Tefal
QUICK CHEF

Özet

QUICK CHEF

PATLICAN VE KIMYONLU HAVYAR

KURU FASULYE VE KAJU FISTIĞI HUMUSU

MARINE EDILMIŞ BIBERLI TAPENADE

PASTIRMA KÖPÜĞÜ, VE FINDIK YAĞLI KUDÜS ENGINARI ÇORBASI

TATLI MISIR VE BEYAZ BIBER ÇORBASI

KARALAHANA, KESTANE VE PASTIRMA ÇORBASI

HAVUÇ, NORVEÇ ISTAKOZU VE CHORIZOLU (SUCUKLU) ÇORBA

GAZPAÇO

ANTEP FISTIĞI VE TAZE PEYNIR ILE DOLDURULMUŞ MANTARLAR

KÖRI EZMESI

HAVUÇ KETÇABI

ROKA VE IZGARA BADEMLI PESTO

ŞEFTALI VE MÜRVER ÇIÇEĞI KOMPOSTOSU

PAPAYA VE AKÇAAĞAÇ ŞURUBU KOMPOSTOSU

YEMIŞ EZMESI

Tefal®

Powelix

KARIŞTIRMADAKİ YENİ NESİL:

Yenilik DNA'mızın bir parçası olduğu için uzmanlarımız yeni Powelix bıçak teknolojisini geliştirdi. Motorumuzun gücü ile birlikte bu yeni teknoloji kısa sürede mükemmel sonuçlara ulaşmak için karıştırma gücünü arttırır. Hem de uzun süre için.

Powelix bıçak teknolojisi en zorlu malzemelerde bile hızlı ve zahmetsiz karıştırma ile inanılmaz sonuçlar sağlar!

TEK AMAÇ: KARIŞTIRMAYI ASLA DURDURMAYIN!

Patlıcan ve kimyonlu havyar

4 | 15 dakika | 45 dakika

Malzemeler

2 büyük patlıcan
2 diş sarımsak
¼ limon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
50 gr krem peynir
½ çay kaşığı kimyon
Tuz, karabiber

Hazırlık

1 | Fırını önceden 210°C'ye ısıtın. Sarımsağı soyun ve doğrayın.

2 | Bir fırın kabının dibine biraz su dökün ve boylamasına ortadan ikiye kesilmiş patlıcanları, kabukları aşağı bakacak şekilde içine koyun. Patlıcanların üzerinde zeytinyağı gezdirin ve kabı alüminyum folyo ile kaplayın. Fırında 45 dakika pişirin.

3 | Bir çatal kullanarak patlıcanların içini kazıyın ve uzun bir kaba koyun.

4 | Limon suyu, kimyon ve zeytinyağı ekleyin. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Quick Chef ile pürüzsüz bir doku elde edene kadar 8. hızda karıştırın.

İpucu - Küçük kurutulmuş domates parçaları ekleyin.

Kuru fasulye
ve kaju fıstığı humusu

4 | 15 dakika

Malzemeler

200 gr nohut konservesi

200 gr kuru fasulye konservesi

50 gr kaju fıstığı

1 diş sarımsak

6 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı limon suyu

1 tutam Espelette biberi (kırmızı biber)

5 cl su

Tuz, karabiber

Birkaç dal kişniş

Hazırlık

1 | Kuru fasulye ve nohutları süzün ve durulayın. Sarımsağı soyun, ikiye kesin ve başını çıkarın.

2 | Nispeten uzun bir kaba (ölçme kabı gibi) kaju fıstığı, sarımsak, kuru fasulye ve nohutları koyun. Tuz ve karabiber ekleyin.

3 | 5 yemek kaşıpı yağ ve su ve limon suyu ekleyerek püre elde edilene kadar Quick Chef'in turbo modunda karıştırın.

4 | Humusu bir kâseye koyun ve kalan yağı ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Üzerine pul biber, doğranmış kişniş serpin ve servis yapın.

İpucu - İsterseniz sadece nohut kullanabilirsiniz.

Marine edilmiş biberli tapenade

4 | 20 dakika | 20 dakika | 1 saat

Malzemeler

3 kırmızı biber
1 diş sarımsak
6 dal kekik
1 tutam kırmızı biber
10 cl zeytinyağı
3 tane karabiber
100 gr ricotta
4 çekirdeksiz siyah zeytin
Tuz, karabiber

Hazırlık

1 | Fırını önceden 220°C'ye ısıtın. Biberleri yıkayın ve yağlı kağıt döşenmiş bir fırın tepsisine koyun. Kararıncaya kadar fırında 20 dakika pişirin.

2 | Biberleri fırından çıkararak bir derin dondurucu torbasına koyun ve soğumaya bırakın. Soğudukları zaman derilerini ve çekirdeklerini çıkarın ve biberlerin etini parçalar halinde kesin.

3 | Sarımsak dişini soyun ve ezin. Derin bir kaba biberleri, sarımsağı, kekik dallarını ve zeytinyağını ekleyin.

4 | Tuz ve karabiber serpin ve karıştırın. Buzdolabında 1 saat bekleterek marine edin.

5 | Ardından biberleri (kekik ve yağı ayırarak) bir ölçüm kabına koyun. Kırmızı biber ve siyah zeytin ekleyin. Quick Chef ile pürüzsüz bir doku elde edene kadar 6. hızda karıştırın.

6 | Ricottayı ekleyin ve bir spatula ile nazikçe karıştırın.

İpucu - Crudité dürümleri yapmak için bu tapenadeyi kullanın.

Pastırma köpüğü
ve fındık yağlı Kudüs enginarı çorbası

6 | 25 dakika | 30 dakika

Malzemeler

400 gr Kudüs enginarı

2 patates

1 kereviz sapı

60 cl tavuk suyu

1 soğan

20 cl süt

4 adet ince kesilmiş füme pastırma

Biraz fındık yağı

Tuz, karabiber

2 dal maydanoz

Hazırlık

1 | Enginar ve patatesleri soyun ve doğrayın. Soğanı soyun ve doğrayın. Kereviz sapını doğrayın.

2 | Bir güvece enginarları, patatesleri, kereviz sapı ve soğanı koyun. Hafifçe baharatları ekleyin. Tavuk suyunu ekleyin, kapağını kapatın ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

3 | Küçük bir tencereye sütü koyun ve pastırma dilimlerini ekleyin. Isıtın. Kaynamaya başladığı zaman ocaktan alın ve demlenmeye bırakın.

4 | Sebzeler pişirildikten sonra çorbayı Quick Chef'te 8. hızda kremamsı bir doku elde edene kadar karıştırın.

5 | Servis yaparken, pastırma dilimlerini çıkarın ve demlenmiş sütü bir ölçüm kabına dökün. Sütü turbo modunda havaya karıştırın ki yüzeyde hafif bir köpük oluşsun.

6 | Çorbayı kâselere bölün ve üzerine bir miktar fındık yağı dökün. Köpüğü toplayın ve her bir kâseye bir kaşık dolusu ekleyin.

7 | Üzerine doğranmış maydanoz serpin ve hemen servis yapın.

İpucu - Pastırmayı ızgarada pişirin ve servis yaparken çorbaya ekleyin.

Tatlı mısır ve beyaz biber çorbası

4 | 10 dakika | 12 dakika

Malzemeler

400 gr konserve tatlı mısır

1 kereviz sapı

40 cl tavuk suyu

1 sarı soğan

1 yemek kaşığı zeytinyağı

20 cl koyu crème fraiche (ekşi krema)

1 tutam beyaz karabiber

Birkaç dal maydanoz

Tuz

Hazırlık

1 | Mısırı yıkayın ve süzün. Soğanı soyun ve doğrayın. Kereviz sapını da doğrayın. Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve soğan ve karabiberi 2 dakika rengi koyulaşana kadar kavurun.

2 | Mısırı ekleyin ve tavuk suyunu dökün. Orta ateşte 10 dakika pişirin.

3 | Ardından çorbayı Quick Chef'te 10. hızda karıştırın. Crème fraicheyi (ekşi krema) ekleyin ve tuzla tatlandırın. Karıştırın, üzerine doğranmış maydanoz serpin ve servis yapın.

İpucu - Daha kremamsı bir versiyon için cin mısırı kullanın. Servis yaparken birkaç sote mantar ekleyebilirsiniz.

Karalahana, kestane ve pastırma çorbası

4 | 10 dakika | 45 dakika

Malzemeler

350 gr karalahana

200 gr konserve
veya dondurulmuş kestane

2 dilim füme pastırma

1 patates

1 havuç

1 pırasa

70 cl sebze suyu

1 soğan

Tuz, karabiber

Hazırlık

1 | Pastırmayı küçük parçalar halinde kesin. Soğanı soyun ve doğrayın. Havucu ve patatesi soyun ve pırasayı yıkayın. Sebzeleri parçalar halinde kesin. Karalahanayı yıkayın ve parçalara bölün.

2 | Büyük bir güveçte, pastırma ve soğanları 2 dakika kavurun. Pırasa, patates ve havucu ekleyin ve 2 dakika kavurun. Karalahanayı ekleyin ve sebze suyunu dökün.

3 | Kapağını kapatın ve düşük ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin.

4 | Kestaneleri ekleyin ve 15 dakika daha pişirin.

5 | Ardından sadece birkaç parça kalana kadar çorbayı Quick Chef'te 4. hızda karıştırın.

İpucu - Servis yapmadan hemen önce bir avuç dolusu küp küp doğranmış Tomme peynini ekleyin.

Havuç, norveç ıstakozu ve chorizolu (sucuklu) çorba

4 | 10 dakika | 35 dakika

Malzemeler

600 gr havuç

2 diş sarımsak

2 sap limon otu

70 cl tavuk suyu

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı susam yağı

8 ince dilim chorizo (sucuk)

8 norveç ıstakozu

Tuz, karabiber

Birkaç Tayland fesleğeni yaprağı veya yenebilir çiçek

Hazırlık

1 | Sarımsak dişlerini ve havuçları soyun. Onları doğrayın. Limon otunun dış yapraklarını çıkarın ve ince ince kıyın.

2 | Bir tavada zeytinyağını ısıtın ve limon otu ve sarımsağı kavurun. Havuçları ekleyin ve 5 ila 10 dakika pişirin. Tavuk suyunu dökün ve kısık ateşte 25 dakika pişirin.

3 | Dilimlenmiş chorizoyu yağlı kağıtla kaplı bir fırın tepsisine koyun ve birkaç dakika ızgaranın altında pişirin.

4 | Havuçlar bir kere piştikten sonra lezzeti arttırmak için birkaç dakika Quick Chef'te 10. hızda karıştırın. Daha pürüzsüz bir doku için çorbayı süzgeçten geçirin. Sıcak tutun.

5 | Norveç ıstakozlarının kabuklarını çıkarın. Susam yağını küçük bir tavada ısıtın ve norveç ıstakozlarını kavurun.

6 | Her kâseye bir kepçe havuç çorbası koyun ve üzerine ıstakoz ve 2 dilim ızgara chorizo (sucuk) koyun. Fesleğen veya bir çiçekle süsleyin.

İpucu - Eğer çorbayı bir süzgeçten geçirmek istemiyorsanız karıştırmadan önce limon otunu çıkarın.

Gazpaço

4 | 15 dakika | 1saat

Malzemeler

400 gr olgun domates

½ salatalık

½ kereviz sapı

1 küçük kırmızı biber

½ demet fesleğen

1 diş sarımsak

20 cl zeytinyağı

10 cl su

1 yemek kaşığı beyaz şarap sirkesi

Tuz, karabiber

Hazırlık

1 | Domatesleri, salatalıkları ve kırmızı biberleri yıkayın. Biberin çekirdeklerini çıkarın ve salatalığı soyun. Sebzeleri parçalar halinde kesin. Fesleğeni yıkayın ve doğrayın. Sarımsağı soyun ve ikiye kesin, ardından saplarını ayırın.

2 | Sebzeleri, fesleğeni ve sarımsağı bir kâseye koyun ve zeytinyağı ve sirke ekleyin. Tuz ve karabiber serpin ve iyice karıştırın. Buzdolabında 1 saat bekleterek marine edin.

3 | Kâsenin içindekileri, istenilen doku elde edilene kadar biraz su ekleyerek, Quick Chef ile 10. hızda karıştırın. Soğuk servis yapın.

İpucu - Sarımsak sürülmüş tost ekmeği ile servis yapın.

Antep fıstığı
ve taze peynir ile doldurulmuş mantarlar

4 | 20 dakika | 20 dakika

Malzemeler

12 büyük beyaz mantar

1 limon

100 gr taze peynir

7 cl sıvı krema

50 gr kabuksuz antep fıstığı

1 diş sarımsak

Biraz zeytinyağı

Tuz, karabiber

Birkaç dal kekik veya mercanköşk

Hazırlık

1 | Fırını önceden 180°C'ye ısıtın. Mantarları temizleyin ve saplarını çıkarın. Limonu soyun ve etini çıkarın. Sarımsağı soyun ve ikiye kesin, ardından saplarını ayırın.

2 | Bir ölçüm kabına sarımsak, antep fıstığı, limonun içi ve formage fraisi ekleyin. Tuz ve karabiber serpin.

3 | Quick Chef ile 4. hızda 10 ila 15 saniye boyunca kremayı az az ekleyerek karıştırın. Birkaç antep fıstığı kalmalıdır.

4 | Karışımı mantarlara doldurun ve bir fırın kabına koyun. Biraz zeytinyağı gezdirin ve üzerine kekik serpin.

5 | 20 dakika fırınlayın.

İpucu - Barbeküler için mantarları plancha dumansız ızgarada pişirin.

Köri ezmesi

1 | 20 dakika | 15 dakika

Malzemeler

3 diş sarımsak
2 cm zencefil
1 kırmızı acı biber (tercihinize göre)
5 kakule
1 çay kaşığı rezene tohumu
1 çay kaşığı kişniş tohumu
1 çay kaşığı toz zerdeçal
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı tane karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı domates püresi
2 yemek kaşığı elma sirkesi
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı su

Hazırlık

1 | Sarımsakları soyun ve ikiye kesin, ardından saplarını ayırın. Zencefili soyun ve küçük parçalar halinde kesin. Bir yemek kaşığı yağı ısıtın ve zencefil ve sarımsağı düşük ısıda 10 dakika kadar pişirerek yumuşatın. Bir kenara koyun

2 | Bir davada rezene, kişniş, zerdeçal, karabiber, kimyon, kırmızı biberi kavurun. Bir kenara koyun.

3 | Kakulelerin içindeki tohumları alın.

4 | Baharatları ölçüm kabına koyun, içine sarımsak ve zencefili, kardamomu, köri tozunu, kırmızı biberi, domates püresini ve elma sirkesini ekleyin. Kalan zeytinyağını ekleyin. Homojen bir ezme elde edene kadar 6. hızda karıştırın.

5 | Bir kaba koyun.

İpucu - Bu ezmeyi ızgara tavuk filetosu veya pilavla kullanın.

Havuç ketçabı

4 | 20 dakika | 70 dakika

Malzemeler

500 gr havuç

2 soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı
beyaz şarap sirkesi

1 yemek kaşığı balzamik sirke

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tutam zencefil tozu

1 tutam kırmızı biber

1 defne yaprağı

50 gr esmer şeker

30 cl domates sosu

12 cl su

Tuz, karabiber

Hazırlık

1 | Sarımsak dişlerini ve soğanı soyun ve doğrayın. Havuçları soyun ve doğrayın.

2 | Yağı bir kızartma tavasında ısırın ve soğan ve sarımsağı havuçlarla yüksek ateşte karamelize edin. 5 dakika sonra üzerine esmer şeker serpin ve 3 dakika boyunca karamelize edin. Beyaz şarap sirkesi ve balzamik sirke ile sulandırın. Sirke buharlaştığında, zencefil, kırmızı biber, 5 cl su ve domates sosu ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin.

3 | Kapağını kapatın ve 1 saat kadar çok düşük ateşte pişirin, zaman zaman karıştırın ve az miktarda sıvının kaldığını kontrol edin.

4 | Defne yaprağını çıkarın ve pürüzsüz bir karışım elde edilene kadar 7cl su ekleyerek turbo modunda Quick Chef'te karıştırın.

5 | Ketçabı soğumaya bırakın ve ardından buzdolabına yerleştirin.

İpucu - Ketçabı ev yapımı nuggetlarla servis edin.

Roka
ve ızgara bademli pesto

4 | 15 dakika | 5 dakika

Malzemeler

100 g roka
10 fesleğen yaprağı
1 diş sarımsak
60 gr soğulmuz ve ezilmiş badem
15 cl zeytinyağı
50 gr toz parmesan
Tuz, karabiber

Hazırlık

1 | Roka ve fesleğen yapraklarını yıkayın ve iyice kurulayın. Bir tavada bademleri kavurun.

2 | Sarımsağı soyun, ikiye kesin ve başını çıkarın.

3 | Ölçüm kabına yağı dökün. Rokayı, fesleğeni, sarımsağı, bademleri ve parmesanı ekleyin. Tuz ve karabiber serpin.

4 | Quick Chef ile homojen bir karışım elde edene kadar 4. hızda karıştırın.

İpucu - Bu pestoyu bademlerin yerine çam fıstığı kullanarak da yapabilirsiniz.

Şeftali ve mürver çiçeği kompostosu

4 | 10 dakika | 20 dakika

Malzemeler

1 kg sarı şeftali

2 gr kurutulmuş mürver çiçeği

1 yemek kaşığı agave şurubu

Hazırlık

1 | Şeftalileri soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Küp küp doğrayın.

2 | Bir tencereye şeftalileri, mürver çiçeğini ve agave şurubunu ekleyin. Kapağını kapatın ve orta ateşte yaklaşık 20 dakika pişirin. Gerekirse bir tutam su ekleyin.

3 | Ardından pürüzsüz bir komposto elde etmek için Quick Chef ile 6. hızda karıştırın. Tüketmeden önce soğumaya bırakın.

İpucu - Kurutulmuş mürver çiçekleri organik dükkanların bitki bölümünde bulunur. Ayrıca onları mevsiminde toplayıp kurutabilirsiniz.

Papaya ve akçaağaç şurubu kompostosu

4 | 10 dakika | 20 dakika

Malzemeler

2 büyük papaya

3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu

1 yemek kaşığı limon suyu

1 sap limon otu

5 cl su

Hazırlık

1 | Papayaları ikiye bölün. Çekirdeklerini ve etini çıkarın, ardından etini parçalara bölün. Limon otunun dış yaprağını ve sert ucunu çıkarın, ardından sapları boyuna ikiye kesin.

2 | Bir tavaya papaya ve limon otunu ekleyin, suyu dökün ve düşük ısıda 20 dakika kadar pişirin.

3 | Pişirdikten sonra limon otu saplarını çıkarın ve yavaş yavaş akçaağaç şurubu ve limon suyunu ekleyerek 4. hızda Quick Chef ile karıştırın.

4 | Tüketmeden önce soğumaya bırakın.

İpucu - Papaya lif bakımından zengindir ve sindirime yardımcı olur.

Yemiş ezmesi

1 | 15 dakika | 5 dakika

Malzemeler

60 g fındık tozu

150 gr sütlü çikolata

1 çay kaşığı fındık püresi

50 gr bitter çikolata

4 yemek kaşığı fındık yağı

Hazırlık

1 | Fındık tozunu birkaç dakika tavada kavurun.

2 | Sütlü çikolatayı ve bitter çikolatayı parçalayın ve sıcak su üzerindeki bir kâsede eritin. Soğumaya bırakın.

3 | Fındık tozunu bir ölçüm kabına koyun. Erimiş çikolatayı, fındık püresini ve yağı ekleyin, ardından homojen bir karışım elde edene kadar Quick Chef'te 8. hızda karıştırın.

4 | Bir cam kavanoza koyun.

İpucu - Ezmeyi güneş ışığından uzak kuru bir yerde saklayın. Eğer sertleşirse daha kolay sürülmesi için birkaç saniye ısıtın.