



Próbálja ki recepttölteinket! Amennyiben az elkészítési időt több mint egy órával meghosszabbítja, az befolyásolhatja az étel ízét. Természetesen bizonyos határokon belül kísérletezhet, ha a receptben megadott idő nem megfelelő Önnek. A konyhai főzőedény nagyon kíméletes, egy perccel több vagy kevesebb, nem számít. Ügyeljen a megadott mennyiségekre. Tegye a hozzávalókat az edénybe, de azok legfeljebb az edény 2/3-át töltsék meg, hogy legyen helye az ételnek a főzés során megduzzadnia. Ha túl sok hozzávalót rak a főzőedénybe, kifröccsenhet a forró víz, vagy kifuthat az étel. A főzés során sok folyadék keletkezik. Amennyiben ezt nem szeretné, vegye le a fedőt, és egy teáskanálnyi liszt hozzáadásával folyamatos kevergetés mellett kavargassa az ételt, amíg az be nem sűrűsödik, illetve a kívánt folyadék el nem párolog.

Minestrone zöldség leves

Hozzávalók

- 12,5 g vaj
- 1/4 finomra vagdalt fokhagyma
- 1/2 szár póréhagyma felkarikázva
- 1/2 kicsi répa felvágva
- 1/2 közepes méretű burgonya felkockázva
- 1/2 kicsi fej vörshagyma felvágva
- 1/2 zellerszár vékonyra karikázva
- 25 g vékonyra szeletelt káposzta
- 100 g konzervparadicsom lével együtt
- ízlés szerint só és bors
- 150 ml csirkealaplé
- 1 babérlevél
- bouquet garni (friss fűszernövényekből összeállított csokor)
- 12,5 g vékony makaróni

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel a vajat az edényben, majd adja hozzá a fokhagymát, a póréhagymát, a répát, a burgonyát, a hagymát és a zellert. Pirítsa, amíg a zöldségek a vajat fel nem veszik. A makaróni kivételével adja hozzá a többi hozzávalót is. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja felfőni. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze a levest 8 órán keresztül. Vegye ki a babérlevelet és a zöldfűszer csokrot 45 perccel a tálalás előtt, és tegye bele a makarónit. Kóstolja meg a levest, és végezetül tálalja reszelt parmezánnal.

Hagyományos zöldség leves

Hozzávalók

- 112,5 g felaprított zöldségmix (burgonya, vörshagyma, sárgarépa, zeller stb.)
- 12,5 g vaj
- 15 g liszt
- 100 ml alaplé
- 1 g fűszerkeverék
- ízlés szerint só és bors

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Olvassza meg a vajat az edényben. Pirítsa meg enyhén a zöldségeket 2-3 percen keresztül, majd adja hozzá a lisztet és az alaplevet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Forralja fel. Ízlés szerint sózza, borsozza, és adja hozzá a zöldfűszert. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül a levest.

Ratatouille

Hozzávalók

- 1/2 kisebb padlizsán felkarikázva
- 25 g vaj
- 1/2 magozott zöldpaprika felkockázva
- 1/2 aprított vörshagyma
- 1/2 magozott piropaprika felkockázva
- 1/2 apróra zúzott fokhagymagerezd
- 200 g darabos konzervparadicsom
- 1 cukkini szeletelve
- ízlés szerint só és bors

Elkészítés

Szeletelje fel a padlizsánt, majd sózza be. Hagyja fél órán át állni, hogy kiengedje a levét. Ezt követően mossa le a söt, és papírtörülővel itassa fel a padlizsánról a fölösleges vizet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel a vajat az edényben. A vörshagymát és fokhagymát párolja üvegesre. Adja hozzá a maradék hozzávalókat, és folyamatos keverés mellett pirítsa még az egészet 2 percig. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül.

RECEPTEK FŐZŐEDÉNYHEZ

Töltött paradicsom

Hozzávalók

2 nagy, keményebb paradicsom	25 g reszelt sajt
25 g friss kenyérmorzsza	ízlés szerint só és bors
25 g apróra vágott, főznivaló sonka	2,5 g felaprított petrezselyem

Elkészítés

Mossa meg a paradicsomot, vágja le a tetejét, és egy kiskanállal óvatosan vágja ki a belsejét. Keverje össze a sonkát, a sajtot, a morzsát, a fűszereket, a petrezselymet és annyi paradicsomvelőt, hogy az egész összeálljon. Töltse meg a paradicsomokat a masszával. Helyezze a paradicsomokat levágott tetővel felfelé az edénybe. Adja hozzá a maradék tölteléket valamint 15 ml vizet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 3-4 órán keresztül.

Vegetáriánus curry

Hozzávalók

10 ml étolaj	25 g lencse
1/4 felaprított vöröshagyma	150 ml borjúalaplé
1/4 gerezd fokhagyma felaprítva	1 ml citromlé
0,5 g chili	ízlés szerint só és bors
0,5 g kurkuma	1/2 kisebb répa felkockázva
0,5 g koriander	1/4 hámozott, magozott alma feldarabolva
0,5 g római kömény	12,5 g mazsola

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben, és enyhén dinsztelje meg benne a fokhagymát és a vöröshagymát. Adja hozzá a kurkumát, a chilit, a koriandert, a római köményt és a lencsét. Hagyja főni alacsony hőmérsékleten egy percre. Keverje hozzá a borjúalaplevet, a citromlevet, a sőt és a borsot. Adja hozzá a répát, az almát és a mazsolát. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül.

Posírozott lazackotlett

Hozzávalók

1 lazackotlett (90 g - 125 g)	1/2 babérlevél
50 ml víz	1 szemes bors
25 ml fehérbor	1/2 vékonyra karikázott vöröshagyma
1 g só	1/2 szár petrezselyem

Elkészítés

Tegyen egy sütőpapírt az edénybe, és helyezze rá a kotlettet majd a többi hozzávalót. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja felfőni. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 2-3 órán keresztül. Vegye ki a kotlettet az edényből, és távolítsa el a sütőpapírt, a halcsontot és a bőrt. Szervírozza az ételt olvasztott vajjal vagy hollandi mártással. Amennyiben hidegen szeretné tálalni, tegye a halat egy tányérra, és öntse le a szafttal. Amint kihűlt, öntse le a levét és tálalja a halat salátával vagy tegye a szaftból készült aszpikba.

RECEPTEK FŐZŐEDÉNYHEZ

Töltött makréla

Hozzávalók

1 hámozott, magozott, feldarabolt paradicsom	5 ml citromlé
1 makrélafile	1/4 szelet szétmorzsolt kenyér
1/4 hámozott, magozott, feldarabolt főzőalma	aprított petrezselyem

Elkészítés

Helyezze a makrelát bőrről lefelé, fűszerezze, és locsolja meg citromlével. Végül keverje össze egy tálban a többi hozzávalót, és oszlassa szét bőven az egészet a makrelán. Tekerje fel a filét a fejétől a farkáig, és rögzítse kókteinnyárral, vagy kötözze össze. Vajazza meg a sütőpapírt és az edény alját. Helyezze a sütőpapírt az edénybe, és tegye rá a halat. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 3-4 órán keresztül.

Portugál tőkehal

Hozzávalók

12,5 g vaj	1/2 babérlevél
1/2 kicsi fej vöröshagyma nagyon vékonyra karikázva	150 g konzerv paradicsomleves
1 tőkehal steak vagy filé	ízlés szerint só és bors

Elkészítés

Vajazza meg az edény alját. Tegye bele a vöröshagymát, arra a halat és babérlevelet. Fűszerezze be. Folyamatos kevergetés mellett forralja fel a paradicsomlevest egy másik edényben, majd öntse a halra. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 2-3 órán keresztül. Tálalás előtt távolítsa el a babérlevelet.

Zöldséges marhatál gombóccal

Hozzávalók

225 g marhahús (lábszár/lapocka/comb)
30 g liszt
10 ml étolaj
1/2 fej kicsi vöröshagyma felkarikázva
137,5 ml marhaalaplé
1/2 vékonyra karikázott sárgarépa
ízlés szerint só és bors

A gombócokhoz

12,5 g sütőporos liszt
0,5 g só
6 g aprított marhafaggyú
2,5 g aprított petrezselyem
12 ml hideg víz

Elkészítés

Kockázza fel a marhahúst, és forgassa meg fűszeres lisztben. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Pirítsa a húst barnulásig. Adja hozzá a vöröshagymát, és pirítsa 2-3 percre. Adja hozzá a maradék lisztet, majd fokozatosan öntse hozzá a marhaalaplevet és a sárgarépát. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze fel. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül.

Készítse el a gombócokat: Keverje össze a lisztet, sőt, marhafaggyút és petrezselymet. Víz hozzáadásával készítsen lágy tésztát. Formázzon 4 gombócot. 45 perccel a főzési idő lejártá előtt tegye bele az edénybe.



RECEPTEK FŐZŐEDÉNYHEZ

Párolt máj hagymával

Hozzávalók

112,5 g vékonyra szeletelt bányamáj	1/2 nagyobb vöröshagyma vékonyra karikázva
15 ml étolaj	150 ml marhaalaplé
12,5 g liszt	

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Forgassa lisztbe a bányamáj mindkét oldalát, majd süsse kérgesre. Ezután vegye ki egy tálba. A vöröshagymát dinsztelje aranybarnára, és keverje hozzá a maradék lisztet és az alaplevet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Tegye bele a már elősütött bányamájat. Folyamatosan kevergetve forralja fel az egészet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja főni 8 órán keresztül. A bányamájat tálalja grillezett baconnel.

Bolognai szósz

Hozzávalók

10 ml étolaj	100 ml marhaalaplé
1/2 kisebb fej apróra vágott vöröshagyma	30 g szeletelt champignon gomba
1/2 apróra vágott fokhagymagerezd	2,5 g szárított bazsalikom
175 g darált marhahús	1/2 babérlevél
100 g darabos konzervparadicsom + lé	bouquet garni (friss zöldfűszer csokor)
50 g paradicsomvelő	7,5 g vegyes szárított paprika

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Enyhén dinsztelje meg a vöröshagymát és a fokhagymát. Adja hozzá a marhahúst és pirítsa meg. Keverje hozzá a többi hozzávalót. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Forralja fel az egészet, majd nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül. Távolítsa el a babérlevelet és a bouquet garnit. Tálalja spagettivel vagy más tésztával és reszelt parmezánnal.

Főtt sertéstarja almalében

Hozzávalók

250 g sertéstarja	7,5 g étkezési keményítő
137,5 ml almalé	ízlés szerint frissen őrölt feketebors
1/2 kisebb fej felkarikázott vöröshagyma	

Elkészítés

Tegye a sertéstarját az edénybe, és öntsön hozzá annyi hideg vizet, hogy teljesen ellepje. Nyomja meg a 🍲 gombot, és főzze fel. Ezt követően öntse le a vizet. Rakjon az edénybe vöröshagymát és almalevet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze fel. Adjon hozzá borsot, és nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 4-5 órán keresztül. Vegye ki a sertéstarját, helyezze a tálalótálra, és tartsa melegen. Az étkezési keményítőt rakja egy kis edénybe, és keverje össze egy kevés hideg vízzel. Folyamatosan keverés mellett apránként öntse hozzá az almalevet, és forralja fel. Ezt követően még forralja tovább 2 percig. Tálalja fel a sertéstarját és a szószt.

Párolt marhaszegy

Hozzávalók

375 g marhaszegy	1/2 apróra vágott sárgarépa
ízlés szerint só és bors	75 ml marhaalaplé
12,5 g vaj	1/2 babérlevél
1/2 aprított vöröshagyma	liszt vagy étkezési keményítő a sűrítéshez

Elkészítés

Sózza, borsozza meg a marhaszegyet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel a vajat az edényben. Süsse a húst barnulásig. Vegye ki a húst egy tányérra. Tegye a tányérba a vöröshagymát és a sárgarépát, és dinsztelje a hagymát üvegesre. Adja hozzá az alaplevet és a babérlevelet. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja felfőni. Tegye bele a húst. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül. Vegye ki a húst egy tálalótálra. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. A sűrítéshez keverjen össze egy kevés lisztet hideg vízzel. Folyamatos keverés mellett főzze fel. Kóstolja meg a szószt, majd tálalja a hússal.

5 |

RECEPTEK FŐZŐEDÉNYHEZ

Guinness-ben sült marhalábszár

Hozzávalók

337,5 g marhalábszár	20-25 ml szójaszósz
150 ml Guinness	7,5 ml gomba ketchup (mushroom ketchup)
1 közepes méretű hagyma felkarikázva	fűszeres liszt
7,5 ml étolaj	

Elkészítés

Vágja a marhalábszárat négyfelé, és forgassa lisztbe. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Süsse a húst barnulásig, majd vegye ki egy tányérra. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. A Guinness-t, a szójaszószot és a gomba ketchupot öntse az edénybe, és forralja fel. Tegye vissza a marhalábszárat az edénybe. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 6-8 órán keresztül.

Ízletes sertéshús párolóedényben

Hozzávalók

7,5 ml étolaj	15 ml paradicsomvelő
125 g sovány sertéshús felkockázva	1/4 kimagozott zöldpaprika felszeletelve
1/2 kicsi vöröshagyma felkarikázva	37,5 g champignon gomba
7,5 g liszt	ízlés szerint só és bors
75 ml fehérbor	1 g száraz zsálya
45 ml csirkealaplé	1 hámozott, magnélküli paradicsom felkarikázva

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Süsse a húst barnulásig. Adja hozzá a vöröshagymát. Folyamatos keverés mellett adja hozzá a lisztet is, majd a bort, az alaplevet és a paradicsomvelőt is. Tegye bele a zöldpaprikát és a champignont is. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze fel, majd keverje hozzá a fűszereket, a zsályát és a paradicsomot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül.



RECEPTEK FŐZŐEDÉNYHEZ

Boeuf Bourguignon

Hozzávalók

7,5 ml étolaj	nagy csipetnyi kakukkfű
250 g felkockázott marhahús	1/2 babérlevél
25 g felkockázott bacon szalonna	1/2 kisebb fokhagymagerezd aprítva
7,5 g liszt	6 mogoróhagyma vagy kicsi vöröshagyma egészben
75 ml vörösbors	ízlés szerint só és bors
75 ml Brandy	
75 ml alaplé	

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Süsse a húst barnulásig. Adja hozzá a lisztet, majd keverje bele a bort és a brandyt. Tegye bele a többi hozzávalót és a fűszereket is. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja felfőni. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül. Vegye ki a babérlevelet tálalás előtt.

Currys sertéshús ananással

Hozzávalók

250 g sovány sertéshús kockára vágva	150 ml csirkealaplé
12,5 g liszt	1/2 szárított piros chilipaprika
2,5 g só	7,5 g mangó-chatney
15 ml étolaj	2,5 ml Worcesterszós
1/2 nagy vöröshagyma aprítva	112,5 g Darabos konzervananász + lé
7,5 g currypor	1 babérlevél
7,5 g paprikabors	

Elkészítés

Forgassa meg a sertéshúst a szózott lisztben. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Süsse a húst barnára. Vegye ki a húst egy szűrőlapáttal az edényből, és tegye egy tányérra. Dinsztelje puhára a vöröshagymát az edényben, és keverje hozzá a curryport és a paprikaborsot. Pirítsa 2 percig, majd tegye vissza a húst az edénybe. Keverje össze alaposan, és hagyja főni néhány percig. Adja hozzá a többi hozzávalót is. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja felforrni. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze 8 órán keresztül. Tálalás előtt vegye ki a babérlevelet.

Coq Au Vin – Vörösboros csirke

Hozzávalók

1 bőr nélküli csirkecomb	50 g felkarikázott gomba
7,5 ml étolaj	1/2 babérlevél
50 g felkockázott bacon szalonna	1/2 szegfűszeg
20 g liszt	bouquet garni (friss zöldfűszer csokor)
1/2 aprított vöröshagyma	ízlés szerint só és bors
100 ml csirkealaplé	
100 ml vörösbors	

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Forgassa a csirkecombokat lisztbe, és süsse barnára mindkét oldalát. Ezután vegye ki a húst egy tányérra. Tegye a bacont és a vöröshagymát az edénybe, és pirítsa üvegesre, de ne barnára. Keverje hozzá a maradék lisztet és a többi hozzávalót. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja felforrni. Tegye vissza az edénybe a húst. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja főni 8 órán keresztül. Tálalás előtt távolítsa el a babérlevelet, a szegfűszeget és a fűszercsokrot.

RECEPTEK FŐZŐEDÉNYHEZ

Tanyasi csirke párolóedényben

Hozzávalók

100 g konzerv paradicsom lével	2,5 g fűszerkeverék
1 bőr nélküli csirkecomb	80 ml forró csirkealaplé
50 g konzerv kukorica lé nélkül	ízlés szerint só és frissen őrölt bors
1/2 szár zeller apróra vágva	
1/2 kis fej vöröshagyma apróra vágva	
12,5 g apróra vágott fejes káposzta	
1/2 babérlevél	

Elkészítés

Tegye a hozzávalókat a párolóedénybe, és ügyeljen rá, hogy a forró alaplé teljesen ellepje a friss zöldségeket. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja főni 8 órán keresztül.

Kínai gombás csirke

Hozzávalók

7,5 ml étolaj	1/2 citrom leve
1 csirkecomb	2,5 g cukor
1/2 durvára vágott vöröshagyma	ízlés szerint só és bors
7,5 g étkezési keményítő	
75 ml csirkealaplé	
112,5 g felezett champignon gomba	
15 ml szójaszós	

Elkészítés

Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat egy edényben. Pirítsa meg a húst, majd szedje ki egy tányérra. A maradék olajban dinsztelje üvegesre a vöröshagymát. Folyamatos kevergetés mellett adja hozzá a keményítőt, majd öntse hozzá fokozatosan a csirkealaplevet. Tegye bele a többi hozzávalót is. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze fel, majd adja hozzá a húst. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja főni 8 órán keresztül.

Barbecue csirke

Hozzávalók

375 g csirke mell vagy comb	1 g cukor
15 g vaj	5 ml Worcestershire szósz
1/2 kisebb fej vöröshagyma apróra vágva	ízlés szerint só és bors
15 ml ketchup	
7,5 ml ecet	
22,5 g mango chutney	
1 g francia mustár	

Elkészítés

Kenje ki az edényt vékonyan vajjal. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Pirítsa meg a csirkehúst, és vegye ki egy tányérra. Tegye a vöröshagymát a párolóba, és pirítsa 2-3 percig, de ügyeljen rá, hogy ne barnuljon meg. Adja hozzá a többi hozzávalót. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Főzze fel, majd adja hozzá a húst. Nyomja meg a 🍷 gombot. Nyomja meg a 🍲 gombot. Hagyja főni 8 órán keresztül.



Könnyen és egyszerűen elkészíthető olasz rizsétel, amit az egész család imádni fog. Az egyedülálló keverőlapátoknak köszönhetően nem kell a teljes főzési idő alatt a rizottó mellett állnia, mivel az elektromos főzőedény kevergeti Ön helyett az ételt. Jó étvágyat!

Gombás rizottó

Hozzávalók

7 ml olívaolaj
1 csomag zöldhagyma felaprítva
300 g rizottó rizs
1 felaprított fokhagymagerezd
250 g gomba felszeletelve

900 ml forró zöldségalaplé
75 g zöldborsó
őrölt fekete bors
15 g reszelt, friss parmezán

Elkészítés

Helyezze a keverőkart az edény közepén található tengelyre, és tekerje az óramutató járásával megegyező irányban kattánásig. Nyomja meg a  gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Párolja puhára a zöldhagymát. Öntse bele a rizst, és főzze néhány percig. Adja hozzá a fokhagymát, a gombát és a forró zöldségalaplevet. Nyomja meg a  gombot. Nyomja meg a  gombot. Amint a rizottó-program lejárt, ellenőrizze, hogy a rizs megpuhult-e. Krémes állagúnak kell lennie. Amennyiben még tovább kell főzni, öntsön hozzá egy kevés forró vizet. Óvatos mozdulatokkal keverje hozzá a zöldborsót. Kóstolja meg a rizottót, és ízlés szerint borsozza meg. Parmezánnal bőségesen megszórva tálalja.

Zamatos rizs

Hozzávalók

2 mérőpohár hosszúszerű rizs
1 l zöldségalaplé

2,5 g só
2 szál friss petrezselyem aprítva

Elkészítés

Tegye a hozzávalókat az edénybe. Nyomja meg a  gombot.

Sütőtökös rizottó sáfránnyal és zsályával

Hozzávalók

1 kicsi sonkatök hámozva, felkockázva
30 ml olívaolaj
6 aprított, friss zsályalevél
ízlés szerint só és bors
15 g vaj
1 kicsi mogoróhagyma aprítva

1 csipetnyi sáfrány (vagy 5 g kurkuma)
1 mérőpohár Arborio rizs
125 ml száraz fehérbor
1 l forró csirkealaplé
15 g mascarpone

Elkészítés

Helyezze a keverőkart az edény közepén található tengelyre, és tekerje az óramutató járásával megegyező irányban kattánásig. Nyomja meg a  gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Adja hozzá a sütőtököt, zsályát és fűszereket körülbelül 10 percre. Végül tegye bele a vajat, a mogoróhagymát és a rizst, majd ezt is pirítsa néhány percig. Morzsolja bele a sáfrányt, vagy adja hozzá a kurkumát és a fehérbort. Várjon, amíg a rizs felveszi a folyadékot, és öntse hozzá a forró csirkealaplevet. Nyomja meg a  gombot. Nyomja meg a  gombot. Miután elkészült, adja hozzá a maradék zsályát és a mascarpont. Kóstolja meg a rizottót, ezután máris tálalhatja.



Sajtos-körtés rizottó

Hozzávalók

1 l zöldségalaplé	30 g aprított, friss zsálya
250 ml száraz fehérbor	110 g Stilton sajt morzsolva
1 zellerszár darabolva	1 érett, hámozatlan körte felezve, magozva, kockázva
1 meggyoróhagyma apróra vágva	ízlés szerint só és bors
30 ml olívaolaj	
1 mérőpohár Arborio rizs	

Elkészítés

Helyezze a keverőkart az edény közepén található tengelyre, és tekerje az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig. Nyomja meg a  gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Adja hozzá a rizst, a zellert és a meggyoróhagymát, és hagyja főni, amíg a rizs opálos színűvé nem válik. Öntse bele a bort, és főzze, amíg a rizs fel nem veszi a bort. Öntse rá az alaplevet a rizsre. Tegye rá a fedőt, és hagyja főni. Amikor a rizs már szinte az összes folyadékot felvette, tegye bele a zsályát, a Stilton sajtot és a körtét. Főzze tovább a rizottót még kb. 1 percig, amíg a sajt meg nem olvad. Sóval és borssal ízesítse.

Spárgás-citromos rizottó

Hozzávalók

20 spárga	1 mérőpohár Arborio rizs
1 l csirkealaplé	125 ml száraz fehérbor
30 ml olívaolaj	80 g reszelt, friss parmezán
1 kockázott vöröshagyma	30 ml citromlé
1 felkockázott zeller szár	egy fél citrom héja
egy csipetnyi só és bors	ízlés szerint só és bors
1 apróra vágott, kisebb fokhagymagerezd	

Elkészítés

Helyezze a keverőkart az edény közepén található tengelyre, és tekerje az óramutató járásával megegyező irányban kattanásig. Töltsön 560 ml forrásban lévő vizet az edénybe, és helyezze rá a párolóbetétet. Tegye bele a spárgát, és válassza a  beállítást. A spárga méretétől függően 5-8 perc párolást igényel. Amint a spárga megpuhul, vegye ki, vágja fel apró darabokra, és hagyja kihűlni. Nyomja meg a  gombot. Öntse ki a vizet az edényből, és tegyen bele olajat. Válassza a  programot. Adja hozzá a vöröshagymát és a zellert, és főzze néhány percig. Nyomja meg a  gombot. Nyomja meg a  gombot. Adja hozzá a rizst és a fokhagymát, és főzze 5 percig. Öntse bele a bort, és párolgassa el a fölösleges folyadékot. Röviddel mielőtt felvenné a rizs az össze folyadékot, öntse hozzá a csirkealaplevet. Mihelyt felvette az összes folyadékot, adja hozzá a spárgát, a parmezánt, a citromlevet és a citromhéjat. Várjon, amíg jól összekeveredik a rizottó. Máris tálalhatja.

Arborio tejberizs

Hozzávalók

125 g Arborio rizs	70 g sötét Muscovado cukor (barnacukor)
50 g vaj	30 g mascarpone
200 ml Crème Double	4 g őrölt szerecsendió
450 ml teljes tej	

Elkészítés

Először öntse a rizst a főzőedénybe, és válassza a  programot. Időnként keverje meg a rizst. A program végeztével a rizs enyhén megpirul, ami meggyorós ízt kölcsönöz a tejberizsnek. Tegye bele a vajat, és ismét válassza a  programot. Folyamatos kevergetés mellett főzze tovább 3-4 percig. Adja hozzá a Crème Double-t, a tejet és a Muscovado cukrot, és válassza a  programot. A rizs 15-20 perc alatt puhul meg. Ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék maradjon a végén. Vegye ki a rizst a program vége előtt az edényből. Végezetül keverje hozzá a mascarpont és az őrölt szerecsendiót.





Ne hagyja, hogy bármi is odaégjen! Élvezze a rendkívül sokoldalú pirító funkcióval készült zamatos, sült Teriyaki lazacot vagy a ropogós, aranybarnára sült burgonyát. Ez a funkció nem csak a húсок főzőedényben való sütésére alkalmas, hanem ízletes köretek készítésére is – készüljön fel egy teljesen újszerű főzési élményre!

Fodros kel

Hozzávalók

500-750 g fodros kel szára és levele durvára vágva
30 ml olívaolaj
5 g őrölt chili ízlés szerint (elhagyható)
2 fokhagymagerezd vékonyra szeletelve

125 ml zöldségalaplé
ízlés szerint só és bors
30 ml balsamecet

Elkészítés

Nyomja meg a  gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Szórja bele – amennyiben szeretné – az őrölt chilipaprikát, és hagyja rövid ideig megpirulni az olajban. Adja hozzá a fokhagymát, és pirítsa meg puhulásig, de ne barnulásig. Ezután adja hozzá az alaplevet és a fodoroskelt, és tegye a fedőt az edényre. Főzze 5 percig. Ízesítse sóval, borssal és balsamecettel. Ez a különleges zöldségétel szint visz minden étkezésbe.

Pesztós sütőtök krémleves

Hozzávalók

A leveshez:

40 ml olívaolaj
1 apróra vágott vöröshagyma
1 zellerszár apróra vágva
1 szeletelt póréhagyma
250 g hámozott, felkockázott sonkatök
1 szeletelt édesköménygumó
1 apróra vágott, nagyobb burgonya
1 apróra vágott fokhagymagerezd
ízlés szerint só és bors
1,2 l csirke- vagy zöldségalaplé

A pesztóhoz:

50 g dió
50 g fenyőmag
1 aprított fokhagymagerezd
30 g petrezselyemlevél
150 ml természetes extra olívaolaj
ízlés szerint só és bors
15 ml citromlé
50 g reszelt parmezán sajt

Elkészítés

Nyomja meg a  gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Tegye bele a vöröshagymát, és dinsztelje 2-3 percig. Adja hozzá a maradék zöldséget, a fokhagymát és a fűszereket. Pirítsa 10 percig. Öntse hozzá az alaplevet, és főzze a program végéig. Dolgozza el a levest krémes állagúra.

A pesztó elkészítéséhez tegye a hozzávalókat a Russell Hobbs konyhai robotgépbe, és dolgozza el fél percig, vagy addig, amíg sima masszát nem kap- tetszőlegesen ízesítheti sóval és borssal. Tálalja a levest egy evőkanálnyi pesztóval.

Top tipp: A petrezselymes-diós pesztó kiválóan illik a spagettihez (adjon hozzá néhány kanál ricottát).

Aranybarnára sült burgonya

Hozzávalók

900 g kicsi, piros héjú burgonya
30 ml olívaolaj
1 lilahagyma
10 fekete olíva maggal
30 g pirított fenyőmag
3 fokhagymagerezd

15 g frissen aprított rozsmaring
ízlés szerint só és bors
125 ml száraz vermut vagy száraz Martini
30 g friss bazsalikom (apróra vágva a díszítéshez)

Elkészítés

Nyomja meg a  gombot, és pirítsa meg a fenyőmagot. Eközben mossa meg a burgonyát, és vágja kockára (héjastól). Aprítsa fel a fokhagymagerezdeket. A vöröshagymát és olíva bogyót vágja vékony szeletekre. Amikor a fenyőmag kissé megpirult, adja hozzá az olajat, a burgonyát, vöröshagymát, fokhagymát, rozsmaringot és a fűszereket. Süsse 15 percig. Mielőtt a burgonya megpuhult, öntse hozzá a vermutot (vagy Martinit) és az olívát, majd várjon további 10 percet, amíg az ízek jól összeérnek. A program végeztével tálalja a burgonyát friss, aprított bazsalikomlevéllel.

BBQ csirke mustáros bundában

Hozzávalók

6 csontos csirkecomb bőr nélkül
1 aprított vöröshagyma
Olajspray

Csirkefűszerkeverék:

30 g sötét nádcukor
1 apróra vágott fokhagymagerezd
5 g őrölt chili
2,5 füstölt paprikapor
nagy csipet só

Elkészítés

Keverje össze a csirkefűszer hozzávalóit egy tálban. A szósz hozzávalóit öntse egy másik tálba, és keverje össze alaposan. Fújja be az edényt némi olajsprayvel, majd nyomja meg a  gombot. Egyenletesen dörzsölje a fűszerkeveréket a csirkecombokba, majd az apróra vágott vöröshagymával együtt tegye az edénybe. Főzze kb. 10 percig. Ezután öntse hozzá a szószt, és ügyeljen arra, hogy teljesen ellepje a csirkét. Főzze további 10 percig.

Pikáns frissensült sertéshús ázsiai tésztával

Hozzávalók

300 g mie tészta vagy spagetti
200 g sirloin steak (keresztfartó) - vékonyra szeletelve
7 g kínai ötfűszer keverék
40 ml olívaolaj
2 aprított fokhagymagerezd
15 g apróra vágott friss gyömbér
15 g cukor
1 csokor apróra vágott újhagyma

45 ml friss lime leve
15 ml halszószt
4 ml szójaszószt light
2 apróra vágott friss piros chili
8-10 szár friss koriander aprítva
4-5 szár friss menta aprítva
2 pirított földimogyoró
ízlés szerint só és bors

Elkészítés

Amennyiben a tésztát főzni kell, tegye a tésztát forrásban lévő vízbe, és főzze meg a csomagoláson lévő útmutatónak megfelelően. Miután megfőtt, öntse le róla a vizet, és tegye félre a tésztát. Nyomja meg a  gombot. Hevítse fel az olajat az edényben. Az ötfűszer keverékkel megszórta marhahús csíkokat pirítsa néhány percig, amíg megsül. Adja hozzá a fokhagymát, a gyömbért és a cukrot és pirítsa ismét néhány percig. Ezután tegye a tésztát, újhagymát, limelevet, halszószt, szójaszószt, chilit, koriandert, mentát és mogyorót az edénybe. Várjon néhány percet, amíg jól összekeveredik az étel. Máris tálalhatja.

FRISSENSÜLTEK

Teriyaki lazac frissensült zöldséggel

Hozzávalók

60 ml Teriyaki szósz
1 lime héja és leve
5 g sötét Muscovado cukor
15 g wasabi krém
250 g lazacfilé
3,5 ml pirított szezámolaj
1 kínai káposzta szeletelve
1 sárgarépa vékonyra karikázva
1 lilahagyma vékony karikára vágva

1 vékonyra szeletelt édespaprika
egy maréknyi friss csíra
30 ml szójaszószt (a tálaláshoz is)
2 adag főtt basmati rizs
egy marok friss koriander aprítva

Elkészítés

Először is készítse el a marinádót. Egy tálban keverje össze a Teriyaki szószt a lime héjával, 5 g wasabi krémmel és a cukorral. Kenje a lazacfilére, és hagyja állni 10 percig. Nyomja meg a  gombot. Végezetül adja hozzá az olajat, öntse le a lazacot, és bőrrel lefelé tegye az edénybe, majd süsse néhány percig. Forgassa a zöldséget a maradék marinádba. Amikor a lazac megsült, vegye ki a zöldséget és tegye félre. Tegye a zöldséget és a maradék marinádót az edénybe. Süsse 3-5 percig.

A rizs elkészítéséhez keverje össze a maradék wasabi krémet, a lime levét, a szójaszószt és a koriandert, majd öntse a masszát a forró rizsre. Tálalja a lazacot sült zöldséggel és rizzsel.

