



Tefal®

QUICK CHEF

Összefoglalás

QUICK CHEF



KAVIJAR OD PATLIDŽANA S KUMINOM

HUMUS OD BIJELOG GRAHA S INDIJSKIM ORAŠČIĆIMA

TAPENADA OD MARINIRANIH PAPRIKA



**KREMA OD ČIČOKE (JERUZALEMSKE ARTIČOKE),
PJENE OD SLANINE I ULJA LJEŠNJAKA**

KREMA OD KUKURUZA S BIJELIM PAPROM

JUHA OD KELJA, KESTENA I SLANINE

JUHA OD MRKVE, ŠKAMPA I CHORIZO KOBASICE

GAZPACHO

ŠAMPINJONI PUNJENI

PISTACIJAMA I SVJEŽIM SIROM



NAMAZ OD CURRYJA

KEČAP OD MRKVE

PESTO OD RIKULE S PRŽENIM BADEMIMA



KOMPOT OD BRESKVI I BAZGE

KOMPOT OD PAPAJE S JAVOROVIM SIRUPOM

NAMAZ OD LJEŠNJAKA

Tefal®

Powelix



SLJEDEĆA GENERACIJA MIKSANJA

Budući da nam je želja za inovacijama usađena duboku u našu DNK, naši su stručnjaci razvili novu tehnologiju oštrica Powelix. U kombinaciji sa snagom naših motora, ta tehnologija povećava snagu miksanja, kako bismo postigli savršen rezultat u rekordnom vremenu. I tako dugo vremena.

Tehnologija oštrica Powelix osigurava glatku teksturu i miksanje bez napora čak i na najtvrdim sastojcima.

CILJ: MIKSATI BEZ PREKIDA!

Kavijar od patlidžana s kuminom

4 osobe | 15 min. priprave | 45 min. kuhanje

Sastojci

2 velika patlidžana
2 režnja češnjaka
 $\frac{1}{4}$ limuna
2 žlice maslinovog ulja
50 g svježeg sira
 $\frac{1}{2}$ žličice kumina
sol, papar



Priprema

- Prethodno zagrijte pećnicu na 210°C. Očistite režnjeve češnjaka i nasjeckajte ih.
- Ulijte malo vode na dno gratinirane posude i stavite patlidžane na pola po dužini, dio s kožom prema dolje. Raspodijelite češnjak po patlidžanu i hermetički prekrijte jelo aluminijskom folijom. Pecite 45 minuta.
- Vilicom sastružite meso patlidžana i stavite ga u visoku posudu.
- Dodaje limunov sok, kumin i maslinovo ulje. Posolite i popaprite. Miksajte pomoću Quick Chef na brzini 8 sve dok je dobijete glatku teksturu.

Savjeti - Dodajte male komadiće suhih najčica.

Humus od bijelog graha s indijskim oraščićima



15 min.

Sastojci

200 g konzerviranog slanutka
200 g konzerviranog bijelog graha
50 g indijskih oraščića
1 režanj češnjaka
6 žlice maslinovog ulja
1 žlica limunovog soka
1 prstohvat ljute papričice (piment d'Espelette)
5 cl vode
sol, papar
nekoliko stabljika korijandera



Prepuna

- 1 | Operite i ocijedite bijeli grah i slanutak. Očistite režanj češnjaka, odrežite ga na polovice i uklonite klicu.
- 2 | U prilično visoku posudu (kao mjerna posuda) stavite indijske oraščice i režanj češnjaka te dodajte grah i slanutak. Posolite i popaprite.
- 3 | Dodajte 5 žlice ulja, vode i limunovog soka te miksajte u Quick Chef u turbo načinu rada dok ne dobijete pire.
- 4 | Stavite humus u zdjelu i dodajte ostatak ulja. Posolite i popaprite. Pospite paprikom i nasjeckanim korijanderom, a zatim poslužite.

Savjet - Ako želite, možete staviti samo slanutak.

Tapenada od mariniranih paprika

4
20 min.
20 min.
1 sat

Sastojci

3 crvene paprike
1 režanj češnjaka
6 grančica timijana
1 prstohvat paprike
10 cl maslinovog ulja
3 zrna crnog papra
100 g ricotta sira
4 crne masline bez koštice
sol, papar



Priprema

- 1 | Prethodno zagrijte pećnicu na 220°C. Operite paprike i stavite ih na lim za pečenje obložen aluminijskom folijom. Pecite oko 20 minuta dok ne pocrne.
- 2 | Izvadite paprike iz pećnice i stavite ih u vrećicu za zamrzavanje i pustite ih da se ohlade. Nakon što se ohlade, ogulite kožicu, a meso paprike izrežite na komadiće.
- 3 | Očistite i izrežite režanj češnjaka. Papriku, češnjak i grančice timijana stavite u duboki tanjur i prelijite maslinovim uljem.
- 4 | Posolite, popaprite i promiješajte. Marinirajte 1 sat u hladnjaku.
- 5 | Nakon toga stavite paprike (maknite timijan i ulje) u mjernu posudu. Dodajte začin papriku i crne masline. Miksajte u Quick Chef na brzini 6 sve dok je dobijete glatku teksturu.
- 6 | Dodajte ricotta sir i lagano promiješajte lopaticom.

Savjeti - Upotrijebite ovu tapenadu za wrapove s povrćem.

Krema od čičoke (jeruzalemske artičoke), pjene od slanine i ulja lješnjaka

6
25 min. 30 min.



Sastojci

400 g čičoke
2 krumpira
1 stabljkica celera
60 cl pilećeg temeljca
1 luk
20 cl mlijeka
4 tanke kriške dimljene slanine
malo ulja lješnjaka
sol, papar
2 grančice peršina

Priprema

- Ogulite jeruzalemske artičoke i krumpir i izrežite ih na komadiće. Očistite i nasjeckajte luk. Nasjecajte celer.
- U lonac stavite jeruzalemske artičoke, krumpir, celer i luk. Malo posolite i popaprite. Ulijte pileći temeljac i kuhatite pokriveno 30 minuta.
- Ulijte mlijeko u malu zdjelu i dodajte kriške slanine. Zagrijte. Čim počne vreti, skinite s vatre i pustite da odstoji.
- Nakon što se povrće skuha, miksađte juhu pomoću Quick Chef na brzini 8 sve dok ne dobijete kremastu teksturu.
- Pri posluživanju izvadite kriške slanine i ulijte infuzirano mlijeko u mjernu posudu. Pomiješajte mlijeko u turbo načinu rada tako da uključite zrak da biste dobili laganu pjenu na površini.
- Podijelite juhu u zdjele i prelijte s malo ulja od lješnjaka. Skupite pjenu i stavite punu žlicu pjene na svaku juhu.
- Pospite nasjeckanim peršinom i odmah poslužite.

Savjeti - U pećnici ispecite na programu roštilja vrlo tanke kriške dimljene slanine i stavite ih na juhu pri posluživanju.

Krema od kukuruza s bijelim paprom

4 osobe 10 min. kuhanja 12 min.

Sastojci

400 g konzerviranog kukuruza
1 stabljika celera
40 cl pilećeg temeljca
1 žuti luk
1 žlica maslinovog ulja
20 cl punomasnog vrhnja
1 veliki prstohvat bijelog papra
nekoliko grančica peršina
sol



Priprema

- 1 | Operite i ocijedite kukuruz. Ogulite luk i nasjeckajte ga. Nasjeckajte i celer. U posudu za kuhanje zagrijte maslinovo ulje i pržite luk s paprom tijekom 2 minute.
- 2 | Dodajte kukuruz i uljite temeljac. Kuhajte 10 minuta na srednjoj vatri
- 3 | Nakon kuhanja izmiksajte juhu pomoću Quick Chef na brzini 10. Dodajte punomasno vrhnje i posolite. Promiješajte, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

Savjeti - Za kremastiju verziju procijedite kremu od kukuruza kroz sito. Prilikom posluživanja možete dodati nekoliko šampinjona poprženih do zlatne boje u tavi.

Juha od kelja, kestena i slanine

4
10 min.
45 min.

Sastojci

350 g kelja
200 konzerviranih ili smrznutih kestena
2 kriške dimljene slanine
1 krumpir
1 mrkva
1 poriluk
70 cl temeljca od povrća
1 luk
sol, papar



Priprema

- 1 | Slaninu izrežite na male komadiće. Očistite i nasjeckajte luk. Ogulite mrkvu i krumpir, a zatim operite krumpir. Izrežite povrće na komadiće. Operite i izrežite kelj na komadiće
- 2 | U velikom loncu pirjajte kockice slanine s lukom tijekom 2 minute. Dodajte poriluk, krumpir i mrkvu i pirjajte 2 minute. Dodajte kelj i ulijte temeljac.
- 3 | Kuhajte pokriveno i na slabo vatri 20 minuta.
- 4 | Dodajte kestene i nastavite kuhati 15 minuta.
- 5 | Nakon kuhanja izmišajte juhu u Quick Chef na brzini 4 tako da neki komadići ostanu.

Savjeti - U trenutku posluživanja dodajte male kockice sira Tomme.

Juha od mrkve, škampa i chorizo kobasice

4
10 min.
35 min.

Sastojci

600 g mrkve
2 režnja češnjaka
2 vlati limunske trave
70 cl pilećeg temeljca
2 žlice maslinovog ulja
2 žlice sezamovog ulja
8 tanke kriške chorizo kobasice
8 škampa
sol, papar
nekoliko listova tajlandskog bosiljka ili jestivog cvijeća



Prepuna

- Očistite režnjeve češnjaka i ogulite mrkve. Nasjecajte ih. Uklonite prvi list limunske trave i izrežite je na komadiće.
- Zagrijte maslinovo ulje u loncu, a limunske trave popržite zajedno s češnjakom. Dodajte mrkve i pirjajte 5 do 10 minuta. Ulijte temeljac i kuhati 25 minuta na laganoj vatri.
- Posložite kriške chorizo kobasice na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i pecite nekoliko minuta na programu roštilja
- Nakon što se mrkve skuhaju, miksažte juhu nekoliko minuta u Quick Chef na brzini 10 da bi se okusi sljubili. Procijedite juho kroz sito da biste dobili tekuću teksturu. Stavite na toplo.,
- Očistite škampe. Zagrijte sezamovo ulje u maloj tavi i popržite škampe.
- U svaku zdjelu stavite zaimaću juhe od mrkve, zatim dodajte škampe i 2 kriške preprečene chorizo kobasice. Ukrasite bosiljkom ili cvjetom.

Savjeti - Da ne biste monali procijedivati juhu kroz sito, prije miksanja mrkve izvadite limunsku travu.

Gazpacho



15 min.
1sat

Sastojci

400 g zrelih rajčica
½ krastavca
½ stabljika celera
1 mali crveni luk
½ svežanj bosiljka
1 režanj češnjaka
20 cl maslinovog ulja
10 cl vode
1 žlica vinskog octa
sol, papar



Priprema

- 1 | Operite rajčice, celer, krastavac i crveni luk. Izvadite koštice iz paprike i ogulite krastavac. Izrežite povrće na komadiće. Operite i nasjeckajte bosiljak. Očistite i izrežite režanj češnjaka na polovice pa uklonite klicu.
- 2 | Stavite povrće, bosiljak i češnjak u zdjelu za salatu te dodajte maslinovog ulja i ocrta. Posolite, popaprite i dobro promiješajte. Marinirajte 1 sat u hladnjaku.
- 3 | Izmiksajte sadržaj zdjele za salatu pomoću Quick Chef brzinom 10 dodavajući malo vode ovisno o željenoj teksturi. Poslužite potpuno svježe.

Savjeti - Kombinirajte ovaj recept s tostom premašanim češnjakom.

Šampinjoni punjeni pistacijama i suježim sirom

4
20 min.
20 min.

Sastojci

12 velikih šampinjona
1 limun
100 g svježeg sira
7 cl tekućeg vrhnja
50 g oljuštenih pistacija
1 režanj češnjaka
malo maslinovog ulja
sol, papar
nekoliko vlati origana ili timijana

Prepričanje

- 1 | Prethodno zagrijte pećnicu na 180°C. Operite šampinjone i otrgnite stapke. Ogulite limun i natrgajte ga na ploške. Očistite i izrežite režanj češnjaka na polovice, a zatim uklopite klicu.
- 2 | U mjernu posudu stavite češnjak, pistacije, meso limuna i sir. Posolite i popaprite.
- 3 | Miksajte pomoću Quick Chef na brzini 4 tijekom 10 do 15 sekundi dodavajući malo po malo vrhnja. Trebaju ostati neki komadi pistacija.
- 4 | Nanesite nadjev u šampinjone i stavite ih u posudu za gratiniranje. Polijte s malo maslinovog ulja i pospите origanom.
- 5 | Pecite 20 minuta.

*Savjeti - Ako pečete na nošilju,
ispecite i šampinjone.*



Namaz od curryja



Sastojci

- 3 režnja češnjaka
- 2 cm korijena đumbira
- 1 crvena paprika (ovisno o ukusu)
- 5 sjemenki kardamoma
- 1 žličica sjemenki komorača
- 1 žličice sjemena korijandera
- 1 žličica kurkume u prahu
- 1 žličica kumina u prahu
- 1 žličica curryja u prahu
- 1 žličica crnog papra u zrnu
- 1 žličica paprike
- 2 žlica koncentrata rajčice
- 2 žlice jabučnog octa
- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 žlica vode



Priprema

- Očistite i izrežite režnjeve češnjaka na polovice i uklonite klicu. Ogulite i izrežite đumbir na male komadiće. Zagrijte žlicu ulja i pržite đumbir i češnjak na laganoj vatri oko deset minuta kako bi ih omekšali. Stavite ih sa strane.
- Zagrijte tavu bez masnoće i popržite komorač, korijander, kurkumu, papar, kumin i papriku. Stavite sa strane.
- Sakupite sjeme iz kardamoma.
- Stavite začine u mjernu posudu, dodajte režnjeve češnjake, đumbir, sjemenke kardamoma, curry, čili, koncentrat rajčice i jabučni oct. Dodajte preostalo maslinovo ulje. Miksajte brzinom 6 da biste dobili homogenu pastu.
- Ostavite u staklenki.

Savjeti - Konzumirajte ovaj namaz s pilećim filetim sa žara ili nižom.

Kečap od mrkve



Sastojci

500 g mrkve
2 luka
2 režnja češnjaka
2 žlice vinskog octa
1 žlica balsamico octa
2 žlice maslinovog ulja
1 prstohvat đumbira u prahu
1 prstohvat paprike
1 lovoroš list
50 g smedeg šećera
30 cl pirea od rajčice
12 cl vode
sol, papar



Priprema

- Očistite luk i režnjeve češnjaka i nasjeckajte ga. Ogulite i narežite mrkvu.
- Zagrijte ulje u tavi te pržite luk i češnjak s mrkvom na velikoj vatri. Nakon 5 minuta pospite smeđim šećerom i karamelizirajte 3 minuta. Otopite s vinskim i balsamico octom. Nakon što ocat ispari, dodajte đumbir, papriku, 5 cl vode pire od rajčice. Posolite i popaprite.
- Kuhajte 1 sat na vrlo niskoj temperaturi, povremeno miješajući i provjeravajte ima li uvijek malo tekućine.
- Izvadite lovoroš list i miksaјte u Quick Chef u turbo načinu rada dodavanjem 7 cl vode sve dok ne dobijete glatku teksturu.
- Pustite da se kečap ohladi i stavite ga u hladnjak.

Savjeti - Upotrijebite ovaj kečap s domaćim pilećim nuggetsima.

Pesto od rikule s prženim bademima

4 osobe 15 min. 5 min.

Sastojci

100 g rikule
10 listova bosiljka
1 režanj češnjaka
60 g oljuštenih zgnječenih badema
15 cl maslinovog ulja
50 g naribananog parmezana
sol, papar

Prepričanje

- Dobro operite i osušite rikulu i listove bosiljka. Bademe prepržite u tavi bez masti.
- Očistite režanj češnjaka, odrežite ga na polovice i uklonite klicu.
- Ulje stavite u mjernu posudu. Dodajte rikulu, bosiljak, češnjak, bademe i parmezan. Posolite i popaprite.
- Miksajte u Quick Chef brzinom 4 da biste dobili homogenu teksturu.

Savjeti - Ovaj pesto možete napraviti i ako bademe zamijenite s pinjolima.



Kompot od breskvi i bazge



Sastojci

- 1 kg mladih breskvi
- 2 g sušenog cvijeta bazge
- 1 žlica sirupa od agave

Priprema

- Ogulite breskve i izvadite košticu. Izrežite ih na polovice.
- U posudu za kuhanje stavite breskve s cvjetovima bazge i dodajte sirup od agave. Kuhajte na srednjoj vatri i pokriveno dvadesetak minuta. Dodajte malo vode ako je potrebno.
- Nakon tog vremena miksajte pomoću Quick Chef na brzini 6 da biste dobili kompot glatke konzistencije. Pustite da se ohladi prije jela.

Savjeti - Sušeni cvjetovi bazge prodaju se na odjelu infuzija u trgovinama organske hrane. Jakoder ih možete nabratati u sezoni i osušiti.



Kompot od papaje s javorovim sirupom

4 ljudi 10 min. 20 min.

Sastojci

2 lijepe papaje
3 žlice javorovog sirupa
1 žlica limunovog soka
1 stabljika limunske trave
5 cl vode



Preprema

- 1 | Prerežite papaju na polovice. Izvadite sjemenke, izvadite meso i izrežite ga na kockice. Uklonite prvi list i tvrdi kraj limunske trave, a zatim izrežite stabljiku na pola po duljini.
- 2 | U posudu stavite papaju s limunskom travom, dolijte vode i kuhanje na laganoj vatri oko dvadeset minuta.
- 3 | Nakon kuhanja izvadite stabljiku limunske trave i miksajte pomoću Quick Chef na brzini br. 4 postepeno dodavajući javorov sirup i limunov sok.
- 4 | Pustite da se ohladi prije jela.

Savjeti - Papaja je bogata vlaknima i potiče probavu.

Namaz od lješnjaka



15 min.

5 min.

Sastojci

60 g lješnjaka u prahu
150 g mlijecne čokolade
1 žličica pirea od lješnjaka
50 g crne čokolade
4 žlice ulja od lješnjaka



Priprema

- 1 | U tavi bez masnoće pržite nekoliko minuta lješnjak u prahu.
- 2 | Natrgajte mlijecnu čokoladu i crnu čokoladu na komadiće i rastopite je na pari. Pustite da se ohladi.
- 3 | Stavite lješnjak u prahu u mjernu posudu. Dodajte rastopljenu čokoladu, pire od lješnjaka i ulje, zatim miksajte u Quick Chef brzinom 8 sve dok ne dobijete homogenu smjesu.
- 4 | Ostavite u staklenoj posudu.

Savjeti - Čuvajte namaz na suhom mjestu daleko od svjetla. Ako se slvadne, zagnijte ga nekoliko sekundi da biste ga lakše namazali.