

Moulinex
QUICK CHEF

Резюме

QUICK CHEF



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА С ЗИРОЙ

ХУМУС ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ С ОРЕХОМ КЕШЬЮ

ТАПЕНАДА ИЗ МАРИНОВАННОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА



КРЕМ-СУП ИЗ ТОПИНАМБУРА, С ПЕНКОЙ ИЗ БЕКОНА
И МАСЛОМ ЛЕСНОГО ОРЕХА

КРЕМ-СУП ИЗ КУКУРУЗЫ С БЕЛЫМ ПЕРЦЕМ

СУП ИЗ ЛИСТОВОЙ КАПУСТЫ, КАШТАНОВ И БЕКОНА

СУП ИЗ МОРКОВИ, ОМАРОВ И ЧОРИЗО

ГАСПАЧО

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С ФИСТАШКАМИ
И ТВОРОГОМ



ПАСТА ИЗ КАРРИ

КЕТЧУП ИЗ МОРКОВИ

ПЕСТО ИЗ РУККОЛЫ С ЖАРЕНЫМ МИНДАЛЕМ



ПЮРЕ ИЗ ПЕРСИКОВ И ЦВЕТОВ БУЗИНЫ

ПЮРЕ ИЗ ПАПАЙИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА С ЛЕСНЫМ ОРЕХОМ

Moulinex

Powelix



НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ БЛЕНДЕРОВ

Инновации заложены в нашей ДНК, а потому наши эксперты разработали новейшую технологию смешивания Powelix. В сочетании с мощным двигателем эта технология ускоряет смешивание, позволяя мгновенно добиваться нужного результата. Этот блендер будет радовать вас долгое время.

Лезвия Powelix гарантируют идеальную консистенцию без усилий и в считанные секунды, даже для самых твердых ингредиентов!

Цель одна: никогда не останавливаться на достигнутом!

Баклажанная икра с зирой



• Ингредиенты •

2 крупных баклажана
2 зубчика чеснока
¼ желтого лимона
2 ст. л. оливкового масла
50 г творога
½ чайной ложки зиры
соль, перец



• Приготовление •

- 1 | Нагрейте духовку до 210°C. Очистите и тонко нарежьте чеснок
- 2 | Налейте в форму для запекания немного воды и выложите в нее половинки баклажанов круглой частью вверх. Распределите чеснок поверх баклажанов и накройте форму фольгой. Запекайте в течение 45 минут.
- 3 | При помощи вилки извлеките мякоть баклажанов и поместите ее в большую чашу.
- 4 | Добавьте сок лимона, зиру и оливковое масло. Посолите и поперчите. Перемешивайте при помощи Quick Chef на скорости 8 до достижения нежной консистенции.

Совет - Добавьте мелкие кусочки сушеных томатов.

Хумус из белой фасоли с орехом кешью



• Ингредиенты •

200 г консервированного нута

200 г консервированной
белой фасоли

50 г орехов кешью

1 зубчик чеснока

6 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. сока лимона

1 кончик перца Эспелет

50 мл воды

соль, перец

несколько стеблей кинзы



• Приготовление •

1 | Слейте жидкость из консервированной фасоли и нута. Очистите чеснок, разрежьте пополам.

2 | В высокой емкости (наподобие мерного стакана) соедините орехи, чеснок, фасоль и нут. Посолите и поперчите.

3 | Добавьте 5 столовых ложек масла, воду и сок лимона. Перемешайте при помощи Quick Chef в турбо-режиме до достижения пюреобразной консистенции.

4 | Переложите хумус в пиалу и добавьте оставшее масло. Посолите и поперчите. Перед подачей посыпьте порубленной кинзой.

Совет - При желании можно использовать только нут.

Тапенада

из маринованного сладкого перца



● Ингредиенты ●

- 3 шт. красного сладкого перца
- 1 зубчик чеснока
- 6 веточек тимьяна
- 1 щепотка паприки
- 100 мл оливкового масла
- 3 горошины черного перца
- 100 г рикотты
- 4 маслины без косточки
- соль, перец



● Приготовление ●

- 1 | Разогрейте духовку до 220°C. Помойте перец и выложите его на противень, укрытый бумагой для выпечки. Запекайте около 20 минут, пока перец не начнет темнеть.
- 2 | Переложите перец в пакет для заморозки и дайте ему остыть. Когда перец остынет, удалите кожуру и семена и нарежьте мякоть на кусочки.
- 3 | Очистите и раздавите чеснок. В глубокой тарелке соедините перец, чеснок, веточки тимьяна и оливковое масло.
- 4 | Посолите, поперчите и смешайте. Поставьте мариноваться в холодильник на 1 час.
- 5 | По истечении этого времени переложите перец (без тимьяна и масла) в мерный стакан. Добавьте паприку и маслины. Перемешивайте при помощи Quick Chef на скорости 6 до достижения нежной консистенции.
- 6 | Добавьте рикотту и осторожно перемешайте лопаткой.

Совет - Такая тапенада хорошо подойдет для рулетов с овощами.

Крем-суп из топинамбура, с пенкой из бекона и маслом лесного ореха



● Ингредиенты ●

400 г топинамбура
2 картофелины
1 стебель сельдерея
600 мл куриного бульона
1 луковица
200 мл молока
4 куска копченого бекона
немного масла лесного ореха
соль, перец
2 веточки петрушки



● Приготовление ●

- 1 | Очистите топинамбур, картофель и нарежьте на кусочки. Очистите и измельчите лук. Измельчите сельдерей.
- 2 | В сотейник поместите топинамбур, картофель, сельдерей и лук. Слегка посолите и поперчите. Долейте бульон и готовьте под крышкой около 30 минут.
- 3 | Налейте молоко в небольшую кастрюлю и добавьте нарезанный бекон. Нагрейте. Когда содержимое начнет закипать, выключите огонь и дайте настояться.
- 4 | Когда овощи будут готовы, перемешайте суп при помощи Quick Chef на скорости 8 до достижения кремовой консистенции.
- 5 | Перед подачей уберите бекон и перелейте настоявшееся молоко в мерный стакан. Взбейте молоко на максимальной скорости с добавлением воздуха так, чтобы на поверхности образовалась пенка.
- 6 | Разлейте суп по тарелкам, добавьте капельку масла лесного ореха. Пенку ложкой выложите в тарелки с супом.
- 7 | Посыпьте порубленной петрушкой и сразу же подавайте.

Совет - Перед подачей слегка поджарьте кусочки копченого бекона на гриле духовки и украсьте ими суп.

Крем-суп из кукурузы с белым перцем



● Ингредиенты ●

400 г консервированной кукурузы
1 стебель сельдерея
400 мл куриного бульона
1 желтая луковица
1 ст. л. оливкового масла
200 мл жирной сметаны
1 большая щепотка белого перца
несколько стеблей петрушки
соль



● Приготовление ●

- 1 | Откройте кукурузу и слейте жидкость. Очистите и тонко нарежьте лук. Измельчите сельдерей. В кастрюле разогрейте оливковое масло и обжарьте лук с перцем в течение 2 минут.
- 2 | Добавьте кукурузу и бульон. Готовьте на среднем огне около 10 минут.
- 3 | В конце приготовления перемешайте суп при помощи Quick Chef на скорости 10. Добавьте

сметану и посолите. Перемешайте, посыпьте порубленной петрушкой и подавайте.

Совет - Для достижения кремообразной консистенции перетрите суп через сито. При подаче можно добавить несколько подрумяненных в духовке шампиньонов.

Суп из листовой капусты, каштанов и бекона



• Ингредиенты •

350 г листовой капусты
200 г консервированных или замороженных каштанов
2 куса копченого бекона
1 картофеля
1 морковь
1 шт. лука-порей
700 мл овощного бульона
1 луковица
соль, перец



• Приготовление •

- 1 | Нарезьте бекон на тонкие ломтики. Очистите и измельчите лук. Очистите морковь и картофель, помойте лук-порей. Нарезьте овощи. Помойте капусту и нарежьте на кусочки.
- 2 | В большом сотейнике обжарьте ломтики бекона с луком в течение 2 минут. Добавьте лук-порей, картофель и морковь и обжарьте все в течение 2 минут. Добавьте капусту и бульон.
- 3 | Готовьте под крышкой на умеренном огне в течение 20 минут.
- 4 | Добавьте каштаны и готовьте еще 15 минут.
- 5 | По окончании приготовления перемешайте суп при помощи Quick Chef на скорости 4, так чтобы в супе оставались небольшие кусочки.

Совет - При подаче можно добавить немного савайского сыра.

Суп из моркови, омаров и чоризо



• Ингредиенты •

600 г моркови
2 зубчика чеснока
2 веточки мелиссы
700 мл куриного бульона
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. кунжутного масла
8 кусочков колбасы чоризо
8 омаров
соль, перец
несколько листьев тайского базилика или съедобных цветов



• Приготовление •

- 1 | Очистите чеснок и морковь. Измельчите. Удалите у мелиссы первый лист и нарежьте ее.
- 2 | В чугунной кастрюле нагрейте оливковое масло и обжарьте чеснок с мелиссой. Добавьте морковь и жарьте 5-10 минут. Добавьте бульон и готовьте около 25 минут на умеренном огне.
- 3 | Поместите чоризо на противень, застеленный бумагой для выпечки, и зажарьте под грилем духовки в течение нескольких минут.
- 4 | Когда морковь уварится, перемешивайте суп при помощи Quick Chef в течение нескольких минут на скорости 10, чтобы равномерно распределить аромат. Для достижения нежной
- 5 | Очистите омаров. В небольшой сковороде нагрейте кунжутное масло и обжарьте омаров.
- 6 | В каждую тарелку налейте 1 половник морковного супа, добавьте омаров и по 2 кусочка поджаренной чоризо. Украсьте базиликом или цветком.

Совет - Чтобы не перетирать суп через сито, уберите мелиссу, перед тем как перемешивать морковь.

Гаспачо



15 мин



1 час

● Ингредиенты ●

400 г спелых томатов

½ огурца

½ стебля сельдерея

1 небольшой красный перец

½ пучка базилика

1 зубчик чеснока

200 мл оливкового масла

100 мл воды

1 ст. л. винного уксуса

соль, перец



● Приготовление ●

1 | Помойте томаты, огурец, сельдерей и перец. Удалите из перца сердцевину, огурец очистите. Нарежьте овощи. Помойте и нарежьте базилик. Очистите чеснок, разрежьте пополам.

2 | Поместите овощи, базилик и чеснок в салатник, добавьте оливковое масло и уксус. Посолите, поперчите, хорошо смешайте. Поставьте мариноваться в холодильник на 1 час.

3 | Перемешайте все ингредиенты при помощи Quick Chef на скорости 10, добавляя понемногу воду до достижения желаемой консистенции. Подавайте в охлажденном виде.

Совет - К этому блюду хорошо добавить поджаренный и натертый чесноком хлеб.

Фаршированные шампиньоны с фисташками и творогом



• Ингредиенты •

12 крупных шампиньонов
1 желтый лимон
100 г творога
70 мл жидких сливок
50 очищенных фисташек
1 зубчик чеснока
немного оливкового масла
соль, перец
несколько веточек орегано
или тимьяна

• Приготовление •

- 1 | Нагрейте духовку до 180°C. Помойте шампиньоны, удалите ножки. Очистите лимон от кожуры и разделите на дольки. Очистите чеснок, разрежьте пополам.
- 2 | В мерном стакане соедините чеснок, фисташки, мякоть лимона и творог. Посолите и поперчите.
- 3 | Перемешивайте при помощи Quick Chef на скорости 4 в течение 10-15 секунд до достижения кремовой консистенции. В полученной смеси должно оставаться несколько кусочков фисташек.
- 4 | Заполните шампиньоны начинкой и поместите их в форму для выпечки. Сбрызните оливковым маслом и посыпьте орегано.
- 5 | Запекайте в течение 20 минут.

Совет - Для барбекю шампиньоны можно запекать на газовом гриле («а-ля-планча»).



Паста из карри



20 мин



15 мин

● Ингредиенты ●

- 3 зубчика чеснока
- 2 см корня имбиря
- 1 красный острый перец (по вкусу)
- 5 стручков кардамона
- 1 ч. л. семян укропа
- 1 ч. л. семян кориандра
- 1 ч. л. молотой куркумы
- 1 ч. л. молотой зиры
- 1 ч. л. молотой смеси карри
- 1 ч. л. горошин черного перца
- 1 ч. л. паприки
- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. воды



● Приготовление ●

- 1 | Очистите чеснок, разрежьте пополам. Очистите и нарежьте корень имбиря на мелкие кусочки. Нагрейте одну ложку масла и обжарьте корень имбиря и чеснок на умеренном огне около 10 минут, пока они не станут мягкими. Отставьте в сторону.
- 2 | Нагрейте сковороду без масла и обжарьте укроп, кориандр, куркуму, перец, зиру и паприку. Отставьте в сторону.
- 3 | Извлеките семена из стручков кардамона.
- 4 | Поместите специи в мерный стакан, добавьте чеснок и имбирь, семена кардамона, карри, красный перец, томатную пасту и яблочный уксус. Добавьте оставшееся оливковое масло. Перемешайте на скорости 6 до достижения однородной консистенции.
- 5 | Переложите в пиалу.

Совет - Подавайте эту пасту к жареной курице или рису.

Кетчуп из моркови



● Ингредиенты ●

500 г моркови
2 луковицы
2 зубчика чеснока
2 ст. л. винного уксуса
1 ст. л. бальзамического уксуса
2 ст. л. оливкового масла
1 щепотка молотого имбиря
1 щепотка паприки
1 лавровый лист
50 г сахара-сырца
300 мл томатного пюре
120 мл воды
соль, перец



● Приготовление ●

- 1 | Очистите и измельчите лук и чеснок. Очистите и измельчите морковь.
- 2 | Нагрейте в сотейнике масло и обжарьте лук, чеснок и морковь на интенсивном огне. Через 5 минут насыпьте сахар-сырец и карамелизуйте овощи в течение 3 минут. Дегласируйте получившийся сок бальзамическим и винным уксусом. Когда уксус испарится, добавьте имбирь, паприку, 50 мл воды и томатное пюре.
- 3 | Посолите и поперчите. Готовьте под крышкой на медленном огне около часа, периодически помешивая и проверяя, осталась ли еще жидкость.
- 4 | Уберите лавровый лист и перемешайте при помощи Quick Chef в турбо-режиме, добавив 70 мл воды для достижения однородной консистенции.
- 5 | Дайте кетчупу остыть и поместите его в холодильник.

Совет - Кетчуп особенно хорошо сочетается с куриными наггетсами.

Песто из рукколы с жареным миндалем



• Ингредиенты •

100 г рукколы
10 листов базилика
1 зубчик чеснока
60 г очищенного и дробленого миндаля
150 мл оливкового масла
50 г порошка пармезана
соль, перец

• Приготовление •

- 1 | Помойте и хорошо обсушите рукколу и листья базилика. Обжарьте миндаль в сковороде без жира.
- 2 | Очистите чеснок, разрежьте пополам.
- 3 | мерный стакан налейте масло. Добавьте рукколу, базилик, чеснок, миндаль и пармезан. Посолите и поперчите.
- 4 | Перемешайте при помощи Quick Chef на скорости 4 до достижения однородной консистенции.

Совет - Миндаль в этом рецепте можно заменить на кедровые орехи.



Пюре из персиков и цветов бузины



• Ингредиенты •

- 1 кг желтых персиков
- 2 г сушеных цветов бузины
- 1 ст. л. сиропа агавы

• Приготовление •

- 1 | Очистите персики и удалите косточки. Разрежьте их пополам.
- 2 | Поместите персики в кастрюлю с цветами бузины и добавьте сироп агавы. Готовьте на среднем огне под крышкой в течение 20 минут. При необходимости добавьте немного воды.
- 3 | По истечении указанного времени перемешайте при помощи Quick Chef на скорости 6 до достижения однородной консистенции. Дайте блюду остыть перед подачей.

Совет - Сушеные цветы бузины содержат множество полезных веществ. В сезон их можно заготавливать самостоятельно.



Пюре из папайи с кленовым сиропом



• Ингредиенты •

- 2 шт красивых папайи
- 3 ст. л. кленового сиропа
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 веточка мяты
- 50 мл воды



• Приготовление •

- 1 | Разрежьте папайю напололам. Удалите семена, отделите мякоть и нарежьте ее на кусочки. У веточек мяты отделите первый лист и твердый кончик, затем разрежьте веточки напололам вдоль.
- 2 | В кастрюлю поместите папайю с мятой, добавьте воду и готовьте на умеренном огне в течение 20 минут.
- 3 | В конце приготовления удалите веточки мяты и перемешайте все ингредиенты при помощи Quick Chef на скорости 4, постепенно добавляя кленовый сироп и сок лимона.
- 4 | Дайте блюду остыть перед подачей.

Совет - Папайя богата клетчаткой и способствует пищеварению.

Шоколадная паста с лесным орехом



15 мин



5 мин

• Ингредиенты •

60 г молотых лесных орехов

150 г молочного шоколада

1 ч. л. пюре из лесных орехов

50 г темного шоколада

4 ст. л. орехового масла



• Приготовление •

1 | На сухой сковороде обжарьте молотые орехи в течение нескольких секунд.

2 | Разломайте на кусочки молочный и темный шоколад и растопите на водяной бане. Остудите.

3 | Поместите молотые орехи в мерный стакан. Добавьте растопленный шоколад, ореховое пюре и масло и перемешивайте при помощи Quick Chef на скорости 8 до достижения однородной консистенции.

4 | Переложите в стеклянную вазочку.

Совет - Храните шоколадную пасту в сухом и защищенном от света месте. Если паста затвердеет, ее можно нагреть в течение нескольких секунд.