

A white ceramic bowl filled with a smooth, yellow-orange peach soup. The soup has a glossy surface with some ripples. In the background, there are three fresh peaches with red and orange skin, some scattered brown seeds or spices on a grey-blue textured surface, and a small brown bowl containing a pile of dried, crumbly herbs or spices.

Tefal®
QUICK CHEF

Резюме

QUICK CHEF



ХАЙВЕР ОТ ПАТЛАДЖАН С КИМИОН

ХУМУС ОТ БЯЛ БОБ С КАШУ

ТАПЕНАДА С МАРИНОВАНИ ЧУШКИ



КРЕМ СУПА ОТ ГУЛИЯ, ПЯНА ОТ БЕКОН И ЛЕШНИКОВО ОЛИО

КРЕМ СУПА ОТ ЦАРЕВИЦА И БЯЛ ПИПЕР

СУПА ОТ ЗЕЛЕ, КЕСТЕНИ И БЕКОН

СУПА ОТ МОРКОВИ, ЛАНГУСТИНИ И ЧОРИЗО

ГАСПАЧО

ПЪЛНЕНИ ГЪБИ С ШАМФЪСТЪК И ПРЯСНО СИРЕНЕ



ПАСТЕТ С КЪРИ

КЕТЧУП ОТ МОРКОВИ

ПЕСТО ОТ РУКОЛА С ПЕЧЕНИ БАДЕМИ



КИСЕЛ ОТ ПРАСКОВИ И ЦВЯТ ОТ БЪЗ

КИСЕЛ ОТ ПАПАЯ С КЛЕНОВ СИРОП

ЛЕШНИКОВ КРЕМ

Tefal®

Powelix



Новото поколение блендери

Понеже иновациите са част от нашето ДНК, нашите експерти създадоха новата технология остриета Powelix. Съчетана с мощността на нашите мотори, тя намалява силата на пасиране, за постигане на отличен резултат за рекордно кратко време. И задълго.

Технологията на остриетата Powelix позволява постигане на гладка текстура и пасиране без усилие, дори при най-твърдите продукти.

Една цел: пасирайте неуморно!

Хайвер от патладжан с кимион



■ Съставки

2 големи патладжана
2 скилидки чесън
¼ лимон
2 супени лъжици зехтин
50 г бяло сирене
½ кафена лъжичка кимион
Сол, черен пипер



■ Подготовка

- 1 | Загрейте фурната на 210 °C. Обелете скилидките чесън и ги нарежете на тънки ивици.
- 2 | Налейте малко вода в тава и поставете в нея нарязаните по дължината патладжани с кората надолу. Разпределете чесъна върху патладжаните и покрийте плътно тавата с алуминиево фолио. Печете 45 минути.
- 3 | С помощта на вилица извадете месестата част на патладжаните и я сложете във висок съд.
- 4 | Добавете лимонов сок, кимион и зехтин. Посолете и поръсете с черен пипер. Пасирайте с Quick Chef на 8-ма скорост до получаване на гладка смес.

Полезни съвети - Добавете малки парченца сушени домати.

Хумус от бял боб с кашу



■ Съставки

200 г нахут от консерва
200 г бял боб от консерва
50 г кашу
1 скилидка чесън
6 супени лъжици зехтин
1 супена лъжица лимонов сок
1 щипка лют пипер Еспелет
50 мл вода
Сол, черен пипер
Няколко стръкчета кориандър



■ Подготовка

- 1 | Изплакнете и отцедете белия боб и нахута. Обелете скилидката чесън, след това я срежете на две и отстранете зародиша.
- 2 | Във висок съд (тип мерителна кана) сложете кашуто, чесъна, боба и нахута. Посолете и поръсете с черен пипер.
- 3 | Добавете 5 супени лъжици олио, водата и лимоновия сок и пасирайте с Quick Chef в режим турбо до получаване на пюре.
- 4 | Сложете хумуса в купа и добавете останалото олио. Посолете и поръсете с черен пипер. Поръсете с лютия пипер и накълцан кориандър.

Полезни съвети - Ако желаете, може да сложите само нахут в ястието.

Тапенада

с мариновани чушки



■ Съставки

- 3 червени чушки
- 1 скилидка чесън
- 6 стръкчета мащерка
- 1 щипка червен пипер
- 100 мл зехтин
- 3 зрънца черен пипер
- 100 г рикота
- 4 черни маслини без костилки
- Сол, черен пипер



■ Подготовка

- 1 | Загрейте фурната на 220 °C. Измийте чушките и ги наредете в тавата на печката, покрита с хартия за печене. Печете във фурната около двадесетина минути, докато почернеят.
- 2 | Извадете чушките от фурната и ги поставете в найлонов плик. Оставете ги да изстинат. След като изстинат, обелете люспите и отстранете семките. Наредете чушките на парчета.
- 3 | Обелете и смачкайте скилидките чесън. Сложете чушките, чесъна, стръкчетата мащерка в дълга чиния и налейте зехтина.
- 4 | Подправете със сол, черен пипер и разбъркайте. Оставете да се маринова за 1 час в хладилник.
- 5 | След това сложете чушките (като махнете мащерката и зехтина) в мерителна кана. Добавете червен пипер и черни маслини. Пасирайте с Quick Chef на 6-та скорост до получаване на гладка смес.
- 6 | Добавете рикотата и разбъркайте внимателно със шпатула.

Полезни съвети - Използвайте тази тапенада, за да направите рулца от сурови зеленчуци.

Tefal®

QUICK CHEF

Крем супа от гулия, пяна от бекон и лешниково олио



Съставки

400 г гулия
2 картофа
1 клонка целина
600 мл пилешки бульон
1 глава лук
200 мл мляко
4 тънки резена пушен бекон
струйка лешниково олио
Сол, черен пипер
2 клонки магданоз



Подготовка

- 1 | Обелете гулията и картофите, след което ги нарежете на парчета. Обелете и нарежете лука на полумесеци. Нарежете целината на тънки ивици.
- 2 | Поставете в тенджера гулията, картофите, целината и лука. Посолете леко и поръсете с черен пипер. Сипете пилешкия бульон и варете под капак 30 минути. .
- 3 | Сипете млякото в малка касерола и добавете резените бекон. Загрейте. След като заври, намалете огъня и оставете да къкри.
- 4 | След като зеленчуците се сварят, пасирайте супата с Quick Chef на 8-а скорост до получаване на гъста смес.
- 5 | При сервиране, извадете резените бекон и изсипете свареното мляко в мерителна кана. Миксирайте млякото в режим турбо, като вкарате въздух в него, за да се получи лека пяна на повърхността.
- 6 | Разпределете супата в купи и полейте с тънка струйка лешниково олио. Вземете от пяната и сипете по една голяма лъжица във всяка купа със супа.
- 7 | Поръсете с нарязан магданоз и сервирайте веднага.

Полезни съвети - Изпечете на грила на фурната резените бекон и ги поставете в супата в момента на поднасяне.

Крем супа от царевица и бял пипер



■ Съставки

400 г царевица от консерва
1 клонка целина
400 мл пилешки бульон
1 глава жълт лук
1 супена лъжица зехтин
200 мл гъста прясна сметана
1 голяма щипка бял пипер
Няколко стръччета магданоз
Сол



■ Подготовка

- 1 | Изплакнете и отцедете царевицата. Обелете лука и го нарежете на тънки полумесеци. Нарежете също на тънко клонката целина. Загрейте олиото в касерола и запържете лука с пипера в продължение на 2 минути.
- 2 | Добавете царевицата и налейте бульона. Варете в продължение на 10 минути на умерен огън.
- 3 | След като се свари, пасирайте супата с Quick Chef на 10-та скорост. Добавете прясната гъста

сметана и посолете. Разбъркайте, поръсете със ситно нарязания магданоз и поднесете.

*Полезни съвети - За да се получи по
еднородна смес, прецедете крем супата с
цедка. Може да добавите няколко, запечени
до златисто, гъби на тиган в момента на
сервиране.*

Супа от зеле, кестени и бекон



■ Съставки

350 г обикновено зеле
200 г кестени от консерва
или замразени
2 резена бекон
1 картоф
1 морков
1 праз лук
700 мл зеленчуков бульон
1 глава лук
Сол, черен пипер



■ Подготовка

- 1 | Нарежете бекона на малки кубчета. Обелете и нарежете лука на полумесеци. Обелете моркова и картофа, след това измийте праз лука. Нарежете зеленчуците на парчета. Измийте и нарежете зелето на парчета.
- 2 | В голяма тенджера запържете кубчетата бекон и лука за около 2 минути. Добавете праса, картофа и моркова и ги запържете за около 2 минути. Добавете зелето и налейте бульона.
- 3 | Варете под капак и на тих огън в продължение на 20 минути.
- 4 | Добавете кестените и продължете варенето още 15 минути.
- 5 | След като се свари, пасирайте с Quick Chef на 4-та скорост, така че да останат няколко цели парчета.

Полезни съвети - Добавете малки кубчета сирене Том, когато сервираете.

Супа от моркови, лангустини и чоризо



■ Съставки

600 г моркови
2 скилидки чесън
2 стръка лимонова трева
700 мл пилешки бульон
2 супени лъжици зехтин
2 супени лъжици сусамово олио
8 тънки резена чоризо
8 лангустини
Сол, черен пипер
Няколко листенца тайландски
босилек или ядливи цветове



■ Подготовка

- 1 | Обелете скилидките чесън и морковите. Нарежете ги на фини парченца. Отстранете външния лист на лимоновата трева и я нарежете на парчета.
- 2 | Загрейте зехтина в тенджера и запържете лимоновата трева с чесъна. Добавете морковите и запържете 5-10 минути. Сипете бульона и оставете да ври 25 минути на тих огън.
- 3 | Наредете резените чоризо в тавата на фурната, покрита с хартия за печене, и ги запечете на грила на фурната за няколко минути.
- 4 | След като морковите се сварят, пасирайте за кратко супата с Quick Chef на 10-а скорост, за да се разпредели равномерно аромата на продуктите. Прецедете супата с цедка, за да се получи по-течна консистенция. Оставете на топло.
- 5 | Почистете лангустините. Загрейте сусамово олио в малък тиган и запържете леко лангустините.
- 6 | Във всяка купа сипете по един черпак от морковената супа, после добавете лангустините и 2 резена от изпеченото на грил чоризо. Гарнирайте с босилек или цвете.

Полезни съвети - За да не се налага да прецеждате с цедка, отстранете лимоновата трева преди да пасирате морковите.

Гаспачо



15 мин



1 час

■ Съставки

400 г добре узрели домати

½ краставица

½ клонка целина

1 малка червена чушка

½ връзка босилек

1 скилидка чесън

200 мл зехтин

100 мл вода

1 супена лъжица винен оцет

Сол, черен пипер



■ Подготовка

1 | Измийте домите, целината, краставицата и червената чушка. Отстранете семките на чушката и обелете краставицата. Нарезете зеленчуците на парчета. Измийте и накълцайте босилека. Обелете и нарежете на две скилидката чесън, като отстраните зародиша.

2 | Сложете зеленчуците, босилека и чесъна в купа, след което добавете зехтина и оцета. Посолете, поръсете с черен пипер и разбъркайте добре. Оставете да се маринова за 1 час в хладилник.

3 | Пасирайте съдържанието на купата с Quick Chef на 10-а скорост, като добавяте по малко вода в зависимост от желаната гъстота. Сервирайте добре изстудено.

Полезни съвети - Прибавете към ястието препечени филийки намазани със счукал чесън.

Пълнени гъби с шамфъстък и прясно сирене



20 мин



20 мин

Съставки

12 големи печурки

1 лимон

100 г прясно сирене

70 мл течна сметана

50 г обелени шамфъстъци

1 скилидка чесън

Струйка зехтин

Сол, черен пипер

Няколко клонки риган или мащерка

Подготовка

1 | Загрейте фурната на 180°C. Измийте гъбите и махнете пънчетата. Обелете лимона до свежата сърцевина и отделете резенчетата. Обелете и срежете на две скилидката чесън, като махнете зародиша.

2 | В мерителна кана сложете чесъна, шамфъстъците, месестата част на лимона и сиренето. Посолете и поръсете с черен пипер.

3 | Пасирайте с Quick Chef на скорост 4 в продължение на 10-15 секунди, като сипвате малко по малко сметаната. Трябва да останат малко цели парченца шамфъстък.

4 | Разпределете пълнката в гъбите и ги наредете в тава. Напръскайте ги със струйка зехтин и поръсете с риган.

5 | Печете във фурната 20 минути.

Полезни съвети - Когато правите барбекю, изпечете гъбите на плоча.



Пастет с къри



20 мин



15 мин

■ Съставки

- 3 скилидки чесън
- 2 см корен от джинджирил
- 1 червена люта чушка
(според предпочитанията)
- 5 шушулки кардамон
- 1 кафена лъжичка семена
от фенел
- 1 кафена лъжичка семена
от кориандър
- 1 кафена лъжичка куркума на прах
- 1 кафена лъжичка смлян кимион
- 1 кафена лъжичка къри на прах
- 1 кафена лъжичка черен пипер
на зърна
- 1 кафена лъжичка червен пипер
- 2 супени лъжици доматино пюре
- 2 супени лъжици ябълков оцет
- 3 супени лъжици зехтин
- 1 супена лъжица вода



■ Подготовка

- 1 | Обелете и срежете на две скилидките чесън и отстранете зародиша. Обелете и нарежете джинджирила на малки парчета. Загрейте една супена лъжица зехтин и запържете джинджирила и чесъна на слаб огън около десетина минути, за да омекнат. Оставете настрана.
- 2 | Загрейте сух тиган и запечете семената от фенел и кориандър, куркумата, черния пипер, кимиона и червения пипер. Оставете настрана.
- 3 | Извадете семената от шушулките кардамон.
- 4 | Сложете подправките в мерителна кана, добавете скилидките чесън и джинджирила, семената кардамон, кърито, лютата чушка, доматино пюре и ябълковия оцет. Добавете останалия зехтин. Пасирайте на 6-та скорост до получаване на хомогенна смес.
- 5 | Съхранявайте в буркан.

Полезни съвети - Използвайте този пастет с пилешки филета на грил или с ориз.

Кетчуп от моркови



20 мин



70 мин

Съставки

500 г моркови

2 глави лук

2 скилидки чесън

2 супени лъжици
винен оцет

1 супена лъжица
балсамов оцет

2 супени лъжици зехтин

1 щипка джинджирил
на прах

1 щипка червен пипер

1 дафинов лист

50 г кафява захар

300 мл доматиен сос

120 мл вода

Сол, черен пипер



Подготовка

- 1 | Обелете лука и скилидките чесън, след което ги нарежете на полумесеци. Обелете и нарежете на тънки парченца морковите.
- 2 | Загрейте олиото в дълбок тиган и запържете лука и чесъна с морковите на силен огън. След 5 минути поръсете с кафявата захар и карамелизирайте в продължение на 3 минути. Деглазирайте с винен и балсамов оцет. След като оцетът се изпари, добавете джинджирила, червения пипер, 50 мл вода и доматиения сос. Посолете и поръсете с черен пипер.
- 3 | Оставете да къкри под капак в продължение на един час, като разбърквате от време на време и проверявате дали има малко течност.
- 4 | Извадете дафиновия лист и пасирайте с Quick Chef в режим турбо, като добавите 70 мл вода, до получаване на гладка консистенция. .
- 5 | Оставете кетчупа да изстине, след което го сложете в хладилника.

Полезни съвети - Използвайте този кетчуп с домашни пилешки хапки.

Песто от рукола с печени бадеми



■ Съставки

100 г рукола
10 листенца босилек
1 скилидка чесън
60 г белени счукани бадеми
150 мл зехтин
50 г настърган пармезан
Сол, черен пипер

■ Подготовка

- 1 | Измийте и подсушете добре руколата и листенцата босилек. В сух тиган запечете бадемите.
- 2 | Обелете скилидката чесън, срежете я на две и отстранете зародиша.
- 3 | Сипете зехтина в мерителна кана. Добавете руколата, босилека, чесъна, бадемите и пармезана. Посолете и поръсете с черен пипер.
- 4 | Пасирайте с Quick Chef на 4-та скорост до получаване на хомогенна смес.

Полезни съвети - Може да направите това песто, като замените бадемите с кедрови ядки.



Кисел от праскови и цвят от бъз



Съставки

- 1 кг жълти праскови
- 2 г изсушени цветове от бъз
- 1 супена лъжица сироп от агаве

Подготовка

- 1 | Обелете прасковите и отстранете костилките. Нарезете ги на кубчета.
- 2 | Сложете прасковите и цветовете бъз в касерола и добавете сиропа от агаве. Варете на слаб огън под капак в продължение на двадесетина минути. Добавете струйка вода, ако е необходимо.
- 3 | След като се свари, пасирайте с Quick Chef на 6-та скорост, за да се получи гладка каша. Оставете да изстине преди поднасяне.

Полезни съвети - Сушените цветове бъз се намират на рафтовете за чай в магазините за био храни. Може също да си наберете през сезона и да ги изсушите.



Кисел от папая с кленов сироп



■ Съставки

2 хубави плода папая

3 супени лъжици
кленов сироп

1 супена лъжица
лимонов сок

1 стрък лимонова трева

50 мл вода



■ Подготовка

- 1 | Срежете на две плодовете папая. Отстранете семките и извадете месестата част, след което я нарежете на парчета. Отстранете външния лист и твърдия край на лимоновата трева, след това я срежете по дължината на две.
- 2 | В касерола сложете папаята с лимоновата трева, сипете водата и варете на слаб огън в продължение на двадесетина минути.

- 3 | След като се сvari, отстранете лимоновата трева и пасирайте с Quick Chef на скорост 4, като добавяте постепенно кленовия сироп и лимоновия сок.
- 4 | Оставете да изстине преди поднасяне.

Полезни съвети - Папаята е богата на фибри и подпомага храносмилането.

Лешников крем



■ Съставки

- 60 г фино смлени лешници
- 150 г млечен шоколад
- 1 кафена лъжичка пюре от лешници
- 50 г черен шоколад
- 4 супени лъжици лешниково олио



■ Подготовка

- 1 | В сух тиган запечете за кратко смлените лешници.
- 2 | Начупете млечния и черния шоколад на парчета и го разтопете на водна баня. Оставете го да се охлади.
- 3 | Сложете смлените лешници в мерителна кана. Добавете разтопения шоколад, пюрето от лешници и лешниковото олио и пасирайте с Quick Chef на 8-а скорост до получаване на хомогенна смес.
- 4 | Изсипете сместа в стъклен буркан.

Полезни съвети - Съхранявайте крема на сухо и тъмно място. Ако се втвърди, затоплете за няколко секунди, за да се маже по-лесно.