

Turnovers



Snack Collection

Chaussons / Ciastka francuskie /
Blätterteigtaschen / Flapjes / Fylote vafler /
Små pajer / Tarter / Pasteijat / Рулетики

Snack Collection
4-6 min

Snack Collection
Precision
P3 - 4-6 min

en Summary

Apple turnovers.....	4
Minced meat empanadas	4
Salmon empanadas	5
Spinach and cheese turnovers.....	5

fr Sommaire

Chaussons aux pommes.....	6
Empanadas viande hachée	6
Empanadas au saumon	7
Chaussons épinards et fromage.....	7

pl Podsumowanie

Jabłkowe ciastka francuskie.....	8
Empanady z mięsem mielonym	8
Empanady z łososiem	9
Ciastka francuskie ze szpinakiem i serem.....	9

de Inhalt

Apfeltaschen.....	10
Empanadas mit Hackfleisch	10
Empanadas mit Lachs	11
Spinat- und Käsetaschen	11

nl Overzicht

Appelflapjes	12
Gehaktempanada's	12
Zalmempanada's	13
Flapjes met spinazie en kaas.....	13

da Oversigt

Fyldte vafler med æble.....	14
Empanadas med hakket kød	14
Empanadas med laks	15
Fyldte vafler med spinat og ost.....	15

sv Sammanfattning

Små äppelknyten	16
Köttfärs- empanadas	16
Lax- empanadas	17
Spenat- och ostknyten	17

no Sammendrag

Epleterter	18
Empanadas med kjøttdeig	18
Empanadas med laks	19
Terter med spinat og ost.....	19

fi Yhteenveto

Omenataskut.....	20
Jauhelihaempanadat	20
Lohiempanadat	21
Pinaatti-juustopasteijat.....	21

uk Стислий огук

Яблучні рулетики	22
Емпанадас із м'ясним фаршем	22
Емпанадас із лососем	23
Рулетики зі шпинатом і сиром	23



Snack Collection

APPLE TURNOVERS

INGREDIENTS For 7 pieces

- 1 puff pastry, rolled out and cut into 7 circles 10 cm in diameter
- 250 g apples, peeled, cored and cut into small cubes

- 40 g caster sugar
- 0.5 tsp cinnamon
- 1 tbsp lemon juice
- 15 g butter
- Sugar for dusting

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P3 - 4min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a frying pan, mix the apples with the sugar, cinnamon, lemon juice and butter. Cook over a medium heat until the apples are tender and slightly caramelised. Leave to cool.

Place 1 tablespoon of applesauce in the centre of each pastry circle.

Fold the pastry over to form the turnover, press to seal the edges and lightly flatten the top of the turnover with your hand. Sprinkle the tops of the turnovers lightly with sugar.

Preheat your appliance.

Place the turnovers in the appliance. Cook until the turnovers are golden and crisp. Check if they are cooked through and start again.

Tips: If the pastry is sticky, lightly flour it. Serve the apple turnovers warm to appreciate their melt-in-the-mouth centre. It is important not to overfill the turnovers to avoid the applesauce overflowing during cooking.

MINCED MEAT EMPANADAS

INGREDIENTS For 7 pieces

- 1 round puff pastry cut into 7 discs 10 cm in diameter
- 130 g minced beef
- 0.25 finely chopped yellow onion

- 1 tsp paprika
- 0.5 tsp cumin seeds
- 1 egg yolk
- 2 pinches of salt

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a bowl and mix well.

Place 1 tablespoon of the mixture in the shape of a quenelle in the centre of each disc.

Fold the dough over to form the turnover, press to seal the edges and flatten the top of the turnover slightly with your hand. Sprinkle lightly with paprika and cumin.

Preheat your appliance.

Place the turnovers in the appliance. Cook until the turnovers are golden and crispy.

Check cooking and restart if necessary.

Tips: Use spices to taste and serve with a green salad.

SALMON EMPANADAS

INGREDIENTS For 7 pieces

- 1 round puff pastry cut into 7 discs 10 cm in diameter
- 120 g salmon tartare
- 2 tbsp lemon juice
- 1 tsp lemon zest

- 1 tsp paprika
- 1 tsp pink peppercorns
- 1 tsp grated fresh ginger
- 1 tbsp olive oil
- 2 pinches of salt

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a bowl and mix well.

Place 1 tablespoon of the mixture in the shape of a quenelle in the centre of each disc.

Fold the pastry over to form the turnover, press down to seal the edges and lightly flatten the top of the turnover with your hand.

Preheat your appliance.

Place the turnovers in the appliance. Bake until golden brown and crispy.

Check the cooking time and restart if necessary.

Tips: For a complete dish, serve with a green salad.

SPINACH AND CHEESE TURNOVERS

INGREDIENTS For 7 pieces

- 1 round puff pastry cut into 7 discs 10 cm in diameter
- 110 g crumbled feta cheese

- 30 g chopped fresh spinach
- 1 egg yolk
- 3 pinches grated nutmeg
- 1 pinch black pepper

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Pour all the ingredients into a bowl and mix well.

Place 1 tablespoon of the mixture in the shape of a quenelle in the centre of each disc.

Fold the pastry over to form the turnover, press down to seal the edges and lightly flatten the top of the turnover with your hand.

Preheat your appliance.

Place the turnovers in the appliance. Bake until golden brown and crispy.

Check the cooking time and restart if necessary.

Tips: A lamb's lettuce salad is a perfect accompaniment to these delicious turnovers.

CHAUSSENS AUX POMMES

INGRÉDIENTS Pour 7 pièces

- 1 pâte feuilletée, étalée et découpée en 7 cercles de 10 cm de diamètre
- 250 g de pommes, pelées, évidées et coupées en petits dés
- 40 g de sucre en poudre
- 0,5 càc de cannelle
- 1 càs de jus de citron
- 15 g de beurre
- Sucre pour saupoudrer

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P3 - 4min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans une poêle, mélangez les pommes avec le sucre, la cannelle, le jus de citron et le beurre. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient tendres et légèrement caramélisées. Laissez refroidir. Déposez 1 càs de compote de pommes au centre de chaque cercle de pâte. Repliez la pâte pour former le chausson, appuyez pour sceller les bords et aplatissez légèrement le dessus du chausson avec votre main. Saupoudrez légèrement le dessus des chaussons de sucre. Faites préchauffer votre appareil. Placez les chaussons dans l'appareil. Faites cuire jusqu'à ce que les chaussons soient dorés et croustillants. Vérifiez la cuisson si nécessaire et relancez.

Conseils: Si la pâte est collante, farinez-la légèrement. Servez les chaussons aux pommes tièdes pour apprécier leur cœur fondant. Il est important de ne pas trop remplir les chaussons pour éviter que la compote ne déborde lors de la cuisson.

EMPANADAS VIANDE HACHÉE

INGRÉDIENTS Pour 7 pièces

- 1 pâte feuilletée ronde découpée en 7 disques de 10 cm de diamètre
- 130 g de viande de bœuf hachée
- 0,25 oignon jaune finement haché
- 1 càc de paprika
- 0,5 càc de graines de cumin
- 1 jaune d'œuf
- 2 pincées de sel

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un bol, versez tous les ingrédients et mélangez bien. Déposez 1 càs du mélange en forme de quenelle au centre de chaque disque. Repliez la pâte pour former le chausson, appuyez pour sceller les bords et aplatissez légèrement le dessus du chausson avec votre main. Saupoudrez légèrement de paprika et de cumin. Faites préchauffer votre appareil. Placez les chaussons dans l'appareil. Faites cuire jusqu'à ce que les chaussons soient dorés et croustillants. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Conseils: Utilisez des épices selon vos goûts et accompagnez d'une salade verte.

EMPANADAS AU SAUMON

INGRÉDIENTS Pour 7 pièces

- 1 pâte feuilletée ronde découpée en 7 disques de 10 cm de diamètre
- 120 g de saumon coupé en tartare
- 2 càs de jus de citron
- 1 càc de zeste de citron
- 1 càc de paprika
- 1 càc de baies roses
- 1 càc de gingembre frais râpé
- 1 càc d'huile d'olive
- 2 pincées de sel

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un bol, versez tous les ingrédients et mélangez bien. Déposez 1 càs du mélange en forme de quenelle au centre de chaque disque. Repliez la pâte pour former le chausson, appuyez pour sceller les bords et aplatissez légèrement le dessus du chausson avec votre main. Faites préchauffer votre appareil. Placez les chaussons dans l'appareil. Faites cuire jusqu'à ce que les chaussons soient dorés et croustillants. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Conseils: Pour un plat complet, accompagnez de salade verte.

CHAUSSENS ÉPINARDS ET FROMAGE

INGRÉDIENTS Pour 7 pièces

- 1 pâte feuilletée ronde découpée en 7 disques de 10 cm de diamètre
- 110 g de feta émiettée
- 30 g d'épinards frais hachés
- 1 jaune d'œuf
- 3 pincées de muscade râpée
- 1 pincée de poivre noir

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS:

Dans un bol, versez tous les ingrédients et mélangez bien. Déposez 1 càs du mélange en forme de quenelle au centre de chaque disque. Repliez la pâte pour former le chausson, appuyez pour sceller les bords et aplatissez légèrement le dessus du chausson avec votre main. Faites préchauffer votre appareil. Placez les chaussons dans l'appareil. Faites cuire jusqu'à ce que les chaussons soient dorés et croustillants. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire.

Conseils: Pour accompagner ces délicieux chaussons, servez avec une salade de mâche.

Découvrez plus de recettes et partagez les vôtres sur l'app My Tefal



JABŁKOWE CIASTKA FRANCUSKIE

SKŁADNIKI 7 sztuk

- 1 ciasto francuskie, rozwinięte i pokrojone w 7 kótek o średnicy 10 cm
- 250 g obranych i wydrążonych jabłek, pokrojonych w małe kostki

- 40 g cukru pudru
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżka soku z cytryny
- 15 g masła
- Cukier do posypania

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P3 - 4min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Na patelni wymieszaj jabłka z cukrem, cynamonem, sokiem z cytryny i masłem. Zmaż na średnim ogniu, aż jabłka będą delikatne i lekko skarmelizowane. Pozostaw do ostygnięcia.

Umieść jedną łyżkę sosu jabłkowego pośrodku każdego kółka z ciasta francuskiego.

Złóż ciasto na pół, przyciśnij je, aby uszczelnić jego krawędzie i lekko spłaszcz górną część ręką. Posyp ciastka niewielką ilością cukru.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść ciastka w urządzeniu. Piecz, aż będą złote i chrupiące. Sprawdź, czy są gotowe, i zacznij od nowa z kolejną porcją.

Wskazówki: Jeśli ciasto lepi się, lekko posyp je mąką. Podawać jabłkowe ciastka francuskie na ciepło, aby docenić ich rozpylające się w ustach nadzienie. Nie umieszczaj w ciastkach zbyt dużo sosu jabłkowego, aby nie wyciekał z nich podczas pieczenia.

EMPANADY Z MIĘSEM MIELONYM

SKŁADNIKI 7 sztuk

- 1 okrągłe ciasto francuskie pokrojone na 7 kótek o średnicy 10 cm
- 130 g mielonej wołowiny
- 1/4 drobno posiekanej cebuli

- 1 łyżeczka papryki
- 1/2 łyżeczki nasion kuminu
- 1 żółtko jaja
- 2 szczypty soli

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do miski i dobrze je wymieszaj.

Umieść jedną łyżkę mieszaniny w kształcie quenelle pośrodku każdego kółka.

Złóż ciasto na pół, przyciśnij je, aby uszczelnić jego krawędzie i lekko spłaszcz górną część ręką. Lekko posyp papryką i kuminem.

Rozgrzej urządzenie.

Umieść ciastka w urządzeniu. Piecz, aż ciastka będą złote i chrupiące.

Sprawdź, czy się upiekły, i w razie potrzeby zacznij od nowa.

Wskazówki: Dopraw do smaku i podawaj z zieloną sałatką.

EMPANADY Z ŁOSOSIEM

SKŁADNIKI 7 sztuk

- 1 okrągłe ciasto francuskie pokrojone na 7 kótek o średnicy 10 cm
- 120 g tatara z łososia
- 2 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżeczka skórki z cytryny

- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka różowego pieprzu
- 1 łyżeczka startego świeżego imbiru
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 szczypty soli

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do miski i dobrze je wymieszaj.

Umieść jedną łyżkę mieszaniny w kształcie quenelle pośrodku każdego kółka.

Złóż ciasto na pół, przyciśnij je, aby uszczelnić jego krawędzie i lekko spłaszcz górną część ręką. Rozgrzej urządzenie.

Umieść ciastka w urządzeniu. Piecz, aż ciastka będą złociste i chrupiące.

Sprawdź, czy się upiekły, i w razie potrzeby zacznij od nowa.

Wskazówki: Podawaj z zieloną sałatką.

CIASTKA FRANCUSKIE ZE SZPINAKIEM I SEREM

SKŁADNIKI 7 sztuk

- 1 okrągłe ciasto francuskie pokrojone na 7 kótek o średnicy 10 cm
- 110 g pokruszonego sera feta
- 30 g posiekanego świeżego szpinaku

- 1 żółtko jaja
- 3 szczypty startej gałki muszkatołowej
- 1 szczypta czarnego pieprzu

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5min30

KROKI I INSTRUKCJE:

Wlej wszystkie składniki do miski i dobrze je wymieszaj.

Umieść jedną łyżkę mieszaniny w kształcie quenelle pośrodku każdego kółka.

Złóż ciasto na pół, przyciśnij je, aby uszczelnić jego krawędzie i lekko spłaszcz górną część ręką. Rozgrzej urządzenie.

Umieść ciastka w urządzeniu. Piecz, aż ciastka będą złociste i chrupiące.

Sprawdź, czy się upiekły, i w razie potrzeby zacznij od nowa.

Wskazówki: Sałatka z roszponką jest doskonałym dodatkiem do tych pysznych ciastek francuskich.



APFELTASCHEN

ZUTATEN Für 7 Stück

- 1 Blätterteig, ausgerollt und in 7 Kreise mit einem Durchmesser von jeweils 10 cm geschnitten
- 250 g Äpfel, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten

- 40 g Kristallzucker
- 0,5 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 15 g Butter
- Zucker zum Bestäuben

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P3 - 4 min 30 sek

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

In einer Pfanne die Äpfel mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Butter vermischen. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Äpfel zart und leicht karamellisiert sind. Abkühlen lassen.

1 Esslöffel Apfelmus in die Mitte jedes Teigkreises geben.

Den Teig mittig umfalten, um eine Tasche zu bilden, die Kanten andrücken und die Oberseite des Teigs leicht mit der Hand flach drücken. Die Oberseite mit etwas Zucker bestreuen.

Das Gerät vorheizen.

Die Taschen in das Gerät geben. Backen, bis die Taschen goldbraun und knusprig sind. Prüfen, ob sie gebacken sind, und den Vorgang wiederholen.

Tipps: Wenn der Teig klebt, etwas Mehl darüber streuen. Servieren Sie die Apfeltaschen warm, damit die Füllung im Mund zergeht. Es ist wichtig, die Taschen nicht zu überfüllen, damit das Apfelmus während des Backvorgangs nicht ausläuft.

EMPANADAS MIT HACKFLEISCH

ZUTATEN Für 7 Stück

- 1 runder Blätterteig, in 7 Kreise mit einem Durchmesser von jeweils 10 cm geschnitten
- 130 g Rinderhack
- eine Viertel gelbe Zwiebel, fein gehackt

- 1 TL Paprikapulver
- 0,5 TL Kreuzkümmelsamen
- 1 Eigelb
- 2 Prisen Salz

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 sek

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Einen Esslöffel der Mischung in Quenellen-Form in die Mitte jedes Kreises geben.

Den Teig mittig umfalten, um eine Tasche zu bilden, die Kanten andrücken und die Oberseite des Teigs leicht mit der Hand flach drücken. Leicht mit Paprika und Kreuzkümmel bestreuen.

Das Gerät vorheizen.

Die Taschen in das Gerät geben. Backen, bis die Taschen goldbraun und knusprig sind.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Tipps: Mit Gewürzen abschmecken und mit grünem Salat servieren.

EMPANADAS MIT LACHS

ZUTATEN Für 7 Stück

- 1 runder Blätterteig, in 7 Kreise mit einem Durchmesser von jeweils 10 cm geschnitten
- 120 g Lachstatar
- 2 EL Zitronensaft

- 1 TL Zitronenschale
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL rosa Pfefferkörner
- 1 EL geriebener frischer Ingwer
- 1 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 sek

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Einen Esslöffel der Mischung in Quenellen-Form in die Mitte jedes Kreises geben.

Den Teig mittig umfalten, um eine Tasche zu bilden, die Kanten andrücken und die Oberseite des Teigs leicht mit der Hand flach drücken.

Das Gerät vorheizen.

Die Taschen in das Gerät geben. Backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Tipps: Für ein komplettes Gericht servieren Sie sie mit einem grünen Salat.

SPINAT- UND KÄSETASCHEN

ZUTATEN Für 7 Stück

- 1 runder Blätterteig, in 7 Kreise mit einem Durchmesser von jeweils 10 cm geschnitten
- 110 g Fetakäse, zerkrümelt

- 30 g gehackter frischer Spinat
- 1 Eigelb
- 3 Prisen geriebene Muskatnuss
- 1 Prise schwarzen Pfeffer

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 sek

SCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Einen Esslöffel der Mischung in Quenellen-Form in die Mitte jedes Kreises geben.

Den Teig mittig umfalten, um eine Tasche zu bilden, die Kanten andrücken und die Oberseite des Teigs leicht mit der Hand flach drücken.

Das Gerät vorheizen.

Die Taschen in das Gerät geben. Backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Prüfen Sie, ob sie gebacken sind, und wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

Tipps: Ein Feldsalat ist die perfekte Ergänzung zu diesen köstlichen Teigtaschen.

Entdecken Sie weitere Rezepte
und teilen Sie Ihre eigenen
Rezepte in der App „My Tefal“.



APPELFLAPJES

INGREDIËNTEN Voor 7 stuks

- 1 rol bladerdeeg, uitgerold en gesneden in 7 cirkels met een diameter van 10 cm
- 250 g appels, geschild, zonder klokhuis en in kleine blokjes gesneden

- 40 g fijne kristalsuiker
- 0,5 tl kaneel
- 1 el citroensap
- 15 g boter
- Suiker voor het bestrooien

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P3 - 4 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Meng in een koekenpan de appels met de suiker, de kaneel, het citroensap en de boter. Kook op middelhoog vuur tot de appels zacht en licht gekarameliseerd zijn. Laat afkoelen.

Doe 1 eetlepel appelmix in het midden van elke deegcirkel.

Vouw het deeg om het flapje te vormen, druk op de randen om deze af te dichten en maak de bovenkant van het flapje lichtjes plat met je hand. Bestrooi de bovenkant van de flapjes licht met suiker.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de flapjes in het apparaat. Bak de flapjes tot ze goudbruin en krokant zijn. Controleer of ze gaar zijn en start opnieuw met de overige flapjes.

Tips: Als het deeg kleverig is, bestrijk het dan licht met bloem. Serveer de appel flapjes warm voor de beste smaakervaring. Het is belangrijk dat je de flapjes niet te vol maakt om te voorkomen dat de appelmix overstroomt tijdens het bakken.

GEHAKTEMPANADA'S

INGREDIËNTEN Voor 7 stuks

- 1 rol bladerdeeg gesneden in 7 schijven met een diameter van 10 cm
- 130 g rundergehakt
- 0,25 gele ui, fijn gehakt

- 1 tl paprikapoeder
- 0,5 tl komijnzaad
- 1 eierdooier
- 2 snufjes zout

Snack Collection
6 min.
Snack Collection Precision
P3 - 5 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze goed.

Plaats 1 eetlepel van het mengsel in de vorm van een langwerpig balletje in het midden van elke schijf.

Vouw het deeg om het flapje te vormen, druk op de randen om deze af te dichten en maak de bovenkant van het flapje een beetje plat met je hand. Bestrooi licht met paprikapoeder en komijn.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de flapjes in het apparaat. Bak de flapjes tot ze goudbruin en krokant zijn.

Controleer de gaarheid en start het bakproces opnieuw indien nodig.

Tips: Gebruik kruiden naar smaak en serveer met een groene salade.

ZALMEMPANADA'S

INGREDIËNTEN Voor 7 stuks

- 1 rol bladerdeeg gesneden in 7 schijven met een diameter van 10 cm
- 120 g zalm tartaar
- 2 el citroensap

- 1 tl citroenrasp
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl roze peperkorrels
- 1 tl geraspte verse gember
- 1 el olijfolie
- 2 snufjes zout

Snack Collection
6 min.
Snack Collection Precision
P3 - 5 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze goed.

Plaats 1 eetlepel van het mengsel in de vorm van een langwerpig balletje in het midden van elke schijf.

Vouw het deeg om het flapje te vormen, druk op de randen om deze af te dichten en maak de bovenkant van het flapje lichtjes plat met je hand.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de flapjes in het apparaat. Bak de flapjes tot ze goudbruin en krokant zijn.

Controleer de bereidingstijd en start opnieuw indien nodig.

Tips: Serveer voor een compleet gerecht met een groene salade.

FLAPJES MET SPINAZIE EN KAAS

INGREDIËNTEN Voor 7 stuks

- 1 rol bladerdeeg gesneden in 7 schijven met een diameter van 10 cm
- 110 g verkruimelde fetakaas

- 30 g fijngehakte verse spinazie
- 1 eierdooier
- 3 snufjes geraspte nootmuskaat
- 1 snufje zwarte peper

Snack Collection
6 min.
Snack Collection Precision
P3 - 5 min. 30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe alle ingrediënten in een kom en meng ze goed.

Plaats 1 eetlepel van het mengsel in de vorm van een langwerpig balletje in het midden van elke schijf.

Vouw het deeg om het flapje te vormen, druk op de randen om deze af te dichten en maak de bovenkant van het flapje lichtjes plat met je hand.

Verwarm het apparaat voor.

Plaats de flapjes in het apparaat. Bak de flapjes tot ze goudbruin en krokant zijn.

Controleer de bereidingstijd en start opnieuw indien nodig.

Tips: Een veldslasalade is een perfecte aanvulling op deze heerlijke flapjes.

FYLDTE VAFLE MED ÆBLE

INGREDIENSER 7 stk.

- 1 butterdej, rullet ud og skåret i 7 cirkler med en diameter på 10 cm
- 250 g æbler, skrællede, udkernede og skåret i små tern
- 40 g sukker

- 0,5 tsk. kanel
- 1 spsk. citronsaft
- 15 g smør
- Sukker til at drysse over

Snack Collection
4 min.
Snack Collection Precision
P3 - 4,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Bland æblerne med sukker, kanel, citronsaft og smør på en stegepande. Steg ved mellemhøj varme, indtil æblerne er møre og let karamelliserede. Lad dem køle af.

Hæld 1 spsk. æbleblanding i midten af hver dejcirkel.

Fold dejen hen over for at forme vaflen, tryk for at forsegle kanterne, og tryk let ned på vaflen med hånden. Drys lidt sukker på vaflerne.

Forvarm apparatet.

Læg de fyldte vafle i apparatet. Bag vaflerne, til de er gyldne og sprøde. Tjek, om de er gennembagte, og start igen.

Tips: Hvis dejen er klæbrig, skal du mele den let. Servér de fyldte vafle varme for at nyde fyldet, der smelter i munden. Det er vigtigt ikke at overfylde vaflerne for at undgå, at æblefyldet flyder over under tilberedningen.

EMPANADAS MED HAKKET KØD

INGREDIENSER 7 stk.

- 1 rund butterdej skåret i 7 skiver med en diameter på 10 cm
- 130 g hakket oksekød
- 1 kvart finthakket løg

- 1 tsk. paprika
- 0,5 tsk. spidskommen
- 1 æggeblomme
- 2 knivspidser salt

Snack Collection
6 min.
Snack Collection Precision
P3 - 5,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en skål, og bland godt.

Kom 1 spsk. af blandingen i form af en quenelle på midten af hver dejcirkel.

Fold dejen hen over for at forme vaflen, tryk for at forsegle kanterne, og tryk let ned på vaflen med hånden. Drys let med paprika og spidskommen.

Forvarm apparatet.

Læg de fyldte vafle i apparatet. Bag vaflerne, til de er gyldne og sprøde.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tips: Smag til med krydderier, og servér med en grøn salat.

EMPANADAS MED LAKS

INGREDIENSER 7 stk.

- 1 rund butterdej skåret i 7 skiver med en diameter på 10 cm
- 120 g laksetatar
- 2 spsk. citronsaft
- 1 tsk. citronskal

- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. rosépeber
- 1 tsk. revet frisk ingefær
- 1 spsk. olivenolie
- 2 knivspidser salt

Snack Collection
6 min.
Snack Collection Precision
P3 - 5,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en skål, og bland godt.

Kom 1 spsk. af blandingen i form af en quenelle på midten af hver dejcirkel.

Fold dejen hen over for at forme vaflen, tryk for at forsegle kanterne, og tryk let ned på vaflen med hånden. Forvarm apparatet.

Læg de fyldte vafle i apparatet. Bag vaflerne, til de er gyldne og sprøde.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tips: Hvis du vil have et helt måltid, kan du servere den med en grøn salat.

FYLDTE VAFLE MED SPINAT OG OST

INGREDIENSER 7 stk.

- 1 rund butterdej skåret i 7 skiver med en diameter på 10 cm
- 110 g smuldret fetaost

- 30 g hakket frisk spinat
- 1 æggeblomme
- 3 knivspidser revet muskatnød
- 1 knivspids sort peber

Snack Collection
6 min.
Snack Collection Precision
P3 - 5,5 min.

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Hæld alle ingredienserne i en skål, og bland godt.

Kom 1 spsk. af blandingen i form af en quenelle på midten af hver dejcirkel.

Fold dejen hen over for at forme vaflen, tryk for at forsegle kanterne, og tryk let ned på vaflen med hånden. Forvarm apparatet.

Læg de fyldte vafle i apparatet. Bag vaflerne, til de er gyldne og sprøde.

Tjek, om de er færdige. Bag videre, hvis de ikke er.

Tips: En vårsalat er et perfekt supplement til disse lækre vafle.

SMÅ ÄPPELKNYTEN

INGREDIENSER För 7 st.

- 1 smördeg, utrullad och skuren i 7 rundlar med 10 cm i diameter
- 250 g äpplen, skalade, urkärnade och skurna i små kuber

- 40 g strösocker
- 0,5 tsk kanel
- 1 msk citronjuice
- 15 g smör
- Socker att pudra över

Snack Collection
4 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 4 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Blanda äpplena med socker, kanel, citronjuice och smör i en stekpanna. Tillaga på medelhög värme tills äpplena har blivit mjuka och lätt karamelliserade. Låt svalna.

Lägg 1 msk äppelsås i mitten av varje degrundel.

Vik över degen för att forma pajen, tryck för att försegla kanterna och platta till ovensidan lätt med handen. Strö lite socker över knytena.

Förvärm apparaten.

Lägg dina knyten i apparaten. Tillaga tills knytena är gyllene och krispiga. Kontrollera om de är färdiga och starta om.

Tips: Mjöla degen lätt om den är klibbig. Servera äppelknytena varma för att riktigt njuta av fyllningen som smälter i munnen. Det är viktigt att inte överfylla knytena för att undvika att äppelsåsen svämmar över under tillagningen.

KÖTTFÄRSEMPANADAS

INGREDIENSER För 7 st.

- 1 rund smördeg skuren i 7 rundlar med 10 cm i diameter
- 130 g nötfärs
- 0,25 gul lök, finhackad

- 1 tsk paprikapulver
- 0,5 tsk spiskumminfrön
- 1 äggula
- 2 nypor salt

Snack Collection
6 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en bunke och blanda väl.

Lägg 1 msk av blandningen i form av en quenelle i mitten av varje rundel.

Vik över degen för att forma knyten, tryck för att försegla kanterna och platta till ovensidan lätt med handen. Strö över lite paprikapulver och spiskummin.

Förvärm apparaten.

Lägg dina knyten i apparaten. Tillaga tills knytena är gyllene och krispiga.

Kontrollera om de är klara och starta om vid behov.

Tips: Krydda mer för extra smak och servera med en grönsallad.

LAXEMPANADAS

INGREDIENSER För 7 st.

- 1 rund smördeg skuren i 7 rundlar med 10 cm i diameter
- 120 g laxtartar
- 2 msk citronjuice
- 1 tsk citronskal

- 1 tsk paprikapulver
- 1 tsk rosépeppar
- 1 tsk riven färsk ingefära
- 1 msk olivolja
- 2 nypor salt

Snack Collection
6 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en bunke och blanda väl.

Lägg 1 msk av blandningen i form av en quenelle i mitten av varje rundel.

Vik över degen för att forma knyten, tryck för att försegla kanterna och platta till ovensidan lätt med handen.

Förvärm apparaten.

Lägg dina knyten i apparaten. Grädda tills de är gyllenbruna och krispiga.

Kontrollera tillagningstiden och starta om vid behov.

Tips: Servera med en grönsallad för en hel måltid.

SPENAT- OCH OSTKNYTEN

INGREDIENSER För 7 st.

- 1 rund smördeg skuren i 7 rundlar med 10 cm i diameter
- 110 g smulad fetaost

- 30 g hackad färsk spenat
- 1 äggula
- 3 nypor riven muskot
- 1 nypa svartpeppar

Snack Collection
6 minuter
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 s

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser i en bunke och blanda väl.

Lägg 1 msk av blandningen i form av en quenelle i mitten av varje rundel.

Vik över degen för att forma knyten, tryck för att försegla kanterna och platta till ovensidan lätt med handen.

Förvärm apparaten.

Lägg dina knyten i apparaten. Grädda tills de är gyllenbruna och krispiga.

Kontrollera tillagningstiden och starta om vid behov.

Tips: En mâchesallad är ett perfekt komplement till de här läckra knytena.

EPLETERTER

INGREDIENSER 7 porsjoner

- 1 butterdeig, rullet ut og kuttet i 7 sirkler som er 10 cm i diameter
- 250 g epler, skrelte, med kjernen fjernet, og skåret i små terninger

- 40 g strøsukker
- 0,5 ss kanel
- 1 ss sitronsaft
- 15 g smør
- Sukker som skal strøs over

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P3 - 4 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Bland eplene sammen med sukker, kanel, sitronsaft og smør i en stekepanne. Stek over middels varme til eplene er møre og litt karamelliserte. La det avkjøles.

Tilsett én spiseskje eplemos i midten av hver deigsirkel.

Brett deigen for å lage tertene. Trykk for å forsegle kantene, og gjør toppen av tertene litt flat med hånden.

Dryss litt sukker over toppen.

Forvarm produktet.

Plasser tertene i produktet. Stek til tertene er gylne og sprø. Kontroller at de er gjennomstekte, og gjenta prosessen.

Tips: Hvis bakverket er klebrig, kan du mele det lett. Server epletartene varme for å nyte at midten smelter på tungen. Det er viktig å ikke overfylle tertene, slik at eplemosen ikke flyter over når de stekes.

EMPANADAS MED KJØTTDEIG

INGREDIENSER 7 porsjoner

- 1 rund butterdeig skåret i 7 skiver som er 10 cm i diameter
- 130 g kjøttdeig
- 0,25 gul løk, finhakket

- 1 ts paprika
- 0,5 ts spisskummenfrø
- 1 eggeplomme
- 2 klyper med salt

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en bolle, og bland dem godt.

Tilsett én spiseskje av blandingen, formet som en avlang kjøttkake, i midten av hver skive.

Brett deigen over for å forme empanadasen. Trykk for å forsegle kantene, og gjør toppen flat med hånden.

Dryss over litt paprika og spisskummen.

Forvarm produktet.

Plasser tertene i produktet. Stek til de er gylne og sprø.

Kontroller at de er gjennomstekte, og gjenta ved behov.

Tips: Smak til med krydder, og server med en grønn salat.

EMPANADAS MED LAKS

INGREDIENSER 7 porsjoner

- 1 rund butterdeig skåret i 7 skiver som er 10 cm i diameter
- 120 g laksetartar
- 2 ss sitronsaft
- 1 ts sitronskall

- 1 ts paprika
- 1 ts rosa pepperkorn
- 1 ts fersk ingefær, revet
- 1 ss olivenolje
- 2 klyper med salt

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en bolle, og bland dem godt.

Tilsett én spiseskje av blandingen, formet som en avlang kjøttkake, i midten av hver skive.

Brett deigen for å forme empanadasen. Trykk for å forsegle kantene, og gjør toppen litt flat med hånden.

Forvarm produktet.

Plasser tertene i produktet. Stek til de er gyllenbrune og sprø.

Kontroller at empanadasen er ferdig, og gjenta ved behov.

Tips: For en komplett rett kan du servere en grønn salat til.

TERTER MED SPINAT OG OST

INGREDIENSER 7 porsjoner

- 1 rund butterdeig skåret i 7 skiver som er 10 cm i diameter
- 110 g smuldret fetaost

- 30 g hakket fersk spinat
- 1 eggeplomme
- 3 klyper revet muskatnøtt
- 1 klype sort pepper

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 sek

FREMANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Hell alle ingrediensene i en bolle, og bland dem godt.

Tilsett én spiseskje av blandingen, formet som en avlang kjøttkake, i midten av hver skive.

Brett deigen over for å forme empanadasen. Trykk for å forsegle kantene, og gjør toppen litt flat med hånden.

Forvarm produktet.

Plasser tertene i produktet. Stek til de er gyllenbrune og sprø.

Kontroller at empanadasen er ferdig, og gjenta ved behov.

Tips: Vårsalat er et perfekt tilbehør til disse deilige tertene.

OMENATASKUT

AINEKSET 7 kappaletta

- 1 voitaikina kaulittuna ja leikattuna 7 ympyrään, joiden halkaisija on 10 cm
- 250 g omenoita kuorittuina ja pieniksi kuutioiksi viipaloituina

- 40 g hienoa sokeria
- 0.5 tl kanelia
- 1 rkl sitruunamehua
- 15 g voita
- Sokeria ripotteluun

Snack Collection
4 min
Snack Collection Precision
P3 - 4 min 30 s

OHJEET:

Sekoita omenat, sokeri, kaneli, sitruunamehu ja voi paistinpannulla. Paista keskilämmöllä, kunnes omenat ovat pehmentyneet ja hieman karamellisoituneet. Anna jäähtyä.

Laita ruokalusikallinen omenasosetta jokaisen taikinapalan keskelle.

Muodosta tasku taivuttamalla taikina puoliksi ja painamalla reunat yhteen. Litistä lopuksi kevyesti kädellä.

Ripottele omenataskujen päälle hieman sokeria.

Esilämmitä laite.

Laita leivonnaiset laitteeseen. Paista omenataskuja, kunnes ne ovat kultaisia ja rapeita. Tarkista kypsytys ja toista vaiheet.

Vinkkejä: Jos taikina tuntuu tahmealta, jauhota sitä kevyesti. Tarjoile omenataskut lämpiminä ja nauti niiden suussa sulavasta täytteestä. On tärkeää, ettei omenataskuja täytetä liikaa, jotta omenasosetta ei pursuille kypsennyksen aikana.

JAUHELIIHAEMPANADAT

AINEKSET 7 kappaletta

- 1 pyöreä voitaikina leikattuna 7 levyksi, joiden halkaisija 10 cm
- 130 g naudanjauhelihaa
- 1/4 keltasipulia hienoksi silputtuna

- 1 tl paprikajauhetta
- 0,5 tl juustokuminan siemeniä
- 1 munankeltuainen
- 2 hyppysellistä suolaa

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset kulhoon ja sekoita hyvin.

Laita ruokalusikallinen seosta jokaisen levyn keskelle kvenellin muotoon.

Muodosta tasku taivuttamalla taikina puoliksi ja painamalla reunat yhteen. Litistä lopuksi hieman kädellä.

Ripottele päälle hieman paprikajauhetta ja juustokuminaa.

Esilämmitä laite.

Laita leivonnaiset laitteeseen. Paista, kunnes empanadat ovat kultaisia ja rapeita.

Tarkista kypsytys ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Vinkkejä: Lisää mausteita maun mukaan ja tarjoile vihreän salaatin kanssa.

LOHIEMPANADAT

AINEKSET 7 kappaletta

- 1 pyöreä voitaikina leikattuna 7 levyksi, joiden halkaisija 10 cm
- 120 g lohitartaria
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 tl sitruunankuorta

- 1 tl paprikajauhetta
- 1 tl roosepippuria
- 1 tl tuoretta inkivääriä raastettuna
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 hyppysellistä suolaa

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset kulhoon ja sekoita hyvin.

Laita ruokalusikallinen seosta jokaisen levyn keskelle kvenellin muotoon.

Muodosta tasku taivuttamalla taikina puoliksi ja painamalla reunat yhteen. Litistä lopuksi kevyesti kädellä.

Esilämmitä laite.

Laita leivonnaiset laitteeseen. Kypsennä kullannruskeiksi ja rapeiksi.

Tarkista paistoaika ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Vinkkejä: Saat kokonaisen ruoka-annoksen tarjoamalla empanadat vihreän salaatin kera.

PINAATTI-JUUSTOPASTEIJAT

AINEKSET 7 kappaletta

- 1 pyöreä voitaikina leikattuna 7 levyksi, joiden halkaisija 10 cm
- 110 g fetajuustoa murustettuna
- 30 g tuoretta pinaattia pilkottuna

- 1 munankeltuainen
- 3 hyppysellistä raastettua muskottipähkinää
- 1 hyppysellinen mustapippuria

Snack Collection
6 min
Snack Collection Precision
P3 - 5 min 30 s

OHJEET:

Kaada kaikki ainekset kulhoon ja sekoita hyvin.

Laita ruokalusikallinen seosta jokaisen levyn keskelle kvenellin muotoon.

Muodosta tasku taivuttamalla taikina puoliksi ja painamalla reunat yhteen. Litistä lopuksi kevyesti kädellä.

Esilämmitä laite.

Laita leivonnaiset laitteeseen. Kypsennä kullannruskeiksi ja rapeiksi.

Tarkista paistoaika ja jatka kypsennystä tarvittaessa.

Vinkkejä: Vuonankaalisalaatti on täydellinen lisuke näiden herkullisten pasteijoiden kanssa nautittavaksi.

ЯБЛУЧНІ РУЛЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ На 7 порцій

- 1 лист листового тіста, розкачаного й розрізаного на 7 кружечків діаметром 10 см
- 250 г яблук, очищених від шкірки, серцевини та нарізаних невеликими кубиками

- 40 г цукрового піску
- 0,5 ч.л. кориці
- 1 ст.л. лимонного соку
- 15 г вершкового масла
- Цукор для посипання

Snack Collection
4 хв
Snack Collection Precision
P3 - 4 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

У сковороді змішайте яблука із цукром, корицею, лимонним соком і вершковим маслом. Готуйте на середньому вогні, поки яблука не стануть м'якими й злегка карамелізуються. Залиште вихолонуті. Викладіть по 1 столовій ложці яблучного пюре в центр кожного кружечка тіста. Складіть тісто, щоб сформувати рулетик, притисніть, щоб запечатати краї, і злегка приплюсність верх рулетика рукою. Злегка присипте верхівки рулетиків цукром. Розігрійте прилад. Помістіть рулетики в прилад. Готуйте до золотистого кольору й хрусткої скоринки. Перевірте, чи вони пропеклися, і починайте знову.

Поради: Якщо тісто липке, злегка притрусіть його борошном. Подавайте яблучні рулетики теплими, щоб відчувати їхню середину, що тане в роті. Важливо не переполювати рулетики, щоб яблучне пюре не витекло під час приготування.

ЕМПАНАДАС ІЗ М'ЯСНИМ ФАРШЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 7 порцій

- 1 круглий лист тіста, розрізаний на 7 дисків діаметром по 10 см
- 130 г яловичого фаршу
- 0,25 дрібно нарізаної жовтої цибулини

- 1 ч.л. паприки
- 0,5 ч.л. насіння кмину
- 1 яєчний жовток
- 2 щіпки солі

Snack Collection
6 хв
Snack Collection Precision
P3 - 5 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти в чашу й добре перемішайте. Викладіть по 1 столовій ложці суміші у формі кнелі в центр кожного диска. Складіть тісто, щоб сформувати рулетик, притисніть, щоб запечатати краї, і злегка приплюсність верх рулетика рукою. Злегка присипте паприкою та кмином. Розігрійте прилад. Помістіть рулетики в прилад. Готуйте, доки рулетики не стануть золотистими та хрусткими. Перевірте готовність і за потреби повторіть процедуру.

Поради: Додайте спеції за смаком і подавайте із зеленим салатом.

ЕМПАНАДАС ІЗ ЛОСОСЕМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 7 порцій

- 1 круглий лист тіста, розрізаний на 7 дисків діаметром по 10 см
- 120 г тартару з лосося
- 2 ст.л. лимонного соку
- 1 ч.л. цедри лимона

- 1 ч.л. паприки
- 1 ч.л. рожевого перцю горошком
- 1 ч.л. натертого свіжого імбиру
- 1 ст.л. оливкової олії
- 2 щіпки солі

Snack Collection
6 хв
Snack Collection Precision
P3 - 5 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти в чашу й добре перемішайте. Викладіть по 1 столовій ложці суміші у формі кнелі в центр кожного диска. Складіть тісто, щоб сформувати рулетик, притисніть, щоб запечатати краї, і злегка приплюсність верх рулетика рукою. Розігрійте прилад. Помістіть рулетики в прилад. Випікайте до золотистої та хрусткої скоринки. Перевірте готовність і за потреби повторіть.

Поради: Страву можна доповнити зеленим салатом.

РУЛЕТКИ ЗІ ШПИНАТОМ І СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ На 7 порцій

- 1 круглий лист тіста, розрізаний на 7 дисків діаметром по 10 см
- 110 г розкришеного сиру фета
- 30 г подрібненого свіжого шпинату

- 1 яєчний жовток
- 3 щіпки тертого мускатного горіха
- 1 щіпка чорного перцю

Snack Collection
6 хв
Snack Collection Precision
P3 - 5 хв 30 с

КРОКИ Й ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Висипте всі інгредієнти в чашу й добре перемішайте. Викладіть по 1 столовій ложці суміші у формі кнелі в центр кожного диска. Складіть тісто, щоб сформувати рулетик, притисніть, щоб запечатати краї, і злегка приплюсність верх рулетика рукою. Розігрійте прилад. Помістіть рулетики в прилад. Випікайте до золотистої та хрусткої скоринки. Перевірте готовність і за потреби повторіть.

Поради: Ідеальним доповнення до цих смачних рулетів стане салат із бараниною.

one appliance,
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

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

1520016956