

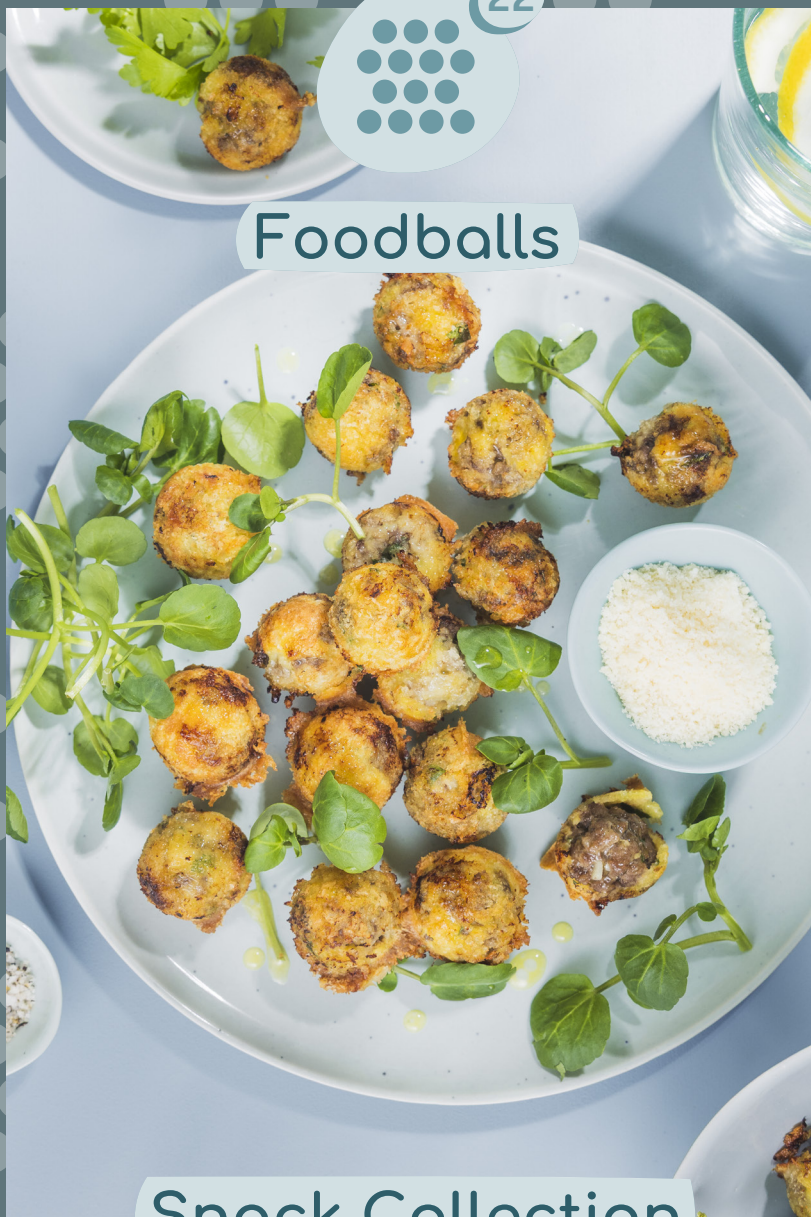


**Tefal**

22



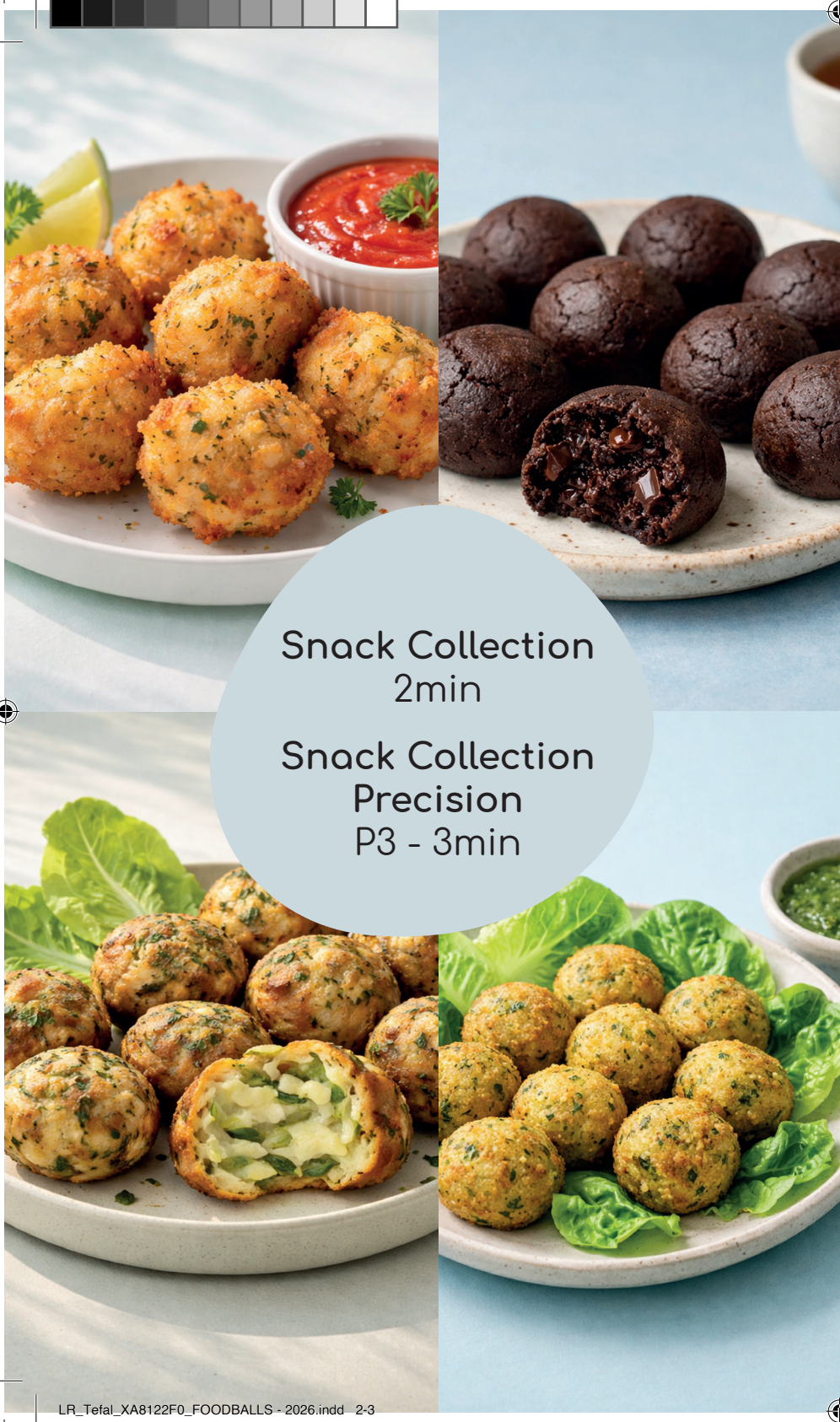
## Foodballs



## Snack Collection

Foodballs / Boulettes / Kødboller /  
Bällchen / Pullat / Bolletjes /  
Boller / Klopsiki / Bollar / Фрикадельки





Snack Collection  
2min

Snack Collection  
Precision  
P3 - 3min

## en Summary

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Mini brownie balls.....               | 4 |
| Cheese-stuffed potato croquettes..... | 4 |
| Salt cod fritters.....                | 4 |
| Crispy beef meatballs.....            | 5 |
| Zucchini and feta balls.....          | 5 |
| Falafels.....                         | 5 |

## fr Sommaire

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| Mini balls de brownie.....                           | 6 |
| Croquettes de pomme de terre farcies au fromage..... | 6 |
| Acras de morue.....                                  | 6 |
| Boulettes de bœuf croustillantes.....                | 7 |
| Boulettes de courgette et feta.....                  | 7 |
| Falafels.....                                        | 7 |

## pl Podsumowanie

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Mini kulki brownie.....                     | 8 |
| Krokiety ziemniaczane nadziewane serem..... | 8 |
| Placki z dorsza solonego.....               | 8 |
| Chrupiące kulki wołowe.....                 | 9 |
| Kulki z cukinii i sera feta.....            | 9 |
| Falafele.....                               | 9 |

## de Inhalt

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Mini Brownie-Kugeln.....                  | 10 |
| Mit Käse gefüllte Kartoffelkroketten..... | 10 |
| Stockfischküchlein.....                   | 10 |
| Knusprige Rindfleischbällchen.....        | 11 |
| Zucchini-Feta-Bällchen.....               | 11 |
| Falafel.....                              | 11 |

## nl Overzicht

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Mini brownie balletjes.....              | 12 |
| Met kaas gevulde aardappelkroketten..... | 12 |
| Bakkeljauw beignets.....                 | 12 |
| Krokante rundvleesballetjes.....         | 13 |
| Courgette- en fetaballetjes.....         | 13 |
| Falafel.....                             | 13 |

## da Oversigt

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Mini brownie kugler.....             | 14 |
| Kartoffelkroetter fyldt med ost..... | 14 |
| Fritter af saltet torsk.....         | 14 |
| Sprøde oksekødsboller.....           | 15 |
| Kugler med squash og feta.....       | 15 |
| Falafler.....                        | 15 |

## sv Sammanfattning

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Mini brownie bollar.....             | 16 |
| Potatiskroetter fyllda med ost.....  | 16 |
| Friterade bollar med salt torsk..... | 16 |
| Krispiga köttbullar av nötkött.....  | 17 |
| Zucchini- och fetabollar.....        | 17 |
| Falafel.....                         | 17 |

## no Sammendrag

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Mini brownie kuler.....               | 18 |
| Potetkroetter fylt med ost.....       | 18 |
| Fritters av saltet torsk.....         | 18 |
| Sprø kjøttboller av storfe kjøtt..... | 19 |
| Kuler med squash og feta.....         | 19 |
| Falafler.....                         | 19 |

## fi Yhteenveto

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Mini brownie pallot.....                   | 20 |
| Juustolla täytetyt perunakroketit.....     | 20 |
| Suolatusta turskasta tehdyt fritterit..... | 20 |
| Rapeat naudanlihapyörykät.....             | 21 |
| Kesäkurpitsa-fetapallot.....               | 21 |
| Falafelit.....                             | 21 |

## uk Стислий опис

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Міні кульки брауні.....                   | 22 |
| Картопляні крокети з сирною начинкою..... | 22 |
| Оладки з солоного тріски.....             | 22 |
| Хрусткі кульки з яловичини.....           | 23 |
| Кульки з цукіні та фети.....              | 23 |
| ХФалафель.....                            | 23 |



Snack Collection



en

## MINI BROWNIE BALLS

### INGREDIENTS for 42 pieces

- 170 g dark baking chocolate
- 100 g unsalted butter
- 50 g pecan nuts
- 80 g brown sugar
- 2 eggs
- 0.5 tsp vanilla extract
- 40 g plain flour

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Melt the chocolate and butter using a double boiler or in the microwave. Roughly chop the pecan nuts. In a large container, whisk the eggs, brown sugar and vanilla extract for 5 minutes until light and fluffy. Gently fold the melted chocolate and butter into the mixture. Add the flour, then the chopped pecans. Gently mix using a spatula. Place the mixture in the refrigerator for at least 1 hour to firm up, then transfer it to a piping bag. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Using the piping bag, fill each mould with batter. Do not overfill to prevent overflow. Close the appliance and cook. Carefully remove the brownie balls from the appliance, then repeat with the remaining mixture. Let cool slightly, then enjoy!

**Tips:** Serve the brownie balls with custard, a scoop of vanilla ice cream, or use them as a topping for your ice cream sundaes.

## CHEESE-STUFFED POTATO CROQUETTES

### INGREDIENTS for 6 pieces

- 300 g potatoes (for mash)
- 1 tbsp olive oil
- 1 egg yolk
- 1 pinch nutmeg
- 100 g Emmental cheese
- 100 g plain flour
- 2 eggs
- 2 tbsp olive oil
- 100 g panko breadcrumbs
- Salt
- Pepper

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Peel and cut the potatoes into cubes. Place them in a saucepan of salted water and cook for 20 minutes. Drain. Cut the Emmental into 0.5 cm cubes. Into a container, mash the cooked potatoes with a fork. Add the olive oil, egg yolk and nutmeg. Season and mix. Shape small balls, inserting a cube of cheese inside each one. The balls should fit the moulds. Preheat the appliance. Prepare three plates for coating: in the first, place the flour seasoned with salt and pepper. In the second, beat the eggs with the olive oil. In the third, add the panko breadcrumbs. Coat each ball in the flour, shake off the excess, then dip into the beaten egg, and finally coat with the breadcrumbs. Set aside. Lightly grease the appliance plates, then place one ball in each mould. Close the appliance and cook the croquettes until golden and crispy. Carefully remove them, then repeat with the remaining balls. Enjoy!

**Tips:** Feel free to vary the seasoning of your potato filling with, for example, fresh herbs or Italian or Cajun spices.

## SALT COD FRITTERS

### INGREDIENTS for 42 pieces

- 1 spring onion
- 0.5 bunch chives
- 2 sprigs parsley
- 150 g plain flour
- 18 cl whole milk
- 2 tbsp olive oil
- 0.5 sachet baking powder
- 0.5 tsp chili powder
- 170 g desalted cooked salt cod
- Pepper

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Peel and finely chop the onion. Chop the chives and parsley. Set aside. Into a container, mix the flour, milk, olive oil and baking powder. Add the chili, flaked salt cod and pepper. Mix and adjust seasoning if needed. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Pour the batter into each mould. Do not overfill to prevent overflow. Close the appliance and cook the fritters until golden and crispy. Carefully remove the fritters, then repeat with the remaining batter. Enjoy!

**Tips:** Serve the fritters with a spicy lime mayonnaise. If using salted cod: soak it the day before in fresh water, changing the water regularly to desalinate it. Once desalted, poach it in stock or unsalted milk for 15 to 20 minutes, then let it cool before flaking it.



en

## CRISPY BEEF MEATBALLS

### INGREDIENTS for 42 pieces

- 300 g minced beef
- 2 tbsp grated parmesan
- 1 tsp garlic powder
- 0.5 tsp ground cumin
- 1 tbsp chopped parsley
- 100 g plain flour
- 2 eggs
- 2 tbsp olive oil
- 100 g panko breadcrumbs
- Salt
- Pepper

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Into a container, mix the minced beef, parmesan, garlic powder, cumin and parsley. Season with salt and pepper. Shape small balls to fit the moulds. Preheat the appliance. Prepare three plates for coating: in the first, place the flour seasoned with salt and pepper. In the second, beat the eggs with the olive oil. In the third, add the panko breadcrumbs. Coat each meatball in the flour, shake off the excess, then dip into the beaten egg, and finally coat with the breadcrumbs. Set aside. Lightly grease the appliance plates, then place one meatball in each mould. Close the appliance and cook the meatballs until golden and crispy. Carefully remove them, then repeat with the remaining meatballs. Enjoy!

**Tips:** Serve the crispy meatballs with a spicy tomato sauce.

## ZUCCHINI AND FETA BALLS

### INGREDIENTS for 21 pieces

- 1 zucchini
- 2 garlic cloves
- 1 spring onion
- 1 tbsp fresh mint
- 120 g feta
- 2 eggs
- 50 g plain flour
- Salt
- Pepper

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

Wash the zucchini, then grate it into a container. Add a little salt and let it drain for 10 minutes in a colander. Squeeze out the excess water. Finely slice the spring onion and chop the fresh mint. Add them to a container with the grated zucchini. Preheat the appliance. Cut the feta into small 0.5 cm cubes. Add it to the container along with the eggs and flour. Season with pepper and mix until smooth. Lightly grease the appliance plates. Place a small amount of the mixture into each mould. Do not overfill to prevent overflow. Close the appliance and cook the meatballs until golden and crispy. Repeat with the remaining mixture. Enjoy!

**Tips:** If the meatballs have stuck together during cooking, use a pair of scissors to separate them. They will keep their shape. Replace the fresh mint with coriander or flat-leaf parsley.

## FALAFELS

### INGREDIENTS for 42 pieces

- 200 g dried chickpeas (400 g soaked)
- 1 small spring onion
- 2 garlic cloves
- 0.5 tsp ground cumin
- 2 sprigs coriander
- 10 g sesame seeds
- 2 tbsp olive oil
- 0.5 untreated lemon (zest and juice)
- Salt
- Peppercorn

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### STEPS AND INSTRUCTIONS:

The day before, soak the chickpeas in water to rehydrate them. Peel and roughly chop the onion and garlic cloves. In a blender, add all the ingredients. Blend to obtain a slightly coarse mixture. Shape small balls to fit the moulds. Preheat the appliance. Lightly grease the appliance plates. Place one ball in each mould. Close the appliance and cook the falafels until golden and crispy. Carefully remove the falafels, then repeat with the remaining balls. Enjoy!

**Tips:** Serve the falafels with a yogurt sauce seasoned with cumin, garlic and parsley. Serve with lime wedges.



fr

## MINI BALLS DE BROWNIE

### INGRÉDIENTS pour 42 pièces

- 170 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de beurre doux
- 50 g de noix de pécan
- 80 g de sucre cassonade
- 2 œufs
- 0,5 càc d'extrait de vanille
- 40 g de farine T45

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Concassez grossièrement les noix de pécan. Dans un grand récipient, fouettez les œufs, le sucre cassonade et l'extrait de vanille pendant 5 min pour obtenir un mélange moussueux et onctueux. Incorporez délicatement le mélange chocolat et beurre fondu dans cette préparation mousseuse. Ajoutez la farine à la préparation, puis ajoutez les noix de pécan concassées. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule souple. Placez le mélange au réfrigérateur pendant une heure minimum afin qu'il durcisse, puis placez-le dans une poche à douille. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. À l'aide de votre poche à douille, remplissez chaque empreinte de pâte. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et laissez cuire. Retirez délicatement les Brownie balls de l'appareil puis répétez l'opération avec le mélange restant. Laissez-les tiédir puis dégustez ! **Conseils :** Vous pouvez accompagner vos brownie balls d'une crème anglaise, d'une boule de glace à la vanille ou vous en servir comme topping dans vos coupes glacées.

## CROQUETTES DE POMME DE TERRE FARCIES AU FROMAGE

### INGRÉDIENTS pour 6 pièces

- 300 g de pommes de terre pour purée
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de noix de muscade
- 100 g d'emmental
- 100 g de farine T65
- 2 œufs
- 2 càs d'huile d'olive
- 100 g de chapelure panko
- Sel
- Poivre

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Épluchez puis coupez les pommes de terre en cubes. Placez-les dans une casserole d'eau salée puis laissez cuire pendant 20 min. Égouttez. Coupez l'emmental en cubes de 0,5 cm de côté. Dans un récipient, à l'aide d'une fourchette, écrasez la pomme de terre cuite. Ajoutez l'huile d'olive, le jaune d'œuf et la noix de muscade. Assaisonnez puis mélangez. Formez des petites boules de farce en prenant soin d'insérer un cube de fromage. Les boules doivent avoir la taille des empreintes. Faites préchauffer votre appareil. Préparez trois assiettes pour la panure : dans la première, mettez la farine assaisonnée de sel et de poivre. Dans la deuxième, battez les œufs et l'huile d'olive. Dans la troisième, versez la chapelure panko. Roulez chaque boule dans la farine, secouez l'excédent, puis trempez-la dans l'œuf battu, et enrobez-la finalement avec la chapelure. Réservez. Graissez légèrement les plaques de l'appareil puis déposez une boule dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les croquettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez-les délicatement puis répétez l'opération avec les boules restantes. Dégustez ! **Conseils :** N'hésitez pas à varier l'assaisonnement de votre farce de pomme de terre avec, par exemple, des herbes fraîches ou bien des épices italiennes ou cajun.

## ACRAS DE MORUE

### INGRÉDIENTS pour 42 pièces

- 1 oignon nouveau
- 0,5 botte de ciboulette
- 2 brins de persil
- 150 g de farine T65
- 18 cl de lait entier
- 2 càs d'huile d'olive
- 0,5 sachet de levure chimique
- 0,5 càc de piment en poudre
- 170 g de morue dessalée et cuite
- Poivre

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Épluchez puis hachez finement l'oignon. Hachez la ciboulette et le persil. Réservez. Dans un récipient, mélangez la farine, le lait, l'huile d'olive et la levure chimique. Ajoutez le piment, la morue effilochée et le poivre. Mélangez et rectifiez en sel si besoin. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Versez la pâte dans chaque empreinte. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les acras jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les acras puis répétez l'opération avec la pâte restante. Dégustez ! **Conseils :** Accompagnez vos acras d'une mayonnaise pimentée au citron vert. Si vous utilisez de la morue salée : la veille, faites-la tremper dans l'eau claire que vous changerez régulièrement pour la dessaler. Une fois dessalée, pochez-la dans un bouillon ou du lait (non salé) pendant 15 à 20 min puis laissez-la refroidir avant de l'effiloche.

fr

## BOULETTES DE BŒUF CROUSTILLANTES

### INGRÉDIENTS pour 42 pièces

- 300 g de bœuf haché
- 2 càs de parmesan râpé
- 1 càc d'ail en poudre
- 0,5 càc de cumin en poudre
- 1 càc de persil haché
- 100 g de farine T65
- 2 œufs
- 2 càs d'huile d'olive
- 100 g de chapelure panko
- Sel
- Poivre

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, mélangez le bœuf haché, le parmesan, l'ail, le cumin et le persil. Salez et poivrez. Roulez des petites boules de la taille des empreintes. Faites préchauffer votre appareil. Préparez trois assiettes pour la panure : dans la première, mettez la farine assaisonnée de sel et de poivre. Dans la deuxième, battez les œufs et l'huile d'olive. Dans la troisième, versez la chapelure panko. Roulez chaque boule de viande dans la farine, secouez l'excédent, puis trempez-la dans l'œuf battu, et enrobez-la finalement avec la chapelure. Réservez. Graissez légèrement les plaques de l'appareil puis déposez une boule dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Retirez-les délicatement puis répétez l'opération avec les boulettes restantes. Dégustez !

**Conseils :** Accompagnez vos boulettes croustillantes d'une sauce tomate épicée.

## BOULETTES DE COURGETTE ET FETA

### INGRÉDIENTS pour 21 pièces

- 1 courgette
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon nouveau
- 1 càc de menthe fraîche
- 120 g de feta
- 2 œufs
- 50 g de farine T65
- Sel
- Poivre

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Lavez la courgette puis râpez-la dans un récipient. Ajoutez un peu de sel puis laissez dégorger pendant 10 minutes dans une passoire. Pressez pour sortir l'excédent d'eau. Emincez finement l'oignon nouveau et la menthe fraîche. Ajoutez-les dans un récipient avec la courgette râpée. Faites préchauffer votre appareil. Coupez la feta en petits cubes de 0,5 cm. Ajoutez-la avec les œufs et la farine dans le récipient. Poivrez et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez un peu de mélange dans chaque empreinte. Ne surchargez pas pour éviter les débordements. Fermez l'appareil et faites cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Répétez l'opération avec l'appareil restant. Dégustez !

**Conseils :** Si les boulettes ont collé entre elles durant la cuisson, utilisez une paire de ciseaux pour les séparer. Elles garderont bien leur forme. Remplacez la menthe fraîche par de la coriandre ou du persil plat.

## FALAFELS

### INGRÉDIENTS pour 42 pièces

- 200 g de pois chiches secs (400 g trempés)
- 1 petit oignon nouveau
- 2 gousses d'ail
- 0,5 càc de cumin en poudre
- 2 branches de coriandre
- 10 g de graines de sésame
- 2 càs d'huile d'olive
- 0,5 citron non traité (zeste et jus)
- Sel
- Poivre

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

La veille, faites tremper les pois chiches dans l'eau pour les réhydrater. Épluchez puis hachez grossièrement l'oignon et les gousses d'ail. Dans le bol d'un mixeur, ajoutez tous les ingrédients. Mixez pour obtenir une pâte pas trop fine. Formez des petites boules de la taille des empreintes. Faites préchauffer votre appareil. Graissez légèrement les plaques de l'appareil. Déposez une boule dans chaque empreinte. Fermez l'appareil et faites cuire les falafels jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Retirez délicatement les falafels de l'appareil, puis répétez l'opération avec les boules restantes. Dégustez !

**Conseils :** Accompagnez vos falafels d'une sauce au yaourt assaisonnée de cumin, d'ail et de persil. Servez avec des quartiers de citron vert.



pl

## MINI KULKI BROWNIE

### SKŁADNIKI na 42 sztuki

- 170 g gorzkiej czekolady do pieczenia
- 100 g masła niesolonego
- 50 g orzechów pekan
- 80 g brązowego cukru
- 2 jajka
- 0,5 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 40 g mąki pszennej

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### KROKI I INSTRUKCJE:

Rozpuść czekoladę i masło w kąpieli wodnej lub w kuchence mikrofalowej. Grubo posiekaj orzechy pekan. W dużym naczyniu ubij jajka, brązowy cukier i ekstrakt waniliowy przez 5 minut, aż masa stanie się jasna i puszysta. Delikatnie włączaj roztopioną czekoladę i masło do masy. Dodaj mąkę, następnie posiekane orzechy pekan. Delikatnie wymieszaj za pomocą szpatułki. Wstaw masę do lodówki na co najmniej 1 godzinę, aby stwardniała, następnie przełóż ją do rękawa cukierniczego. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Za pomocą rękawa cukierniczego wypełnij każdą foremkę ciastem. Nie przepelniaj, aby zapobiec przelaniu. Zamknij urządzenie i piecz. Ostrożnie wyjmij kulki brownie z urządzenia, następnie powtórz czynność z pozostałą masą. Pozostaw do lekkiego ostygnięcia, następnie podawaj!

**Porady:** Podawaj kulki brownie z kremem budyniowym, gałką lodów waniliowych lub użyj ich jako dodatku do deserów lodowych.

## KROKIETY ZIEMNIACZANE NADZIEWANE SEREM

### SKŁADNIKI na 6 sztuki

- 300 g ziemniaków (na puree)
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 żółtko jajka
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- 100 g sera Emmental
- 100 g mąki pszennej
- 2 jajka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 100 g bułki tartej panko
- Sól
- Pieprz

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### KROKI I INSTRUKCJE:

Obierz i pokrój ziemniaki w kostkę. Włóż je do garnka z osoloną wodą i gotuj przez 20 minut. Odcedź. Pokrój ser Emmental w kostkę o wielkości 0,5 cm. W misce rozgnieć ugotowane ziemniaki widelcem. Dodaj oliwę z oliwek, żółtko jajka i gałkę muszkatołową. Dopraw i wymieszaj. Uformuj małe kulki, wkładając do środka każdej kostkę sera. Kulki powinny pasować do foremek. Rozgrzej urządzenie. Przygotuj trzy talerze do panierowania: na pierwszym umieść mąkę doprawioną solą i pieprzem. Na drugim roztrzep jajka z oliwą z oliwek. Na trzecim dodaj bułkę tartą panko. Obtacz każdą kulkę w mące, strząśnij nadmiar, następnie zanurz w jajku, a na końcu obtocz w bułce tartej. Odłóż na bok. Lekko natłuść płyty urządzenia, następnie umieść po jednej kulce w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz krokiety, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij, następnie powtórz z pozostałymi kulkami. Smacznego!

**Porady:** Możesz dowolnie modyfikować przyprawę w farszu ziemniaczanym, na przykład dodając świeże zioła lub przyprawę włoskie albo cajun.

## PLACKI Z DORSZA SOLONEGO

### SKŁADNIKI na 42 sztuki

- 1 cebulka dymka
- 0,5 pęczka szczypiorku
- 2 gałązki pietruszki
- 150 g mąki pszennej
- 18 cl mleka pełnego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 0,5 szaszetki proszku do pieczenia
- 0,5 łyżeczki chili w proszku
- 170 g ugotowanego i odsolonego dorsza solonego
- Pieprz

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### KROKI I INSTRUKCJE:

Obierz i drobno posiekaj cebulkę. Posiekaj szczypiorek i pietruszkę. Odstaw na bok. W misce wymieszaj mąkę, mleko, oliwę z oliwek i proszek do pieczenia. Dodaj chili, rozdrobnionego dorsza i pieprz. Wymieszaj i w razie potrzeby dopraw. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Wlej ciasto do każdej foremki. Nie przepelniaj, aby zapobiec przelaniu. Zamknij urządzenie i smaż placki, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij placki i powtórz z pozostałymi ciastem. Smacznego!

**Porady:** Podawaj z pikantnym majonezem limonkowym. Jeśli używasz dorsza solonego: namocz go dzień wcześniej w świeżej wodzie, regularnie ją zmieniając, aby go odsolić. Po odsoleniu gotuj go w wywarze lub niesolonym mleku przez 15 do 20 minut, następnie ostudź przed rozdrobnieniem.

pl

## CHRUPIĄCE KULKI WOŁOWE

### SKŁADNIKI na 42 sztuki

- 300 g mielonej wołowiny
- 2 łyżki startego parmezanu
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 0,5 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 1 łyżka posiekanej pietruszki
- 100 g mąki pszennej typ 65
- 2 jajka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 100 g bułki tartej panko
- Sól
- Pieprz

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### KROKI I INSTRUKCJE:

W misce wymieszaj mieloną wołowinę, parmezan, czosnek, kmin rzymski i pietruszkę. Dopraw solą i pieprzem. Uformuj małe kulki wielkości foremek. Rozgrzej urządzenie. Przygotuj trzy talerze do panierowania: na pierwszym umieść mąkę doprawioną solą i pieprzem. Na drugim roztrzep jajka z oliwą z oliwek. Na trzecim wysyp bułkę tartą panko. Obtocz każdą kulkę w mące, strząśnij nadmiar, następnie zanurz w jajku, a na końcu obtocz w bułce tartej. Odłóż na bok. Lekko natłuść płyty urządzenia i umieść po jednej kulce w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz, aż kulki będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij i powtórz z pozostałymi. Smacznego!

**Porady:** Podawaj z pikantnym sosem pomidorowym.

## KULKI Z CUKINII I SERA FETA

### SKŁADNIKI na 21 sztuki

- 1 cukinia
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebulka dymka
- 1 łyżka świeżej mięty
- 120 g sera feta
- 2 jajka
- 50 g mąki pszennej
- Sól
- Pieprz

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### KROKI I INSTRUKCJE:

Umyj cukinię, następnie zetrzyj ją do miski. Dodaj odrobinę soli i pozostaw na 10 minut w durszlaku, aby odciekła. Odcisnij nadmiar wody. Drobno pokrój cebulkę dymkę i posiekaj świeżą miętę. Dodaj je do miski z tartą cukinią. Rozgrzej urządzenie. Pokrój fetę w małe kostki o wielkości 0,5 cm. Dodaj ją do miski razem z jajkami i mąką. Dopraw pieprzem i wymieszaj na gładką masę. Lekko natłuść płyty urządzenia. Nałóż niewielką ilość masy do każdej foremki. Nie przepelniaj, aby zapobiec przelaniu. Zamknij urządzenie i piecz kulki, aż będą złociste i chrupiące. Powtórz z pozostałą masą. Smacznego!

**Porady:** Jeśli kulki skleły się podczas pieczenia, użyj nożyczek, aby je rozdzielić. Zachowaj swój kształt. Zamiast świeżej mięty możesz użyć kolendry lub pietruszki płaskolistnej.

## FALAFELE

### SKŁADNIKI na 42 sztuki

- 200 g suszonej ciecierzycy (400 g po namoczeniu)
- 1 mała cebulka dymka
- 2 ząbki czosnku
- 0,5 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- 2 gałązki kolendry
- 10 g nasion sezamu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 0,5 niepryskanej cytryny (skórka i sok)
- Sól
- Pieprz

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### KROKI I INSTRUKCJE:

Dzień wcześniej namocz ciecierzycę w wodzie, aby ją nawodnić. Obierz i grubo posiekaj cebulkę oraz czosnek. Do blendera dodaj wszystkie składniki. Zmiksuj, aby uzyskać lekko ziarnistą masę. Uformuj małe kulki dopasowane do foremek. Rozgrzej urządzenie. Lekko natłuść płyty urządzenia. Umieść po jednej kulce w każdej foremce. Zamknij urządzenie i piecz falafele, aż będą złociste i chrupiące. Ostrożnie wyjmij falafele i powtórz z pozostałymi kulkami. Smacznego!

**Porady:** Podawaj falafele z sosem jogurtowym doprawionym kminem rzymskim, czosnkiem i pietruszką. Podawaj z częstkami limonki.



de

## MINI BROWNIE-KUGELN

### ZUTATEN für 42 Stück

- 170 g dunkle Backschokolade
- 100 g ungesalzene Butter
- 50 g Pekannüsse
- 80 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 0,5 Teelöffel Vanilleextrakt
- 40 g Weizenmehl

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Schokolade und die Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Pekannüsse grob hacken. In einer großen Schüssel die Eier, den braunen Zucker und den Vanilleextrakt 5 Minuten lang schlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Die geschmolzene Schokolade und Butter vorsichtig unterheben. Das Mehl hinzufügen, dann die gehackten Pekannüsse. Vorsichtig mit einem Spatel vermengen. Die Masse mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, dann in einen Spritzbeutel füllen. Das Gerät vorheizen. Die Platten des Geräts leicht einfetten. Mit dem Spritzbeutel jede Form füllen. Nicht überfüllen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Das Gerät schließen und backen. Die Brownie-Kugeln vorsichtig herausnehmen und den Vorgang mit der restlichen Masse wiederholen.

Leicht abkühlen lassen und genießen!

**Tipp:** Mit Vanillesoße, einer Kugel Vanilleeis servieren oder als Topping für Eisbecher verwenden.

## MIT KÄSE GEFÜLLTE KARTOFFELKROKETTEN

### ZUTATEN für 6 Stück

- 300 g Kartoffeln (für Püree)
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1 Prise Muskatnuss
- 100 g Emmentaler Käse
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 100 g Panko-Paniermehl
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und 20 Minuten kochen. Abgießen. Den Emmentaler in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Olivenöl, Eigelb und Muskatnuss hinzufügen. Würzen und vermengen. Kleine Kugeln formen und jeweils einen Käsewürfel in die Mitte geben. Die Kugeln sollten in die Formen passen. Das Gerät vorheizen. Drei Teller zum Panieren vorbereiten: Auf dem ersten Teller das mit Salz und Pfeffer gewürzte Mehl. Auf dem zweiten Teller die Eier mit dem Olivenöl verquirlen. Auf dem dritten Teller das Panko-Paniermehl. Jede Kugel zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann in das Ei tauchen und anschließend in Paniermehl wenden. Beiseitestellen. Die Platten des Geräts leicht einfetten und jeweils eine Kugel in jede Form geben. Das Gerät schließen und die Krokettens goldbraun und knusprig backen. Vorsichtig herausnehmen und mit den restlichen Kugeln wiederholen. Guten Appetit!

**Tipp:** Die Würzung der Kartoffelmasse kann nach Belieben variiert werden, zum Beispiel mit frischen Kräutern oder italienischen oder Cajun-Gewürzen.

## STOCKFISCHKÜCHLEIN

### ZUTATEN für 42 Stück

- 1 Frühlingszwiebel
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 2 Zweige Petersilie
- 150 g Weizenmehl
- 18 cl Vollmilch
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 0,5 Beutel Backpulver
- 0,5 Teelöffel Chilipulver
- 170 g entsalzener und gekochter Stockfisch
- Pfeffer

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Frühlingszwiebel schälen und fein hacken. Schnittlauch und Petersilie hacken. Beiseitestellen. In einer Schüssel Mehl, Milch, Olivenöl und Backpulver vermengen. Chili, zerpfückten Stockfisch und Pfeffer hinzufügen. Vermengen und bei Bedarf nachwürzen. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Den Teig in jede Form geben. Nicht überfüllen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Das Gerät schließen und die Küchlein goldbraun und knusprig backen. Vorsichtig herausnehmen und mit dem restlichen Teig wiederholen. Guten Appetit!

**Tipp:** Mit einer würzigen Limettenmayonnaise servieren.

Falls gesalzener Kabeljau verwendet wird: am Vortag in frischem Wasser einweichen und das Wasser regelmäßig wechseln, um ihn zu entsalzen. Nach dem Entsalzen 15 bis 20 Minuten in Brühe oder ungesalzener Milch pochieren, dann abkühlen lassen und zerpfücken.

## KNUSPRIGE RINDFLEISCHBÄLLCHEN

### ZUTATEN für 42 Stück

- 300 g Rinderhackfleisch
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 0,5 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie
- 100 g Weizenmehl Typ 65
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 100 g Panko-Paniermehl
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### SCHRITTE UND ANLEITUNG:

In einer Schüssel Rinderhackfleisch, Parmesan, Knoblauch, Kreuzkümmel und Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Kugeln in der Größe der Formen rollen. Das Gerät vorheizen. Drei Teller zum Panieren vorbereiten: Auf dem ersten Teller Mehl mit Salz und Pfeffer. Auf dem zweiten Teller Eier mit Olivenöl verquirlen. Auf dem dritten Teller Panko-Paniermehl. Jede Kugel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann in Ei tauchen und anschließend in Paniermehl wenden. Beiseitestellen. Die Platten leicht einfetten und jeweils eine Kugel in jede Form geben. Das Gerät schließen und backen, bis die Bällchen goldbraun und knusprig sind. Vorsichtig herausnehmen und mit den restlichen wiederholen. Guten Appetit!

**Tipp:** Mit einer würzigen Tomatensauce servieren.

## ZUCCHINI-FETA-BÄLLCHEN

### ZUTATEN für 21 Stück

- 1 Zucchini
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Esslöffel frische Minze
- 120 g Feta
- 2 Eier
- 50 g Weizenmehl
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Die Zucchini waschen und in eine Schüssel reiben. Etwas Salz hinzufügen und 10 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen. Überschüssiges Wasser ausdrücken. Die Frühlingszwiebel fein schneiden und die Minze hacken. Zur geriebenen Zucchini geben. Das Gerät vorheizen. Den Feta in kleine Würfel von 0,5 cm schneiden. Zusammen mit Eiern und Mehl in die Schüssel geben. Mit Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse verrühren. Die Platten leicht einfetten. Eine kleine Menge der Masse in jede Form geben. Nicht überfüllen. Das Gerät schließen und die Bällchen goldbraun und knusprig backen. Mit der restlichen Masse wiederholen. Guten Appetit!

**Tipp:** Falls die Bällchen beim Backen zusammengeklebt sind, mit einer Schere trennen. Sie behalten ihre Form. Die frische Minze kann durch Koriander oder glatte Petersilie ersetzt werden.

## FALAFEL

### ZUTATEN für 42 Stück

- 200 g getrocknete Kichererbsen (400 g nach dem Einweichen)
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Zweige Koriander
- 10 g Sesamsamen
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 0,5 unbehandelte Zitrone (Schale und Saft)
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Am Vortag die Kichererbsen in Wasser einweichen, um sie zu rehydrieren. Die Frühlingszwiebel und den Knoblauch schälen und grob hacken. Alle Zutaten in einen Mixer geben. Mixen, bis eine leicht grobe Masse entsteht. Kleine Kugeln formen, die in die Formen passen. Das Gerät vorheizen. Die Platten leicht einfetten. Jeweils eine Kugel in jede Form geben. Das Gerät schließen und die Falafel goldbraun und knusprig backen. Vorsichtig herausnehmen und mit den restlichen Kugeln wiederholen. Guten Appetit!

**Tipp:** Mit einer Joghurtsauce servieren, gewürzt mit Kreuzkümmel, Knoblauch und Petersilie. Mit Limettenspalten servieren.



nl

## MINI BROWNIE BALLETJES

### INGREDIËNTEN voor 42 stuks

- 170 g pure bakchocolade
- 100 g ongezoeten boter
- 50 g pecannoten
- 80 g bruine suiker
- 2 eieren
- 0,5 theelepel vanille-extract
- 40 g bloem

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Smelt de chocolade en boter au bain-marie of in de magnetron. Hak de pecannoten grof. Klop in een grote kom de eieren, bruine suiker en vanille-extract gedurende 5 minuten tot een luchtig en licht mengsel. Spatel voorzichtig de gesmolten chocolade en boter door het mengsel. Voeg de bloem toe, daarna de gehakte pecannoten. Meng voorzichtig met een spatel. Zet het mengsel minstens 1 uur in de koelkast om op te stijven en doe het daarna in een spuitzak. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Vul met de spuitzak elke vorm met beslag. Niet te vol vullen om overlopen te voorkomen. Sluit het apparaat en bak. Haal de brownie balletjes voorzichtig eruit en herhaal met de rest van het beslag. Laat iets afkoelen en geniet!

**Tips:** Serveer met custard, een bolletje vanille-ijs of gebruik als topping voor ijscoupes.

## MET KAAS GEVULDE AARDAPPELKROKETTEN

### INGREDIËNTEN voor 6 stuks

- 300 g aardappelen (voor puree)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eidooier
- 1 snufje nootmuskaat
- 100 g Emmentaler kaas
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 g panko paneermeel
- Zout
- Peper

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Schil en snijd de aardappelen in blokjes. Kook ze 20 minuten in gezouten water. Giet af. Snijd de Emmentaler in blokjes van 0,5 cm. Prak de gekookte aardappelen in een kom met een vork. Voeg olijfolie, eidooier en nootmuskaat toe. Breng op smaak en meng. Vorm kleine balletjes en stop in elk balletje een blokje kaas. De balletjes moeten in de vormen passen. Verwarm het apparaat voor. Bereid drie borden voor: op het eerste bord bloem met zout en peper. Op het tweede bord geklopte eieren met olijfolie. Op het derde bord panko paneermeel. Haal elk balletje door de bloem, schud het overtollige eraf, doop in het ei en rol daarna door het paneermeel. Leg apart. Vet de platen licht in en plaats één balletje in elke vorm. Sluit het apparaat en bak de kroketten goudbruin en krokant. Haal voorzichtig eruit en herhaal met de rest. Eet smakelijk!

**Tips:** Varieer gerust met de kruiden in de aardappelvulling, bijvoorbeeld met verse kruiden of Italiaanse of Cajun-kruiden.

## BAKKELJAUW BEIGNETS

### INGREDIËNTEN voor 42 stuks

- 1 lente-ui
- 0,5 bosje bieslook
- 2 takjes peterselie
- 150 g bloem
- 18 cl volle melk
- 2 eetlepels olijfolie
- 0,5 zakje bakpoeder
- 0,5 theelepel chilipoeder
- 170 g ontzoute en gekookte gezouten kabeljauw
- Peper

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Pel en snijd de lente-ui fijn. Hak de bieslook en peterselie. Zet apart. Meng in een kom bloem, melk, olijfolie en bakpoeder. Voeg chili, uit elkaar getrokken kabeljauw en peper toe. Meng en breng indien nodig verder op smaak. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in. Giet het beslag in elke vorm. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak de beignets goudbruin en krokant. Haal ze voorzichtig eruit en herhaal met de rest. Eet smakelijk!

**Tips:** Serveer met pittige limoenmayonaise. Gebruik je gezouten kabeljauw: week deze de dag ervoor in vers water en ververs het water regelmatig. Na het ontzouten 15 tot 20 minuten pocheren in bouillon of ongezoeten melk, laten afkoelen en uit elkaar trekken.

## KROKANTE RUNDVLEESBALLETJES

### INGREDIËNTEN voor 42 stuks

- 300 g rundergehakt
- 2 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 0,5 theelepel gemalen komijn
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 100 g bloem type 65
- 2 eieren
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 g panko paneermeel
- Zout
- Peper

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng in een kom het rundergehakt, de Parmezaanse kaas, knoflook, komijn en peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Rol kleine balletjes ter grootte van de vormen. Verwarm het apparaat voor. Bereid drie borden: op het eerste bloem met zout en peper. Op het tweede geklopte eieren met olijfolie. Op het derde panko paneermeel. Rol elk balletje door de bloem, schud het teveel eraf, doop in het ei en rol vervolgens door het paneermeel. Zet apart. Vet de platen licht in en plaats één balletje per vorm. Sluit het apparaat en bak tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal voorzichtig eruit en herhaal. Eet smakelijk!

**Tips:** Serveer met een pittige tomatensaus.

## COURGETTE- EN FETABALLETJES

### INGREDIËNTEN voor 21 stuks

- 1 courgette
- 2 teentjes knoflook
- 1 lente-ui
- 1 eetlepel verse munt
- 120 g feta
- 2 eieren
- 50 g bloem
- Zout
- Peper

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Was de courgette en rasp deze in een kom. Voeg een beetje zout toe en laat 10 minuten uitlekken in een vergiet. Knijp het overtollige vocht eruit. Snijd de lente-ui fijn en hak de munt. Voeg toe aan de courgette. Verwarm het apparaat voor. Snijd de feta in blokjes van 0,5 cm. Voeg samen met eieren en bloem toe. Breng op smaak met peper en meng tot een glad mengsel. Vet de platen licht in. Doe een kleine hoeveelheid in elke vorm. Niet te vol vullen. Sluit het apparaat en bak tot goudbruin en krokant. Herhaal met de rest. Eet smakelijk!

**Tips:** Als de balletjes aan elkaar zijn blijven plakken, gebruik een schaar om ze te scheiden. Ze behouden hun vorm. Vervang de munt door koriander of platte peterselie.

## FALAFEL

### INGREDIËNTEN voor 42 stuks

- 200 g gedroogde kikkererwten (400 g na weken)
- 1 kleine lente-ui
- 2 teentjes knoflook
- 0,5 theelepel gemalen komijn
- 2 takjes koriander
- 10 g sesamzaad
- 2 eetlepels olijfolie
- 0,5 onbehandelde citroen (schil en sap)
- Zout
- Peper

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Week de kikkererwten een dag van tevoren in water. Pel en snijd de lente-ui en knoflook grof. Doe alle ingrediënten in een blender en mix tot een licht grof mengsel. Vorm kleine balletjes die in de vormen passen. Verwarm het apparaat voor. Vet de platen licht in en plaats één balletje per vorm. Sluit het apparaat en bak tot goudbruin en krokant. Haal voorzichtig eruit en herhaal. Eet smakelijk!

**Tips:** Serveer met yoghurt saus met komijn, knoflook en peterselie. Serveer met partjes limoen.



da

## MINI BROWNIE KUGLER

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 170 g mørk bagechokolade
- 100 g usaltet smør
- 50 g pekannødder
- 80 g brun farin
- 2 æg
- 0,5 teskefuld vanilleekstrakt
- 40 g hvedemel

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Smelt chokolade og smør over vandbad eller i mikrobølgeovn. Hak pekannødderne groft. Pisk æg, brun farin og vanilleekstrakt i 5 minutter i en stor skål, indtil blandingen er lys og luftig. Vend forsigtigt den smeltede chokolade og smør i. Tilsæt mel, derefter de hakkede pekannødder. Rør forsigtigt med en spartel. Stil blandingen i køleskabet i mindst 1 time for at sætte sig, og kom den derefter i en sprøjtepose. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Fyld hver form med dej ved hjælp af sprøjteposen. Undgå overfyldning. Luk apparatet og bag. Tag forsigtigt brownie kuglerne ud, og gentag med resten af dejen. Lad dem køle let af og nyd!

**Tips:** Server med vanillecreme, en kugle vanilleis eller som topping til isdesserter.

## KARTOFFELKROKETTER FYLDT MED OST

### INGREDIENSER til 6 stykker

- 300 g kartofler
- (til kartoffellmos)
- 1 spiseskefuld olivenolie
- 1 æggeblomme
- 1 knivspids muskatnød
- 100 g Emmental ost
- 100 g hvedemel
- 2 æg
- 2 spiseskefulde olivenolie
- 100 g panko rasp
- Salt
- Peber

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Skræl og skær kartoflerne i tern. Læg dem i en gryde med saltet vand og kog i 20 minutter. Hæld vandet fra. Skær Emmental osten i tern på 0,5 cm. Mos de kogte kartofler med en gaffel i en skål. Tilsæt olivenolie, æggeblomme og muskatnød. Krydr og bland. Form små kugler og læg en osteterning i midten af hver. Kuglerne skal passe i formene. Forvarm apparatet. Forbered tre tallerkener til panering: på den første kommes mel krydret med salt og peber. På den anden piskes æggene sammen med olivenolie. På den tredje kommes panko rasp. Vend hver kugle i melet, ryst overskydende af, dyp derefter i æg og til sidst i rasp. Læg til side. Smør pladerne let og læg en kugle i hver form. Luk apparatet og steg kroketterne, indtil de er gyldne og sprøde. Tag dem forsigtigt ud og gentag med resten. Velbekomme!

**Tips:** Du kan variere krydringen i kartoffelfylDET med for eksempel friske krydderurter eller italienske eller cajun krydderier.

## FRITTER AF SALTET TORSK

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 1 forårsløg
- 0,5 bundt purløg
- 2 kviste persille
- 150 g hvedemel
- 18 cl sødmælk
- 2 spiseskefulde olivenolie
- 0,5 pose bagepulver
- 0,5 teskefuld chilipulver
- 170 g udvandet og kogt saltet torsk
- Peber

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Pil og hak forårsløget fint. Hak purløg og persille. Læg til side. Bland mel, mælk, olivenolie og bagepulver i en skål. Tilsæt chili, flækket torsk og peber. Bland og smag til. Forvarm apparatet. Smør pladerne let. Hæld dejen i hver form. Undgå overfyldning. Luk apparatet og steg fritterne, indtil de er gyldne og sprøde. Tag dem forsigtigt ud og gentag med resten. Velbekomme!

**Tips:** Server med en krydret lime mayonnaise. Hvis du bruger saltet torsk: udvand den dagen før i frisk vand og skift vandet jævnligt. Når den er udvandet, pocheres den i fond eller usaltet mælk i 15 til 20 minutter, afkøles og flækkes.

## SPRØDE OKSEKØDSBOLLER

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 300 g hakket oksekød
- 2 spiseskefulde revet parmesan
- 1 teskefuld hvidløgspulver
- 0,5 teskefuld spidskommen
- 1 spiseskefuld hakket persille
- 100 g hvedemel type 65
- 2 æg
- 2 spiseskefulde olivenolie
- 100 g panko rasp
- Salt
- Peber

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland hakket oksekød, parmesan, hvidløg, spidskommen og persille i en skål. Krydr med salt og peber. Form små kugler på størrelse med formene. Forvarm apparatet. Forbered tre tallerkener: mel med salt og peber, æg pisket med olivenolie og panko rasp. Vend hver kugle i mel, ryst overskydende af, dyp i æg og derefter i rasp. Læg til side. Smør pladerne let og læg en kugle i hver form. Luk apparatet og steg, indtil de er gyldne og sprøde. Tag forsigtigt ud og gentag. Velbekomme!

**Tips:** Server med krydret tomatsose.

## KUGLER MED SQUASH OG FETA

### INGREDIENSER til 21 stykker

- 1 squash
- 2 fed hvidløg
- 1 forårsløg
- 1 spiseskefuld frisk mynte
- 120 g feta
- 2 æg
- 50 g hvedemel
- Salt
- Peber

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Vask squashen og riv den i en skål. Tilsæt lidt salt og lad den dryppe af i 10 minutter i et dørslag. Pres overskydende væske ud. Hak forårsløg fint og hak mynten. Tilsæt til squashen. Forvarm apparatet. Skær feta i små tern på 0,5 cm. Tilsæt sammen med æg og mel. Krydr med peber og bland til en ensartet masse. Smør pladerne let. Læg en lille mængde i hver form. Undgå overfyldning. Luk apparatet og steg kuglerne, indtil de er gyldne og sprøde. Gentag med resten. Velbekomme!

**Tips:** Hvis kuglerne hænger sammen, brug en saks til at skille dem ad. De holder formen. Erstat mynten med koriander eller bredbladet persille.

## FALAFLE

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 200 g tørrede kikærter (400 g efter iblødsætning)
- 1 lille forårsløg
- 2 fed hvidløg
- 0,5 teskefuld stødt spidskommen
- 2 kviste koriander
- 10 g sesamfrø
- 2 spiseskefulde olivenolie
- 0,5 ubehandlet citron (skal og saft)
- Salt
- Peber

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### TRIN OG INSTRUKTIONER:

Læg kikærterne i blød dagen før for at hydrere dem. Pil og hak forårsløg og hvidløg groft. Kom alle ingredienser i en blender og blend til en let grov masse. Form små kugler, der passer i formene. Forvarm apparatet. Smør pladerne let og læg en kugle i hver form. Luk apparatet og steg, indtil de er gyldne og sprøde. Tag forsigtigt ud og gentag. Velbekomme!

**Tips:** Server med yoghurtssauce krydret med spidskommen, hvidløg og persille. Server med limebåde.



SV

## MINI BROWNIE BOLLAR

### INGREDIENSER för 42 stycken

- 170 g mörk bakchoklad
- 100 g osaltat smör
- 50 g pekannötter
- 80 g farinsocker
- 2 ägg
- 0,5 tesked vaniljextrakt
- 40 g vetemjöl

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Smält chokladen och smöret över vattenbad eller i mikrovågsugn. Hacka pekannötterna grovt. Vispa ägg, farinsocker och vaniljextrakt i 5 minuter tills smeten är ljus och luftig. Vänd försiktigt ner den smälta chokladen och smöret. Tillsätt mjölet, sedan de hackade pekannötterna. Blanda försiktigt med en slichepott. Låt smeten stå i kylskåpet i minst 1 timme tills den stelnar, och lägg den sedan i en spritspåse. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Fyll varje form med smet. Fyll inte för mycket. Stäng apparaten och grädda. Ta försiktigt ut brownie bollarna och upprepa med resten av smeten. Låt svalna något och njut!

**Tips:** Servera med vaniljsås, en kula vaniljglass eller som topping på glassdesserter.

## POTATISKROKETTER FYLDA MED OST

### INGREDIENSER för 6 stycken

- 300 g potatis (till mos)
- 1 matsked olivolja
- 1 äggula
- 1 nypa muskotnöt
- 100 g Emmentaler ost
- 100 g vetemjöl
- 2 ägg
- 2 matskedar olivolja
- 100 g panko ströbröd
- Salt
- Peppar

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skala och skär potatisen i tärningar. Lägg dem i en kastrull med saltat vatten och koka i 20 minuter. Häll av vattnet. Skär Emmentaler osten i kuber på 0,5 cm. Mosa de kokta potatisarna med en gaffel i en skål. Tillsätt olivolja, äggula och muskotnöt. Krydda och blanda. Forma små bollar och lägg en ostkub i mitten av varje. Bollarna ska passa i formarna. Förvärm apparaten. Förbered tre tallrikar: på den första mjöl med salt och peppar. På den andra vispade ägg med olivolja. På den tredje panko ströbröd. Rulla varje boll i mjölet, skaka av överskottet, doppa i ägget och rulla sedan i ströbrödet. Lägg åt sidan. Smörj plattorna lätt och placera en boll i varje form. Stäng apparaten och tillaga tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut och upprepa med resten. Smaklig måltid!

**Tips:** Variera gärna kryddningen i potatisfyllningen med till exempel färska örter eller italienska eller cajun kryddor.

## FRITERADE BOLLAR MED SALT TORSK

### INGREDIENSER för 42 stycken

- 1 salladslök
- 0,5 knippe gräslök
- 2 kvistar persilja
- 150 g vetemjöl
- 18 cl helmjöl
- 2 matskedar olivolja
- 0,5 påse bakpulver
- 0,5 tesked chilipulver
- 170 g urvattnad och kokt salt torsk
- Peppar

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Skala och finhacka löken. Hacka gräslök och persilja. Lägg åt sidan. Blanda mjöl, mjölk, olivolja och bakpulver i en skål. Tillsätt chili, smulad torsk och peppar. Blanda och justera kryddningen. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt. Häll smeten i varje form. Fyll inte för mycket. Stäng apparaten och tillaga tills de är gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut och upprepa med resten. Smaklig måltid!

**Tips:** Servera med kryddig lime majonnäs. Om du använder salt torsk: lägg i blöt dagen innan i färskt vatten och byt vatten regelbundet. Efter urvattning pochera i buljong eller osaltad mjölk i 15 till 20 minuter, låt svalna och smula.



SV

## KRISPIGA KÖTTBULLAR AV NÖTKÖTT

### INGREDIENSER för 42 stycken

- 300 g nötfärs
- 2 matskedar riven parmesan
- 1 tesked vitlökspulver
- 0,5 tesked malen spiskummin
- 1 matsked hackad persilja
- 100 g vetemjöl typ 65
- 2 ägg
- 2 matskedar olivolja
- 100 g panko ströbröd
- Salt
- Peppar

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda nötfärs, parmesan, vitlök, spiskummin och persilja i en skål. Krydda med salt och peppar. Forma små bollar i storlek som formarna. Förvärm apparaten. Förbered tre tallrikar: mjöl med salt och peppar, uppvispade ägg med olivolja och panko ströbröd. Rulla varje boll i mjöl, skaka av överskottet, doppa i ägg och rulla i ströbröd. Lägg åt sidan. Smörj plattorna lätt och placera en boll i varje form. Stäng apparaten och tillaga tills gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut och upprepa. Smaklig måltid!

**Tips:** Servera med en kryddig tomatås.

## ZUCCHINI- OCH FETABOLLAR

### INGREDIENSER för 21 stycken

- 1 zucchini
- 2 vitlöksklyftor
- 1 salladslök
- 1 matsked färsk mynta
- 120 g fetaost
- 2 ägg
- 50 g vetemjöl
- Salt
- Peppar

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Tvätta zucchini och riv den i en skål. Tillsätt lite salt och låt rinna av i 10 minuter i ett durkslag. Pressa ut överflödigt vatten. Finhacka salladslöken och myntan. Tillsätt till zucchini. Förvärm apparaten. Skär fetaosten i små kuber på 0,5 cm. Tillsätt tillsammans med ägg och mjöl. Krydda med peppar och blanda till en slät smet. Smörj plattorna lätt. Lägg en liten mängd i varje form. Fyll inte för mycket. Stäng apparaten och tillaga tills gyllene och krispiga. Upprepa med resten. Smaklig måltid!

**Tips:** Om bollarna har fastnat i varandra, använd en sax för att separera dem. De behåller formen. Ersätt myntan med koriander eller bladpersilja.

## FALAFEL

### INGREDIENSER för 42 stycken

- 200 g torkade kikärtor (400 g efter blötläggning)
- 1 liten salladslök
- 2 vitlöksklyftor
- 0,5 tesked malen spiskummin
- 2 kvistar koriander
- 10 g sesamfrön
- 2 matskedar olivolja
- 0,5 obehandlad citron (skal och saft)
- Salt
- Peppar

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blötlägg kikärtorna dagen innan i vatten. Skala och grovhacka löken och vitlöken. Lägg alla ingredienser i en mixer och mixa till en något grov smet. Forma små bollar som passar formarna. Förvärm apparaten. Smörj plattorna lätt och placera en boll i varje form. Stäng apparaten och tillaga tills gyllene och krispiga. Ta försiktigt ut och upprepa. Smaklig måltid!

**Tips:** Servera med yoghurtssås kryddad med spiskummin, vitlök och persilja. Servera med limeklyftor.

no

## MINI BROWNIE KULER

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 170 g mørk bake sjokolade
- 100 g usaltet smør
- 50 g pekannøtter
- 80 g brunt sukker
- 2 egg
- 0,5 teskje vaniljeekstrakt
- 40 g hvetemel

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Smelt sjokolade og smør i vannbad eller i mikrobølgeovn. Grovhakk pekannøttene. Pisk egg, brunt sukker og vaniljeekstrakt i 5 minutter til det er lyst og luftig. Vend forsiktig inn smeltet sjokolade og smør. Tilsett mel, deretter pekannøtter. Bland forsiktig med en slikkepott. Sett blandingen i kjøleskapet i minst 1 time for å stivne, og ha den deretter i en sprøytepose. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Fyll hver form med røre. Ikke fyll for mye.

Lukk apparatet og stek. Ta forsiktig ut brownie kulene og gjenta med resten av røren. La avkjøles litt og nyt!

**Tips:** Server med vaniljesaus, en kule vaniljeis eller som topping på isdesserter.

## POTETKROKETTER FYLT MED OST

### INGREDIENSER til 6 stykker

- 300 g poteter (til potetmos)
- 1 spiseskje olivenolje
- 1 eggeplomme
- 1 klype muskatnøtt
- 100 g Emmental ost
- 100 g hvetemel
- 2 egg
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 100 g panko brødsmler
- Salt
- Pepper

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skrell og skjær potetene i terninger. Legg dem i en kjele med saltet vann og kok i 20 minutter. Sil av vannet. Skjær Emmental osten i terninger på 0,5 cm. Mos de kokte potetene med en gaffel i en bolle. Tilsett olivenolje, eggeplomme og muskatnøtt. Krydre og bland. Form små kuler og legg en osteterning i midten av hver. Kulene skal passe i formene. Forvarm apparatet. Forbered tre tallerkener: på den første mel med salt og pepper. På den andre sammenvispede egg med olivenolje. På den tredje panko brødsmler. Vend hver kule i melet, rist av overskuddet, dypp i egg og deretter i brødsmler. Legg til side. Smør platene lett og legg en kule i hver form. Lukk apparatet og stek til de er gylne og sprø. Ta forsiktig ut og gjenta med resten. Nyt!

**Tips:** Du kan variere krydringen i potetfyllet med for eksempel friske urter eller italienske eller cajun krydder.

## FRITTERS AV SALTET TORSK

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 1 vårløk
- 0,5 bunt gressløk
- 2 kvister persille
- 150 g hvetemel
- 18 cl helmelk
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 0,5 pose bakepulver
- 0,5 teskje chilipulver
- 170 g utvannet og kokt saltet torsk
- Pepper

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Skrell og finhakk vårløken. Hakk gressløk og persille. Sett til side. Bland mel, melk, olivenolje og bakepulver i en bolle. Tilsett chili, flaket torsk og pepper. Bland og smak til. Forvarm apparatet. Smør platene lett. Hell røren i hver form. Ikke fyll for mye. Lukk apparatet og stek til de er gylne og sprø. Ta forsiktig ut og gjenta. Nyt!

**Tips:** Server med en krydret lime majones. Hvis du bruker saltet torsk: legg den i bløt dagen før i ferskvann og skift vannet jevnlig. Etter utvanning, pochér i kraft eller usaltet melk i 15 til 20 minutter, avkjøl og flak.

no

## SPRØ KJØTTBOLLER AV STORFEKJØTT

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 300 g kjøttdeig av storfe
- 2 spiseskjeer revet parmesan
- 1 teskje hvitløkspulver
- 0,5 teskje malt spisskummen
- 1 spiseskje hakket persille
- 100 g hvetemel type 65
- 2 egg
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 100 g panko brødsmler
- Salt
- Pepper

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland kjøttdeig, parmesan, hvitløk, spisskummen og persille i en bolle. Krydre med salt og pepper. Form små kuler som passer formene. Forvarm apparatet. Forbered tre tallerkener: mel med salt og pepper, sammenvispede egg med olivenolje og panko brødsmler. Vend hver kule i mel, rist av overskuddet, dypp i egg og deretter i brødsmler. Legg til side. Smør platene lett og legg en kule i hver form. Lukk apparatet og stek til de er gylne og sprø. Ta forsiktig ut og gjenta. Nyt!

**Tips:** Server med en krydret tomat saus.

## KULER MED SQUASH OG FETA

### INGREDIENSER til 21 stykker

- 1 squash
- 2 fedd hvitløk
- 1 vårløk
- 1 spiseskje frisk mynte
- 120 g feta
- 2 egg
- 50 g hvetemel
- Salt
- Pepper

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Vask squashen og riv den i en bolle. Tilsett litt salt og la den renne av i 10 minutter i et dørslag. Press ut overflødig væske. Finhakk vårløken og mynten. Tilsett til squashen. Forvarm apparatet. Skjær feta i små terninger på 0,5 cm. Tilsett sammen med egg og mel. Krydre med pepper og bland til en jevn røre. Smør platene lett. Legg litt røre i hver form. Ikke fyll for mye. Lukk apparatet og stek til gylne og sprø. Gjenta med resten. Nyt!

**Tips:** Hvis kulene har satt seg sammen, bruk en saks for å skille dem. De holder formen. Bytt ut mynte med koriander eller bladpersille.

## FALAFLE

### INGREDIENSER til 42 stykker

- 200 g tørkede kikerter (400 g etter bløtlegging)
- 1 liten vårløk
- 2 fedd hvitløk
- 0,5 teskje malt spisskummen
- 2 kvister koriander
- 10 g sesamfrø
- 2 spiseskjeer olivenolje
- 0,5 ubehandlet sitron (skall og saft)
- Salt
- Pepper

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Legg kikerter i bløt dagen før for å hydrere dem. Skrell og grovhakk vårløk og hvitløk. Ha alle ingrediensene i en blender og kjør til en lett grov røre. Form små kuler som passer formene. Forvarm apparatet. Smør platene lett og legg en kule i hver form. Lukk apparatet og stek til de er gylne og sprø. Ta forsiktig ut og gjenta. Nyt!

**Tips:** Server med yoghurt saus med spisskummen, hvitløk og persille. Server med limebåter.



fi

## MINI BROWNIE PALLOT

### AINESOSAT 42 annosta varten

- 170 g tummaa leivontasuklaata
- 100 g suolatonta voita
- 50 g pekaanipähkinöitä
- 80 g fariinisokeria
- 2 kananmuna
- 0,5 teelusikallista vaniljauutetta
- 40 g vehnäjauhoja

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

**VAIHEET JA OHJEET:** Sulata suklaa ja voi vesihäuteessa tai mikroaaltouunissa. Rouhi pekaanipähkinät karkeasti. Vatkaa kananmunat, fariinisokeri ja vaniljauute 5 minuutin ajan, kunnes seos on vaalea ja kuohkea. Kääntelet sulatettua suklaa ja voi varovasti seokseen. Lisää jauhot, sitten pähkinät. Sekoita varovasti lastalla. Anna seoksen jähmettyä jääkaapissa vähintään 1 tunnin ajan, ja siirrä se pursotinpussiin. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Täytä muotit taikinalla. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja paista. Poista brownie pallot varovasti ja toista lopulla taikinalla. Anna jäähtyä hieman ja nauti!

**Vinkki:** Tarjoile vaniljakastikkeen, vaniljajäätelöpallon kanssa tai käytä jäätelöannosten päällä.

## JUUSTOLLA TÄYTETYT PERUNAKROKETIT

### AINESOSAT 6 annosta varten

- 300 g perunoita (perunamuusiin)
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 1 munankeltuainen
- 1 ripaus muskottipähkinää
- 100 g Emmental juustoa
- 100 g vehnäjauhoja
- 2 kananmuna
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 100 g pankko korppujauhoja
- Suola
- Pippuri

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

**VAIHEET JA OHJEET:** Kuori ja leikkaa perunat kuutioiksi. Laita ne kattilaan suolattuun veteen ja keitä 20 minuuttia. Valuta. Leikkaa Emmental juusto 0,5 cm kuutioiksi. Soseuta keitetyt perunat haarukalla kulhossa. Lisää oliiviöljy, munankeltuainen ja muskottipähkinä. Mausta ja sekoita. Muotoile pieniä palloja ja laita jokaisen sisään juustokuutio. Pallojen tulee mahtua muotteihin. Esilämmitä laite. Valmistele kolme lautasta: ensimmäiseen jauhot maustettuna suolalla ja pippurilla. Toiseen vatkatut kananmunat ja oliiviöljy. Kolmanteen pankko korppujauhot. Pyöritä jokainen pallo jauhoissa, ravista ylimäärä pois, kasta munaan ja pyöritä lopuksi korppujauhoissa. Aseta sivuun. Voitele levyt kevyesti ja aseta yksi pallo jokaiseen muottiin. Sulje laite ja kypsennä, kunnes ne ovat kullannuskeita ja rapeita. Poista varovasti ja toista lopulla. Nauti!

**Vinkki:** Voit vaihdella perunatäytteen maustamista esimerkiksi tuoreilla yrtteillä tai italialaisilla tai cajun mausteilla.

## SUOLATUSTA TURSKASTA TEHDYT FRITTERIT

### AINESOSAT 42 annosta varten

- 1 kevätsipuli
- 0,5 nippu ruohosipulia
- 2 oksaa persiljaa
- 150 g vehnäjauhoja
- 18 cl täysmaitoa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 0,5 pussi leivinjauhetta
- 0,5 teelusikallista chilijauhetta
- 170 g liotettua ja keitettyä suolattua turskaa
- Pippuri

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

**VAIHEET JA OHJEET:** Kuori ja hienonna kevätsipuli. Hienonna ruohosipuli ja persilja. Aseta sivuun. Sekoita kulhossa jauhot, maito, oliiviöljy ja leivinjauhe. Lisää chili, murennettu turksa ja pippuri. Sekoita ja mausta tarvittaessa. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti. Kaada taikina muotteihin. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista varovasti ja toista lopulla taikinalla. Nauti!

**Vinkki:** Tarjoile mausteisen lime majoneesin kanssa. Jos käytät suolattua turskaa: liota sitä edellisenä päivänä vedessä ja vaihda vesi säännöllisesti. Liotuksen jälkeen hauduta liemessä tai suolattomassa maidossa 15–20 minuuttia, jäähdytä ja murena.

## RAPEAT NAUDANLIHAPYÖRYKÄT

### AINESOSAT 42 annosta varten

- 300 g naudan jauhelihaa
- 2 ruokalusikallista raastettua parmesaania
- 1 teelusikallinen valkosipulijauhetta
- 0,5 teelusikallista jauhettua juustokuminaa
- 1 ruokalusikallinen hienonnettua persiljaa
- 100 g vehnäjauhoja tyyppi 65
- 2 kananmuna
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 100 g pankko korppujauhoja
- Suola
- Pippuri

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

**VAIHEET JA OHJEET:** Sekoita kulhossa jauheliha, parmesaani, valkosipuli, juustokumina ja persilja. Mausta suolalla ja pippurilla. Muotoile pieniä palloja muottien kokoiseksi. Esilämmitä laite. Valmistele kolme lautasta: jauhot maustettuna suolalla ja pippurilla, vatkatut munat ja oliiviöljy sekä pankko korppujauhot. Pyöritä jokainen pallo jauhoissa, ravista ylimääräinen pois, kasta munaan ja pyöritä korppujauhoissa. Aseta sivuun. Voitele levyt kevyesti ja aseta yksi pallo jokaiseen muottiin. Sulje laite ja kypsennä, kunnes kullannuskeita ja rapeita. Poista varovasti ja toista. Nauti!

**Vinkki:** Tarjoile mausteisen tomaattikastikkeen kanssa.

## KESÄKURPITSA-FETAPALLOT

### AINESOSAT 21 annosta varten

- 1 kesäkurpitsa
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 kevätsipuli
- 1 ruokalusikallinen tuoretta minttua
- 120 g fetajuustoa
- 2 kananmuna
- 50 g vehnäjauhoja
- Suola
- Pippuri

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

**VAIHEET JA OHJEET:** Pese kesäkurpitsa ja raasta se kulhoon. Lisää hieman suolaa ja anna valua siivilässä 10 minuuttia. Purista ylimääräinen neste pois. Hienonna kevätsipuli ja minttu. Lisää kesäkurpitsan joukkoon. Esilämmitä laite. Leikkaa feta pieniksi 0,5 cm kuutioiksi. Lisää kulhoon yhdessä munien ja jauhojen kanssa. Mausta pippurilla ja sekoita tasaiseksi. Voitele levyt kevyesti. Laita pieni määrä seosta jokaiseen muottiin. Älä täytä liikaa. Sulje laite ja kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Toista lopulla seoksella. Nauti!

**Vinkki:** Jos pallot ovat tarttuneet toisiinsa, käytä saksia erottaaksesi ne. Ne säilyttävät muotonsa. Korvaa minttu korianterilla tai lehtipersiljalla.

## FALAFELIT

### AINESOSAT 42 annosta varten

- 200 g kuivattuja kikherneitä (400 g liotuksen jälkeen)
- 1 pieni kevätsipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 0,5 teelusikallista jauhettua juustokuminaa
- 2 oksaa korianteria
- 10 g seesaminsiemeniä
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 0,5 käsittelemätöntä sitruunaa (kuori ja mehu)
- Suola
- Pippuri

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

**VAIHEET JA OHJEET:** Liota kikherneitä vedessä edellisenä päivänä. Kuori ja pilko sipuli ja valkosipuli karkeasti. Lisää kaikki ainekset tehosekoittimeen ja sekoita hieman karkeaksi massaksi. Muotoile pieniä palloja, jotka sopivat muotteihin. Esilämmitä laite. Voitele levyt kevyesti ja aseta yksi pallo jokaiseen muottiin. Sulje laite ja kypsennä kullannuskeiksi ja rapeiksi. Poista varovasti ja toista. Nauti!

**Vinkki:** Tarjoile jogurttikastikkeen kanssa, maustettuna juustokuminalla, valkosipulilla ja persiljalla. Tarjoile limelohkojen kanssa.

## МІНІ КУЛЬКИ БРАУНІ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 42 штук

- 170 г темного шоколаду для випікання
- 100 г несоленого вершкового масла
- 50 г pekanових горіхів
- 80 г коричневого цукру
- 2 яйця
- 0,5 чайної ложки ванільного екстракту
- 40 г пшеничного борошна

Snack Collection  
2min  
Snack Collection Precision  
P3 - 3min

### КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Розтопіть шоколад і масло на водяній бані або в мікрохвильовій печі. Грубо поріжте pekanові горіхи. У великій мисці збийте яйця, коричневий цукор і ванільний екстракт протягом 5 хвилин до світлої та пишної маси. Обережно введіть розтоплений шоколад і масло в суміш. Додайте борошно, потім горіхи. Обережно перемішайте лопаткою. Поставте суміш у холодильник щонайменше на 1 годину для загустіння, потім перекладіть у кондитерський мішок. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Наповніть форми тістом. Не переповнюйте. Закрийте прилад і випікайте. Обережно вийміть кульки брауні та повторіть з рештою тіста. Дайте трохи охолонути та смакуйте!

**Поради:** Подавайте з заварним кремом, кулькою ванільного морозива або використовуйте як топінг для десертів із морозивом.

## КАРТОПЛЯНІ КРОКЕТИ З СИРНОЮ НАЧИНКОЮ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 6 штук

- 300 г картоплі (для пюре)
- 1 столова ложка оливкової олії
- 1 яєчний жовток
- 1 щіпка мускатного горіха
- 100 г сиру Емменталь
- 100 г пшеничного борошна
- 2 яйця
- 2 столові ложки оливкової олії
- 100 г панко сухарів
- Сіль
- Перець

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Очистіть і наріжте картоплю кубиками. Покладіть у каструлю з підсоленою водою і варіть 20 хвилин. Злийте воду. Наріжте сир Емменталь кубиками по 0,5 см. У мисці розмініть варену картоплю виделкою. Додайте оливкову олію, жовток і мускатний горіх. Приправте і перемішайте. Сформуєте маленькі кульки, поклавши всередину кожної кубик сиру. Кульки повинні підходити до форм. Розігрійте прилад. Підготуйте три тарілки: у першій борошно з сіллю та перцем. У другій збиті яйця з оливковою олією. У третій панко сухарі. Обваляйте кожну кульку в борошні, струсіть зайве, занурте в яйце, а потім у сухарі. Відкладіть. Злегка змастіть пластини та покладіть по одній кульці в кожну форму. Закрийте прилад і готуйте до золотистості та хрусткої скоринки. Обережно вийміть і повторіть з рештою. Смачного!

**Поради:** Ви можете змінювати приправи для картопляної начинки, додаючи, наприклад, свіжі трави або італійські чи кадзунські спеції.

## ОЛАДКИ З СОЛОНОГО ТРІСКИ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 42 штук

- 1 зелена цибуля
- 0,5 пучка шніт-цибулі
- 2 гілочки петрушки
- 150 г пшеничного борошна
- 18 cl цільного молока
- 2 столові ложки оливкової олії
- 0,5 пакетика розпушувача
- 0,5 чайної ложки порошку чилі
- 170 г відмоченої та вареної солоної тріски
- Перець

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Очистіть і дрібно наріжте цибулю. Подрібніть шніт-цибулю та петрушку. Відкладіть. У мисці змішайте борошно, молоко, оливкову олію та розпушувач. Додайте чилі, розібрану на волокна тріску та перець. Перемішайте і за потреби відрегулюйте приправи. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини. Розлийте тісто у форми. Не переповнюйте. Закрийте прилад і готуйте до золотистого та хрусткого стану. Обережно вийміть і повторіть з рештою тіста. Смачного!

**Поради:** Подавайте з гострим лаймовим майонезом. Якщо використовуєте солону тріску: замочіть її за день до цього у свіжій воді, регулярно змінюючи воду. Після вимочування варіть у бульйоні або несоленому молоці 15–20 хвилин, охладіть і розберіть на волокна.

## ХРУСТКІ КУЛЬКИ З ЯЛОВИЧНИНИ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 42 штук

- 300 г яловичного фаршу
- 2 столові ложки тертого пармезану
- 1 чайна ложка часникового порошку
- 0,5 чайної ложки меленого кумину
- 1 столова ложка подрібненої петрушки
- 100 г пшеничного борошна тип 65
- 2 яйця
- 2 столові ложки оливкової олії
- 100 г панко сухарів
- Сіль
- Перець

Snack Collection  
3min  
Snack Collection Precision  
P1 - 3min

### КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У мисці змішайте фарш, пармезан, часник, кумин і петрушку. Посоліть і поперчіть. Сформуєте маленькі кульки розміром з форми. Розігрійте прилад. Підготуйте три тарілки: у першій борошно з сіллю та перцем, у другій збиті яйця з оливковою олією, у третій панко сухарі. Обваляйте кожну кульку в борошні, струсіть зайве, занурте в яйце та обваляйте в сухарях. Відкладіть. Злегка змастіть пластини та покладіть по одній кульці в кожну форму. Закрийте прилад і готуйте до золотистого та хрусткого стану. Обережно вийміть і повторіть. Смачного!

**Поради:** Подавайте з гострим томатним соусом.

## КУЛЬКИ З ЦУКІНІ ТА ФЕТИ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 21 штук

- 1 цукіні
- 2 зубчики часнику
- 1 зелена цибуля
- 1 столова ложка свіжої м'яти
- 120 г сиру фета
- 2 яйця
- 50 г пшеничного борошна
- Сіль
- Перець

Snack Collection  
4min  
Snack Collection Precision  
P1 - 4min

### КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Помийте цукіні та натріть його в миску. Додайте трохи солі та залиште стікати в друшляку на 10 хвилин. Віджміть зайву воду. Дрібно наріжте зелену цибулю та подрібніть м'яту. Додайте до цукіні. Розігрійте прилад. Наріжте фету маленькими кубиками по 0,5 см. Додайте разом з яйцями та борошном. Приправте перцем і перемішайте до однорідної маси. Злегка змастіть пластини. Покладіть невелику кількість суміші в кожну форму. Не переповнюйте. Закрийте прилад і готуйте до золотистого та хрусткого стану. Повторіть з рештою суміші. Смачного!

**Поради:** Якщо кульки злиплися під час приготування, використайте ножиці, щоб їх розділити. Вони збережуть форму. Замініть м'яту на коріандр або плосколисту петрушку.

## ФАЛАФЕЛЬ

### ІНГРЕДІЄНТИ на 42 штук

- 200 г сушеного нуту (400 г після замочування)
- 1 маленька зелена цибуля
- 2 зубчики часнику
- 0,5 чайної ложки меленого кумину
- 2 гілочки коріандру
- 10 г кунжуту
- 2 столові ложки оливкової олії
- 0,5 необробленого лимона (цедра і сік)
- Сіль
- Перець

Snack Collection  
5min  
Snack Collection Precision  
P1 - 5min

### КРОКИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Замочіть нут у воді напередодні, щоб його зволожити. Очистіть і грубо наріжте цибулю та часник. Додайте всі інгредієнти у блендер і подрібніть до трохи грубої маси. Сформуєте маленькі кульки, що підходять до форм. Розігрійте прилад. Злегка змастіть пластини та покладіть по одній кульці в кожну форму. Закрийте прилад і готуйте до золотистого та хрусткого стану. Обережно вийміть і повторіть. Смачного!

**Поради:** Подавайте з йогуртовим соусом, приправленим кумином, часником і петрушкою. Подавайте з часточками лайма.



## one appliance endless possibilities



and  
more...

## 20 plates sets to collect

purchase on [tefal.com](https://tefal.com)

1520018705/01

