met een ruwe tot zeer fijne consistentie fijngehakt worden.

Droog centrifugeren

- Plaats de centrifugeermant (5) gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Voor het droog centrifugeren van bv. kruiden verdeelt u deze gelijkmatig in de centrifugeermant (5).
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.

Roeren/mixen

- Plaats het roerelement (2) gecentreerd op de technische voorziening in het reservoir (4).
- Plaats het deksel (1) op het reservoir (4) en leg er voor stabilisatiedoelinden één hand op.
- Met de andere hand trekt u met gelijkmatige bewegingen aan de trekkabel.
- Zo kunnen dips, desserts of sauzen gemakkelijk gemengd worden.

Aanvullende toebehoren

- Gebruik de schraper (7) voor een optimale lediging van het reservoir (4).
- Het deksel (9) is uitermate geschikt om de door u verwerkte levensmiddelen te bewaren.

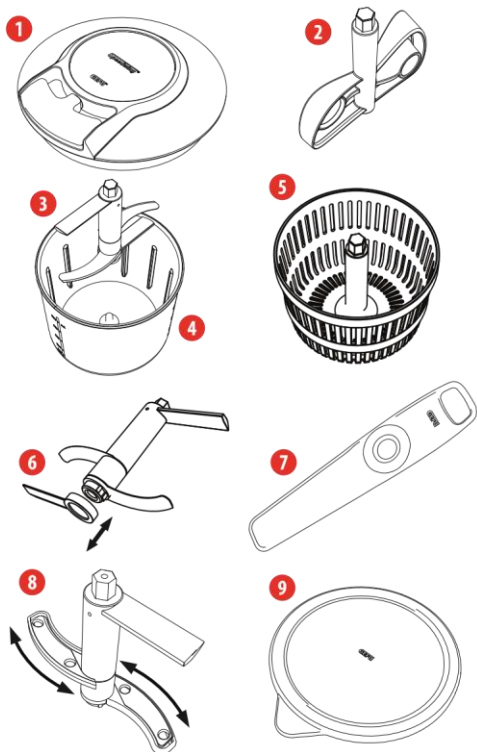
Reiniging

- Reservoir (4), roerelement (2), centrifugeermant (5), opwaarts centrifugerend element (6), beschermkappen (8), schraper (7) en bewaardeksel (9) zijn vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik voor de reiniging van het deksel (1) een vochtige doek. IN ACHT NEMEN A.U.B.: Het deksel nooit in de vaatwasmachine doen of in afwaswater dompelen! De trekkabel mag NIET nat worden.
- Reinig het snijelement (3) onder stromend water of met een vochtige doek. IN ACHT NEMEN A.U.B.: De snijvlakken zijn zeer scherp, lees daarvoor de hiernavolgende veiligheidsinstructies.

Veiligheidsinstructies

- De snijvlakken aan het snijelement (3) zijn zeer scherp, wees bij het gebruik en de reiniging van de multifunctionele hakmachine uiterst voorzichtig.
- Gebruik de beschermkappen van de snijvlakken (8) om het snijelement (3) op te bergen.
- Neem het deksel (1) niet af zolang het snijelement (3), het roerelement (2) of de centrifugeermant (5) in beweging zijn.

Инструкция по использованию

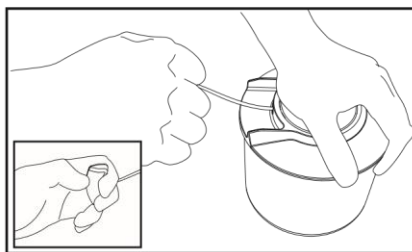


Универсальный измельчитель

- 1 крышка с тяговым механизмом
- 2 насадка-миксер
- 3 режущая часть
- 4 ёмкость
- 5 корзина центрифуги
- 6 насаживаемая лопасть для продвижения обрабатываемого продукта вверх
- 7 скребок
- 8 защитные колпачки для лезвий
- 9 крышка для хранения

CAUTION

sharp parts/parties coupantes/parties couonates



-Vergewis u er vóór het gebruik van de multifunctionele hakmachine van dat het apparaat geen zichtbare gebreken of beschadigingen vertoont.

Ввод в эксплуатацию

Все составные части вынуть из упаковки и почистить их перед первым использованием. Обратит внимание также на информацию в пункте «Чистка». Во время работы ёмкость (4) универсального измельчителя должна стоять на сухой и устойчивой рабочей поверхности.

Измельчение

- Используйте насаживаемую лопасть, предназначенную для продвижения обрабатываемого продукта вверх, (6) для более результативного измельчения лёгких продуктов (таких как травы). Обратите внимание на то, что лопасть устанавливается в определенном положении на нижней стороне режущей части (3).
- С лезвий режущей части (3) снимите защитные колпачки (8) и поместите режущую часть по центру устройства в ёмкость (4).



- Положите в ёмкость (4) предназначенный для обработки продукт. Крупные и твёрдые овощи (например, лук или морковь) должны быть заранее разрезаны на 2 или 4 части.
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.
- В зависимости от продолжительности работы режущая часть может измельчать фрукты, овощи и многое другое от крупной до очень мелкой консистенции.

Сушка в центрифуге

- Поместите корзину центрифуги (5) по центру устройства в ёмкость (4).
- Для сушки в центрифуге, например, трав, распределите их равномерно в корзине (5).
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.

Перемешивание/смешивание

- Поместите насадку-миксер (2) по центру устройства в ёмкость (4).
- Закройте ёмкость (4) крышкой (1) и прижмите её рукой для лучшей стабилизации.
- Другой рукой равномерно приведите в движение тяговый механизм.
- Таким образом дип-соусы, десерты или соусы легко смешиваются.

Дополнительные принадлежности

- Используйте скребок (7) для оптимального опорожнения ёмкости (4).
- Крышка (9) идеально подходит для хранения переработанных продуктов.

Чистка

- Ёмкость (4), насадка-миксер (2), корзина центрифуги (5), лопасть, направляющая продукт вверх (6), защитные колпачки (8), скребок (7) и крышка для хранения (9) являются пригодными для мойки в посудомоечной машине.
- Для чистки крышки (1) используйте влажную тряпку. **ВНИМАНИЕ!** Никогда не кладите крышку в посудомоечную машину и не погружайте её в воду для полоскания! Трос НЕ должен намочнуть.

- Сполосните режущую часть (3) под проточной водой или оботрите влажной тряпкой. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** лезвия очень острые, прочтите следующую инструкцию по безопасности.



Инструкция по безопасности

- Лезвия режущей части (3) очень острые, будьте очень осторожны при использовании и чистке измельчителя.
- Для хранения режущей части (3) используйте защитные колпачки для лезвий (8).
- Не снимайте крышку (1), если режущая часть (3), насадка-миксер (2) или корзина центрифуги (5) находятся в движении.
- Перед использованием универсального измельчителя убедитесь, что устройство не имеет видимых дефектов или повреждений.



Lachstatar auf Brokkoli-Paprika-Salat



/ Recipe

Zubereitung:

Oliveöl mit Limettensaft, -Abrieb, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer mit dem RührEinsatz emulgieren. Über Lachsfiletwürfel geben und etwa 1 Stunde marinieren.

Brokkoliröschen, Paprika und Apfelwürfel portionsweise im Multizerkleinerer mit dem Schneideinsatz zerkleinern. Geröstete Pinienkerne, Oliveöl, Essig, Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer

zugeben, alles gut vermengen und mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Lachswürfel im Multizerkleinerer mit dem Schneideinsatz zerkleinern, nochmals abschmecken und

mit dem Brokkolisalat servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

400 Lachsfilet sehr frisch, in Würfeln
1 Biolimette, Saft und Abrieb 1 EL Olivenöl 200 g Brokkoli, Röschen
1 Paprika, orange in Stücken 1 Apfel, entkernt, in Stücken
1 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico
1 TL scharfer Senf
1 EL Ahornsirup
40 g Pinienkerne geröstet
Salz, Pfeffer

To serve 4:

400 g of very fresh fillet of salmon, diced
1 organic lime, juice and zest 1tbsp olive oil 200 g broccoli florets
1 bell pepper, orange in segments
1 cored and sliced apple
1tbsp olive oil
1tbsp white balsamic

Tartare de saumon et sa salade de brocoli et poivron

F

Preparation:

Emulsify olive oil with lime juice, lime zest, salt and pepper with the mixer in the multi chopper. Pour the mixture over the diced fillet salmon and marinate for about 1 hour.

In portions, chop the broccoli florets, bell pepper and diced apple with the blade in the multi chopper. Add the roasted pine nuts, olive oil, vinegar, mustard, maple syrup, salt and pepper. Mix everything well and leave to stand for at least 30 minutes.

Cut up the diced salmon with the blade in the multi chopper. Taste again. Serve with the broccoli salad.

Préparation :

Dans le hachoir multifonctions, mélanger avec le mixeur l'huile d'olive avec le jus et le zeste du citron vert, saler et poivrer. Verser le mélange sur les cubes de saumon et laisser mariner env. 1 heure. Avec le couteau, réduire en morceaux les bouquets de brocoli, le poivron et les morceaux de pomme dans le hachoir multifonctions. Ajouter les pignons de pin grillés, l'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde, le sirop d'érable, saler et poivrer. Bien mélanger le tout et laisser reposer au moins 30 minutes.

vinegar

1 tsp strong mustard

1tbsp maple

syrup 40 g of

roasted pine

nuts salt,

pepper

Hacher les cubes de saumon avec le couteau dans le hachoir multifonctions, rectifier encore une fois l'assaisonnement et servir avec la salade de brocoli.

Preparazione:

Emulsionare l'olio d'oliva con il succo e la scorza del lime, sale e pepe nel tritatutto, con il mixer. Versare il composto così

ottenuto sul salmone e lasciare marinare per 1 ora. Tritare le cimette di broccolo, il peperone e la mela a pezzetti dividendo il tutto in porzioni e servendosi del tritatutto, con la lama. Aggiungere i pinoli tostati, l'olio d'oliva, l'aceto, la senape, lo sciroppo d'acero, il sale e il pepe, mescolare bene e lasciare insaporire per 30 minuti. Tritare i dadini di salmone con il coltello, condire nuovamente e servire con l'insalata di broccoli.

4 portions

400 g de filet de saumon très frais, coupé en cubes
1 citron vert bio, jus et zeste 1 cas d'huile d'olive 200 g de brocoli, bouquets
1 poivron orange coupé en morceaux
1 pomme, épépinée coupée en morceaux
1 cas d'huile d'olive
1 cas de vinaigre balsamique blanc 1 cac de moutarde forte
1 cas de sirop d'érable
40 gr de pignons de pin grillés

Ir picando, por tandas, los ramilletes de brócoli, los trozos de pimiento y de manzana, haciendo uso de las cuchillas de la picadora multiuso. Agregar los piñones tostados, el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, el sirope de arce, la sal y la pimienta, mezclar todo bien y dejar reposar durante al menos 30 minutos. Picar los dados de salmón con las cuchillas en la picadora multiuso, rectificar de sal y pimienta y servir con la ensalada de brócoli.

Para 4 personas

400 g de filete de salmón muy fresco, cortado en dados

Sel, poivre

Tartara di salmone con insalata di broccoli e peperoni

4 porzioni

400 g filetto di salmone freschissimo
a dadini
1 lime bio, succo e scorza
1 cucchiaino di olio d'oliva 200 g broccoli, solo le cimette
1 peperone arancione a pezzi
1 mela, privata del torsolo, a pezzetti 1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di aceto balsamico bianco 1 cucchiaino di senape forte
1 cucchiaino di sciroppo d'acero
40 g pinoli tostati
Sale, pepe

Modo de preparación:

Emulsionar en la picadora multiuso el aceite de oliva con el jugo y las ralladuras de lima, sal y pimienta, batiendo los ingredientes con el accesorio agitador. Verter sobre los dados de salmón y dejar marinar durante aprox. 1 hora.

1 lima ecológica, jugo y ralladuras
1 cucharada sopera de aceite de oliva 200 g de brócoli, cortado en ramilletes 1 pimiento naranja, cortado en trozos
1 manzana, descorazonada, cortada en trozos 1 cucharada sopera de aceite de oliva
1 cucharada sopera de vinagre balsámico blanco 1 cucharadita de mostaza picante
1 cucharada sopera de sirope de arce
40 g de piñones tostados

Sal, pimienta

Zalmtartaar op broccoli-paprika-slaatje

NL

Bereiding:

Olijfolie met limoensap, - afgeraspte schil van de limoen, zout en peper in de multifunctionele hakmachine met de mixer emulgeren. Over blokjes lamsfilet doen en ongeveer 1 uur lang marineren.

Broccolirosjes, paprika en blokjes appel in porties in de multifunctionele hakmachine met het mes fijnhakken. Geroosterde pijnboompitten, olijfolie, azijn, mosterd, ahornsiroop, zout en peper toevoegen, alles goed mengen en minstens 30 minuten laten doortrekken.

Blokjes zalm in de multifunctionele hakmachine met het mes

fijnhakken, nogmaals op smaak brengen en met de broccolisla opdienen.

4 porties

400 zalmsfilet zeer vers, in blokjes 1 biologische limoen, sap en afgeraspte

маринованным лососем**Приготовление:**

Смешать оливковое масла с соком лайма, цедрой, солью и перцем миксером в универсальном измельчителе до получения однородной массы. Залить ею филе лосося и мариновать около 1 часа.

Соцветия брокколи, сладкий перец и порезанное на кубики яблоко поочерёдно небольшими порциями размельчить в универсальном измельчителе при помощи ножа. Добавить жареные кедровые орехи, оливковое масло, уксус, горчицу, кленовый сироп, соль и перец, хорошо перемешать и дать пропитаться в течение не менее 30 минут.

Кубики лосося порезать в универсальном измельчителе при помощи ножа, ещё раз попробовать на вкус и подать с салатом из брокколи.

4 порции

400 г свежего филе лосося, порезанного на куски 1 биолайм, сок и тёртая цедра

schil van de

limoen 1 el

olijfolie 200 g

broccoli, roosjes

1 paprika, oranje in stukken

1 appel, ontpit, in

stukken 1 el olijfolie

1 el witte

balsamico 1 tl

pikante mosterd

1 el ahornsiroop

40 g pijnboompitten

geroosterd

Zout, peper

1 столовая ложка оливкового масла

200 г брокколи, соцветия 1

сладкий перец оранжевого цвета,

порезанный на кусочки 1 яблоко,

без семенной коробки,

порезанное на кубики 1 столовая

ложка оливкового масла

1 столовая ложка белого

бальзамического уксуса 1 чайная

ложка острой горчицы

1 столовая ложка

кленового сиропа 40 г

жареных кедровых орехов

соль, перец



Zubereitung:

Petersilie waschen, Blättchen von den Stängeln zupfen und im Multizerkleinerer mit dem Schleuderkorb trocken schleudern. Den Schneideinsatz einsetzen, die Petersilienblättchen und Walnüsse zugeben und zerkleinern.

Die Hälfte der Masse herausnehmen, den Rühr-Einsatz einsetzen und mit 150 g Frischkäse, Salz und Pfeffer cremig verrühren.

Frischkäsecreme aus dem Multizerkleinerer nehmen und die restlichen Dip-Zutaten verrühren.

Schwarzwurzeln schälen, in Stücke schneiden und blanchieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schwarzwurzeln anbraten, Ingwer und Honig zugeben, etwas karamelisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzwurzeln mit dem Dip servieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Salzkartoffeln.

Parsley-Walnut Dip with fried salsify

GB

Petersilien-Walnuss-Dipp mit gebratenen Schwarzwurzeln

D

Zutaten für 4 Portionen:

Serve the salsify with

Dip au persil et aux noix avec salsifis sautés

F

1 Bund Petersilie
100 g Walnüsse
200 g Frischkäse
1 kg Schwarzwurzeln
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1 TL Honig
Butterschmalz zum Braten
Salz, Pfeffer

Preparation:

Wash the parsley, pull the leaves off the stalks and spin dry in the spinner in the multi chopper.

Insert the blade and then add and chop the parsley leaves and walnuts.

Take out half of the chopped leaves and walnuts, insert the mixer and blend the rest with 150 g cream cheese, salt and pepper until the mixture acquires a creamy consistency. Take the cream cheese out of the multi chopper and mix the remaining dip ingredients.

Peel the salsify, cut it into pieces and blanch it.

Heat the butter lard in a pan, fry the salsify. Add ginger and honey. Caramelize somewhat and season with salt and pepper to taste.

Préparation :

Laver le persil, retirer les feuilles des branches et les essorer dans le hachoir multifonctions avec l'essoreuse pour les sécher.

the dip. Sautéed potatoes are a good accompaniment.

To serve 4:

1 bunch of parsley
100 g of walnuts
200 g of cream cheese
1 kg of salsify
1 tsp of ginger,
freshly grated 1 tsp
of honey butter lard
for frying salt,
pepper

Réchauffer le beurre fondu dans une poêle, faire revenir les salsifis, ajouter le

Salsa di prezzemolo e noci con scorzonere rosolata

I

Installer le couteau, ajouter les feuilles de persil et les noix, concasser le tout. Retirer la moitié de la préparation et mélanger au mixeur avec 150 gr de fromage frais, sel et poivre, pour obtenir une masse crémeuse. Retirer le mélange de crème au fromage frais du hachoir multifonctions et mélanger les ingrédients restants du dip. Eplucher les salsifis, les couper en morceaux et les blanchir.

gingembre et le miel. Faire légèrement caraméliser, saler et poivrer.

Servir les salsifis avec le dip. Servir avec des pommes de terre en robe des champs sautées au beurre.

Preparazione:

Lavare il prezzemolo, staccare le foglioline e asciugarle utilizzando il tritatutto, con la centrifuga. Inserire la lama, introdurre quindi le foglioline di prezzemolo e le noci, poi tritare il tutto. Prelevare metà del composto, inserire il mixer e miscelare il resto con 150 g di formaggio fresco, sale e pepe, ottenendo così una crema.

Prelevare la crema di formaggio dal tritatutto e miscelarla insieme agli ingredienti di prima, per completare la salsa. Sbucciare le scorzonere, tagliarle a pezzi e sbollentarle.

Scaldare il burro concentrato in una padella, rosolare le scorzonere, aggiungere zenzero e miele, lasciare caramellare leggermente, quindi condire con sale e pepe.

Servire le scorzonere con la salsa. Un contorno perfetto per questo piatto sono le patate prima lessate e poi passate nel burro.

4 portions

1 botte de persil 100 g de noix

200 g de fromage frais

Insertar las cuchillas, introducir las hojitas de perejil y las nueces y picar todo.

Sacar la mitad de esta masa, insertar el accesorio agitador y batir con 150 g de queso fresco, sal y pimienta, hasta obtener una consistencia cremosa. Extraer la crema de queso fresco de la picadora multiuso y mezclar con los ingredientes restantes para la salsa dip.

Pelar las escorzoneras, cortar en trozos y esaldar.

Calentar la mantequilla

Peterselie-walnoot-dip met gebakken schorseneren

NL

1 kg de salsifis

1 cac de gingembre fraîchement râpé 1 cac de miel

Beurre fondu pour cuisson

Sel, poivre

4 porzioni

1 mazzetto di prezzemolo

100 g noci

200 g formaggio fresco

1 kg scorzonere 1 cucchiaino di zenzero, grattugiato fresco 1 cucchiaino di miele

Burro concentrato per rosolare

Sale, pepe

Modo de preparación:

Lavar el perejil, quitar las hojitas de los tallos y secarlas en la cesta centrifugadora de la picadora multiuso.

clarificada en una sartén.

Sofreír las escorzoneras, agregar el jengibre y la miel, dejar que caramelice un poco y condimentar con sal y pimienta a gusto. Servir las escorzoneras con la salsa dip. Como guarnición, se pueden acompañar de patatas hervidas salteadas en mantequilla.

Para 4 personas

1 ramito de

perejil 100 g de
nueces

200 g de queso fresco

1 kg de escorzoneras 1
cucharadita de jengibre
fresco recién rallado 1
cucharadita de miel

Mantequilla clarificada para freír

Bereiding:

Peterselie wassen, blaadjes van de stengels trekken en in de multifunctionele hakmachine met de centrifuge droog centrifugeren. Het mes gebruiken, de peterselieblaadjes en walnoten toevoegen en fijnhakken. De helft van de massa uitnemen, de mixer gebruiken en met 150 g kwark, zout en peper tot een crème erdoor roeren. Kwarkcrème uit de multifunctionele hakmachine nemen en de overblijvende dipingrediënten erdoor roeren.

Schorseneren schillen, in stukken snijden en blancheren. Botervet in een pan verhitten, De schorseneren aanbraden, gember en honing toevoegen, een beetje karamelliseren en met zout en peper op smaak brengen.

Schorseneren met de dip opdienen. Daarbij passen in boter gedraaide, gekookte aardappelen

Приготовление:

Салат из разнообразного зелёного салата с жареными грибами и

универсальном измельчителе при помощи центрифуги. Насадите нож, добавьте листья петрушки и грецкие орехи и размельчите их. Удалите половину смеси, насадите миксер и смешайте оставшуюся смесь с 150 г свежего сыра, солью и перцем до кремообразной консистенции. Выньте этот сырный крем из измельчителя и смешайте с оставшимися ингредиентам дип-соуса.

Очистите чёрные корни, нарежьте кусочками и бланшируйте. Разогрейте топленое масло в сковороде, обжарьте чёрные корни, добавьте имбирь и мёд, немного карамелизуйте и приправьте солью и перцем.

Подавать чёрные корни с дип-соусом. В качестве гарнира хорошо подходит отварной картофель, коротко обжаренный в сливочном масле.

4 порции

1 пучок петрушки

Sal, pimentia

4 porties

1 bosje
peterselie
100 g
walnoten 200
g kwark 1 kg
schorseneren
1 tl gember, vers
geraspt 1 tl honing
Botervet voor het
bakken
Zout, peper

100 г грецких
орехов 200 г
свежего сыра 1

кг чёрных

корней
1 чайная ложка
свеженатёртого имбиря 1
чайная ложка мёда топленое
масло для жарки соль, перец



GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-Q5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-Q5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-Q5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-Q5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-Q5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-Q5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-Q5,

имеют 5-летнюю гарантию. www.gefu.com/q5

WICHTIGER HINWEIS: Nutzen Sie zur Reinigung des Deckels ein feuchtes Tuch. **BITTE BEACHTEN:** Diesen niemals in die Spülmaschine geben oder in Spülwasser eintauchen! Der Seilzug darf NICHT nass werden.



IMPORTANT NOTE: Use a damp cloth to clean the lid. **PLEASE NOTE:**

Never put the lid into the dishwasher or immerse it in dishwasher!

NEVER LET THE PULL CORD GET WET.

REMARQUE IMPORTANTE : Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le couvercle. **ATTENTION :** ne jamais le mettre au lave-vaisselle ou plonger dans l'eau de vaisselle ! La cordelette à rotation ne doit PAS être humide.

IMPORTANTE INDICAZIONE: Per pulire il coperchio utilizzare un panno umido. **ATTENZIONE:** il coperchio non deve mai essere lavato in lavastoviglie o immerso in acqua per il lavaggio! La funicella **NON** deve mai essere bagnata.

NOTA IMPORTANTE: Para limpiar la tapa, utilice un paño húmedo. **OBSÉRVESE:** ¡La tapa no debe lavarse nunca en el lavavajillas ni tampoco debe sumergirse en agua! ¡La cuerda del mecanismo de tracción **NO DEBE** mojarse!

BELANGRIJKE AANWIJZING: Gebruik voor de reiniging van het deksel een vochtige doek. **IN ACHT NEMEN A.U.B.:** Het deksel nooit in de vaatwasmachine doen of in afwaswater dompelen! De trekkabel mag **NIET** nat worden.

ВАЖНО: Для чистки крышки используйте влажную тряпку. **ВНИМАНИЕ!** Никогда не кладите крышку в посудомоечную машину и не погружайте её в воду для полоскания! Трос НЕ должен намокнуть

