

Miele

Miele

Miele

Miele AB
Industrivägen 20
Box 1397
171 27 Solna
Tel: 08-562 29 000
www.miele.se
info@miele.se

Laga mat med din kombiugn från Miele

Laga mat med din kombiugn från Miele

1:a upplagan
MMS 21-1313
M.-nr 12003280 (03/22)

Laga mat
med din kombiugn
från Miele

Förord

Kära kock,

att sitta ner och äta tillsammans bidrar till en stunds gemenskap och trevliga samtal. En gemensam nämnare förbinder oss lättare – i vardagen precis som vid särskilda tillfällen.

Din nya ugn med mikrovågsfunktion erbjuder dig just detta: Som äkta allround-talang kan den inte bara tillaga det vardagliga snabbt och hälsosamt, utan även kulinariska specialiteter av högsta klass.

Den här boken kommer då vara till stor hjälp för dig. I Miele's testkök hägrar dagligen kunskap och nyfikenhet, rutiner och oväntade överraskningar – som resultat av detta har vi för dig samlat praktiska tips såväl som recept som du alltid lyckas med. Mer inspiration och spännande teman hittar du dessutom i vår app Miele@mobile.

Har du frågor eller önskemål? Kontakta oss gärna! Kontaktuppgifter hittar du i slutet av boken.

Vi önskar dig många speciella glädjemoment.

Ditt Miele-testkök

Innehåll

4 Förord

Om kokboken

Översikt över ugnsfunktionerna

Viktig information och värt att veta

Miele tillbehör

	Kakor	
3		
6	Äppelkaka fin	20
8	Äppelkaka med lock	22
12	Mjuk kaka i bakform	24
16	Sockerkaksbotten	26
	Fyllning till sockerkaksbotten	28
	Rulltårtsbotten	30
	Fyllningar till rulltårtsbotten	32
	Smörkaka	34
	Yoghurt- och apelsinkaka	36
	Cheesecake	38
	Tigerkaka	40
	Plommonkaka	42
	Sandkaka	44
	Smulkaka med frukt	46
	Citronkaka	48

Bakverk

	Småkakor med romsmak	52
	Blåbärsmuffins	54
	Mandelkakor	56
	Glaserade kex	58
	Vaniljgiffar	60
	Valnötsmuffins	62

Bröd

	Baguetter	66
	Pita-/tunnbröd	68
	Vetelängd	70
	Fröbröd	72
	Vitt bröd (form)	74
	Vitt bröd (utan form)	76
	Sockerbröd	78

Pizza & co.

	Pizza (vetedeg)	82
	Pizza (deg med kesella och olja)	84
	Quiche Lorraine	86

Kött

Anka (fylld)	90
Gås (öfyllad)	92
Kyckling	94
Kycklingbröst med senap	96
Kycklingbröst med aubergine	98
Kycklingklubba	100
Kalkon (fylld)	102
Kalkonlår	104
Kalvfilé (tillagning med låg temperatur)	106
Kalvfilé (stek)	108
Kalvlägg	110
Kalvsadel (stek)	112
Kalvsadel (tillagning med låg temperatur)	114
Kalvstek	116
Lammklubba	118
Lammsadel (stek)	120
Lammsadel (tillagning med låg temperatur)	122
Oxfile (stek)	124
Oxfile (tillagning med låg temperatur)	126
Nötpyttipanna	128
Oxstek	130
Rostbiff (stek)	132
Rostbiff (tillagning med låg temperatur)	134
Köttfårslimpa	136
Kassler (stek)	138
Kassler (tillagning med låg temperatur)	140
Köttbullar i kaprissås	142
Skinkstek	144
Fläskfile (stek)	146
Fläskfile (tillagning med låg temperatur)	148
Fläskfile i rouquefortsås	150
Harlår	152
Kanin	154
Hjortsadel	156
Rådjurssadel	158

Fisk

Fiskcurry	162
Forell	164
Karp	166
Laxforell	168
Laxfile	170

Gratänger & lådor

Endivegratäng	174
Kycklingpastej	176
Potatis- och ostgratäng	178
Lasagne	180
Pastagrätäng	182
Paella	184
Moussaka med zucchini	186

Tillbehör och grönsaker

Bakpotatis	190
Bönor i timjansås	192
Morötter i körvelgrädde	194
Potatis med skal	196
Ris	198
Skalad potatis	200
Tomatrisotto	202

Soppor och grytor

Äggstanning	206
Pumpasoppa	208
Minestrone	210
Tomatsoppa	212
Vitkålsgröta	214

Dessert

Söt bröduppuding	218
Crème Caramel	220
Smulpaj med frukt	222
Kesellakaka	224
Chokladkaka	226

Om kokboken

Innan du börjar har vi sammanställt ett par hänvisningar om hur kokboken används.

För varje automatikprogram finns det ett passande recept som gör det lättare för dig att börja använda din ugn från Miele med mikrovågsfunktion.

I många automatikprogram kan du individuellt välja det för dig optimala tillredningsresultatet – färgen på bröd och bakverk och tillagningsgraden hos kött.

För enkelhetens skull kallas din ugn med mikrovågsfunktion hädanefter endast för ugn..

Om automatikprogrammen

- Automatikprogrammen är inte tillgängliga på varje modell. Om ett automatikprogram inte finns på din ugn kan du ändå tillaga alla recept. Du använder då de alternativa inställningarna. Skillnader beskrivs i tillredningstexten.
- Under varje recept med automatikprogram finner du uppgift om sökvägen till automatikprogrammet.
- Fabriksinställningen i automatikprogrammen avser alltid en genomsnittlig programtid. Den verkliga programtiden hos många program beror emellertid på önskad tillagningstemperatur. Denna väljer du innan du startar automatikprogrammet.

Om ingredienserna

- Om det står ett komma (,) efter en enskild ingrediens följer en beskrivning av livsmedlet. Livsmedlet kan i de flesta fall köpas enligt dessa uppgifter: till exempel vetemjöl, typ 405; ägg, storlek M; mjölk, 3,5 % fett.
- Om det står ett vertikalt streck efter en enskild ingrediens (|), följer en beskrivning av hur livsmedlet ska bearbetas, vilket i regel sker under själva tillagningen. Detta steg nämns inte igen i tillredningstexten. Till exempel ost, kryddig | riven; gul lök | fintärnad; mjölk, 3,5 % fett | ljummen
- För kött anges alltid bearbetningsvikten såvida ingen annan uppgift föreligger.
- För frukt och grönsaker avser viktangivelsen alltid oskalat tillstånd med kärnor.
- Frukt och grönsaker bör alltid rensas respektive sköljas före tillagning eller, om nödvändigt, skolas. I tillredningstexten nämns detta bearbetningssteg inte igen.

Om de enskilda ugnsmodellerna

- Om din ugn inte förfogar över ugnsfunktionen Över-och undervärme, väljer du ugnsfunktionen Varmluft plus.
- Om din ugn inte förfogar över specialanvändningen "Jäsa vetedeg", väljer du istället ugnsfunktionen Varmluft plus och en temperatur på 35 °C. Täck över degen – enligt beskrivning i receptet – med en fuktad duk.

Om inställningarna

- Temperaturer och tider: Temperaturer och tider anges i temperatur- och tidsspann. Välj som princip en lägre inställning med möjligheten att efteråt kunna öka denna beroende på tillagningsresultatet.
- Falshöjder: Falshöjder för plåtar och galler räknas alltid nerifrån och upp.
- Tillagningskärl: Beroende på ugnsfunktion måste tillagningskärlen vara lämpade för användning av mikrovågsfunktionen och vara temperaturlåga. Beakta anvisningarna för tillagningskärl i bruks- och monteringsanvisningen.

Översikt över ugnsfunktionerna

Ugnsfunktioner utan mikrovågsfunktionen

Varmluft plus

För gräddning och stekning. Du kan tillaga på flera falshöjder samtidigt. Du kan tillaga på lägre temperaturer än i funktionen med Över- och undervärme eftersom värmen fördelas direkt över tillagningsutrymmet.

Över- och undervärme

Används för gräddning och stekning av livsmedel enligt traditionella recept, för tillredning av souffléer och tillagning med låg temperatur. Om du använder recept från äldre kokböcker ska du ställa in temperaturen 10 °C lägre än vad som anges. Tillagningstiden förändras inte.

Intensivbakning

Denna funktion används för bakverk med fuktig garnering och där botten ska få en krispig yta. Använd inte denna ugnsfunktion för gräddning av platta kakor. Funktionen ska inte heller användas för stekning eftersom stekskyn blir för mörk.

Stekautomatik

För stekning. Under bryningsfasen värms ugnen först upp automatiskt till en hög bryningstemperatur. När denna temperatur har uppnåtts regleras den ner av sig själv till den dessförinnan inställda tillagningstemperaturen. På så sätt får det som ska tillagas en fin färg och kan fortsätta tillagas till slut utan att ugnsfunktionen behöver anpassas.

Undervärme

Välj denna ugnsfunktion i slutet av tillagningstiden om det som tillagas ska få mer färg på undersidan.

Grill

För grillning av stora mängder platta grillbitar och gratinering i stora formar. Elementet för övervärme och grill blir glödande rött för att producera värmen som behövs.

Varmluftsgrillning

Används för att grilla grillgods som är lite tjockare (till exempel kyckling). Du kan grilla på lägre temperaturer än med funktionen Grill, eftersom värmen fördelas direkt över ugnsutrymmet.

Eco-varmluft

För mindre mängder som till exempel djupfryst pizza, bake off-bröd och småkakor, men även för köträtter och stekar. Du sparar upp till 30 % energi jämfört med vanliga ugnsfunktioner – förutsatt att luckan får vara stängd under hela tillagningen.

Ugnsfunktioner med mikrovågsfunktion

Kombinationen av vanliga ugnsfunktioner och mikrovågsfunktionen sparar upp till 30 % tid.

MV + Varmluft plus

För snabb uppvärmning och tillagning av mat som samtidigt ska brynas. På den här funktionen sparar du mest tid och energi.

MV + Stekautomatik

För bryning med hög temperatur och fortsatt stekning på lägre temperaturer. Genom den automatiska bryningen till en hög starttemperatur får det som ska tillagas en fin färg. Fortsatt tillagning kan ske med den dessförinnan inställda, lägre temperaturen. Genom samtidig användning av mikrovågsfunktionen tillagas maten snabbare.

MV + Grill

För grillning av platta grillbitar och gratinering. Genom grillning får ytor en aptitretande färg. Tack var mikrovågsfunktionen värms allt som ska tillagas upp från alla sidor.


MV + Varmluftsgrill

Används för att grilla grillgods som är lite tjockare (till exempel kyckling). Du kan grilla på lägre temperaturer än med funktionen MV + Grill, eftersom värmen fördelas direkt över ugnsutrymmet.

Mikrovågsfunktionen

För upptining, uppvärmning eller tillagning. Tillagningstiderna är kortare än på en håll eller i ugn. Dessutom kan livsmedlen i allmänhet tillagas med mikrovågsfunktion utan att vätska eller fett behöver tillsättas. Tillagnings- eller uppvärmningsprocessen blir snabbare ju mer vatten som livsmedlet innehåller eftersom mikrovågorna inverkar på alla sidor.

Översikt över ugnsfunktionerna

Livsmedel	Mängd/vikt	Effekt [W]	Tid [min]	Anvisningar
Smälta margarin och smör	100 g	450	1–2	Smälta utan lock
Smälta choklad	100 g	450	2–3	Smält utan lock, rör om emellanåt
Lösa upp gelatin	1 litet paket + 5 msk vatten	450	00:15–00:20	Lös upp utan lock, rör om emellanåt
Tillreda tårtglasyr	1 litet paket + 250 ml vätska	450	4–5	Värm upp utan lock, rör om emellanåt
Jäsa vetedeg	Fördeg av 100 g mjöl	80	5–7	Täck över degen vid jäsning
	Deg av 500 g mjöl	80	8–10	Täck över degen vid jäsning
Skälla och skala mandlar	100 g	850	1–2	Värm mandlarna i lite vatten, med lock
Poppa popcorn	1 msk (20 g) popcornmajs	850	5–7	Tillsätt majs i ett 1-litersglas, tillaga med lock, strö sedan över florsocker
Poppa mikrovågspopcorn	cirka 100 g		max 4	Lämna inte mikrovågsgugnen obebakad under poppningen
Temperera citrusfrukter	150 g	150	1–2	Lägg frukterna öppett på en tallrik
Förstora chokladkyssar	20 g	600	00:15–00:20	På en tallrik, utan lock
Göra utkristalliserad honung flytande	500 g	150	2–3	Värm upp utan lock i honungsburken, rör om emellanåt
Aromatisering av salladsdressingar	125 ml	150	1–2	Värm på låg effekt utan lock

Angivelserna i tabellen är riktvärden.

Livsmedel	Mängd/vikt	Effekt [W]	Tid [min]	Anvisningar
Steka frukost-bacon	100 g	850	2–3	Lägg köttet öppet på ett hushållspapper
Marinera kött	1000 g	150	15–20	Övertäckt i en skål, vänd med jämna mellanrum, tillaga sedan
Göra glass portionerbar	500 g	150	2	Ställ glassen öppet i ugnen
Blötlägga torkade frukter	250 g	80	20	Låt stå utan lock med lite vatten
Tillaga gröt	250 ml mjölk + 4 msk havregryn	850 + 150	2–3 + 2–3	Koka med lock i en skål med mjölk, låt gröten svälla och rör om
Skala tomater	3 stycken	450	7–8	Skär ett kryss i mitten av tomaten, värm i lite vatten med lock, avlägsna skalet. Tomaterna kan bli mycket varma!
Småfranska	2 stycken			Lägg bröden på gallret, tina upp dem och vänd dem efter halva tiden
upptining med		150	1–2	
värmning		Grillnivå 3	3–4	
Tillaga ägggrätter	150 g från 2 ägg, 4 msk grädde, salt, muskot	450	3–4	Rör ihop äggen med grädde, salt och muskot, tillaga med lock
Tillreda jordgubbsmarmelad	300 g jordgubbar 300 g gelésocker	850	7–9	Blanda frukt och socker, tillaga med lock
Angivelserna i tabellen är riktvärden.				

Viktig information och värt att veta

Avstängningsautomatik

Din ugn förfogar över en intelligent elektronik för högsta användarkomfort. När tillagningstiden är över stängs ugnen av automatiskt.

Senare start

När du matar in en konkret tillagningstid med tidsangivelser för "Färdig när" eller "Start när" kan du i förväg styra tillagningar och programmera en automatisk avstängning eller in- och frånkoppling.

Tillagningstider

Du kan ställa in den tid som behövs för att tillaga maten i förväg. Efter denna tid stängs ugnsvärmen av automatiskt. Om du dessutom har valt funktionen "Förvärm" startas tillagningstiden först efter att vald temperatur har nåtts och det som ska tillagas har satts in i ugnen.

Förvärmning

Förvärmning av ugnen behövs bara vid vissa användningar. De flesta maträtter kan ställas in direkt i den kalla ugnen så att värmen utnyttjas redan i uppvärmningsfasen. I regel är detta angivet i receptet. Förvärm ugnen när du ska tillaga följande livsmedel och ingredienser:

- mjuka kakor och bakverk med kort gräddningstid (upp till cirka 30 minuter)
- mörka bröddeggar
- rostbiff och filé

Booster

För att så snabbt som möjligt nå önskad temperatur har din ugn funktionen Booster. Om du ställer in en temperatur över 100 °C och funktionen Booster är inkopplad, kopplas samtidigt övervärme-/grillelement, ringelement och fläkten in. Detta gör uppvärmningen betydligt snabbare.

Crisp function

För rätter som ska bli särskilt frasiga använder du Crisp function. Pomes frites, pizza, quiche med mera blir särskilt frasiga genom den reducerade fuktigheten i ugnsutrymmet – även skinnet på fågelkött blir knaprigt medan köttet förblir saftigt. Crisp function kan användas i alla ugnsfunktioner och kopplas in efter behov.

Egna program

Du kan göra upp till 20 egna program, spara dem och ge dem egna namn. Kombinera upp till 10 tillagningssteg för det perfekta resultatet för ditt favoritrecept eller underlätta din vardag genom att spara inställningar som du ofta använder. För varje tillagningssteg kan du göra egna individuella inställningar, till exempel ugnsfunktion, temperatur och tillagningstid eller kärntemperatur.

Stektermometer

Stektermometern möjliggör en exakt övervakning av temperaturen och därmed nås ett exakt tillagningsresultat. Här följer några anvisningar för korrekt användning av stektermometern:

- Se till att metallspetsen är helt isatt i den tjockaste delen på köttet.
- Om köttbiten är för liten eller för tunn kan du sätta en rå potatis på termometerns friliggande del.
- Spetsen på stektermometern får inte beröra ben, senor eller fettskikt.
- På fågelkött bör stektermometern stickas in i den främre tjockaste delen på bröstköttet.
- Under loppet av tillagningen visas först en ungefärlig tillagningstid som sedan anpassas mot slutet.
- Om du vill tillaga flera köttbitar samtidigt så sätter du stektermometern i köttbiten som är högst.

Viktig information och värt att veta

Specialanvändningar

Beroende på modell har din ugn flera olika specialanvändningar. Här visar vi ett urval av dessa.

Upptining

Används för skonsam upptining av djupfrysta livsmedel. Du kan ställa in en temperatur mellan 25 °C och 50 °C. Djupfrysta livsmedel tinas upp jämnt och fullständigt.

Uppvärmning

För uppvärmning av rätter. Du kan välja mellan olika kategorier av livsmedel. Baserat på val och viktuppgift som matas in tar ugnen fram den optimala inställningen. Alla vidare steg, som till exempel vändning eller omrörning av livsmedlet visas i displayen.

Jäsa vetedeg

För säker och enkel jäsnings av vetedeg. Du kan ställa in en temperatur mellan 30 °C och 50 °C. Låt degen jäsa tills storleken har fördubblats.

Tillagning med låg temperatur

För skonsam tillagning av särskilt mört kött. Genom en låg temperatur och en särskilt lång tillagningstid blir köttet oöverträffat perfekt tillagat och oöverträffat mört.

Sabbat-program

Sabbatprogrammet är till för att underlätta religiösa seder och bruk. Efter att du har valt sabbatprogrammet väljer du funktion och temperatur. Programmet kommer att starta först genom att öppna och stänga luckan

Ordlista för köket

Begrepp	Förklaring
Rensad	Fisk eller kött där benen har tagits bort.
Tillagningfärdig	Livsmedel som har rensats men ännu inte har tillagats. Till exempel hos kött där fett och hinnor har avlägsnats, fisk där fjällen och inålvorna tagits bort eller frukt och grönsaker som har sköljts och skalats.

Mängd och mått

tsk = tesked

msk = matsked

g = gram

kg = kilogram

ml = milliliter

knivsudd

1 tesked motsvarar ungefär:

- 3 g bakpulver
- 5 g salt/socker/vaniljsocker
- 5 g mjöl
- 5 ml vätska

1 matsked motsvarar ungefär:

- 10 g mjöl/stärkelse/ströbröd
- 10 g smör
- 15 g socker
- 10 ml vätska
- 10 g senap

Miele tillbehör

Tillbehör

Med vårt omfattningsrika utbud av tillbehör hjälper vi dig att få bästa resultat i din matlagning. De har anpassats speciellt efter Mieleles ugnar vad gäller mått och funktion och har testats ordentligt efter Mieleles standardkrav. Du kan enkelt beställa alla produkter i Mieleles webbshop, via Miele kundtjänst eller i fackhandeln.

PerfectClean

Aldrig har rengöring varit så enkel: Tack vare den unika PerfectClean-emaletjen i ugnsutrymmet avlägsnar du färsk smuts utan möda.

Även hos Miele bakplåtar och formar tillämpas denna speciella teknologi – användning av bakplåtspapper blir då för det mesta överflödig. Bröd, frallor och småkakor fastnar inte och glider som av sig själva från tillagningskärlet.

Den extremt skärtåliga ytan gör det till och med möjligt att skära pizza, mjuka kakor med mera direkt på plåten. Och efter användningen får du allting rent igen med en enkel avtorkning.

Rund bakform

Formen är idealisk för bakning av alla rätter med rund form, som till exempel pizza, pajer och tårter.

Tack vare den PerfectClean-förädlade ytan behövs inget extra fett eller användning av bakpapper.

Miele gourmetpanna

Miele gourmetpanna har utvecklats för att optimalt kunna kombinera spishåll och inbyggnadsenhet.

Gourmetpannan har en yta belagd med nonstick och lämpar sig för grytor, köttbitar, soppor, såser, gratänger och till och med söta rätter. Det finns passande lock att köpa till separat.

Glasform

Glasformen lämpar sig för alla ugnsfunktioner i ugnar med mikrovågsfunktion. Använd glasformen för alla tillagningar med endast mikrovågsfunktion. Den kan dessutom användas i förbindelse med gallret för stekning eller tillagning av kött med låg temperatur samt för bakning av mjuka kakor.

Skötselprodukter

Med regelbunden rengöring och skötsel kommer du att glädjas åt en optimal funktion och en lång brukstid av din ugn. Miele's originalskötselprodukter är speciellt anpassade för Miele's ugnar. Du kan enkelt beställa dessa produkter i Miele's webbshop, via Miele kundtjänst eller i fackhandeln.

Miele ugnsrengöring

Miele's ugnsrengöring förfogar över en ultrastark fettlösningskraft och är enkel att använda. Genom dess gelartiga konsistens fastnar den även på ugnens väggar. Tack vare den speciella formulan blir rengöringen enkel med korta uppmjukningstider och utan uppvärmning.

Miele MicroCloth Kit

Med detta set tar du bort fingeravtryck och lättare smuts utan besvär. Setet består av en universal-, en glas- och en polertrasa. De ytterst slitstarka trasorna av finvävd mikrofiber har en särskilt hög rengöringseffekt.

Kakor

Tårter och kakor i kombination med ett smakfullt dukat bord och ett intressant samtal hör till en trevlig kaffe- eller testund. Den som vill skämma bort sig och sina gäster med något gott och hembakat kan välja mellan olika degar, ingredienser och fyllningar. Ska det vara fruktig smak? Eller gräddig? Eller knaprig? Helst lite av allt. Och eftersom sött gör extra gott i själen tar man gärna en andra bit.

Äppelkaka fin

Till 12 bitar | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Till fyllningen:

500 g äpplen, syrliga
2 msk citronsaft

Till degen:

150 g smör | mjukt
150 g socker
8 g vaniljsocker
3 ägg, storlek M
150 g vetemjöl special
½ tsk bakpulver

Till formen:

1 tsk smör

Till pudring:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Form med löstagbara kanter,
Ø 26 cm
Galler
Sil, finmaskig

Tillagning

Skala äpplena och dela dem i klyftor. Gör snitt på den välvda sidan med ett avstånd på cirka 1 cm, blanda med citronsaft och ställ åt sidan.

Smörj en form med löstagbara kanter.

Rör smör, socker och vaniljsocker poröst i cirka 2 minuter. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda bakpulver och mjöl och tillsätt de övriga ingredienserna.

Fördela smeten jämnt i formen. Tryck ner äpplena lätt i smeten med den kupiga sidan upp.

Ställ formen i tillagningsutrymmet och grädda kakan gyllengul.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret. Pudra över florsocker.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Äppelkaka traditionell
Programtid: cirka 62 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme
Temperatur: 165–175 °C
Booster: Av
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 50–60 minuter
Falshöjd: 1



Äppelkaka fin

Äppelkaka med lock

Till 12 bitar | Tillagningstid: 140 minuter

Ingredienser

Till degen:

200 g smör | mjukt
100 g socker
16 g vaniljsocker
1 ägg, storlek M
350 g vetemjöl, typ 405
1 tsk bakpulver
1 nypa salt

Till fyllningen:

1,25 kg äpplen
50 g russin
1 msk calvados
1 msk citronsaft
½ tsk kanel, mald
50 g socker

Till formen:

1 tsk smör

Till pensling:

100 g florsocker
2 msk vatten | varmt

Tillbehör:

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm
Plastfolie
Galler

Tillagning

Blanda smör, socker, vaniljsocker och ägg till en smidig deg. Blanda i mjöl, bakpulver och salt. Ställ degen kallt i 60 minuter.

Skala äpplena och skär dem i stavar. Blanda med russin, calvados, citronsaft och kanel.

Smörj en form med löstagbara kanter.

Dela degen i 3 delar. Kavla ut den första delen på botten av formen. Sätt ihop formen. Forma en lång rulle av den andra delen och tryck upp den cirka 4 cm vid formens kant. Nagga botten med en gaffel på flera ställe. Lägg den tredje delen av degen mellan 2 lager plastfolie och kavla ut den till samma storlek som formen har.

Blanda äpplena med sockret och fördela på degbotten. Placera den förberedda degplattan på degbotten och förslut med degranden.

Ställ formen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret.

Rör ner florsocker i vatten och pensla kakan.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Äppelkaka med lock
Programtid: cirka 70 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning
Temperatur: 150–160 °C
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 70–80 minuter
Falshöjd: 1



Äppelkaka med lock

Mjuk kaka i bakform

Till 12 bitar | Tillagningstid: 80 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

4 ägg, storlek M
250 g smör
250 g socker
1 tsk salt
250 g vetemjöl special
3 tsk bakpulver
100 g chokladdroppar
1 tsk kanel, mald

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Form med löstagbara
kanter, Ø 26 cm
Galler

Tips

För att få en intensivare smak kan du byta ut 50 g socker mot honung. Blanda efter smak i torkad frukt, hackade nötter eller vaniljarom i degen.

Tillagning

Separera äggulan från äggvitan. Vispa smör, socker, salt och äggula poröst.

Vispa äggvitan styv. Vispa försiktigt ner häften av den vispade äggvitan i blandningen av socker och äggula. Blanda bakpulver och mjöl och tillsätt. Rör sedan i resten av äggvitan.

Blanda i chokladdroppar och kanel.

Smörj en form med löstagbara kanter och lägg i smeten.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Ställ formen i tillagningsutrymmet och grädda kakan gyllengul.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Formkaka

Programtid: cirka 60 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme

Temperatur: 190 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningssteg 2

Temperatur: 150–180 °C

Tillagningstid: 60–65 minuter

Falshöjd: 1



Sockerkaksbotten

Till 12 bitar | Tillagningstid: 75 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

4 ägg, storlek M
4 msk vatten | varmt
175 g socker
200 g vetemjöl special
1 tsk bakpulver

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Sil, finmaskig
Form med löstagbara
kanter, Ø 26 cm
Bakplåtspapper
Galler

Tillagning

Separera äggulan från äggvitan. Vispa äggvita och vatten mycket hårt. Häll sedan långsamt ner sockret. Tillsätt den vispade äggulan.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda mjöl med bakpulver, sila blandningen över äggblandningen och blanda försiktigt med en stor visp.

Smörj botten på formen med löstagbara kanter med lite fett och lägg på ett bakplåtspapper. Häll smeten i formen och fördela den jämnt.

Ställ sedan in sockerkaksbotten i tillagningsutrymmet och grädda den gyllengul.

Låt kakan svalna 10 minuter i formen efter gräddning. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret. Skär botten två gånger vågrätt så att du får tre bottnar.

Ha på den förberedda fyllningen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Sockerkaksbotten

Programtid: cirka 38 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme

Temperatur: 170–180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Till en sockerkaka med choklad, tillsätt 2–3 teskedar kakao i mjölblandningen.



Fyllning till sockerkaksbotten

Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

Till fyllning med kesella och grädde:

500 g kesella, 20 % fett
100 g socker
100 ml mjölk, 3,5 % fett
8 g vaniljsocker
1 citron | bara saften
6 blad gelatin, vit
500 ml grädde

Till pudring:

1 msk florsocker

Tillredning av fyllning med kesella och grädde

Blanda en fyllning bestående av kesella, socker, mjölk, vaniljsocker och citronsaft. Lägg gelatinet i kallt vatten tills det mjuknat, krama ur och lös upp det i mikrovågsugn eller på en håll med låg effekt.

Blanda lite kesellablandning med gelatinet och rör om.

Rör ner blandningen i kesellamassan och ställ kallt. Vispa grädden hårt och vänd ner i kesellamassan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtpatta, bred på kesellamassan, lägg sedan över den andra sockerkaksbotten, bred på kesellamassan och lägg över den tredje sockerkaksbotten.

Kyl tårtan väl. Pudra över florsocker före servering.

Tips

För en fruktigare smak på kesellamassan kan lite rivet citronskal eller 300 g vätska från mandarinplyttor eller aprikos blandas i.

Ingredienser

Till cappuccinofyllningen:

100 g choklad, mörk
500 ml grädde
6 blad gelatin, vit
80 ml espresso
80 ml kaffelikör
16 g vaniljsocker
1 msk kakao

Till pudring:

1 msk kakao

Tillbehör:

Tårtbotten
Sil, finmaskig

Tillagning cappuccinofyllning

Smält chokladen till cappuccinofyllningen. Vispa grädde och ställ en liten mängd åt sidan som ska bres på toppen. Lägg gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en håll med låg effekt och låt svalna.

Blanda i hälften av espresson och kaffelikören i gelatinet och blanda med grädden.

Dela upp kaffe-gräddeblandningen i två delar. Blanda vaniljsocker i den ena halvan och choklad och kakao i den andra halvan.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, droppa lite kaffelikör och espresso på botten och bred på den mörka grädden. Lägg över nästa botten, droppa resterande vätska över denna och bred på den ljusa grädden. Lägg över den tredje botten, bred på grädden som har ställts åt sidan och strö över kakao.

Rulltårtsbotten

Till 12 bitar | Tillagningstid: 55 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

150 g socker
1 tsk vaniljsocker
1 nypa salt
100 g vetemjöl special
55 g majsstärkelse
1 tsk bakpulver
3 ägg, storlek M
3 msk vatten | varmt

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Sil, finmaskig
Bakplåtspapper
Glasplåt
Kökshandduk

Tillagning

Blanda socker, vaniljsocker och salt i en skål. Blanda mjöl, stärkelse och bakpulver i en annan bunke.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Separera äggulan från äggvitan. Vispa äggvitan styv med det heta vattnet. Häll långsamt i sockerblandningen och rör om. Rör ner äggulan lite i taget.

Sila mjölblandningen över äggblandningen. Rör ner med en stor visp.

Smörj glasformen och lägg på ett bakpapper. Fördela smeten på plåten och jämna ut den.

Sätt in rulltårtsbotten i tillagningsutrymmet och grädda.

Om rulltårtsbotten ska användas till en rulltårta ska den vändas över på fuktat hushållspapper direkt efter gräddningen. Dra sedan av bakpappret och rulla ihop. Låt svalna.

Bred på den förberedda fyllningen och rulla ihop igen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Rulltårtebotten

Programtid: cirka 28 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme

Temperatur: 170–180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 15–25 minuter

Falshöjd: 2

Tips

För att få en chokladrulltårta, byt ut 25 g vetemjöl till kakao.



Fyllningar till rulltårtsbotten

Tillredningstid: 30 minuter

Ingredienser

Fyllning med ägglikör och grädde:

2 blad gelatin, vit
125 ml ägglikör
400 ml grädde

Fyllning med lingon och grädde:

400 ml grädde
12 g vaniljsocker
200 g lingon i glas

Att strö på:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Tårtsbotten
Sil, fin

Tillredning av fyllning med ägglikör och grädde

Blöt gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en håll med låg effekt och låt svalna.

Blanda lite ägglikör med gelatinet och rör om. Blanda ner allt i den återstående ägglikören och rör om. Låt massan tjockna i kylskåpet.

Vispa grädden hårt. Rör försiktigt ner grädden så snart det blir spår vid omrörning i ägglikörmassan. Låt krämen tjockna ca 30 minuter i kylskåpet.

Bred sedan på krämen på rulltårtsbotten. Rulla ihop med början på långsidan och ställ kallt fram till servering.

Strö över florsocker strax före servering.

Tillredning av fyllning med lingon och grädde

Vispa grädde med vaniljsocker hårt.

Bred på lingonen på rulltårtsbotten. Fördela sedan grädden.

Rulla ihop med början på långsidan och ställ kallt fram till servering.

Strö över florsocker strax före servering.

Ingredienser

Fyllning med mango och grädde:

2 mangos, mogna (à 300 g)
½ apelsin, obehandlad | bara skalet | rivet
100 g socker
2 apelsiner | bara juicen (à 100 ml)
3 msk limejuice
6 blad gelatin, vit
400 ml grädde

Att strö på:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Tårtbotten
Sil, fin

Tillredning av fyllning med mango och grädde

Purea mangorna med rivet apelsinskal, socker, apelsin- och limejuice.

Blöt gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller lös upp det på häll med låg effekt och låt svalna. Tillsätt lite mangopuré till gelatinet, rör om och blanda sedan ner allt i den återstående mangopurén. Låt massan tjockna i kylskåpet.

Vispa grädden hårt. Rör försiktigt ner grädden så fort det blir spår vid omrörning i mangomassan. Låt krämen tjockna ca 30 minuter i kylskåpet.

Bred sedan på krämen på rulltårtsbotten. Rulla ihop med början på långsidan och ställ kallt fram till servering.

Strö över florsocker strax före servering.

Smörkaka

16 bitar | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

42 g jäst, färsk
160 ml mjölk, 3,5 % fett |
ljummen
400 g vetemjöl special
40 g socker
1 nypa salt
40 g smör
1 ägg, storlek M

Till fyllningen:

80 g smör | mjukt
8 g vaniljsocker
100 g socker
80 g mandelspån

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tillagning

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda i övriga ingredienser och knåda ihop allt till en smidig deg under 3–4 minuter.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i tillagningsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj plåten. Knåda igenom degen och baka ut den på glasformen. Täck över med en fuktad duk och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

För garnering blanda ihop smör, vaniljsocker och hälften av sockret. Gör hål i degen med fingrarna. Lägg i smör-socker-blandningen i hålen. Fördela resten av sockret och mandelspånen över degen.

Automatikprogram:

Sätt in kakan i tillagningsutrymmet och starta automatikprogrammet.

Manuell:

Låt jäsa i ytterligare 10 minuter i rumstemperatur. Ställ sedan in kakan i tillagningsutrymmet och grädda den gyllengul.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1 och 2

Special | Jäsa vetedeg

Temperatur: 30 °C

Jästid: 20 minuter vardera

Baka smörkaka

Automatikprogram

Mjuka kakor | Smörkaka

Programtid: cirka 48 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme

Temperatur: 165–175 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 34–44 minuter

Falshöjd: 1



Smörkaka

Yoghurt- och apelsinkaka

Till 10 bitar | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

4 ägg, storlek M
250 g smör | mjukt
250 g socker
1 apelsin, obehandlad | bara ska-
let | rivet
180 g mannagryn, fint
150 g vetemjöl special
8 g bikarbonat
250 g grekisk yoghurt

Att hälla över:

5 apelsiner | bara saften (450 ml)
250 g socker

Tillbehör:

Form med löstagbara kan-
ter, Ø 24 cm
Glasplåt
Träspett

Tillagning

Separera äggulan från äggvitan. Rör ihop smör, socker och apelsin-
skal krämigt. Blanda sedan i äggulorna. Blanda mjöl, gryn och bikar-
bonat. Rör ned i massan tillsammans med yoghurten.

Vispa äggvitorna hårt och vänd försiktigt ner dem i degen. Sätt degen
i formen. Ställ formen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda
kakan.

Så här gör du glasyren: koka upp apelsinjuice och socker i en kast-
rull. Koka sedan vidare på låg effekt ca 5 minuter tills apelsinjuicen är
trögflytande.

Gör små hål med en tandpetare flera gånger i kakan när den fortfa-
rande är ljummen. Fördela sedan apelsinglasyren jämnt över kakan.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Yoghurt- och apelsinkaka
Programtid: cirka 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 150 °C
Effekt: 80 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 40 minuter
Falshöjd: 1

Tips

Låt kakan svalna och servera den
med vispgrädde.



Cheesecake

Till 12 bitar | Tillagningstid: 160 minuter

Ingredienser

Till degen:

150 g vetemjöl special
2 tsk bakpulver
80 g socker
1 ägg, storlek M | bara äggulan
80 g smör

Till fyllningen:

2 ägg, storlek M
1 ägg, storlek M | bara äggvitan
200 g socker
1½ tsk vaniljsocker
34 g vaniljsåspulver
1 flaska bakolja citron eller
vaniljsmör
1 kg mager kesella

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Form med löstagbara
kanter, Ø 26 cm
Galler

Tillagning

Blanda mjöl, bakpulver och socker. Knåda snabbt ihop blandningen med övriga ingredienser till en smidig deg och ställ den kallt i minst 60 minuter.

Smörj en form med löstagbara kanter.

Kavla ut två tredjedelar av degen på botten av formen. Sätt ihop formen. Forma en lång rulle av resten av degen och tryck upp den cirka 2 cm vid formens kant.

Blanda ihop alla ingredienser för garneringen, fördela på degbotten och jämna ut den.

Ställ formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Grädda kakan.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 150–160 °C

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 90–100 minuter

Falshöjd: 1



Tigerkaka

Till 18 bitar | Tillagningstid: 80 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

250 g smör | mjukt
200 g socker
8 g vaniljsocker
4 ägg, storlek M
200 g gräddfil
400 g vetemjöl special
16 g bakpulver
1 nypa salt
3 msk kakao

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Kransform, Ø 26 cm
Galler

Tillagning

Blanda smör, socker och vaniljsocker krämigt. Tillsätt varje ägg var för sig och rör ner ½ minut vardera. Tillsätt gräddfilen. Blanda mjöl med bakpulver och salt och rör ner i de övriga ingredienserna.

Smörj kransformen och lägg i hälften av smeten.

Rör ner kakao i den andra halvan av smeten. Fördela den mörka smeten över den ljusa. Dra en gaffel i spiraler genom de olika skikten.

Ställ kransformen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Tigerkaka
Programtid: cirka 55 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 55–65 minuter
Falshöjd: 1



Plommonkaka

10 portioner | Tillagningstid: 50 minuter

Ingredienser

Till fyllningen:

6 plommon | skivade
2 bitar ingefära, syltad | i små bitar
2 msk sirap från den syltade ingefäran

Karamellsås:

150 g socker, brunt
60 g smör
150 ml grädde

Till smeten:

175 g vetemjöl, typ 405
2 tsk bakpulver
150 g smör
125 g råsocker
2 ägg, storlek L
2 msk mjölk, 3,5 % fett
1/2 msk ingefära, mald
1/2 tsk Mixed Spice eller pepparkakskryddor

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Bryléform, mikrovågs-tålig Ø 25 cm
Bakplåtspapper
Galler

Tips

Mixed Spice består av 4 tsk koriander, 4 tsk kanel, 1 tsk paprika, 4 tsk muskotnöt, 2 tsk ingefära och 1 tsk kryddnejlika. Ett alternativ är pepparkakskryddor.

Tillagning

Blanda ihop en karamellsås av socker, smör och grädde i en kastrull, koka upp den och låt den småkoka ytterligare 2 minuter. Häll över såsen i en skål och låt den svalna.

Smörj bryléformen och lägg på ett bakpapper. Häll 4 msk karamellsås på botten och fördela sedan plommon, ingefära och sirap jämnt över botten.

Blanda ihop bakpulver och mjöl till degen. Vispa smör och socker poröst och rör sedan växelvis i ägg, mjöl, mjölk och kryddor.

Fördela degen på plommonen och jämna ut den.

Automatikprogram:

Ställ bryléformen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan.

Manuell:

Ställ bryléformen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan enligt tillagningssteg 1 till 3.

Vänd den fortfarande ljumma kakan på ett serveringsfat och fördela resten av karamellsåsen över den.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Plommonkaka
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 170 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: MV +

Varmluft plus

Temperatur: 170 °C

Effekt: 80 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 3

Temperatur: 170 °C

Effekt: 150 W

Tillagningstid: 10 minuter



Sandkaka

Till 18 bitar | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

250 g smör | mjukt
250 g socker
8 g vaniljsocker
4 ägg, storlek M
2 msk rom
200 g vetemjöl special
100 g majsstärkelse
2 tsk bakpulver
1 nypa salt

Till formen:

1 tsk smör
1 msk ströbröd

Tillbehör:

Avlång bakform, längd 30 cm
Galler

Tillagning

Smörj en avlång form och strö på ströbröd.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Blanda smör, socker och vaniljsocker skummigt. Rör ner ägg och rom var för sig.

Blanda mjöl, stärkelse med bakpulver och salt och rör ner.

Fyll den avlånga formen med smeten och ställ den på längden på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Grädda kakan.

Låt kakan vara kvar 10 minuter i formen. Lossa sedan kakan från formen och låt den svalna på bak- och stekgallret.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Sandkaka
Programtid: cirka 35 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Effekt: 80 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 35–40 minuter
Falshöjd: 1



Smulkaka med frukt

16 bitar | Tillredningstid: 150 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
150 ml mjölk, 3,5 % fett |
ljummen
450 g vetemjöl, typ 405
50 g socker
90 g smör | mjukt
1 ägg, storlek M

Till fyllningen:

1,25 kg äpplen

Till smuldegen:

240 g vetemjöl special
150 g socker
16 g vaniljsocker
1 tsk kanel
150 g smör | mjukt

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tips

Istället för äpplen kan du även använda 1 kg urkärnade plommon eller körsbär.

Tillagning

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda i mjöl, socker, smör och ägg och knåda ihop allt till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i tillagningsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna.

Skala äpplena, kärna ur dem och skär dem i stavar.

Smörj plåten.

Knåda igenom degen och baka ut den på glasformen. Fördela äpplena jämnt över degen. Blanda mjöl, socker, vaniljsocker och kanel och gör en smuldeg med smöret. Fördela över äpplena.

Ställ in kakan i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda kakan så att den blir gyllenbrun.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1 och 2

Special | Jäsa vetedeg

Temperatur: 30 °C

Jästid: 30 minuter

Grädda kaka

Automatikprogram

Mjuka kakor | Smulkaka med frukt

Programtid: cirka 58 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 170–180 °C

Effekt: 150 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 58–68 minuter

Falshöjd: 2



Citronkaka

Till 16 bitar | Tillagningstid: 50 minuter

Ingredienser

Till kakan:

225 g smör | mjukt
225 g socker
4 ägg, storlek M
225 g vetemjöl special
2 tsk bakpulver
2 citroner, obehandlade | bara skalet | rivet

Att hålla över:

2 citroner | bara saften
90 g socker

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Avlång glasform, längd 25 cm
Bakplåtspapper
Glasplåt
Tandpetare

Tillagning

Smörj glasformen och lägg på ett bakpapper.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Rör ihop smör och socker krämigt. Blanda sedan i äggen var för sig.

Blanda mjöl och bakpulver och blanda ner i äggmassan med citronskalet.

Häll i degen i glasformen och fördela den jämnt.

Automatikprogram:

skjut in den avlånga glasformen på glasformen i tillagningsutrymmet.
Grädda kakan.

Manuell:

Skjut in den avlånga glasformen på glasformen i tillagningsutrymmet.
Baka enligt tillagningssteg 2 och 3.

Blanda citronsaft och saft till en trögflytande glasyr.

Gör små hål med en tandpetare flera gånger i den fortfarande ljumma kakan och bred på citronglasyren.

Låt kakan svalna i formen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Sockerkaka med citronsmak
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 160 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: MV +
Varmluft plus
Temperatur: 160 °C
Effekt: 80 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 20 minuter
Falshöjd: 1
Tillagningssteg 3
Temperatur: 160 °C
Effekt: 150 W
Tillagningstid: 10 minuter



Bakverk

Små delikatesser.

Muffins, småkakor eller petit-choues: Alla tar gärna för sig av dessa läckerbitar.

Ibland är det "ju mindre – desto godare" som gäller. Att ta för sig av de söta godsakerna bereder både gammal som ung lika stort nöje.

Småkakor med romsmak

För 70 bitar (2 glasformar) | Tillagningstid: 135 minuter

Ingredienser

Till småkakor:

250 g vetemjöl special

½ tsk bakpulver

80 g socker

8 g vaniljsocker

½ flaska romarom

3 tsk vatten

120 g smör | mjukt

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Kavel

Kakformar

Glasplåt

Tillagning

Blanda mjöl, bakpulver, socker och vaniljsocker. Knåda snabbt ihop blandningen med övriga ingredienser till en smidig deg och ställ den kallt i minst 60 minuter.

Smörj plåten. Platta ut degen så att den blir ca 3 mm tjock, lägg ut småkakorna, lägg allt på glasformen.

Ställ in småkakorna i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Småkakor

Programtid: cirka 25 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 2

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 glasskålar. Halvera mängden för 1 glasskål eller baka kakorna efter varandra.



Småkakor med romsmak

Blåbärsmuffins

12 st | Tillagningstid: 50 minuter

Ingredienser

225 g vetemjöl special
110 g socker
8 g bakpulver
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
1 msk honung
2 ägg, storlek M
100 ml mjölk 3%
60 g smör | mjukt
250 g blåbär
1 msk vetemjöl special

Tillbehör:

Muffinsplåt för 12 muffins
à Ø 5 cm
12 muffinsformar, Ø 5 cm
Galler

Tillagning

Blanda mjöl, socker, bakpulver, vaniljsocker och salt. Tillsätt honung, ägg, mjölk och smör, rör om snabbt.

Blanda blåbären med mjöl och vänd försiktigt ner dem i degen.

Lägg i muffinsformarna på muffinsplåten. Fördela smeten jämnt i formarna med 2 matskedar.

Ställ muffinsplåten på gallret i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Blåbärsmuffins

Programtid: cirka 44 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme

Temperatur: 160–170 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 35–45 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Det passar bäst med färska blåbär.



Mandelkakor

För 30 bitar (2 glasformar) | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

100 g bittermandlar, skalade
200 g mandlar, söta, skalade
600 g socker
1 nypa salt
4 ägg, storlek M | bara äggvitan

Tillbehör:

Glasplåt
Bakplåtspapper
Spritspåse med tyll

Tillagning

Mandlarna ska mixas portionsvis tillsammans med cirka en tredjedel socker i köksmaskinen.

Blanda mandlar, resten av sockret, salt och så mycket äggvita tills det blir en trögflytande smet.

Smörj glasskärlet och lägg på ett bakpapper. Spritsa smeten till små kulor med en spritspåse på glaskärlet.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Jämna ut degkulorna med baksidan av en fuktad sked.

Automatikprogram:

Sätt in mandelkakorna i ugnen och grädda dem gyllenbruna.

Manuell:

Ställ in mandelkakorna i tillagningsutrymmet och grädda enligt tillagningssteg 2 och 3.

Låt mandelkakorna svalna på bakpappret och lossa dem sedan.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Mandelkakor
Programtid: cirka 17 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft
plus
Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningssteg 2

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 12 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 3

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 1–7 minuter

Tips

Bittermandlarna kan du även byta ut mot söta mandlar och en halv flaska bittermandelarom.



Glaserade kex

För 50 bitar (2 glasformar) | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

160 g smör | mjukt
50 g socker, brunt
50 g florsocker
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
200 g vetemjöl special
1 ägg, storlek M | bara äggvitan

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Spritspåse, stjärntyll, 9 mm
Glasplåt

Tillagning

Vispa smöret fluffigt. Tillsätt socker, florsocker, vaniljsocker och salt och rör om tills smeten är mjuk. Blanda i mjölet och slutligen även äggvitan.

Smörj plåten. Häll smeten i en spritspåse och spritsa ca 5–6 cm långa strimlor på glasformen.

Ställ sedan in bakverken i tillagningsutrymmet och grädda dem gyllengula.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Glaserade kex

Programtid: cirka 25 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: 2

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 glasskålar. Halvera mängden för 1 glasskål eller baka kakorna efter varandra.



Glaserade kex

Vaniljgiffjar

För 90 bitar (2 glasformar) | Tillagningstid: 110 minuter

Ingredienser

Till degen:

280 g vetemjöl, typ 405

210 g smör | mjukt

70 g socker

100 g mandlar, skalade

Till garnering:

70 g vaniljsocker

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tillagning

Blanda mjöl, smör, socker och mandlar och knåda ihop allt till en smidig deg. Ställ degen svalt i cirka 30 minuter.

Smörj plåten. Dela upp degen i mindre delar à cirka 7 g. Forma till en rulle och sedan till giffjar och lägg dem på glasformen.

Lägg dem i tillagningsutrymmet och grädda tills vaniljgiffarna fått ljusgul färg.

Rolla giffarna i vaniljsocker medan de är varma.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Vaniljgiffjar

Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 140–150 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 2



Valnötsmuffins

12 st | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

80 g russin
40 ml rom
120 g smör | mjukt
120 g socker
8 g vaniljsocker
2 ägg, storlek M
140 g vetemjöl special
1 tsk bakpulver
120 g valnötskärnor | grovhackade

Tillbehör:

Muffinsplåt för 12 muffins
à Ø 5 cm
Muffinsformar, Ø 5 cm
Galler

Tillagning

Låt russinen dra i rom cirka 30 minuter.

Vispa smöret fluffigt. Tillsätt först socker, därefter vaniljsocker och sist äggen. Blanda mjöl och bakpulver och tillsätt. Rör ner valnötterna. Rör sedan ner romrussinen.

Lägg i muffinsformarna på muffinsplåten. Fördela degen jämnt i formarna.

Ställ muffinsplåten på gallret i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Valnötsmuffins
Programtid: cirka 33 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme
Temperatur: 150–160 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 33–43 minuter
Falshöjd: 2



Bröd

Krispig skorpa – mjuk kärna. Nybakat, fortfarande varmt bröd är säkerligen en av de mest lättlagade delikatesserna. Antingen på helgen till frukost med smör och marmelad eller efter en lång arbetsdag som robust måltid – de flesta älskar bröd.

Baguetter

2 bröd à 10 skivor | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

Till degen:

21 g jäst, färsk
270 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl special
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör | mjukt

Till pensling:

1 msk vatten

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, salt, socker och smör 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en kula, täck över den med en fuktad duk, lägg den i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj plåten. Dela degen och gör två baguetter på ca 35 cm och lägg dem på plåten. Gör flera 1 cm djupa snitt på tvären. Täck över med en fuktad duk och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Pensla degbitarna med vatten. Sätt in baguetterna i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 30 minuter

Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 15 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | baguetter
Programtid: cirka 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 190–200 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 40–50 minuter
Falshöjd: 2



Baguettes

Pita-/tunnbröd

För 1 pita-/tunnbröd à 8 portioner | Tillagningstid: 85 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
200 ml vatten | kallt
375 g vetemjöl special
1½ tsk salt
2 msk olivolja

Till pensling:

Vatten
½ msk olivolja

Att strö över:

½ msk svartkummin

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tips

Blanda i 50 g rostad lök och 2 tsk Herbes de Provence eller 50 g hackade svarta oliver, 1 msk hackade pinjenötter och 1 tsk rosmarin i degen.

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Knåda mjöl, salt och olja i 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i tillagningsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna.

Smörj plåten. Rulla ut degen till ett pita-/tunnbröd med en diameter ca 25 cm och lägg på glasformen.

Pensla på tunt med vatten, strö svartkummin på bödet och tryck till det. Pensla på olivolja.

Låt sedan jäsa i ytterligare 10 minuter i rumstemperatur.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in brödet i tillagningsutrymmet.

Manuell:

Ställ in brödet i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan brödet enligt inställningarna.

Inställning

Jäsa vetedeg

Special | Jäsa vetedeg

Temperatur: 30 °C

Jästid: 30 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Pita-/tunnbröd

Programtid: cirka 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 40–50 minuter

Falshöjd: 2



Vetelängd

16 bitar | Tillagningstid: 140 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
150 ml mjölk, 3,5 % fett |
ljummen
500 g vetemjöl special
70 g socker
100 g smör
1 ägg, storlek M
1 tsk rivet citronskal
2 nypor salt

Till pensling:

2 msk mjölk, 3,5 % fett

Att strö över:

20 g mandlar, i stift
20 g pärlsocker

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tips

Blanda i 100 g russin i degen efter smak.

Tillagning

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Knåda socker, smör, ägg, rivet citronskal och salt med mjöl i 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i tillagningsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj plåten. Forma 3 strängar av degen à 300 g och 40 cm långa. Gör en fläta av de 3 strängarna och lägg på glasformen.

Pensla vetelängden med mjölk, strö på mandel och pärlsocker.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet och sätt in vetelängden i tillagningsutrymmet.

Manuell:

Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2. Grädda sedan vetelängden.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 30 minuter
Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 15 minuter

Baka

Automatikprogram

Bröd | Vetelängd
Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 48–58 minuter
Falshöjd: 2



Fröbröd

25 skivor | Tillagningstid: 110 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
420 ml vatten | kallt
400 g rågmjöl, typ 1150
200 g vetemjöl special
3 tsk salt
1 tsk honung
150 g surdeg, flytande
20 g linfrön
50 g solrosfrön
50 g sesamfrön

Att strö över:

1 msk sesamfrön
1 msk linfrön
1 msk solroskärnor

Till pensling:

1 tsk vatten

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Avlång bakform, längd 30 cm
Galler

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Knåda mjöl, salt, honung och surdeg i 3–4 minuter till en smidig deg.

Tillsätt linfrön, solroskärnor och sesamfrön och knåda ytterligare 1–2 minuter.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i tillagningsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj bakformen. Knåda igenom degen lätt och baka ut den på den avlång bakformen. Jämna ut ytan med en fuktig slichepott, stryk på vatten och strö över de olika fröna.

Ställ in brödet i tillagningsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Ta ut brödet ur tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Sätt brödet i tillagningsutrymmet och grädda.

Ta ut brödet ur bakformen efter gräddning och låt brödet svalna helt på gallret.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 30 minuter
Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 10–15 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Fröbröd
Programtid: cirka 70 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme
Temperatur: 220 °C, efter 15 minuter 190 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 55–65 minuter
Falshöjd: 1



Vitt bröd (form)

25 skivor | Tillagningstid: 140 minuter

Ingredienser

Till degen:

21 g jäst, färsk
290 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl special
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör

Till pensling:

Vatten

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Avlång bakform, längd 30 cm
Galler

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, salt, socker och smör 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i tillagningsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj bakformen. Knåda igenom degen, forma den till en limpa på cirka 28 cm och lägg den på bakformen. Gör cirka 1 cm djupa snitt på längden.

Automatikprogram:
Pensla ytan med vatten. Sätt brödet i tillagningsutrymmet och grädda.

Manuell:
Täck över med en fuktad duk och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Pensla ytan med vatten. Sätt in brödet i tillagningsutrymmet och grädda enligt inställningarna.

Ta ut brödet ur bakformen efter gräddning och låt brödet svalna helt på gallret.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 30 minuter
Jäsfas 2
Special | Jäsa vetedeg
Temperatur: 30 °C
Jästid: 15 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Vitt bröd | Bakform
Programtid: cirka 65 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme
Temperatur: 190–200 °C
Booster: På
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 65–75 minuter
Falshöjd: 1



Vitt bröd (utan form)

20 skivor | Tillagningstid: 130 minuter

Ingredienser

Till degen:

21 g jäst, färsk
260 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl special
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör

Till pensling:

Vatten

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, salt, socker och smör 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke i tillagningsutrymmet och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 1.

Smörj plåten. Knåda igenom degen, forma den till en limpa på ca 25 cm och lägg den på tvären på glasformen. Gör flera 1 cm djupa snitt.

Täck över med en fuktad duk och låt jäsa enligt inställningarna för jäsfas 2.

Pensla ytan med vatten. Sätt brödet i tillagningsutrymmet och grädda.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1

Special | Jäsa vetedeg

Temperatur: 30 °C

Jästid: 30 minuter

Jäsfas 2

Special | Jäsa vetedeg

Temperatur: 30 °C

Jästid: 15 minuter

Baka bröd

Automatikprogram

Bröd | Vitt bröd | Utan bakform

Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 190–200 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 50–60 minuter

Falshöjd: 1



Sockerbröd

15 bitar | Tillagningstid: 120 minuter

Ingredienser

Till brödet:

25 g jäst, färsk
100 ml mjölk, 3,5 % fett |
ljummen
500 g vetemjöl special
1 knivsudd salt
90 g smör
2 ägg, storlek M
3 msk ingefärssirap
40 g ingefära, syltad | hackad
1 tsk kanel
100 g pärlsocker

Till formen:

1 msk smör
1 msk socker

Tillbehör:

Avlång bakform, längd 25 cm
Galler

Tillagning

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda mjöl, salt, smör, ägg och ingefärssirap till en smidig deg. Forma degen till en boll och låt jäsa 60 minuter i en bunke i rumstemperatur.

Smörj en avlång form och strö över socker.

Blanda in ingefära, kanel och pärlsocker i degen. Forma degen och sätt den i den avlånga formen och låt jäsa ytterligare 15 minuter.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Strö socker över brödets yta.

Automatikprogram:

Sätt in brödet i ugnen och grädda gyllenbrunt.

Manuell:

Sätt in brödet i ugnen och grädda gyllenbrunt enligt tillagningssteg 2 och 3.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Sockerbröd

Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 170 °C

Tillagningstid: 5–10 minuter



Pizza & co.

Pizzor, pajer, pastejer och liknande är maträtter som funkar för de flesta, vid de flesta tillfällen. De kan serveras som en fullgod måltid till familjen, ingå i en partybuffé eller vara snacks framför TV:n. Ibland handlar det om en blandning av en mild deg med en massa ingredienser på, ibland om en fantasifull förvandling av klassiska recept. Det går att variera dessa rätter i det oändliga.

Pizza (vetedeg)

4 portioner (glasform), 2 portioner (bakform) | Tillagningstid: 85 minuter

Ingredienser

Till degen (glasform):

21 g jäst, färsk
140 ml vatten | ljummet
250 g vetemjöl special
1 tsk socker
1 tsk salt
½ tsk timjan, pressad
1 tsk oregano
1 tsk olja

Till garnering (glasskål):

2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
400 g tomater på burk, skalade, i bitar
2 msk tomatpuré
1 tsk socker
1 tsk oregano
1 lagerblad
1 tsk salt
peppar
100 g mozzarella
100 g goudaost, riven

Till stekningen:

1 msk olivolja

Till degen (bakform):

10 g jäst, färsk
70 ml vatten | ljummet
130 g vetemjöl special
½ tsk socker
½ tsk salt
timjan
½ tsk oregano
1 tsk olja

Till garnering (bakform):

1 gul lök
½ vitlöksklyfta
200 g tomater på burk, skalade, i bitar
1 msk tomatpuré
½ tsk socker
½ tsk oregano
½ lagerblad
½ tsk salt
peppar
60 g mozzarella
60 g goudaost, riven

Till stekningen:

1 tsk olivolja

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Glasform eller rund bakform med glasform

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda mjöl, socker, salt, timjan, oregano och olja och knåda 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en kula, täck över den med en fuktad duk och låt jäsa 20 minuter i en bunke i rumstemperatur.

Skär gul lök och vitlök i små tärningar till såsen. Värm upp olja i en panna. Svetta gul lök och vitlök. Tillsätt tomat, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Låt såsen koka 5 minuter på låg värme

Ta bort lagerbladet och smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarellan.

Smörj plåten. Rulla ut degen och lägg på plåten eller den runda bakformen. Täck över den med en fuktad duk och låt jäsa 10 minuter i rumstemperatur.

Fördela såsen över degen, lämna en rand på ca 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen vid behov (förvärmning endast vid pizza i bakform). Sätt in pizzan i tillagningsutrymmet och grädda.

Tips

Alternativt kan du ha skinka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk på din pizza.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Pizza | Vetedeg | Glaskärl/Rund bakplåt
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Rund bakplåt

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme
Temperatur: 210–220 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: På
Tillagningstid: 20–30 minuter
Falshöjd: 1

Glaskärl

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Effekt: 80 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 25–35 minuter
Falshöjd: 2



Pizza (deg med kesella och olja)

4 portioner (glasform), 2 portioner (bakform) | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till degen (glasform):

100 g kesella, 20 % fett
3 msk mjölk, 3,5 % fett
3 msk olja
2 ägg, storlek M | bara äggulan
1 tsk salt
1 tsk bakpulver
200 g vetemjöl special

Till garnering (glasskål):

2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
400 g tomater på burk, skalade, i bitar
2 msk tomatpuré
1 tsk socker
1 tsk oregano
1 lagerblad
1 tsk salt
peppar
100 g mozzarella
100 g goudaost, riven

Till stekningen:

1 msk olivolja

Till degen (bakform):

50 g kesella, 20 % fett
2 msk mjölk, 3,5 % fett
2 msk olja
½ tsk salt
1 ägg, storlek M | bara äggulan
1 tsk bakpulver
110 g vetemjöl special

Till garnering (bakform):

1 gul lök
½ vitlöksklyfta
200 g tomater på burk, skalade, i bitar
1 msk tomatpuré
½ tsk socker
½ tsk oregano
½ lagerblad
½ tsk salt
peppar
60 g mozzarella
60 g goudaost, riven

Till stekningen:

1 tsk olivolja

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Glasform eller rund bakform med glasform

Tillagning

Skär gul lök och vitlök i små tärningar för garnering. Värm upp olja i en panna. Svetta gul lök och vitlök. Tillsätt tomater, tomatpuré, socker, oregano, lagerblad och salt.

Låt såsen koka 5 minuter på låg värme

Ta bort lagerbladet. Smaka av med salt och peppar. Skiva mozzarella.

Blanda kesella, mjölk, olja, äggula och salt till degen. Blanda bakpulver och mjöl. Rör ner hälften i degen. Rör sedan ner resten.

Smörj plåten. Rulla ut degen och lägg på plåten eller den runda bakformen.

Fördela såsen över degen. Lämnar en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen (förvärmning endast vid pizza i bakform). Sätt in pizzan i tillagningsutrymmet och grädda.

Tips

Alternativt kan du ha skinka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk på din pizza.

Inställning**Automatikprogram**

Pizza/paj | Pizza | Deg med olja
och kesella | glasform / Rund
bakplåt

Programtid: cirka 40/30 minuter

Manuell**Rund bakplåt**

Tillagningsfunktioner: Över-och
undervärme

Temperatur: 210–220 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: 2

Glasplåt

Tillagningsfunktioner: Över-och
undervärme

Temperatur: 190–200 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Tillagningstid: 30–40 minuter

Falshöjd: 2



Pizza (deg med kesella och olja)

Quiche Lorraine

4 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

Till degen:

125 g vetemjöl, typ 405

40 ml vatten

50 g smör

Till fyllningen:

25 g bacon, rökt

75 g fläsk

100 g skinka, kokt

1 vitlöksklyfta

25 g persilja, färsk

100 g goudaost, riven

100 g Emmentaler, riven

Att hålla över:

125 ml grädde

2 ägg, storlek M

Muskot

Tillbehör:

Bakform, Ø 27 cm

Galler

Tillagning

Knåda ihop mjöl, smör och vatten till en slät deg. Låt vila i kylskåp 30 minuter.

Tärna bacon, fläsk och skinka till fyllningen. Hacka vitlök och persilja. Stek baconet i en panna. Tillsätt fläsk och skinka och fräs. Rör ner vitlök och persilja och låt svalna.

Blanda grädde, ägg och muskot till äggstanningen.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Kavla ut degen och lägg på den runda bakformen. Dra upp degen längs kanten. Fördela skinkblandningen på degen och strö över ost. Häll över äggstanningen.

Automatikprogram:

Sätt in pajen i tillagningsutrymmet och grädda.

Manuell:

Sätt in pajen i ugnen och grädda enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Quiche Lorraine

Programtid: cirka 35 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1 (förvärmning)

Tillagningsfunktioner: Över- och undervärme

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Temperatur: 220 °C

Tillagningstid: 25–35 minuter



Kött

Den som varierar mellan fläskkött, nötkött, lamm och vilt lever sunt och får njuta av en varierad och god kost. Maträtter gjorda på fågelkött rekommenderas särskilt för en bra kosthållning. Kött kan tillagas på så många olika sätt. Tillsammans med kryddor, såser och tillbehör kan kött anta otaliga smakinriktningar – exotiska såväl som husmanskost – och därigenom till och med förbinda kulturer.

Anka (fylld)

4 portioner | Tillagningstid: 135 minuter

Ingredienser

Till ankan:

1 anka (å 2 kg), tillagningsfärdig
1 tsk salt
Peppar
1 tsk timjan

Till fyllningen:

2 apelsiner | tärnade
1 äpple | tärnat
1 gul lök | hackad
½ tsk salt
Peppar
1 tsk timjan
1 lagerblad

Till såsen:

350 ml kycklingfond
125 ml vitt vin
125 ml apelsinsaft
1 tsk majsstärkelse
1 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Tillbehör:

4 träspett
Steksnöre
Glaspanna
Stektermometer
Glasplåt

Tillagning

Krydda ankan med salt, peppar och timjan.

Blanda tärnad apelsin, äpple och gul lök för fyllningen. Krydda med salt, peppar, timjan och lagerblad.

Lägg in fyllningen i ankan och förslut med träspett och steksnöre.

Lägg in ankan med bröstsidan uppåt på plåten. Stick in stektermometern. Ställ glasplåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga ankan.

Manuell:

Tillaga ankan. Håll på ¼ l vätska efter 30 minuter.

Ta ut ankan när tillagningstiden är avslutad. Håll över eventuellt fett och steksky i kastrullen. Tillsätt resten av buljongen, vitt vin och apelsinjuice för såsen.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka sedan upp. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Anka
Programtid: cirka 120 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Stekautomatik
Temperatur: 170–180 °C
Effekt: 80 W
Kärntemperatur: 95 °C
Booster: På
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: cirka 110–120 minuter
Falshöjd: 1



Gås (ofylld)

4 portioner | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

1 gås, (å 4,5 kg), tillagningsfärdig
2 msk salt
500 ml kycklingfond

Tillbehör:

Gourmetpanna
Stektermometer
Glasplåt

Tillagning

Gnid in gåsen in – och utvändigt med salt.

Lägg gåsen med bröstsidan uppåt i gourmetpannan. Stick in stektermometern. Ställ in gourmetpannan på glasformen i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga gåsen.

Manuell:

Tillaga gåsen. Häll över kycklingbuljong efter 30 minuter. Häll sedan på stekskyn efter var 30:e minut och tillaga klart.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Gås | ofylld

Programtid: cirka 160 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Effekt: 80 W

Kärntemperatur: 95 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 160–180 minuter

Falshöjd: 1



Kyckling

2 portioner | Tillagningstid: 75 minuter

Ingredienser

1 kyckling, tillagningsfärdig
(å 1,2 kg)
2 msk olja
1½ tsk salt
2 tsk paprikapulver, sött
1 tsk curry

Tillbehör:

Steksnöre
Stektermometer
Galler
Glasplåt

Tillagning

Rör ner salt, paprikapulver och curry i olja och pensla kycklingen med blandningen.

Bind ihop kycklingklubborna med köksgarn och lägg kycklingen med bröstsidan uppåt på gallret. Stick in stektermometern.

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet så att klubborna pekar mot luckan. Stek kycklingen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Hel
Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Stekautomatik
Temperatur: 170–180 °C
Effekt: 150 W
Kärntemperatur: 85 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: cirka 40–50 minuter
Falshöjd: 1



Kycklingbröst med senap

4 portioner | Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

250 g crème fraîche
1 vitlöksklyfta | pressad
4 msk senap, söt
1½ tsk salt
½ tsk salvia | pressad
4 kycklingbröstfileér (à 200 g),
köksfärdiga

Tillbehör:

Glaspanna med lock
Glasplåt

Tillagning

Blanda crème fraîche, vitlök, senap, salt och salvia till såsen.

Lägg kycklingbröstfileérna i glaspannan och fördela såsen över.

Ställ glaspannan övertäckt på plåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga kycklingen.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om såsen och vänd kycklingbröstfileérna. Tillaga kycklingbröstfileérna enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling med senap

Programtid: cirka 19 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 4 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 450 W

Tillagningstid: 17 minuter

Tips

Alternativt kan även grovkornig senap användas.



Kycklingbröst med aubergine

4 portioner | Tillredningstid: 70 minuter + 4 timmars marinering

Ingredienser

Kycklingbröst:

4 kycklingbröstfileér,
tillagningsfärdiga
5 msk olivolja
2 vitlöksklyftor | finhackade
10 g ingefära, färsk | fint riven
1¼ tsk spiskummin
1 tsk gurkmeja
1¼ tsk paprikapulver, söt
1 gul lök | i tunna skivor
1 aubergine, liten | tärnad
2½ msk honung
8 dadlar, färska | delade
i fyra delar
2½ msk citronsaft
Salt
Peppar
125 ml yoghurt, 3,5 % fett

Att strö över:

2½ msk persilja, finhackad

Tillbehör:

Glasplåt
Gratängform, mikrovågsstäl

Tips

Servera gärna med couscous
eller ris.

Tillagning

Halvera kycklingbröstfileérna. Marinera i hälften av oljan med vitlök, ingefära, spiskummin, gurkmeja och paprikapulver och ställ blandningen med kycklingbröstfileérna kallt minst 4 timmar.

Lägg löken, aubergine och resten av olivoljan i en gratängform.

Ställ gratängformen på plåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga kycklingbröset.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Tillsätt honung, dadlar och kyckling. Rör om ordentligt och fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Tillsätt hälften av citronsaften före servering. Smaka av med salt och peppar. Låt dra i 5 minuter.

Blanda yoghurten med resten av citronsaften och häll blandningen över kycklingen. Garnera med persilja.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kycklingbröst med
aubergine
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: MV
Effekt: 600 W
Tillagningstid: 10 minuter
Falskhöjd: 1
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: MV +
Varmluftsg Grill
Temperatur: 180 °C
Effekt: 300 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 20 minuter



Kycklingbröst med aubergine

Kycklingklubba

4 portioner | Tillagningstid: 75 minuter

Ingredienser

4 st Kycklingklubbor:

2 msk olja

1½ tsk salt

Peppar

1 tsk paprikapulver

4 kycklingklubbor (å 200 g),

tillagningsfärdiga

Till grönsakerna:

4 msk olja

1 paprika, röd | i grova,

jämna bitar

1 paprika, gul | i grova,

jämna bitar

1 aubergine | i grova,

jämna bitar

1 zucchini | i grova,

jämna bitar

2 lökar, röda | grovtärnade

2 vitlöksklyftor | lätt pressade

2 stjälkar rosmarin, färsk

4 stjälkar timjan, färsk

200 g körsbärstomater |

halverade

200 ml tomat, passerade

100 ml grönsaksbuljong

½ tsk salt

Peppar

1 tsk socker

Paprikapulver, starkt

Tillbehör:

Galler

Glasplåt

Gourmetpanna

Tillagning

Blanda olja, salt, peppar och paprikapulver och pensla klubborna med blandningen. Lägg kycklingklubborna på plåten, skjut in dem i tillagningsutrymmet och tillaga.

Värm upp olja till grönsakerna i gourmetpannan på hällen med medel till hög effekt. Stek paprika och aubergine ca 4 minuter och rör om ofta. Tillsätt zucchini, lök och vitlök och stek på medelhög effekt i ca 5 minuter, rör om ofta.

Bind ihop rosmarin och timjan. Tillsätt örter, tomathalvorna, passerade tomat och buljong och koka upp snabbt på medel till hög effekt. Låt småkoka cirka 15 minuter på medelhög effekt, rör om ofta.

Smaka av med salt, peppar, socker och paprikapulver.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Kycklingklubba

Programtid: cirka 35 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 210–220 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 35–45 minuter

Falshöjd: 2



Kalkon (fylld)

8 portioner | Tillagningstid: 200 minuter

Ingredienser

Till fyllningen:

125 g russin
2 msk madeira
3 msk olja
3 gula lökar | tärnade
100 g parboiled ris
150 ml vatten
½ tsk salt
100 g pistagekärnor, skalade
Salt
Peppar
Curry
Garam masala (kryddblandning)

Till kalkonen:

1 kalkon (å 5 kg), tillagningsfärdig
1 msk salt
2 tsk peppar
500 ml hönsbuljong

Till såsen:

250 ml vatten
150 g crème fraîche
2 msk majsstärkelse
2 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Tillbehör:

6 träspett
Steksnöre
Gourmetpanna
Stektermometer
Glasplåt

Tillagning

Droppa madeiran över russin. Fräs löken i olja. Tillsätt ris, fräs snabbt och red av med vatten. Tillsätt salt. Koka upp snabbt och låt riset svälla på låg värme. Tillsätt pistagekärnor och inlagda russin och rör om. Smaka av med salt, peppar, curry och garam masala.

Krydda kalkonen med salt och peppar. Lägg in fyllningen i kalkonen och förslut med träspett och steksnöre. Bind eventuellt ihop låren. Lägg i kalkonen med bröstsidan uppåt i gourmetpannan och sätt i en stektermometer.

Sätt gourmetpannan på plåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga kalkonen.

Manuell:

Tillaga kalkonen. Häll över kycklingbuljong efter 30 minuter. Håll sedan på stekskyn efter var 30:e minut.

Ta ur kalkonen och rör ut stekskyn med vatten. Tillsätt crème fraîche. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka sedan upp. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalkon | Hel

Programtid: cirka 180 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Effekt: 80 W

Kärntemperatur: 85 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 150–170 minuter

Falshöjd: 1



Kalkonlår

4 portioner | Tillagningstid: 125 minuter

Ingredienser

Till kalkonlåren:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kalkonlår, med ben (å 1,2 kg),

tillagningsfärdig

250 ml vatten

Till såsen:

150 ml vatten

200 ml grädde

200 g mangochutney

1 burk aprikoshalvor (å 280 g) |
i bitar

Salt

Peppar

Tillbehör:

Glasplåt

Gourmetpanna

Stektermometer

Tillagning

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalkonlåret med blandningen. Lägg i kalkonlåret med skinnsidan uppåt i gourmetpannan och sätt i en stektermometer. Sätt gourmetpannan på plåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga kalkonlåret.

Manuell:

Tillaga kalkonlåret. Håll över vatten efter 45 minuter.

Ta ut kalkonlåret. Rör ut stekskyn med vatten till såsen. Tillsätt grädde och chutney och koka snabbt upp.

Rör ner aprikosbitarna i såsen. Smaka av med salt och peppar. Koka upp igen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kalkon | Kalkonlår

Programtid: cirka 65 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Stekautomatik

Temperatur: 170–180 °C

Effekt: 80 W

Kärntemperatur: 80 °C

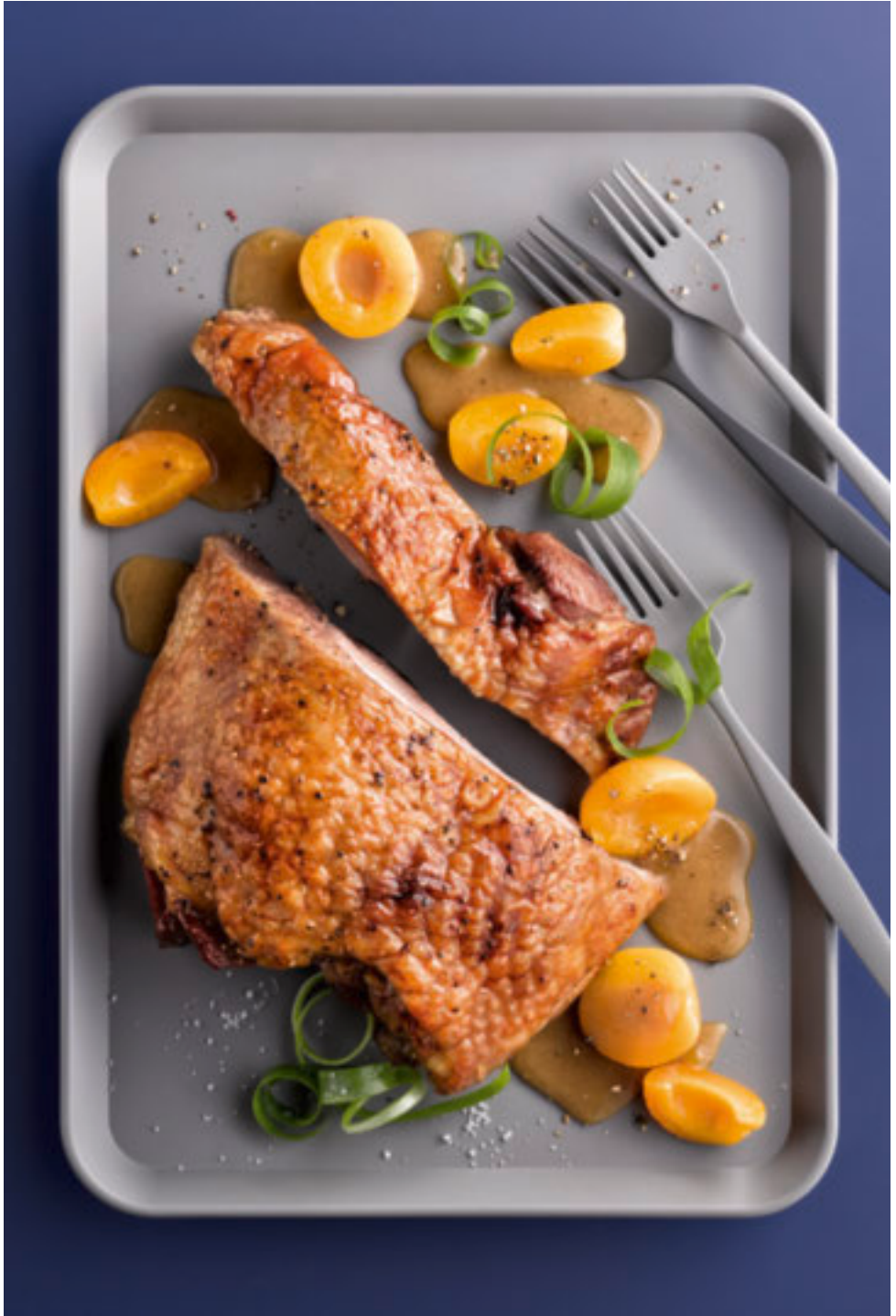
Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 65–75 minuter

Falshöjd: 1



Kalvfilé (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

Till kalvfilén:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvfilé, tillagningsfärdig

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler

Glasplåt

Stektermometer

Tillagning

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvfilén med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn kalvfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kalvfilén och stick in en stektermometer.

Läg kalvfilén på gallret och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvfilé | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 100 minuter

Manuell

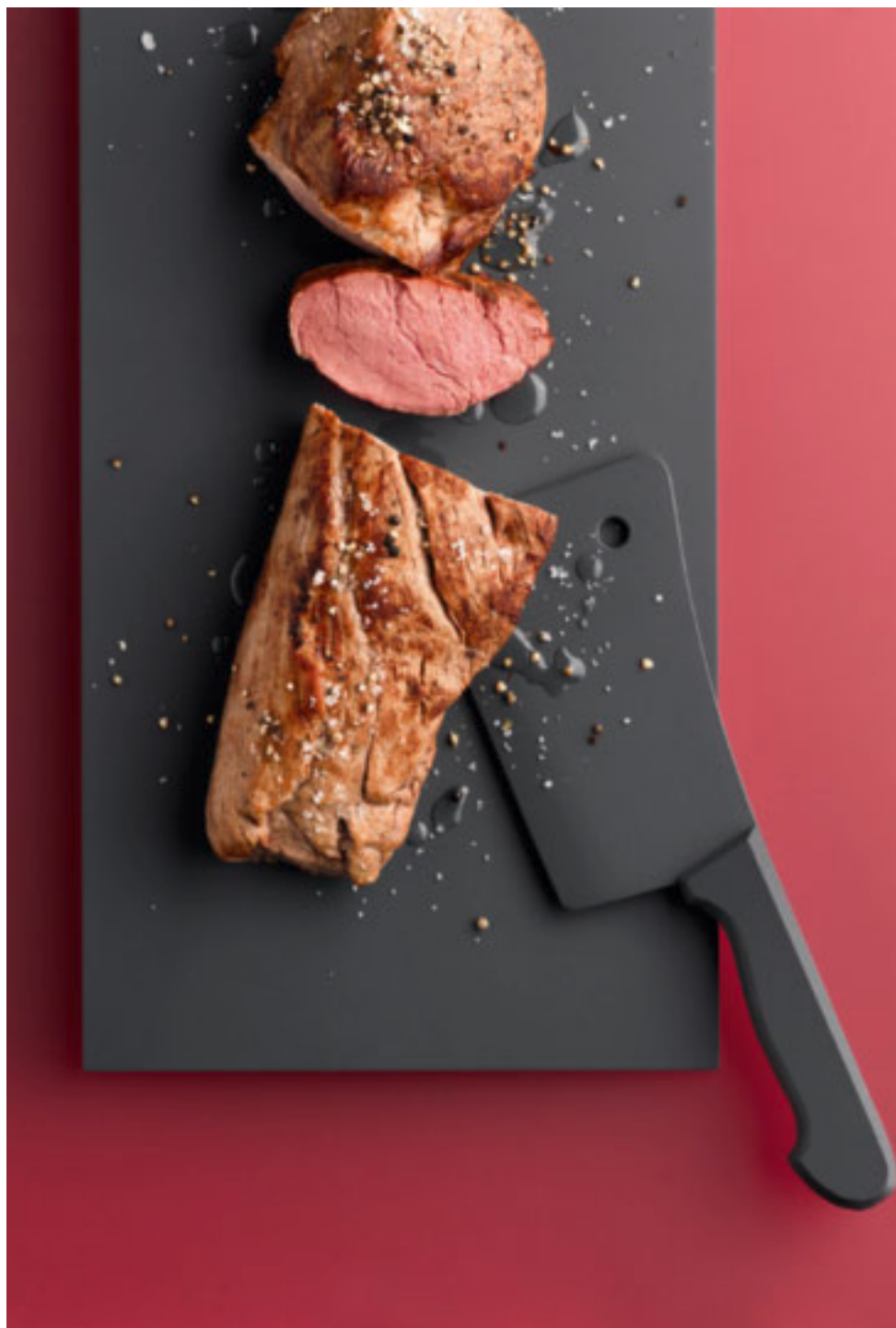
Specialprogram | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa), 57 °C (medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: ca 40–60 minuter (rosa), 70–80 minuter (medium), 90–120 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Kalvfilé (tillagning med låg temperatur)

Kalvfilé (stek)

4 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

Till kalvfilén:

2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
1 kg kalvfilé, tillagningsfärdig

Till stekningen:

2 msk olja

Till såsen:

30 g murklor, torkade
300 ml vatten | kokande
1 gul lök
30 g smör
150 ml grädde
30 ml vitt vin
3 msk vatten | kallt
1 msk majsstärkelse
Salt
Peppar
Socker

Tillbehör:

Galler
Glasplåt
Stektermometer
Sil, finmaskig

Tips

Istället för torkade murklor går det bra att använda karljo-hansvamp.

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn kalvfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut kalvfilén. Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvfilén med blandningen.

Lägg kalvfilén på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Ställ gallret på plåten och ställ in den i tillagningsutrymmet och tillaga kalvfilén.

Blötlägg murklorna till såsen i 15 minuter.

Tärna gul lök. Sila bort vattnet från murklorna men behåll vattnet. Krama ur murklorna och skär i små bitar.

Fräs gul lök i smör i 5 minuter. Tillsätt murklorna och fräs i ytterligare 5 minuter.

Tillsätt svampvattnet, grädde och vin och koka upp. Rör ner stärkelse i kallt vatten för att binda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt, peppar och socker.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvfilé | Stekning
Programtid: cirka 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa), 57 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

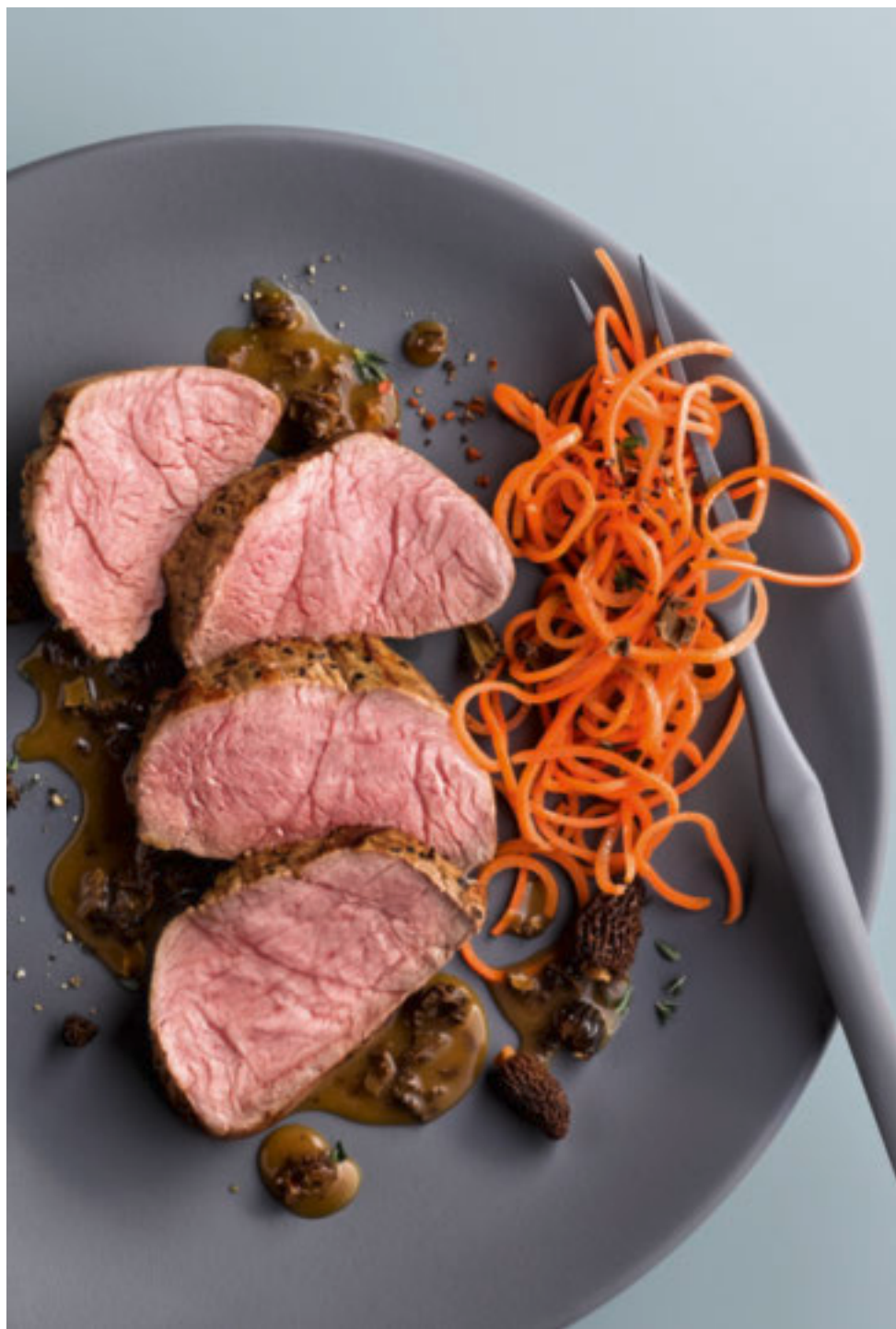
Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 25–35 minuter (rosa), 35–45 minuter (medium), 45–55 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Kalvlägg

4 portioner | Tillagningstid: 150 minuter

Ingredienser

Till kalvläggen:

2 msk olja
1½ tsk salt
½ tsk peppar
1 kalvlägg (å 1,5 kg),
tillagningsfärdig
1 gul lök
1 nejlika
2 morötter
80 g selleri
1 msk tomatpuré
800 ml kalvbuljong

Till såsen:

75 ml grädde
1½ msk majsstärkelse
2 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Tillbehör:

Gourmetpanna
Galler
Stektermometer
Stavmixer
Sil, finmaskig

Tillagning

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvläggen med blandningen.

Dela löken i fyra delar och stick i nejlikor. Skala selleri och morötter, tärna grovt.

Lägg grönsaker, tomatpuré och kalvläggen i gourmetpannan. Stick in stektermometern. Ställ gourmetpannan på gallret i tillagningsutrymme.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga kalvläggen.

Manuell:

Tillaga kalvläggen. Häll över kalvbuljong efter 30 minuter och tillaga klart.

Ta ur kalvläggen och grönsakerna. Ta bort nejlikan från löken.

Häll i grönsakerna och stekskyn i en kastrull och mixa. Sila det du har mixat, häll på grädde och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvlägg

Programtid: cirka 100 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 190–200 °C

Kärntemperatur: 76 °C

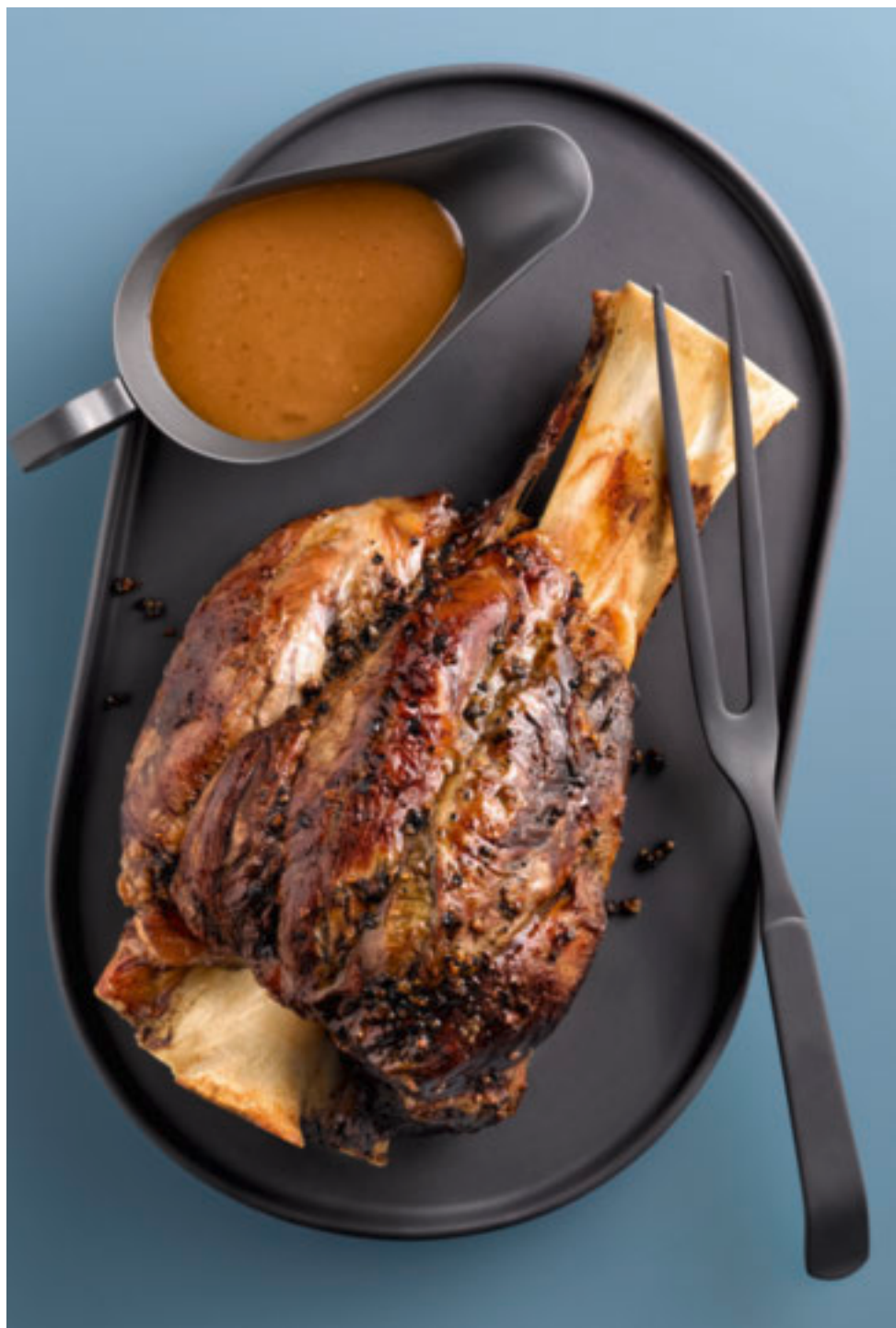
Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 90–100 minuter

Falshöjd: 1



Kalvsadel (stek)

4 portioner | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till kalvsadeln:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvsadel (utan ben), tillagningsskördig

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler

Glasplåt

Stektermometer

Tillagning

Värm upp olja i en panna och bryn kalvsadeln ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kalvsadeln. Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvsadeln med blandningen.

Stick in stektermometern. Lägg kalvsadeln på gallret. Ställ gallret på glasformen och ställ in den i tillagningsutrymmet och stek.

Inställning

Automatikprogram

Kött Kalv | Kalvsadel | Stekning

Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa), 57 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 40–50 minuter (rosa), 50–60 minuter (medium), 60–70 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Kalvsadel (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillagningstid: 150 minuter

Ingredienser

Till kalvsadeln:

2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
1 kg kalvsadel (utan ben),
tillagningsfärdig

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler
Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvsadeln med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn kalvsadeln ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut kalvsadeln och stick in en stektermometer.

Lägg kalvsadeln på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvsadel | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 80 minuter

Manuell

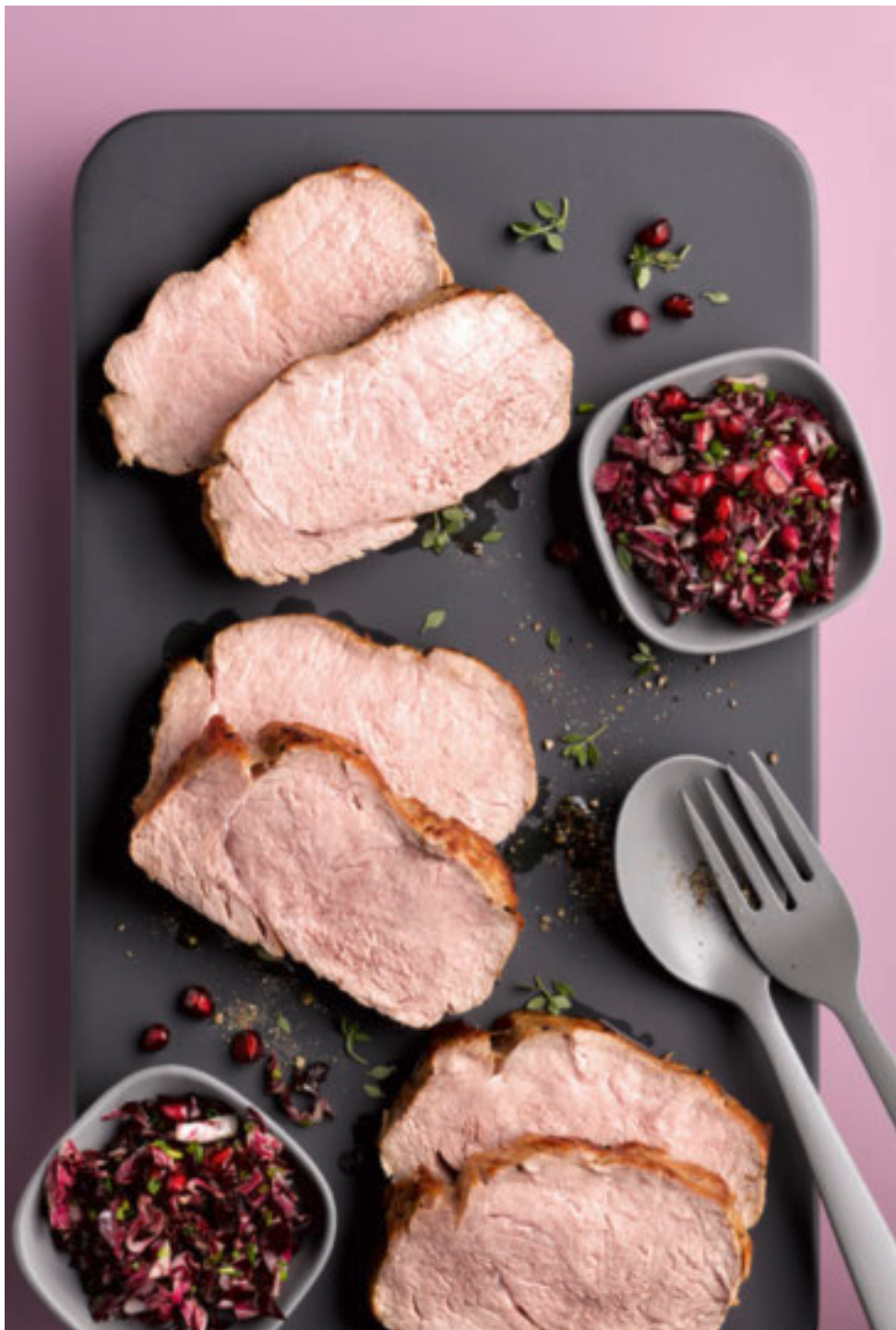
Specialprogram | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rosa), 57 °C (medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 70–90 minuter (rosa), 100–130 minuter (medium),
130–150 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Kalvsadel (tillagning med låg temperatur)

Kalvstek

4 portioner | Tillagningstid: 150 minuter

Ingredienser

Till steken:

2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
1 kg kalvkött (lår eller fransyska),
tillagningsfärdigt
2 morötter | grovtärnade
2 tomater | grovtärnade
2 lökar | grovtärnade
2 mörghen (kalv eller oxen)
500 ml kalvbuljong
250 ml vatten

Till såsen:

250 ml grädde
1 tsk majsstärkelse
1 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler
Ugnspanna med lock
Glasplåt
Stavmixer
Sil, finmaskig

Tillagning

Starta automatprogrammet eller förvärm ugnen. Värm upp olja i gourmetpannan och bryn kalvköttet ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kalvköttet. Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvköttet med blandningen. Blanda kalvbuljong och vatten.

Fräs grönsakerna i gourmetpannan. Tillsätt mörghen och kött. Häll över vatten och hälften av kalvbuljongen. Sätt gourmetpannan på plåten i tillagningsutrymmet och tillaga med lock.

Automatikprogram:

Följ instruktionerna i displayen och tillaga kalvköttet.

Manuell:

Ta bort locket efter 95 minuter. Häll på ½ l vätska efter ytterligare 5 minuter och tillaga klart.

Ta ur kalvköttet, mörghenet och hälften av grönsakerna. Häll i resterande grönsaker och steksky i en kastrull och mixa. Sila blandningen, häll på grädde och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvstek
Programtid: cirka 90 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 160–170 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: 120–130 minuter
Falshöjd: 1



Lammklubba

6 portioner | Tillagningstid: 110 minuter

Ingredienser

Till lammsteken:

3 msk olja

1½ tsk salt

½ tsk peppar

2 vitlöksklyftor | pressade

3 tsk Herbes de Provence

1 lammlägg (å 1,5 kg), tillag-
ningsfärdig

Till vätskan:

100 ml rött vin

400 ml grönsaksbuljong

Till såsen:

50 g crème fraîche

3 msk vatten | kallt

3 tsk majsstärkelse

Salt

Peppar

Tillbehör:

Glaspanna med lock

Stektermometer

Galler

Tillagning

Blanda olja, salt, peppar, vitlök och kryddor och pensla lammläggen med blandningen.

Lägg lammläggen i glaspannan och stick in en stektermometer.

Ställ glaspannan med lock på gallret i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet. Följ instruktionerna i displayen och tillaga lammsteken.

Manuell:

Tillaga lammsteken. Ta bort locket efter 30 minuter. Häll över rödvin och grönsaksbuljong och tillaga klart.

Ta ut lammsteken. Rör ut stekskyn med vatten till såsen. Tillsätt crème fraîche och koka snabbt upp. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammklubba

Programtid: cirka 100 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Stekautomatik

Temperatur: 170–180 °C

Effekt: 80 W

Kärntemperatur: 76 °C

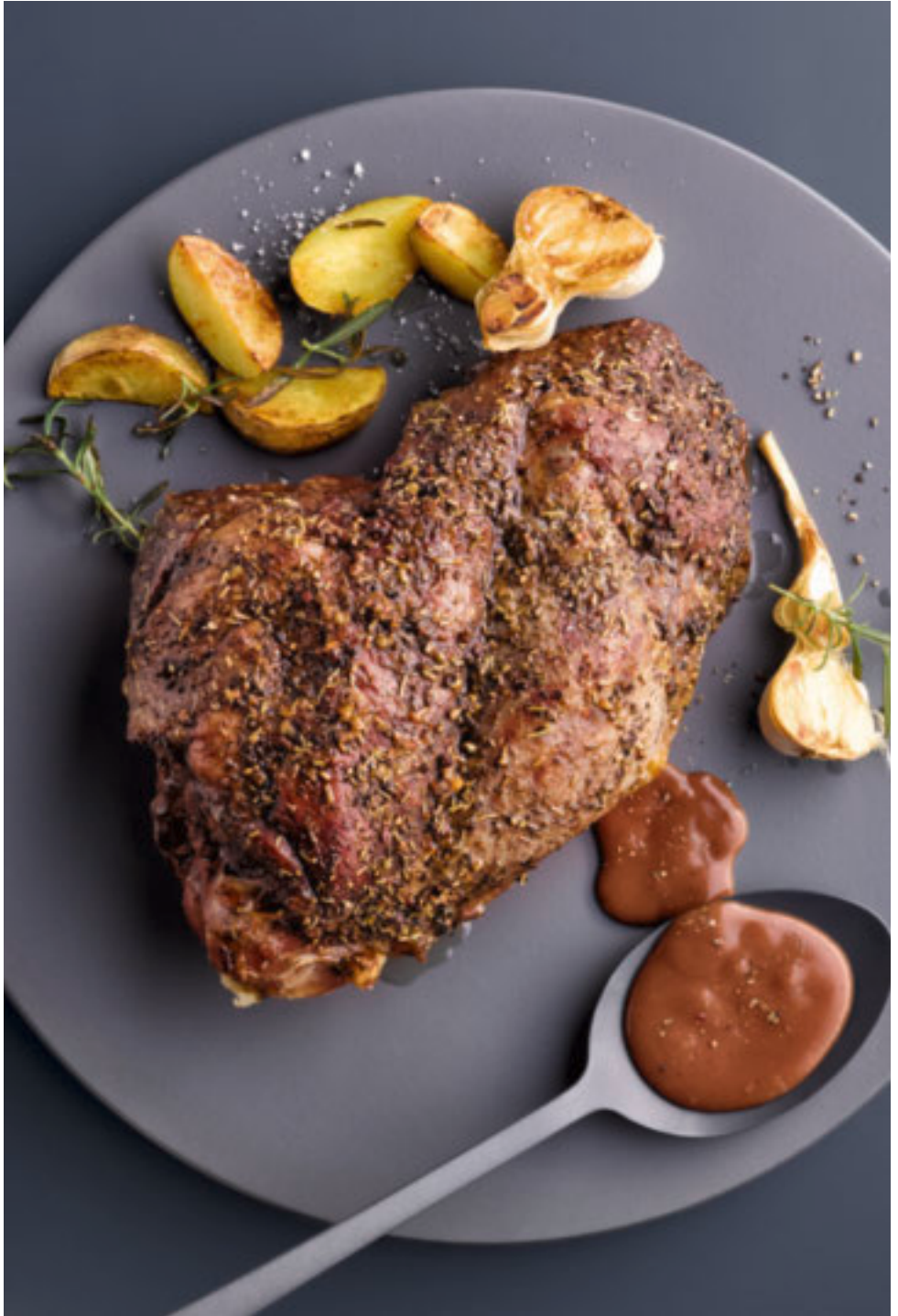
Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 90–110 minuter

Falshöjd: 1



Lammsadel (stek)

4 portioner | Tillagningstid: 55 minuter

Ingredienser

Till lammsadeln:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 lammfiléer (à 300 g), rensade

Till stekningen:

1 msk olja

Tillbehör:

Galler

Glasplåt

Stektermometer

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn lammfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut lammfilén. Blanda olja, salt och peppar och pensla lammfilén med blandningen.

Lägg lammfilén på gallret och stick in en stektermometer. Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Stek lammfilén.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammsadel | Stekning

Programtid: cirka 45 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 53 °C (rosa), 65 °C (medium), 80 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 10–15 minuter (rosa), 15–20 minuter (medium), 20–25 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Lammsadel (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillagningstid: 110 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 lammfiléer (à 300 g), rensade

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler

Glasplåt

Stektermometer

Tillagning

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla lammsadeln med blandningen.

Värm upp oljan i en panna. Bryn lammsadeln ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur lammfilén och stick in en stektermometer.

Lägg lammfilén på gallret och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammsadel | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 100 minuter

Manuell

Specialprogram | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 95–105 °C

Kärntemperatur: 53 °C (rosa), 65 °C (medium), 68 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 35–45 minuter (rosa), 75–85 minuter (medium), 90–100 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Lammsadel (tillagning med låg temperatur)

Oxfile (stek)

4 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

Till oxfilén:

1 kg oxfilé, tillagningsfärdig
2 msk olja
1 tsk salt
Peppar

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler
Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Ta ut oxfilén. Värm upp olja i en panna och bryn oxfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut oxfilén. Blanda olja, salt och peppar och pensla oxfilén med blandningen.

Lägg oxfilén på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Stek oxfilén.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfilé | Stekning

Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 20–30 minuter (rare), 35–45 minuter (medium), 50–60 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Oxfile (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Till oxfilén:

2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
1 kg oxfilé, tillagningsfärdig

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler
Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla oxfilén med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn oxfilén ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut oxfilén och stick in en stektermometer.

Lägg oxfilén på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfilé | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 60 minuter

Manuell

Specialprogram | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 50–70 minuter (rare), 70–90 minuter (medium), 100–120 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Nötpyttipanna

8 portioner | Tillagningstid: 250 minuter

Ingredienser

30 g smör
3 msk olja
1,2 kg nötkött, tillagningsfärdigt
| tärnat
Salt
Peppar
500 g gul lök | fintärnad
2 lagerblad
4 kryddnejlikor
1 msk socker, brunt
2 msk vetemjöl
1,2 l oxbuljong
70 ml vinäger

Tillbehör:

Glaspanna
Galler

Tillagning

Värm smöret i en panna. Häll i en skvätt olja och värm den så snart smöret slutar bubbla.

Krydda nötköttet med salt och peppar och stek det runtom.

Tillsätt lök, lagerblad, nejlikor och brunt socker och fortsätt stekningen ytterligare 3 minuter.

Pudra nötköttet med mjöl och fortsätt stekningen ytterligare 2–3 minuter.

Tillsätt oxbuljongen och vinäger under omrörning till en slät sås.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Lägg det hackade oxköttet i glaspannan.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Ställ glaspannan på gallret i tillagningsutrymmet och stek. Rör om efter halva tillagningstiden.

Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Pyttipanna

Programtid: cirka 210 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: MV +

Varmluft plus

Temperatur: 180 °C

Effekt: 300 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 180 minuter



Nötpyttipanna

Oxstek

4 portioner | Tillagningstid: 145 minuter

Ingredienser

Till steken:

1 kg nötkött (lår eller bog),
tillagningsfärdigt
2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
500 ml oxbuljong
250 ml vatten
200 g morötter | grovtärnade
2 gula lökar | grovtärnade
50 g selleri | grovtärnad
1 lagerblad

Till stekningen:

2 msk olja

Till såsen:

250 ml vatten
125 g crème fraîche
1 tsk majsstärkelse
1 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Tillbehör:

Ugnspanna med lock
Glasplåt
Sil, finmaskig
Stavmixer

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i gourmetpannan. Bryn nötköttet ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur nötköttet. Blanda olja, salt och peppar och pensla nötköttet med blandningen.

Fräs grönsakerna i gourmetpannan. Tillsätt nötkött och lagerblad. Häll över vatten och hälften av kalvbuljongen.

Sätt gourmetpannan på plåten i tillagningsutrymmet och tillaga med lock.

Automatikprogram:

Följ instruktionerna i displauen och tillaga nötköttet.

Manuell:

Häll på $\frac{1}{2}$ l vätska efter 105 minuter. Ta bort locket efter 10 minuter och stek klart.

Ta ur nötkött och lagerblad. Häll på vatten efter behov. Häll i grönsakerna och stekskyn i en kastrull och mixa för såsen. Sila blandningen genom en fin sil, tillsätt crème fraîche och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxstek

Programtid: cirka 120 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 120–130 minuter

Falshöjd: 1



Rostbiff (stek)

4 portioner | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Till rostbiffen:

1 kg rostbiff, tillagningsfärdig
2 msk olja
1 tsk salt
Peppar

Till stekningen:

2 msk olja

Till remouladen:

150 g yoghurt, 3,5 % fett
150 g majonnäs
2 ättiksgurkor
2 msk kapris
1 tsk persilja
2 schalottenlökar
1 msk gräslök
½ tsk citronsaft
Salt
Socker

Tillbehör:

Galler
Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp olja i en panna och bryn rostbiffen ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur rostbiffen. Blanda olja, salt och peppar och pensla rostbiffen med blandningen.

Lägg rostbiffen på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Tillaga rostbiffen.

Blanda yoghurt och majonnäs till remouladen och rör om tills den blir slät. Finhacka ättiksgurkor, kapris och persilja. Fintärna schalottenlökarna och hacka gräslöken. Rör ner allt i yoghurt-majonnäs-blandningen.

Smaka av remouladen med citronsaft, salt och socker.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Rostbiff | Stekning
Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 35–45 minuter (rare), 45–55 minuter (medium), 55–65 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Rostbiff (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillagningstid: 130 minuter

Ingredienser

Till rostbiffen:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg rostbiff, tillagningsfärdig

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler

Glasplåt

Stektermometer

Tillagning

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja, salt och peppar och pensla rostbiffen med blandningen.

Värm upp olja i en panna och bryn rostbiffen ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur rostbiffen och stick in en stektermometer.

Lägg rostbiffen på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Rostbiff | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 100 minuter

Manuell

Specialprogram | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 80–100 °C

Kärntemperatur: 45 °C (rare), 54 °C (medium), 66 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 50–60 minuter (rare), 75–100 minuter (medium), 115–130 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Rostbiff (tillagning med låg temperatur)

Köttfärslimpa

10 portioner | Tillagningstid: 75 minuter

Ingredienser

136 1 kg fläskfärs
3 ägg, storlek M
200 g ströbröd
1 tsk paprikapulver
Salt
Peppar

Tillbehör:

Glasplåt

Tillagning

Blanda köttfärsen med ägg, ströbröd, paprikapulver, salt och peppar.

Forma köttfärsen till en limpa och lägg den på plåten.

Automatikprogram:

För in glasformen i tillagningsutrymmet och tillaga köttfärslimpan.

Manuell:

Skjut in glasformen i tillagningsutrymmet och tillaga köttfärslimpan enligt tillagningssteg 1, 2 och 3.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Köttfärslimpa

Programtid: cirka 62 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 220 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 12 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Effekt: 150 W

Temperatur: 160 °C

Crisp function: Av

Tillagningstid: 45 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Grill

Falssteg: 3

Crisp function: Av

Tillagningstid: 5–10 minuter



Kassler (stek)

4 portioner | Tillagningstid: 90 minuter

Ingredienser

Till kasslern:

1 kg kassler (bit), tillagningsfärdig

Till peston:

50 g pinjenötter

60 g tomat, torkade, inlagda
i olja

30 g persilja, slätbladig

30 g basilika

1 vitlöksklyfta

50 g hårdost (parmesan), riven

5 msk solrosolja

5 msk olivolja

Tillbehör:

Glasplåt

Stektermometer

Stavmixer

Tillagning

Lägg kasslern på plåten och stick in en stektermometer. Skjut in glasformen i tillagningsutrymmet och tillaga kasslern.

Rosta pinjenötterna i en panna för att tillaga peston. Skär tomat, persilja, basilika och vitlök i grova bitar. Mixa tillsammans med pinjenötter, parmesan och solrosolja. Rör ner olivolja.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Kassler | Stekning

Programtid: cirka 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 150–160 °C

Effekt: 80 W

Kärntemperatur: 63 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 45–55 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Om du använder torkade tomat som inte är inlagda i olja räcker det med 30 g. Håll över kokande vatten innan tillagningen och blötlägg cirka 10 minuter. Håll därefter av vattnet.



Kassler (stek)

Kassler (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillagningstid: 170 minuter

Ingredienser

Till kasslern:

1 kg kassler (bit), tillagningsfärdig

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler

Glasplåt

Stektermometer

Tillagning

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Värm upp olja i en panna. Bryn kasslern ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur kasslern och stick in en stektermometer.

Lägg kasslern på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Kassler | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 110 minuter

Manuell

Specialprogram | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 95–105 °C

Kärntemperatur: 63 °C

Tillagningstid: cirka 140–160 minuter

Falshöjd: 1



Kassler (tillagning med låg temperatur)

Köttbullar i kaprissås

4 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till köttbullarna:

40 g ströbröd
110 ml vatten
1 gul lök
250 g fläskfärs
250 g köttfärs, nötkött
1 ägg, storlek M
1 tsk salt
Peppar

Till såsen:

40 g smör | mjukt
40 g vetemjöl
500 ml köttbuljong | kallt
2 msk grädde
1 msk kapris
1 tsk socker

Tillbehör:

Glaspanna med lock
Glasplåt

Tillagning

Rör ner ströbröd i vatten och låt svälla.

Finhacka gul lök. Rör ner köttfärsen i ströbrödet. Knåda till en köttdeg med ägg, salt och peppar. Forma 8 köttbullar och lägg i glaspannan.

Rör ihop smör och mjöl för såsen och lägg i små klickar bredvid köttbullarna. Tillsätt köttbuljong.

Ställ glasplåten i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller tillaga under lock enligt tillagningssteg 1.

Ställ glaspannan övertäckt på plåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga köttbullar i kaprissås.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Tillsätt grädde, kapris och socker. Rör om såsen och tillaga köttbullarna i kaprissås enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Köttbullar i kaprissås

Programtid: cirka 14 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 450 W

Tillagningstid: 4 minuter



Skinkstek

4 portioner | Tillagningstid: 150 minuter

Ingredienser

Till steken:

2 msk olja
2 msk senap
1 tsk salt
½ tsk peppar
½ tsk paprikapulver
1 kg fläskkött (inner- eller ytterlår), tillagningsfärdigt
250 ml grönsaksbuljong

Till såsen:

250 ml grönsaksbuljong
100 g crème fraîche
1 tsk majsstärkelse
1 msk vatten | kallt
Salt
Peppar
Socker

Tillbehör:

Glaspanna med lock
Stektermometer
Galler

Tillagning

Rör ner senap, salt, peppar och paprikapulver i olja och pensla fläskköttet med blandningen.

Lägg fläskköttet i glaspannan och stick in en stektermometer. Ställ glaspannan med lock på gallret i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga fläskköttet.

Manuell:

Tillaga fläskköttet. Ta bort locket efter 30 minuter. Häll på ¼ l vätska efter ytterligare 10 minuter och tillaga klart.

Ta ur fläskköttet. Lös upp stekskyn med vatten och håll i en kastrull. Tillsätt crème fraîche och koka upp. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt, peppar och socker.

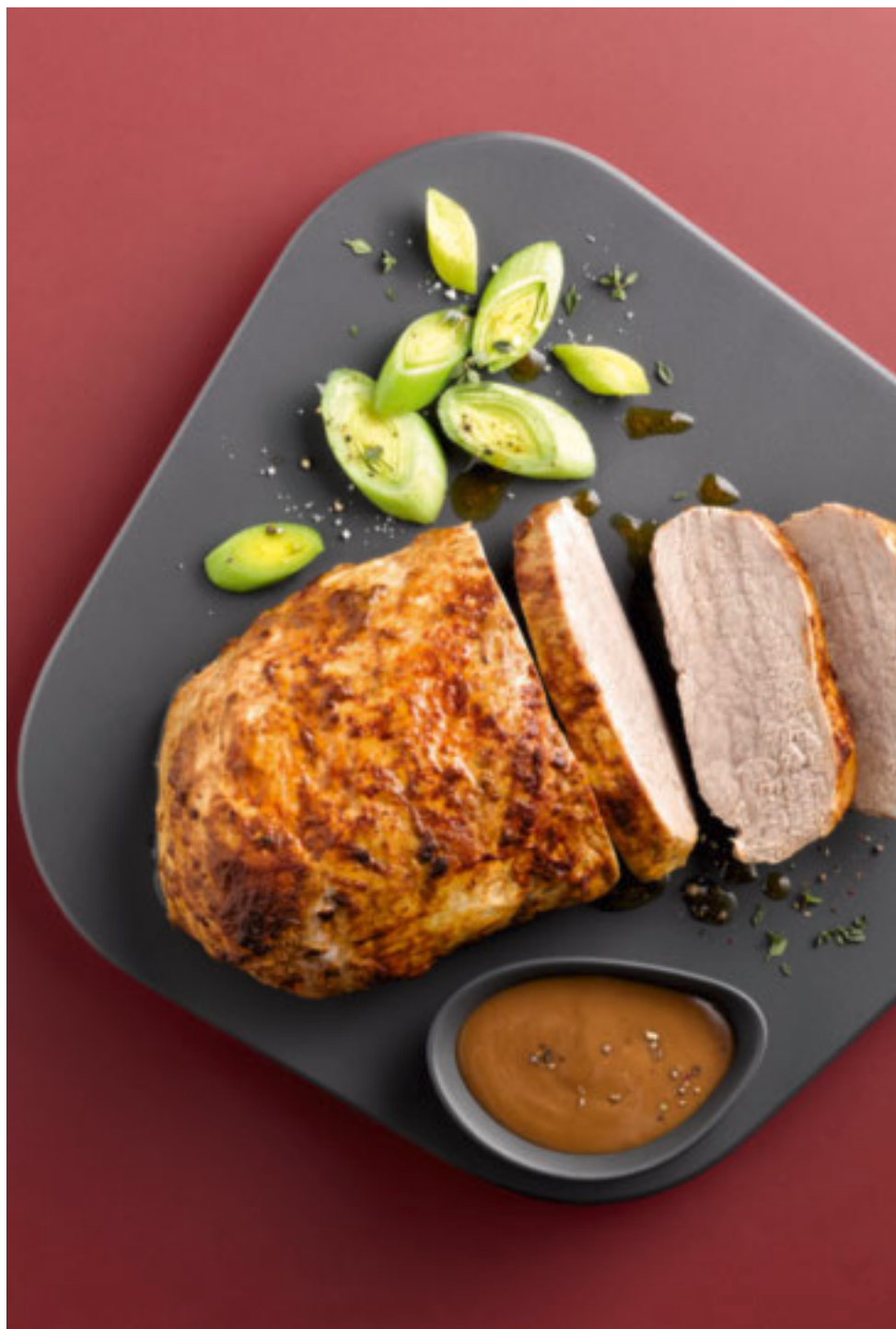
Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Skinkstek
Programtid: cirka 95 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 150–160 °C
Effekt: 80 W
Kärntemperatur: 85 °C
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: cirka 85–105 minuter
Falshöjd: 1



Skinkstek

Fläskfilé (stek)

4 portioner | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till fläskfilén:

2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
3 fläskfiléer (à 350 g), rensade

Till stekningen:

2 msk olja

Till såsen:

500 g schalottenlökar
20 g smör
1 msk socker
100 ml vitt vin
400 ml grönsaksfond
4 msk balsamvinäger
3 tsk honung
½ tsk salt
Peppar
1½ tsk majsstärkelse
2 msk vatten | kallt

Tillbehör:

Galler
Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp oljan i en panna. Bryn fläskfiléerna ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ut fläskfiléerna. Blanda olja, salt och peppar och pensla fläskfiléerna med blandningen.

Lägg fläskfiléerna på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Tillaga fläskfiléerna.

Till såsen: Halvera schalottenlökarna på längden och skär i fina skivor. Värm smöret i en panna. Fräs schalottenlökarna på medelhög värme tills de får lite färg.

Strö över socker på schalottenlökarna och låt karamellisera på låg värme. Red av med vin, grönsaksbuljong och balsamvinäger. Låt småkoka cirka 30 minuter på medelhög effekt.

Smaka av såsen med honung, salt och peppar. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Fläskfilé | Stekning
Programtid: cirka 45 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme
Temperatur: 150–160 °C
Kärntemperatur: 60 °C (rosa), 66 °C (medium), 75 °C (genomstekt)
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: cirka 25–35 minuter (rosa), 35–45 minuter (medium), 45–55 minuter (genomstekt)
Falskhöjd: 1



Fläskfilé (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Till fläskfilén:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 fläskfiléer (à 350 g), rensade

Till stekningen:

2 msk olja

Tillbehör:

Galler

Glaspåt

Stektermometer

Tillagning

Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller specialprogrammet.

Blanda olja med salt och peppar och pensla fläskfiléerna med blandningen.

Värm upp olja i en panna. Bryn fläskfiléerna ordentligt 1 minut på alla sidor.

Ta ur fläskfiléerna och stick in en stektermometer.

Lägg fläskfiléerna på gallret och stek.

Inställning

Automatikprogram

Fläsk | Fläskfilé | Tillagning med låg temperatur

Programtid: cirka 110 minuter

Manuell

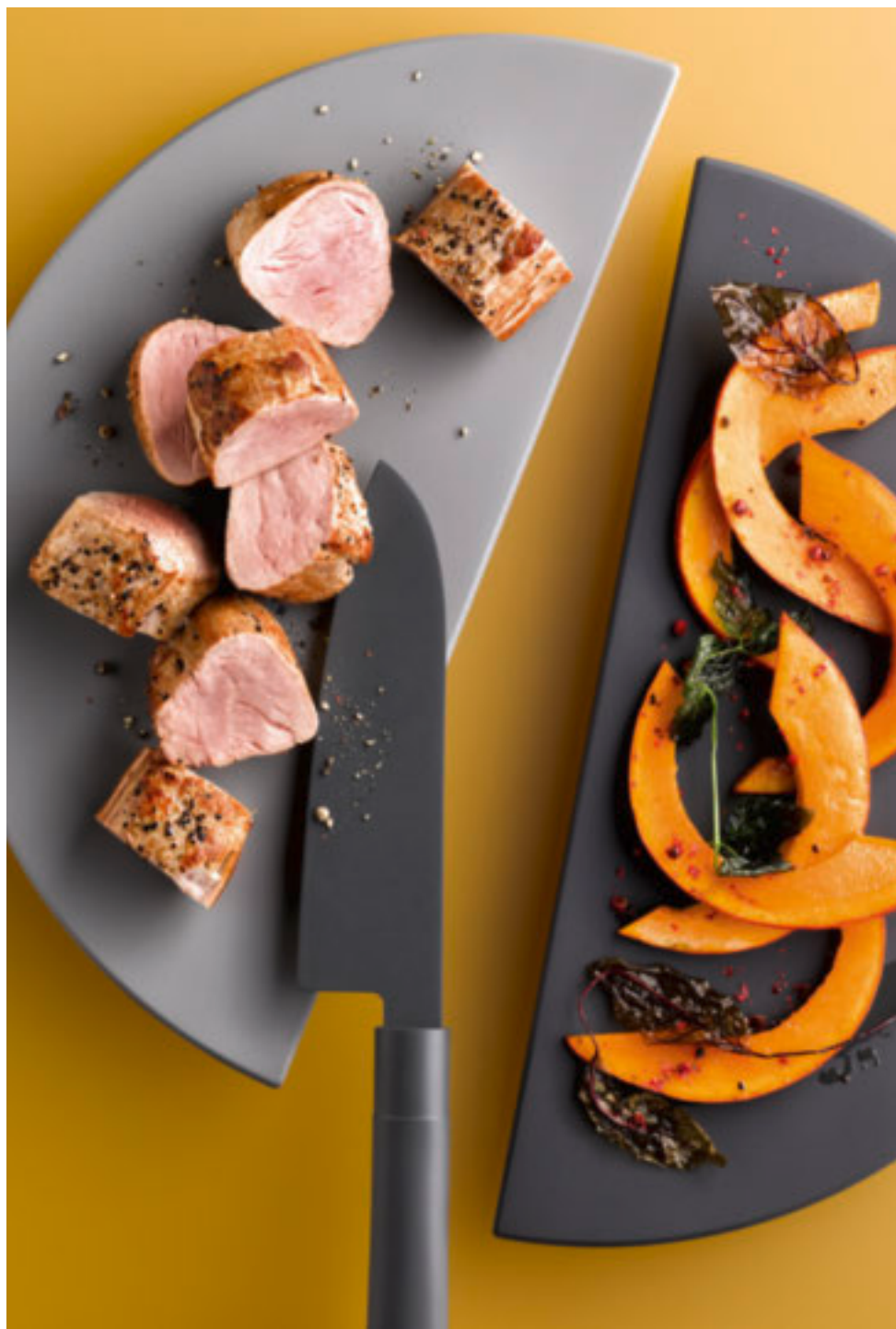
Specialprogram | Tillagning med låg temperatur

Temperatur: 90–100 °C

Kärntemperatur: 60 °C (rosa), 66 °C (medium), 69 °C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 60–75 minuter (rosa), 75–85 minuter (medium), 85–95 minuter (genomstekt)

Falshöjd: 1



Fläskfilé i rouquefortsås

4 portioner | Tillagningstid: 45 minuter

Ingredienser

200 g blåmögelost (Roquefort)
2 gula lökar | tärnade
2 msk persilja | hackad
125 g grädde
50 ml vitt vin
3 msk olja
½ tsk salt
Peppar
1 kg fläskfilé, tillagningssfärdig

Tillbehör:

Glaspanna med lock
Glasplåt

Tillagning

Pressa blåmögelosten med en gaffel. Tillsätt lök och persilja.

Tillsätt grädde, vin och olja. Krydda med salt och peppar.

Lägg fläskfiléerna i plåten och häll över såsen.

Ställ glaspannan på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga fläskfilén.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om såsen och vänd fläskfilén.
Tillaga fläskfilén enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläsk | Fläskfilé i rouquefortsås

Programtid: cirka 19 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

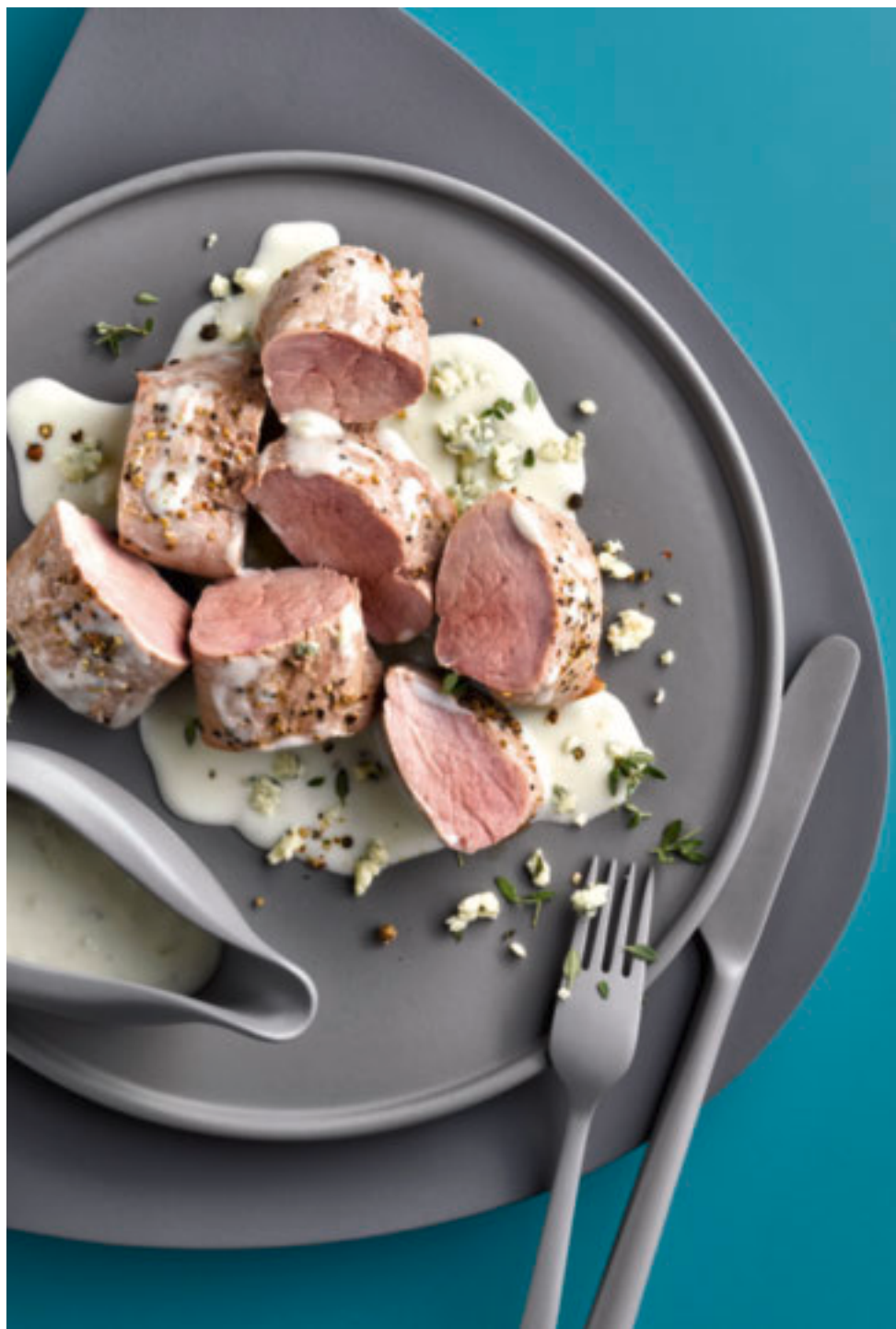
Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 450 W

Tillagningstid: 11 minuter



Harlår

6 portioner | Tillagningstid: 150 minuter + inläggning 12 timmar

Ingredienser

För harlåren:

2 harlår (à 400 g),
tillagningsfärdiga
500 ml kärnmjök
Salt
Peppar
50 ml rött vin
100 ml grädde
6 enbär
2 lagerblad
250 ml grönsaksbuljong

Till stekningen:

20 g skirat smör

Till garneringen:

50 g bacon | i skivor

Till såsen:

150 ml vatten
100 ml grädde
2 msk majsstärkelse
2 msk vatten

Tillbehör:

Ugnspanna med lock
Glasplåt

Tillagning

Skinna harlåret och lägg i mjölk, 3,5 % fett. Låt vila i kylskåp 12 timmar.

Ta ut harlåren, skölj med kallt vatten, torka av och torka torrt. Krydda med salt och peppar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värme upp skirat smör i gourmetpannan på hällen. Bryn harlåren ordentligt på alla sidor. Red av med rödvin och grädde. Tillsätt enbär och lagerblad. Lägg baconskivorna på låret.

Automatikprogram:

Följ instruktionerna i displayen och tillaga harlåren.

Manuell:

Häll på $\frac{1}{4}$ l vätska efter 20 minuter och tillaga klart harlåren.

Sätt gourmetpannan på plåten i tillagningsutrymmet och tillaga harlåren med lock.

Häll över buljong efter 15 minuter och fortsatt tillagningen med lock.

Ta ut harlåren. Rör ut stekskyn med vatten till såsen. Tillsätt grädde och koka upp. Rör ner stärkelse i vatten för att binda såsen. Koka snabbt upp igen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Harlår

Programtid: cirka 60 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 140–150 °C

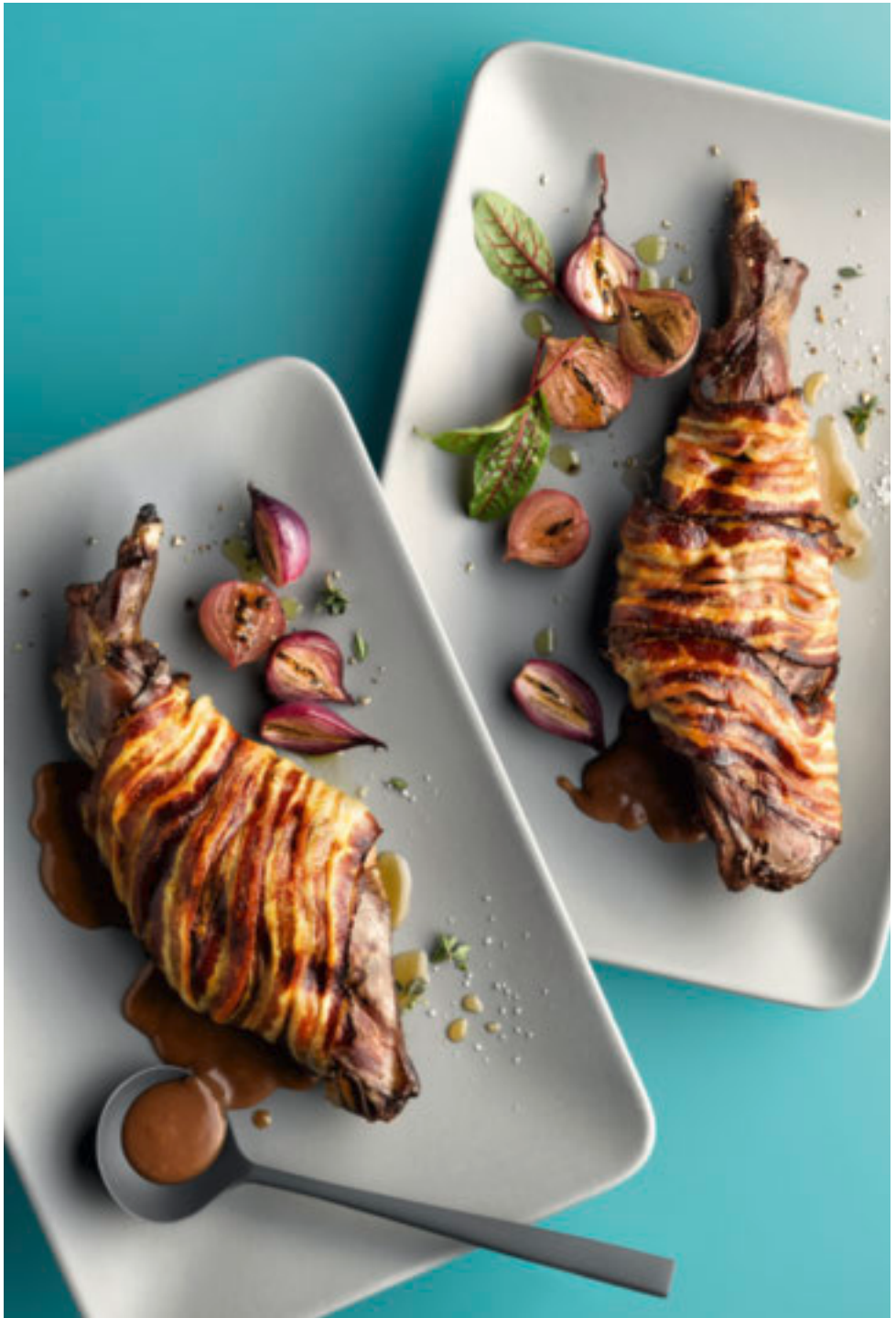
Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 120–130 minuter

Falshöjd: 1



Kanin

4 portioner | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

Till kaninen:

1,3 kg kanin, tillagningsfärdig
1 tsk salt
Peppar
2 msk dijonsenap
100 g fläsk, tärnat
2 gula lökar | tärnade
1 tsk timjan
125 ml vitt vin
125 ml vatten

Till stekningen:

30 g smör

Till såsen:

1 msk dijonsenap
100 g crème fraîche
1 msk majsstärkelse
2 msk vatten
Salt
Peppar

Tillbehör:

Ugnspanna med lock
Glasplåt

Tillagning

Dela kaninen i 6 delar. Krydda köttet med salt och peppar och bred på senap.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp smör i gourmetpannan. Stek det tärnade fläsket och kanindelarna på alla sidor. Tillsätt lök och timjan och stek en kort stund. Red av med vitt vin och vatten.

Sätt gourmetpannan på plåten i tillagningsutrymmet och tillaga med lock. Tillaga kaninen.

Ta ut kaninbitarna. Tillsätt senap och crème fraîche för såsen och koka upp.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Kanin

Programtid: cirka 82 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 140–150 °C

Booster: Av

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningstid: 60–70 minuter

Falshöjd: 1



Hjortsadel

4 portioner | Tillredningstid: 110 minuter + inläggning 24 timmar

Ingredienser

Till marinaden:

500 ml rött vin
250 ml vatten
1 morot | tärnad
3 gula lökar | tärnade

Till hjortsadeln:

1,2 kg hjortsadel, tillagningsfärdig
1 tsk salt
1 tsk peppar, grovmalen
½ tsk salvia, mald
½ tsk timjan

Till stekningen:

2 msk olja

Till garneringen:

60 g bacon | i skivor

Till såsen:

500 ml viltfond
350 g inlagda körsbär (avrunna)
200 ml saft från inlagda körsbär
200 ml grädde
150 ml vatten eller marinad
1 msk majsstärkelse
1 msk vatten
Salt
Peppar
Socker

Tillbehör:

Galler
Glasplåt
Stektermometer
Gourmetpanna

Tillagning

Koka upp vin, vatten, morötter och lök till marinaden. Häll den ljumma vätskan över hjortsadeln och låt dra i 24 timmar i kylskåpet.

Ta ur hjortsadeln och torka av den. Ställ marinaden åt sidan. Blanda salt, peppar och örter och gnid in hjortsadeln med blandningen.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp oljan i en gourmetpanna och bryn hjortsadeln ordentligt 1 minut på alla sidor.

Lägg hjortsadeln på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Lägg bacon på hjortsadeln. Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Tillaga hjortsadeln.

Lös upp stekskyn i gourmetpannan med viltfond. Låt de sura körsbären rinna av och spara saften. Häll på stekskyn med saften från körsbären, grädde och vatten eller marinad.

Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka sedan upp. Tillsätt sura körsbär i såsen. Smaka av med salt, peppar och socker och eventuellt marinad. Koka upp igen.

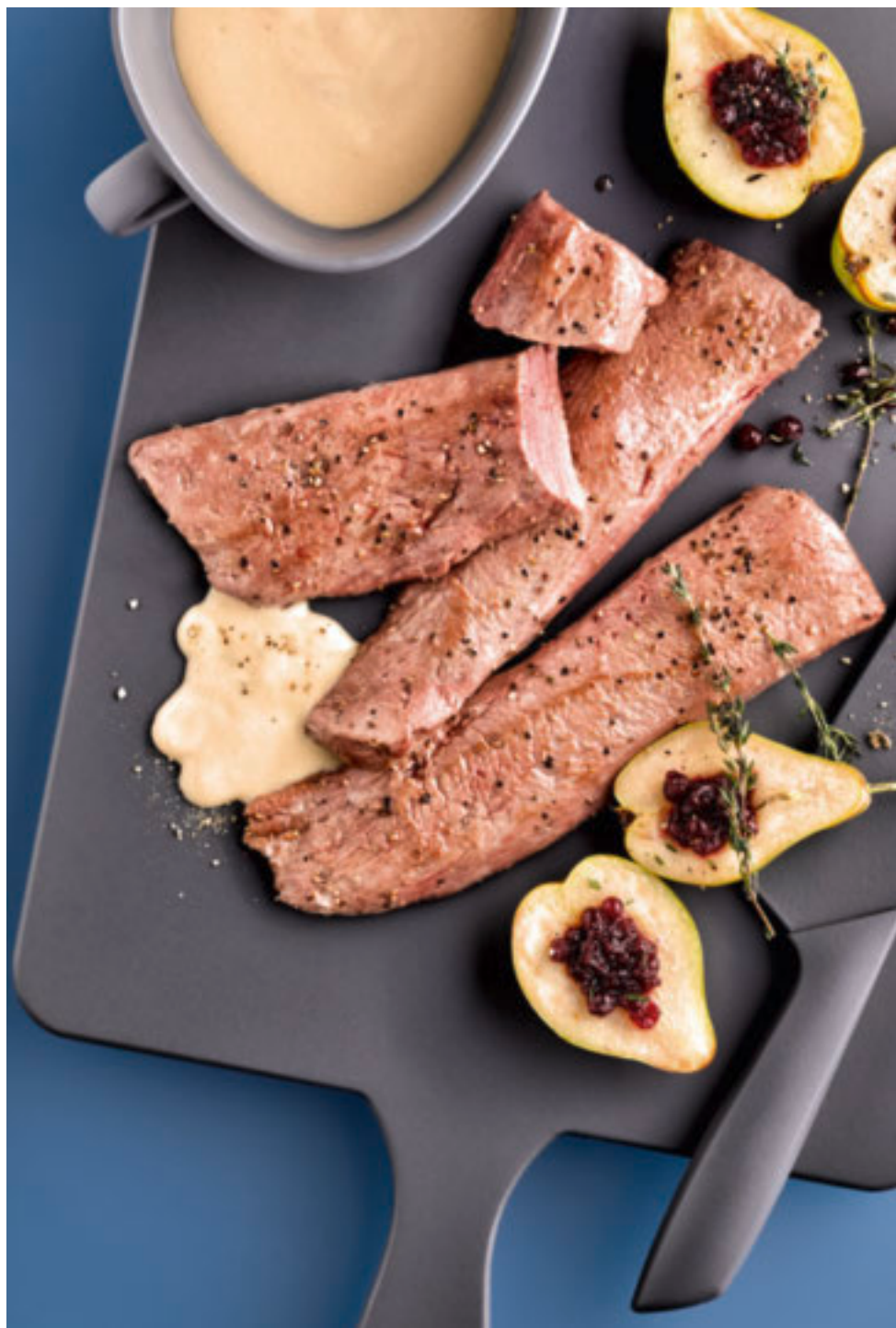
Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Hjortsadel
Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme
Temperatur: 160–170 °C
Kärntemperatur: 60 °C (rosa), 72 °C (medium), 81 °C (genomstekt)
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: cirka 55–65 minuter (rosa), 65–75 minuter (medium), 75–85 minuter (genomstekt)
Falshöjd: 1



Rådjurssadel

6 portioner | Tillagningstid: 80 minuter + inläggning 24 timmar

Ingredienser

Till rådjurssadeln:

1,2 kg rådjurssadel, utan ben
1½ l mjölk, 3,5 % fett
1 tsk viltkrydda (kryddblandning)
1 tsk salt
Peppar

Till stekningen:

30 g skirat smör

Till såsen:

125 ml rött vin
800 ml viltfond
125 g crème fraîche
1 msk majsstärkelse
2 msk vatten | kallt
Salt
Peppar
Viltkrydda (kryddblandning)

Tillbehör:

Gourmetpanna
Galler
Glasplåt
Stektermometer

Tips

Värm försiktigt upp 6 päronhalvor från burk till serveringen. Lägg dem med kärnhuset uppåt runt hjortsadeln och fyll dem med 1 tesked lingonsylt vardera.

Tillagning

Skinna rådjurssadeln och lägg i mjölk, 3,5 % fett. Låt vila i kylskåp 24 timmar. Vänd flera gånger under tiden.

Ta ut rådjurssadeln, skölj med kallt vatten, torka av och torka torrt. Krydda med viltkrydda, salt och peppar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen.

Värm upp skirat smör i en gourmetpanna och bryn rådjurssadeln ordentligt 1 minut på alla sidor. Dela filéerna vid behov.

Lägg rådjurssadeln på gallret och stick in en stektermometer. Ställ gallret på plåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Tillaga rådjurssadeln.

Till såsen, lös upp stekskyn i gourmetpannan med rödvin och viltfond. Tillsätt crème fraîche och koka upp. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt, peppar, socker och viltkrydda.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Rådjurssadel
Programtid: cirka 35 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme
Temperatur: 140–150 °C
Kärntemperatur: 60 °C (rosa), 72 °C (medium), 81 °C (genomstekt)
Booster: Av
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Tillagningstid: cirka 30–40 minuter (rosa), 40–50 minuter (medium), 50–60 minuter (genomstekt)
Falshöjd: 1



Rådjursadel

Fisk

Välkommen till bords! Många goda maträtter smickrar gommen betydligt mer än midjan. Det är lugnande att veta att fisk hör till de lovvärda undantagen som är lika gott som det är nyttigt. Beroende på fiskförekomst, matlagningstraditioner och landstypiska preferenser kan man finna de mest olika specialiteter på matborden runt om i världen – och det lönar sig nästan alltid att smaka på. I följande avsnitt ger vi dig recept på några goda fiskrätter som ligger oss särskilt varmt om hjärtat.

Fiskcurry

4 portioner | Tillagningstid: 50 minuter

Ingredienser

Till fisken:

1 ananas, färsk (å 400 g)
1 paprika, röd
1 banan
600 g uerfilé, köksfärdig
3 msk citronsaft

Till såsen:

125 ml vitt vin
125 ml ananassaft
1½ tsk majsstärkelse
½ tsk cayennepeppar
2 msk curry
1½ tsk salt
1 tsk socker

Tillbehör:

Glaspanna med lock
Glasplåt

Tillagning

Tärna ananas. Skär paprikan i smala strimlor och bananen i skivor.

Tärna fisken grovt, lägg i en glaspanna och droppa över citronsaft. Tillsätt ananas, paprika och banan och blanda.

Till såsen: Rör ner vitt vin, ananasjuice med Maizena majsstärkelse, cayennepeppar, curry, salt och socker. Fördela såsen över fisken.

Ställ glaspannan övertäckt på plåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga fiskcurryn.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om såsen och tillaga fiskcurryn enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Fiskcurry

Programtid: cirka 25 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 9 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 450 W

Tillagningstid: 16 minuter

Tips

Servera gärna med ris.



Forell

4 portioner | Tillagningstid: 45 minuter

Ingredienser

Till fisken:

4 foreller (å 250 g),
tillagningsfärdiga
2 msk citronsaft
Salt
Peppar

Till fyllningen:

200 g champinjoner, färska
½ gul lök
1 vitlöksklyfta
25 g persilja
Salt
Peppar
3 msk smör

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Droppa citronsaft över forellerna. Salta och peppra in- och utvändigt.

Putsa champinjonerna till fyllningen. Finhacka lök, vitlök, champinjoner och persilja och blanda ihop. Krydda med salt och peppar.

Smörj plåten. Fyll forellerna med blandningen och lägg dem bredvid varandra på glasformen. Stick in stektermometern. Klicka på smör.

För in glasplåten i tillagningsutrymmet och tillaga forellerna.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Forell

Programtid: cirka 20 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Effekt: 150 W

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 20–30 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Servera forellerna med citronskivor och brynt smör.



Karp

6 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

450 ml vatten
50 ml vinäger
50 ml vitt vin
1 karp, rensad, med fjäll
(å 1,5 kg), tillagningsfärdig
Salt
1 lagerblad
5 pepparkorn

Tillbehör:

Glaspanna
Galler
Stektermometer

Tillagning

Koka upp vatten med vinäger och vitt vin på hällen.

Rengör försiktigt karpn i vatten utan att skada slemhinnan.

Salta karpn invändigt och håll över hälften av vinägervattnet.

Lägg karpn i glaspannan. Stick in stektermometern. Tillsätt resten av vinägervattnet med lagerblad och pepparkornen.

Ställ glaspannan på gallret i tillagningsutrymmet och tillaga karpn.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Karp

Programtid: cirka 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 180–190 °C

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

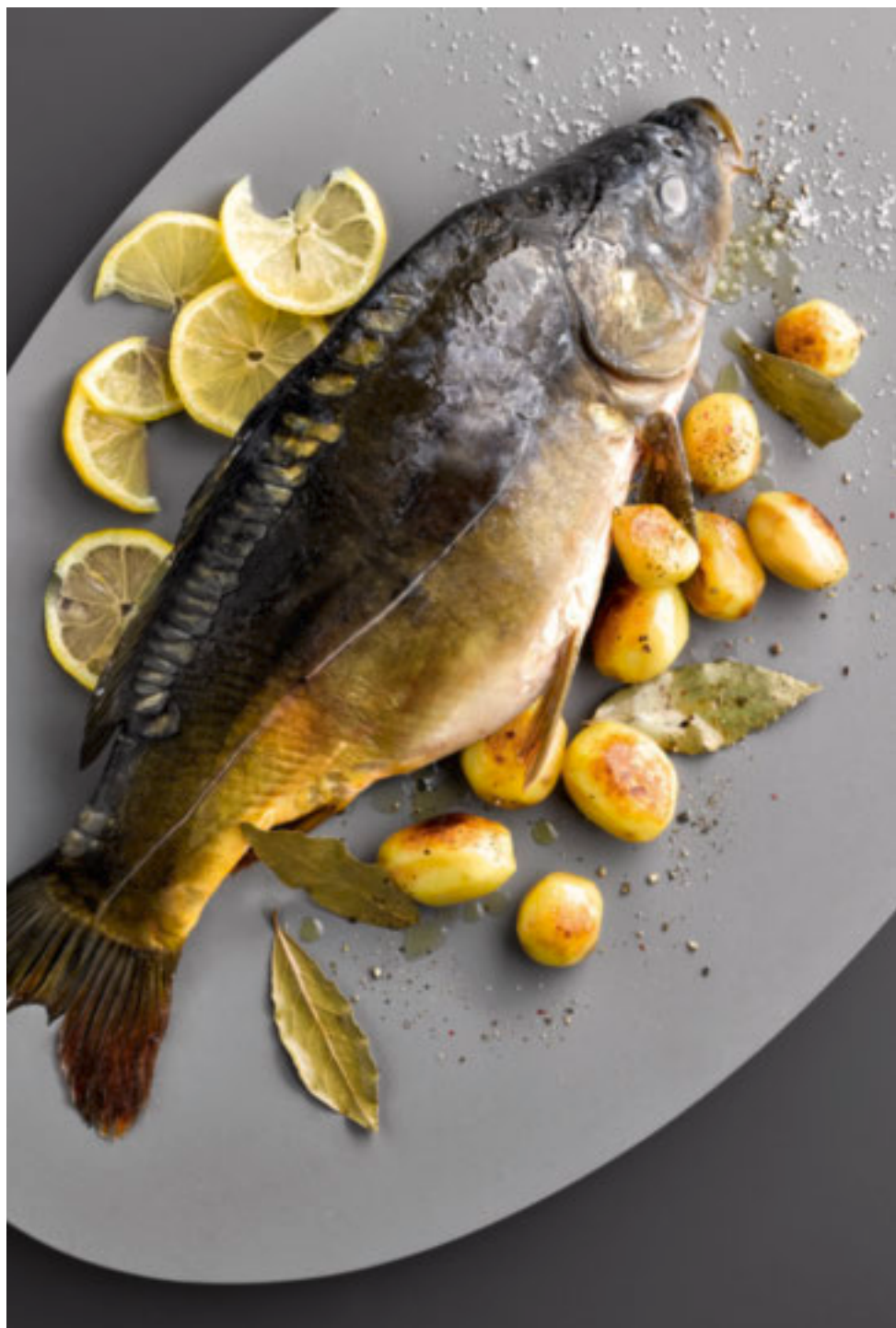
Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 50–60 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Servera karpn med citronskivor och brynt smör.



Laxforell

4 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

Till fisken:

1 laxforell (à 1 kg), hel,
tillagningsfärdig
1 citron | bara saften
Salt

Till fyllningen:

2 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
2 skivor formfranska
50 g kaperis, små
1 ägg, storlek M | bara äggulan
2 msk olivolja
Chilipulver
Peppar

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Träspett
Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Droppa citronsaft över laxforellen. Salta in- och utvändigt.

Fintärna schalottenlökar, vitlök och formfranska till fyllningen. Blanda kaperis, äggula, olivolja, schalottenlökar, vitlök och formfranska. Krydda med salt, peppar och chilipulver.

Fyll laxforellen med blandningen. Förslut öppningen med små träspett.

Smörj plåten. Lägg laxforellen på glasformen och stick in en stektermometer. För in glasformen i tillagningsutrymmet och tillaga laxforellen.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Laxforell

Programtid: cirka 25 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Effekt: 150 W

Kärntemperatur: 75 °C

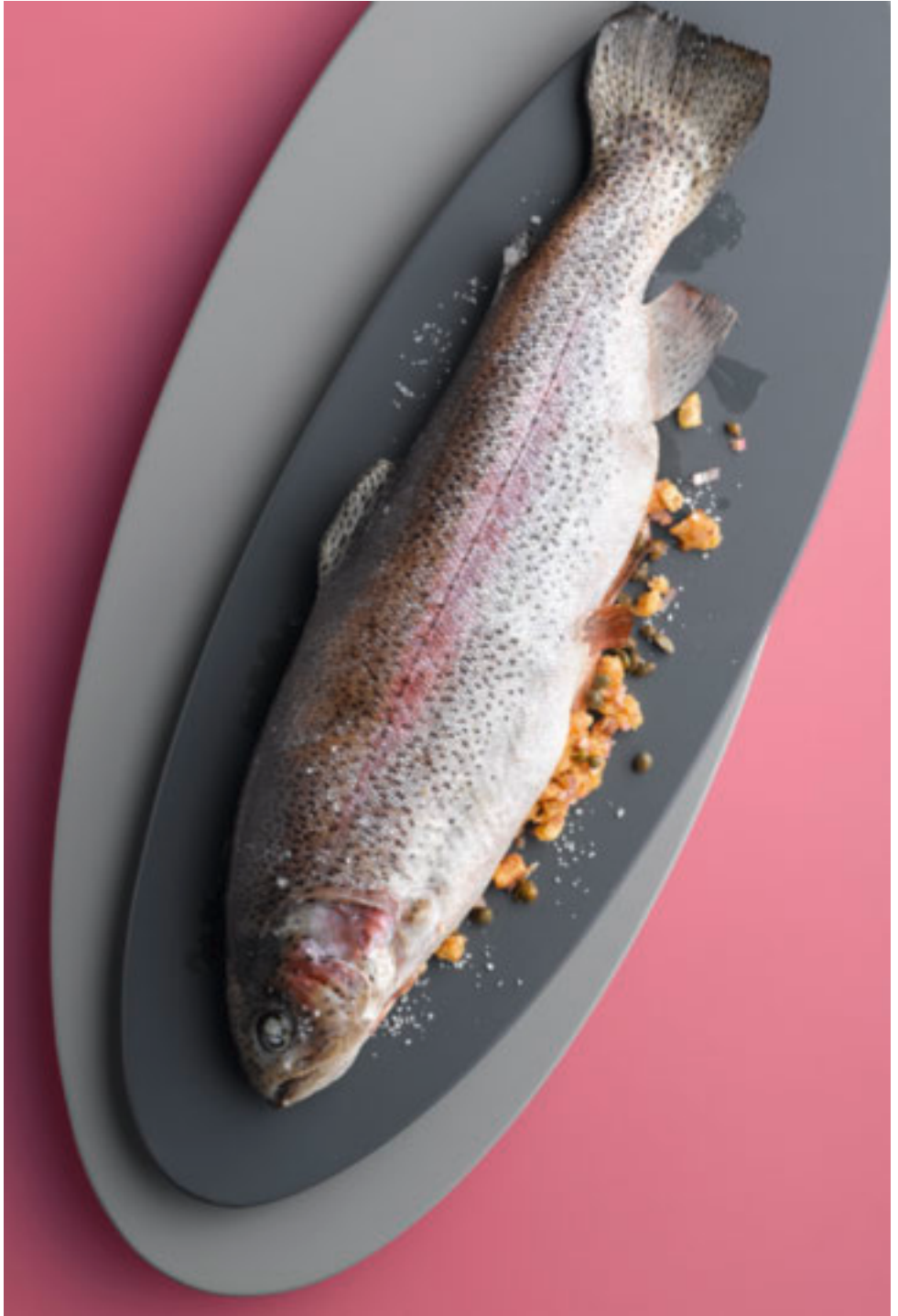
Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 25–35 minuter

Falshöjd: 1



Laxfilé

4 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

För laxfilén:

4 laxfiléer (à 200 g),
tillagningsfärdiga
2 msk citronsaft
Salt
Peppar

Till garneringen:

3 msk smör

Att strö över:

1 tsk dill, hackad

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Glasplåt
Stektermometer

Tillagning

Smörj plåten.

Lägg laxfiléerna på glasformen. Droppa över citronsaft. Krydda med salt och peppar. Klicka på smör på laxfiléerna och strö över dill. Stick in stektermometern.

För in glasformen i tillagningsutrymmet och tillaga laxfiléerna.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Laxfilé

Programtid: cirka 20 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 160–170 °C

Effekt: 150 W

Kärntemperatur: 75 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: cirka 20–30 minuter

Falshöjd: 1



Gratänger

Knappast någon annan rätt avnjuts vid matbordet i så många variationer som gratängen. När det gäller ingredienserna kan du verkligen låta din fantasi flöda och kombinera vad årstiden och skafferiet har att erbjuda. Detta "rendezvous" mellan ingredienserna kan enkelt tillagas i förväg och är alltid välkommet och uppskattat hos gästerna. Och skulle något bli över smakar gratänger gott även efter en ny uppvärmning.

Endivegratäng

5 portioner | Tillagningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till endiven:

8 endiver
50 g smör
5 tsk socker
Salt
Peppar
8 skivor skinka (3–4 mm tjocka),
kokt

Till ostsåsen:

30 g smör
40 g vetemjöl
750 ml mjölk,
125 g ost, riven
1 ägg, storlek M | bara äggulan
Muskot
Salt
Peppar
1 skvätt citronsaft

Att strö över:

125 g ost, riven

Tillbehör:

Gratängform
Galler

Tillagning

Ta bort den hårda, bittra delen på endiven.

Värm smöret i en panna. Stek endivenen gyllenbrun. Ånga sedan 25 minuter på låg värme.

Krydda med socker, salt och peppar.

Rolla in varje endive i en skinkskiva. Lägg dem bredvid varandra i en gratängform.

Smält smör i en kastrull till ostsåsen. Rör ner mjölet och bryn lätt. Tillsätt mjölk under konstant omrörning. Koka upp och rör i osten, äggula, muskot, salt, peppar och citronsaft.

Skjut in bak- och stegallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Häll ostsåsen över endiven och strö över ost.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Sätt gratängen i tillagningsutrymmet och grädda den gyllengul.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Endivegratäng
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme
Temperatur: 200 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av
Falshöjd: 1
Tillagningssteg 2
Temperatur: 180 °C
Tillagningstid: 25–40 minuter



Kycklingpastej

4 portioner | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till pastejen:

1 schalottenlök | finhackad
2 vitlöksklyftor | finhackade
1 purjolök, liten | i ringar
8 skivor bacon, rökad | i strimlor
200 g champignoner | ca 1 cm stora tärningar
150 g ostronskivlingar | ca 1 cm stora tärningar
1 1/2 tsk timjan, torkad
Persilja | finhackad
1 1/2 tsk senap, kornig
Salt
Peppar
150 ml vitt vin
50 g smör
60 g vetemjöl, typ 405
250 ml grädde
500 ml kycklingbuljong
250 g smördeg
2 kycklingbröstfileér, rensade | ca 1 cm stora tärningar
4 kycklinglår (utan skinn och ben), rensade | ca 1 cm stora tärningar
2 ägg, storlek M | bara äggulan

Till stekningen:

1 msk olja

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Form, hög, rund, mikrovågstålig,
Ø 26 cm
Galler

Tillagning

Värm upp oljan i en panna. Fräs schalottenlökarna. Tillsätt vitlök, purjolök och bacon och bryn tills baconet är gyllengult. Tillsätt champignoner och ostronskivlingar och stek.

Häll över i en skål. Tillsätt kryddor och senap. Krydda med salt och peppar.

Till såsen: Häll vitt vin i en kastrull och reducera på låg värme. Tillsätt smör och låt det smälta. Rör ner mjöl tills du får en slät massa. Tillsätt grädde och buljong och koka upp under konstant omrörning tills det blir en trögflytande sås. Häll över såsen i en skål.

Skär smördegen så att den täcker hela formen.

Skjut in bak- och stegallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Blanda och smaka av blandningen av svamp och schalottenlök och såsen. Rör i kycklingtärningarna och häll allt i formen.

Pensla kanten på formen med äggula och lägg på smördegen. Skär bort överskridande smördeg och skär ett litet kryss på smördegslocket med en vass kniv så att ångan kan komma ut under tillagning. Pensla med äggula och tillaga.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Sätt in kycklingpastejen i tillagningsutrymmet och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Kycklingpastej
Programtid: cirka 25 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 200 °C
Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: MV +

Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Effekt: 300 W

Tillagningstid: 25 minuter



Potatis- och ostgratäng

4 portioner | Tillagningstid: 55 minuter

Ingredienser

Till gratängen:

600 g potatis, mjölig
75 g goudaost, riven

Att hälla över:

250 ml grädde
1 tsk salt
Peppar
Muskot

Att strö över:

75 g goudaost, riven

Till formen:

1 vitlöksklyfta

Tillbehör:

Gratängform, Ø 26 cm
Galler

Tillagning

Gnid in gratängformen med vitlök.

Blanda grädde, salt, peppar och muskot.

Skala potatisen och skär den i 3–4 mm tunna skivor. Blanda potatisen med osten och äggstanningen och häll blandningen i gratängformen.

Strö över goudaosten.

Sätt potatis- och ostgratängen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Potatis-ostgratäng
Programtid: cirka 28 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Effekt: 300 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 25–35 minuter
Falshöjd: 1



Potatis- och ostgratäng

Lasagne

4 portioner | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

Till lasagnen:

8 lasagneplattor (som inte behöver förkokas)

Till köttfärssåsen med tomater:

50 g bacon, rökt | fint tärnat
2 gula lökar | tärnade
375 g köttfärs, hälften nötkött, hälften fläskkött
800 g tomater på burk, skalade
30 g tomatpuré
125 ml buljong
1 tsk timjan, färsk | hackad
1 tsk oregano, färsk | hackad
1 tsk basilika, färsk | hackad
Salt
Peppar

Till champinjonsåsen:

20 g smör
1 gul lök | hackad
100 g champinjoner, färska | i skivor
2 msk vetemjöl
250 ml grädde
250 ml mjölk, 3,5 % fett
Salt
Peppar
Muskot
2 msk persilja, färsk | hackad

Att strö över:

200 g goudaost, riven

Tillbehör:

Gratängform 32 cm x 22 cm
Galler

Tillagning

Värm upp pannan för den tomatbaserade köttfärssåsen. Bryn bacontärningarna, tillsätt köttfärsen och stek under omrörning. Tillsätt gul lök och fräs den. Hacka tomaterna. Rör ner tomater, tomatjuice, tomatpuré och buljong. Krydda med örter, salt och peppar. Låt såsen koka cirka 5 minuter på låg värme.

Fräs gul lök i smör till champinjonsåsen. Tillsätt champinjonerna och stek snabbt. Strö över mjöl och rör ihop. Red av med grädde och mjölk. Krydda med salt, peppar och muskot. Låt såsen koka cirka 5 minuter på låg värme. Tillsätt avslutningsvis persilja.

Lägg sedan lager av ingredienserna i gratängformen i följande ordning:

- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 1/2 champinjonsås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärssås
- 1/2 champinjonsås

Strö goudaost över lasagnen, sätt den på gallret i tillagningsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Lasagne
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 170–180
Effekt: 300 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 30–40 minuter
Falshöjd: 1



Pastagrätäng

4 portioner | Tillagningstid: 80 minuter

Ingredienser

Till pastan:

150 g pasta (penne), enligt anvisningar på förpackningen 11 minuter tillagningstid
1½ l vatten
3 tsk salt

Till gratängen:

2 gula lökar | tärnade
1½ msk smör
1 paprika | 1 cm stora tärningar
2 morötter, små | i skivor
150 g crème fraîche
75 ml mjölk, 3,5 % fett
Salt
Peppar
300 g biffotomater | grovtärnade
100 g skinka, kokt | tärnad
150 g fårost med örter | tärnad

Att strö över:

100 g goudaost, riven

Tillbehör:

Gratängform 24 cm x 24 cm
Galler

Tillagning

Koka pastan 5 minuter i saltat vatten.

Fräs löken i smör. Tillsätt paprika och morötter och fräs i ytterligare 5 minuter.

Blanda crème fraîche med mjölk och rör ner i grönsakerna. Krydda ordentligt med salt och peppar.

Lägg pasta, tomat, skinka och fårost i gratängformen. Blanda med grönsakssåsen.

Strö goudaost över pastagrätängen.

Sätt pastagrätängen på gallret i tillagningsutrymmet. Tillaga tills den får en gyllenbrun färg.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Pastagrätäng
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 170–180 °C
Effekt: 300 W
Booster: Av
Uppvärmning: Av
Crisp function: Av
Tillagningstid: 30–40 minuter
Falshöjd: 1

Tips

För gratängen kan du även använda 350 g kokt pasta från dagen innan.



Pastagrätäng

Paella

8 portioner | Tillagningstid: 120 minuter

Ingredienser

För paellan:

300 g långkornigt ris
2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
1 paprika, röd
2 tomater
300 g kycklingbröstfilé,
rensad | tärnad
200 g ärtor, djupfrysta
300 g bläckfiskringar, djupfrysta
300 g räkor, djupfrysta
200 g blåmusslor, djupfrysta

Ingredienser:

750 ml buljong
6 msk olivolja
1 tsk paprikapulver, sött
1 knivsudd saffran, mald
Salt
Peppar

Tillbehör:

Glasplåt

Tillagning

Fördela riset på glasformen. Fintärna gul lök och vitlöksklyftor. Skär paprikan i strimlor och tomaterna i grova tärningar. Fördela grönsakerna på riset.

Fördela kycklingbröstfilét, ärtor, bläckfiskringar, räkor och blåmusslor över grönsakerna.

Blanda buljong, olivolja, paprikapulver och saffran för såsen. Smaka av med salt och peppar och fördela över ingredienserna. Skjut in glasplåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga paellan.

Manuell:

Tillaga paellan enligt inställningarna. Rör om var 30:e minut och tillaga klart.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Paella

Programtid: cirka 75 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 120–130 °C

Effekt: 150 W

Booster: På

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 60–70 minuter

Falshöjd: 2



Moussaka med zucchini

4 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

Till moussakan:

5 zucchini | i skivor
1 gul lök | i skivor
2 paprika | i tunna skivor
1 vitlöksklyfta | finhackad
1 burk tomater (à 400 g), hela
2 msk tomatpuré
35 g mynta | hackad
Salt
Peppar
150 g schweizerost
(till exempel Gruyère) | i skivor
3 msk vetemjöl
500 g yoghurt, 3,5 % fett
2 ägg, storlek M
180 g ost | riven

Till stekningen:

2½ msk olivolja

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Gratängform, mikrovågstålig
Galler

Tillagning

Värm upp olja i en panna. Stek zucchiniskivorna tills de får en guldbrun färg och ställ dem åt sidan.

Stek lök, vitlök och paprikastrimlor i samma panna under 4 minuter. Tillsätt tomater, tomatpuré och mynta. Krydda med salt och peppar.

Smörj gratängformen. Lägg hälften av zucchini på botten. Häll tomatsåsen över den och lägg över ostskivorna. Täck allt med tomatsåsen och fördela sedan resten av zucchiniskivorna jämnt över formen.

Blanda mjöl, yoghurt, ägg och riven ost. Häll blandningen över moussakan.

Sätt gratängformen på gallret i tillagningsutrymmet. Tillaga moussakan.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Grönsaksmoussaka

Programtid: cirka 35 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluftsgrill

Temperatur: 180 °C

Effekt: 300 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 35 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Du kan också byta ut zucchinin mot aubergine, pumpa eller sötpotatis.



Tillbehör och grönsaker

Bara det att vi nästan dagligen äter potatis, ris och pasta utan att tröttna, visar hur viktiga de är för vårt välbefinnande och för en hälsosam, smakrik kost. De är mer än bara tillbehör eftersom de kan tillagas på så många olika sätt. Du kan skapa rätterna på ett kreativt sätt – precis som med de grönsaker som kommer på marknaden i allt större mångfald och som ger varje meny en speciell accent genom sin fräschhet och färgprakt.

Bakpotatis

4 portioner | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

För potatisen:

4 bakpotatis (å 200 g)

1 msk olja

Salt

Peppar

För servering:

4 tsk smör

Tillbehör:

Glasplåt

Tillagning

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Stick hål i potatisarna flera gånger med en gaffel. Rör ihop oljan med salt och peppar och gnid in blandningen i potatisen.

Lägg potatisarna på glasplåten.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Skjut in glasplåten i tillagningsutrymmet. Tillaga bakpotatisen.

Skär potatisarna på längden och servera med smör.

Inställning

Automatikprogram

Tillbehör och grönsaker | Potatis | Bakpotatis

Programtid: cirka 27 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Booster: På

Uppvärmning: På

Crisp function: Av

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Effekt: 300 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 1



Bönor i timjansås

4 portioner | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

750 g bönor, gröna, djupfrysta
50 ml vatten
150 ml grädde
150 g crème fraîche
2 tsk senap
1½ tsk salt
1 tsk majsstärkelse
1 msk färsk timjan, repad
Peppar

Tillbehör:

Glasform med lock, Ø 23 cm
Glasplåt

Tillagning

Lägg bönorna i glaskastrullen.

Blanda ihop vatten, crème fraîche, senap, salt, stärkelse och timjan. Smaka av med peppar.

Häll såsen över grönsakerna och rör om. Ställ glaskastrullen med lock på glasformen och skjut in den i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga bönorna.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om bönorna och tillaga under lock enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Tillbehör och grönsaker | Bönor i timjansås

Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 450 W

Tillagningstid: 10 minuter



Morötter i körvelgrädde

4 portioner | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

1 kg morötter | i skivor
1 msk smör
100 ml grönsaksbuljong
150 ml grädde
2 msk vitt vin
1 tsk socker
1½ tsk salt
1 tsk majsstärkelse
1 tsk senap
1 msk körvel, hackad
Peppar

Tillbehör:

Glasform med lock, Ø 23 cm
Glasplåt

Tillagning

Lägg morötterna med smör och grönsaksbuljong i glaskastrullen.

Till såsen: Rör ner grädde med vitt vin, socker, salt, stärkelse, senap och körvel. Smaka av med peppar. Häll såsen över grönsakerna och rör om. Ställ glaskastrullen på glasformen och skjut in den i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga morötterna.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om morötterna och tillaga under lock enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Tillbehör och grönsaker | Morötter i körvelsås

Programtid: cirka 18 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 6 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 600 W

Tillagningstid: 12 minuter



Morötter i körvelgräde

Potatis med skal

4 portioner | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

Till potatisen:

800 g potatis, fast
160 ml vatten

Till kryddip:

1 gul lök | fintärnad
1 vitlöksklyfta | fintärnad
250 g mager kesella
100 g crème fraîche
2 msk kryddor, hackade
Salt
Peppar

Till laxdip:

150 g rökt lax
200 g färskost, fet
100 g crème fraîche
1/2 tsk dill, torkad
Salt
Peppar

Tillbehör:

Glasform med lock, lämpad för
mikrovågsugn, Ø 23 cm
Glasplåt

Tillagning

Lägg i potatisen i glaskastrullen med vatten. Ställ glaskastrullen med lock på glasformen och skjut in den i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga potatis med skal.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om potatisen och tillaga under lock enligt tillagningssteg 2.

För kryddsåsen: blanda lök och vitlök med kesella, crème fraîche och kryddor. Smaka av med salt och peppar.

Skär laxen i strimlor för laxdippen. Blanda färskost, crème fraîche och dill. Tillsätt laxstrimlorna. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Tillbehör och grönsaker | Potatis med skal

Programtid: cirka 26 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 9 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 300 W

Tillagningstid: 17 minuter



Potatis med skal

Ris

4 portioner | Tillagningstid: 25 minuter

Ingredienser

200 g ris, parboiled
400 ml vatten
1 tsk salt

Tillbehör:

Glasform med lock, lämpad för
mikrovågsugn, Ø 23 cm
Glasplåt

Tillagning

Lägg i ris glaskastrullen med vatten och salt. Ställ glaskastrullen med lock på glasformen och skjut in den i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga riset.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om riset och tillaga under lock enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Tillbehör och grönsaker | Ris

Programtid: cirka 20 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 5 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 150 W

Tillagningstid: 15 minuter



Skalad potatis

4 portioner | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

900 g potatis, fast
120 ml vatten
1 tsk salt

Tillbehör:

Glasform med lock, lämpad för
mikrovågsugn, Ø 23 cm
Glasplåt

Tillagning

Skala och tvätta potatisen. Lägg i glaskastrullen med vatten och salt.

Ställ glaskastrullen med lock på glasformen och skjut in den i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga den skalade potatisen.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om potatisen och tillaga under lock enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Tillbehör och grönsaker | Skalad potatis

Programtid: cirka 21 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 300 W

Tillagningstid: 14 minuter



Skalad potatis

Tomatrisotto

4 portioner | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

För risotton:

1 lök, röd | fintärnad
125 g spansk salami (Chorizo) | fintärnad
2½ msk olivolja
1 burk tomat (å 400 g), hackade
375 ml kycklingbuljong
200 g risottoris
1 zucchini | fintärnad
30 g smör
50 g hårdost (parmesan), riven
2 msk persilja | hackad
100 g oliver svarta (Kalamon), urkärnade | finhackade
2 msk gräslök | hackad

För servering:

60 g getost
50 g basilikablad | rengjorda

Tillbehör:

Gratängform med lock, lämpad för mikrovågsugn
Glasplåt

Tillagning

Lägg lök, chorizo och olivolja i gratängformen.

Ställ gratängformen på glasformen och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1.

Automatikprogram:

Tillsätt tomat, hönsbuljong och ris och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Tillsätt tomat, hönsbuljong och ris och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Automatikprogram:

Tillsätt zucchinin, rör om ordentligt och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Tillsätt zucchinin, rör om ordentligt och tillaga enligt tillagningssteg 3.

Låt risotton stå i 2 minuter. Tillsätt smör och parmesan.

Blanda i persilja, oliver och gräslök före servering. Garnera med getost och basilika.

Inställning

Automatikprogram

Tillbehör och grönsaker | Tomatrisotto

Programtid: cirka 21 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 3 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 8 minuter

Tillagningssteg 3

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 10 minuter



Soppor och grytor

En enkel soppa är den perfekta starten på en god meny. Den kan också ätas som en kalorisnål och god huvudrätt. Potatis, grönsaker, fisk och mycket annat – nästan allt som berikar vår dagliga kost kan användas med buljong och bli till en god soppa som kryddas och varieras efter önskemål. Därtill menar psykologer att soppor till och med har en uppmuntrande verkan: En god soppa gör en glad och och har en lugnande effekt.

Äggstanning

6 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till glasyren:

6 ägg, storlek M
300 ml mjölk, 3,5 % fett
¼ tsk salt

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Gratängform, mikrovågstätlig,
20 cm x 20 cm
Hushållsfolie, värmetålig
Galler

Tillagning

Rör ihop ägg med mjölk men vispa inte så att det blir skummigt.
Salta.

Smörj gratängformen. Lägg i äggmassan och täck över med
plastfolie.

Sätt gratängformen på gallret i tillagningsutrymmet. Tillaga ägg-
stanningen.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Äggstanning
Programtid: cirka 19 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus
Temperatur: 95 °C
Effekt: 150 W
Booster: Av
Crisp function: Av
Uppvärmning: Av
Tillagningstid: 17-22 minuter
Falshöjd: 1



Pumpasoppa

6 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till soppan:

750 g Hokkaidopumpa | bara fruktköttet | tärnad
1 gul lök | tärnad
125 ml mjölk, 3,5 % fett
375 ml grönsaksbuljong
1½ tsk salt
2 tsk socker
1 msk smör
1 msk crème fraîche
Peppar

Dekorering:

6 msk grädde
1 msk pumpakärnor | grovhackade

Tillbehör:

Glasform med lock, lämpad för mikrovågsugn, Ø 23 cm
Glasplåt
Stavmixer

Tillagning

Lägg pumpkött och löktärningar i glaskastrullen.

Tillsätt mjölk, grönsaksbuljong, salt och socker. Ställ glaskastrullen med lock på glasformen. Ställ glasplåten i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga pumpasoppan.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om pumpasoppan och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Purera soppan och tillställ sedan smör och crème fraîche. Smaka av med peppar.

Tillsätt grädde och pumpakärnor för servering.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Pumpasoppa
Programtid: cirka 22 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: MV
Effekt: 850 W
Tillagningstid: 10 minuter
Falshöjd: 1
Tillagningssteg 2
Effekt: 450 W
Tillagningstid: 12 minuter



Pumpasoppa

Minestrone

4 portioner | Tillagningstid: 45 minuter

Ingredienser

För minestrone:

50 g fläsk, tärnat
1 gul lök | hackad
150 g selleri | tärnad
2 tomater | tärnade
150 g morötter | i skivor
100 g bönor, gröna, djupfrysta
100 g ärtor, djupfrysta
50 g pasta (ej musselpasta)
1 msk italiensk örtblandning,
djupfryst
1 l grönsaksbuljong

Att strö över:

100 g hårdost (parmesan), i bit

Tillbehör:

Glasform med lock, lämpad för
mikrovågsugn, Ø 23 cm
Glasplåt

Tillagning

Tillsätt fläsk, lök, selleri, tomater och morötter i ett glaskärl.

Lägg i bönor, ärtor, pasta och kryddor i buljongen och rör om. Ställ
glaskastrullen med lock på glasformen.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och
tillaga minestrone.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om minestrone och tillaga under
lock enligt tillagningssteg 2.

Riv parmesan och strö över soppan.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Minestrone-soppa
Programtid: cirka 25 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: MV
Effekt: 850 W
Tillagningstid: 10 minuter
Falshöjd: 1
Tillagningssteg 2
Effekt: 450 W
Tillagningstid: 15 minuter

Tips

Istället för pasta går det även bra
att använda 150 g tärnad potatis.



Minestrone

Tomatsoppa

4 portioner | Tillagningstid: 45 minuter

Ingredienser

Till soppan:

250 g morötter | i skivor

1 gul lök | hackad

1 msk smör

850 g tomater på burk

(avrunnen vikt)

350 ml grönsaksbuljong

1 tsk salt

1 tsk socker

Peppar

Dekorering:

100 ml grädde

12 blad basilika

Tillbehör:

Glasform med lock, lämpad för
mikrovågsugn, Ø 23 cm

Glasplåt

Stavmixer

Tillagning

Lägg morotsskivor, löktärningar, smör, tomater, grönsaksbuljong, salt och socker i glaskastrullen. Sätt glaskastrullen på glasformen i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga tomatsoppan.

Manuell:

Tillaga tomatsoppan enligt tillagningssteg 1. Rör om soppan och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Purera soppan. Smaka av med peppar.

Vispa grädden halvhårt och hacka basilikan. Garnera med grädde och basilika för servering.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Tomatsoppa

Programtid: cirka 35 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 11 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 450 W

Tillagningstid: 24 minuter



Vitkålsgröta

4 portioner | Tillagningstid: 50 minuter

Ingredienser

200 g köttfärs, nötkött
½ tsk salt
½ tsk paprikapulver, söt
Peppar
1 gul lök
250 g potatis
100 g purjolök
250 g vitkål
250 g rödbetor
250 ml oxbuljong
1½ tsk salt
150 g crème fraîche
1 msk persilja | hackad
2 msk rödvinsvinäger

Tillbehör:

Rivjärn, grovt
Glasform med lock, lämpad för
mikrovågsugn, Ø 23 cm
Glasplåt

Tillagning

Blanda köttfärs med salt, paprikapulver och peppar. Forma små köttbullar och lägg i glaskastrullen.

Tärna gul lök och potatis. Skär purjolöken i ringar. Skär vitkålen i tunna strimlor. Riv rödbetorna i grovt.

Lägg grönsakerna i lager över köttbullarna. Tillsätt oxbuljong och salt. Sätt glaskastrullen med lock på glasformen i tillagningsutrymmet.

Automatikprogram:

Starta automatikprogrammet, följ instruktionerna i displayen och tillaga vitkålsgrötan.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 1. Rör om vitkålsgrötan och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Blanda i crème fraîche och persilja. Smaka av med rödvinsvinäger.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Vitkålsgröta
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: MV
Effekt: 850 W
Tillagningstid: 10 minuter
Fals höjd: 1
Tillagningssteg 2
Effekt: 450 W
Tillagningstid: 20 minuter



Vitkålsgröta

Dessert

Slutet gott, allting gott

Ett tecken på en lyckad dessert är att det fortfarande finns plats i magen för den. För ingen kan väl motstå en god efterrätt efter en god måltid. Gästerna lämnar förnöjsamt bordet efter att ha njutit av glass, en sufflé, fruktkompott eller något annat sött och gott. Ofta krävs väldigt lite för att göra en god och uppskattad efterrätt.

Söt brödpudding

10 portioner | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

14 skivor vitt bröd
70 g smör, osaltat | mjukt
8 ägg, storlek M | bara äggulan
150 g socker
1 vaniljstång
300 ml mjölk, 3,5 % fett
300 ml grädde
100 g russin

Att strö över:

1 msk socker

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Gratängform, platt
Galler

Tillagning

Smörj gratängformen.

Skär bort kanterna från brödet. Bred på smör på brödsnivåerna och halvera dem diagonalt.

Rör ihop äggula och socker.

Dela vaniljstången på längden och värm den i en kastrull tillsammans med mjöl och grädde.

Ta ut vaniljstången och håll långsamt under omrörning i mjölken till blandningen med ägg och socker.

Fördela hälften av brödet jämnt i gratängformen. Strö över russinen och fördela resten av brödet.

Häll den varma blandningen av ägg och mjölk jämnt över gratängformen och låt allt stå 20 minuter.

Skjut in bak- och stegallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

Strö socker över gratängen.

Manuell:

Anpassa inställningar enligt tillagningssteg 2.

Sätt brödpuddingen i tillagningsutrymmet och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Desserten | Brödpudding, söt
Programtid: cirka 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 190 °C
Booster: På
Uppvärmning: På
Crisp function: Av

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: MV +
Varmluft plus

Temperatur: 190 °C

Effekt: 80 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 25 minuter



Crème Caramel

10 portioner | Tillredningstid: 65 minuter + 4-5 Stunden zum Kaltstellen

Ingredienser

Till karamellen:

150 g socker
80 ml vatten

Till puddingen:

1 vaniljstång
500 ml mjölk, 3,5 % fett
75 g socker
250 ml grädde
2 ägg, storlek M
4 ägg, storlek M | bara äggulan

Tillbehör:

Gratängform av glas, Ø 22 cm
Hushållsfolie, värmetålig
Galler

Tillagning

Blanda socker med vatten i en kastrull och låt koka på hög värme tills massan fått en gyllengul till gyllenbrun färg. Se till att massan inte blir för mörk vilket ger en bitter smak.

Häll massan i gratängformen och låt den svalna.

Skär upp vaniljstången på längden och skrapa ur den med en kniv. Koka upp mjölk med socker, vaniljstång och den urskrapade vaniljen.

Tillsätten grädde och låt massan svalna till ca 60 °C.

Blanda ägg och äggula och rör ner i mjölk-grädde-blandningen. Ta bort vaniljstången.

Lägg massan i gratängformen och täck över med hushållsfolie. Sätt gratängformen på gallret i tillagningsutrymmet. Tillaga.

Låt puddingen svalna i 4–5 timmar, helst över natt i kylskåp.

Ställ puddingen 2–3 minuter i hett vatten så att den lätt löser sig från formen. Lossa puddingen försiktigt från kanten och vänd över på en platta.

Inställning

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 95 °C

Effekt: 150 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 22–26 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Servera puddingen med en klick vispgrädde och färska bär.



Crème Caramel

Smulpaj med frukt

6 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till gratängen:

800 g äpplen | i skivor
65 g socker
200 g blåbär, färska
75 g vetemjöl
90 g socker, brunt
2 tsk kanel, mald
60 g smör
50 g havregryn
50 g pekannötter

Till smuldegen:

75 g vetemjöl
90 g socker, brunt
2 tsk kanel, mald
60 g smör
50 g havregryn
50 g pekannötter

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Gratängform, mikrovågstålig,
Ø 25 cm
Glasplåt

Tips

Istället för äpplen går det bra att använda päron, aprikoser, persikor eller andra liknande frukter. Blåbären kan ersättas av hallon, svarta vinbär, jordgubbar eller bananskivor. Servera med vispgrädde eller grekisk yoghurt.

Tillagning

Smörj gratängformen.

Lägg äppleskivorna i gratängformen och strö över socker. Ställ gratängformen på glasformen. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1.

Blanda under tiden mjöl, socker och kanel. Tillsätt smör, havregryn och pekannötter och knåda ingredienserna till en smuldeg.

Automatikprogram:

Lägg först blåbären och sen smuldegen över äpplena och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Lägg först blåbären och sen smuldegen över äpplena och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Låt smuldegen med frukt svalna 10 minuter.

Inställning

Automatikprogram

Desserten | Smulpaj med frukt

Programtid: cirka 24 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluftsg Grill

Effekt: 300 W

Temperatur: 180 °C

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Effekt: 300 W

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 14 minuter



Smulpaj med frukt

Kesellakaka

4 portioner | Tillagningstid: 20 minuter

Ingredienser

Ingredienser:

500 g mager kesella
2 ägg, storlek M
100 g socker
8 g vaniljsocker
4 msk citronsaft
125 g russin
37 g vaniljsåspulver för kokning (vanilj)
½ tsk bakpulver
30 g smör

Att strö över:

2 msk ströbröd

Till garneringen:

30 g smör

Tillbehör:

Gratängform, mikrovågstålig,
Ø 22 cm
Glasplåt

Tillagning

Blanda kesella, ägg, socker, vaniljsocker, citronsaft och russin.

Blanda såspulver och bakpulver och tillsätt. Häll i massan i gratängformen, strö över ströbröd och fördela smörklickar.

Ställ gratängformen på plåten i tillagningsutrymmet. Tillaga gratängen med färskost.

Inställning

Automatikprogram

Dessерter | Kesellakaka

Programtid: cirka 10 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: MV

Effekt: 850 W

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 1

Tips

Variante: ersätt vaniljsåspulvret med 125 g gryn.



Chokladkaka

8 portioner | Tillagningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till degen:

70 g choklad, mörk
70 g smör
70 g socker
4 ägg, storlek M
70 g mandlar |mixade
20 g ströbröd

Till såsen:

500 ml vaniljsås
200 ml grädde

Till pudring:

20 g florsocker

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

8 portionsformar, Ø 6 cm
Glasplåt
Sil, finmaskig

Tillagning

Smält chokladen i en kastrull på låg effekt och låt svalna något.

Smörj portionsformarna. Separera äggulan från äggvitan. Vispa smör, socker och äggula krämigt. Blanda i choklad, mandlar och ströbröd.

Vispa äggvitan hårt och blanda i den i chokladblandningen.

Fyll portionsformarna med chokladblandningen.

Ställ portionsformarna på glasformen och skjut in den i tillagningsutrymmet. Baka chokladkakor.

För såsen: Vispa grädden hårt och blanda den med vaniljsåsen. Fördela jämnt över desserttallrikarna.

Lossa chokladkakorna från formarna direkt efter de tagits ut ur ugnen och ställ dem på en desserttallrik. Toppa bakverket med vaniljsås och pudra det med florsocker. Servera ljummet.

Inställning

Tillagningsfunktioner: MV + Varmluft plus

Temperatur: 150 °C

Effekt: 80 W

Booster: Av

Uppvärmning: Av

Crisp function: Av

Tillagningstid: 17 minuter

Falshöjd: 1



Recept

228

Äggstanning	206	Kalvstek	116
Anka (fylld)	90	Kanin	154
Äppelkaka fin	20	Karp	166
Äppelkaka med lock	22	Kassler (stek)	138
		Kassler (tillagning med låg temperatur)	140
Baguetter	66	Kesellakaka	224
Bakpotatis	190	Köttbullar i kaprissås	142
Blåbärsmuffins	54	Köttfärsimpa	136
Bönor i timjansås	192	Kyckling	94
		Kycklingbröst med aubergine	98
Cheesecake	38	Kycklingbröst med senap	96
Chokladkaka	226	Kycklingklubba	100
Citronkaka	48	Kycklingpastej	176
Crème Caramel	220		
		Lammklubba	118
Endivegratäng	174	Lammsadel (stek)	120
		Lammsadel (tillagning med låg temperatur)	122
Fiskcurry	162	Lasagne	180
Fläskfilé (stek)	146	Laxfilé	170
Fläskfilé (tillagning med låg temperatur)	148	Laxforell	168
Fläskfilé i rouquefortsås	150		
Forell	164	Mandelkakor	56
Fröbröd	72	Minestrone	210
Fyllning till sockerkaksbotten	28	Mjuk kaka i bakform	24
Fyllningar till rulltårtebotten	32	Morötter i körvelgrädde	194
		Moussaka med zucchini	186
Gås (ofylld)	92		
Glaserade kex	58	Nötpytipanna	128
Harlår	152	Oxfilé (stek)	124
Hjortsadel	156	Oxfilé (tillagning med låg temperatur)	126
		Oxstek	130
Kalkon (fylld)	102		
Kalkonlår	104	Paella	184
Kalvfilé (stek)	108	Pastagrätäng	182
Kalvfilé (tillagning med låg temperatur)	106	Pita-/tunnbröd	68
Kalvlägg	110	Pizza (deg med kesella och olja)	84
Kalvsadel (stek)	112	Pizza (vetedeg)	82
Kalvsadel (tillagning med låg temperatur)	114	Plommonkaka	42

Potatis med skal	196
Potatis- och ostgratäng	178
Pumpasoppa	208
Quiche Lorraine	86
Rådjurssadel	158
Ris	198
Rostbiff (stek)	132
Rostbiff (tillagning med låg temperatur)	134
Rulltårtsbotten	30
Sandkaka	44
Skalad potatis	200
Skinkstek	144
Småkakor med romsmak	52
Smörkaka	34
Smulkaka med frukt	46
Smulpaj med frukt	222
Socketbröd	78
Socketkaksbotten	26
Söt brödpudding	218
Tigerkaka	40
Tomatrisotto	202
Tomatsoppa	212
Valnötsmuffins	62
Vaniljgiffar	60
Vetelängd	70
Vitkålsgröta	214
Vitt bröd (form)	74
Vitt bröd (utan form)	76
Yoghurt- och apelsinkaka	36

Redaktion:

Werk Oelde

Receptutveckling:

Provkök, Werk Oelde

Fotografi:

Fotostudio Casa, Münster

Styling:

Renate Neetix, Bielefeld
Fotostudio Casa, Münster

Foodstyling:

Renate Neetix, Bielefeld

Koncept, utformning och produktion:

Marketing Communications International
Miele Gütersloh

Kopiering är endast tillåten med godkännande
från Miele & Cie. KG och med angiven källa.

© Miele & Cie. KG
Gütersloh

Med förbehåll för ändringar

1:a upplagan
MMS 21-1313
M.-nr 12003280 (03/22)