

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 kombiångugn XXL från Miele

Laga mat med din kombiångugn XXL från Miele

1:a upplagan
MMS 21-1314
M.-nr 12020680 (03/22)

Laga mat med din
kombiångugn XXL
från Miele

Förord

Kära kock,

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

Din nya kombiångugun erbjuder dig just detta: Som äkta allroundtalang kan den inte bara kan tillaga det vardagliga snabbt och hälsosamt, utan även kulinariska specialiteter i högsta klass.

Den här kokboken kommer hjälpa dig på vägen. I Miele's provkök möts dagligen kunskap och nyfikenhet, rutiner och oväntade överraskningar – som ett resultat av detta har vi utvecklat såväl praktiska tips som recept som du alltid lyckas med. Fler recept, inspiration och spännande teman hittar du dessutom i vår app Miele@mobile.

Har du frågor eller önskemål? Kontakta oss gärna! Våra kontaktuppgifter hittar du i slutet av kokboken.

Vi önskar dig mycket glädje i köket.

Ditt Miele-provkök

Innehåll

Förord	3	Küchen-ABC	14
Innehåll	4	Mängd och mått	15
Om kokboken	6	Miele tillbehör	16
Funktioner	8	Mieles skötselprodukter	18
Specialanvändningar	10		
Användarkomfort/ värt att veta	12		

Kakor

Fin äppelkaka	26
Äppelkaka med lock	28
Apfelstrudel	30
Mjuk kaka i bakform	32
Sockerkaksbotten	34
Fyllning till sockerkaksbotten	36
Rulltårtebotten	38
Fyllningar till rulltårtebotten	40
Smörkaka	42
Ost-körsbärskaka	44
Tigerkaka	46
Fruktpaj (smördeg)	48
Fruktpaj (mördeg)	50
Sandkaka	52
Drömtårta	54
Stollen (tysk julkaka)	56
Stollen	56
Smulkaka med frukt	58

Bakverk

Småkakor	62
Blåbärsmuffins	64
Ostkaka	66
Mandelmakroner	68
Småkakor	70
Vaniljgiffar	72
Muffins med valnötter	74
Petit-chouer	76
Petit-chou-fyllning	78

Bröd

Baguetter	86
Schweiziskt bondbröd	88
Dinkelbröd	90
Pita-/tunnbröd	92

Vetelängd

Schweizisk vetelängd	94
Nötbröd	98
Rågbröd med surdeg	100
Fröbröd	102
Tigerbröd	104
Vitt bröd (form)	106
Vitt bröd (utan form)	108
Blandvetebröd mörkt	110
Socketbröd	112
Söta småfranskor (vetedeg)	114
Söta småfranskor (deg med kesella och olja)	116
Smör-vetelängd	118
Croissanter	120
Flerkornsfralla	122
Råglimpor	124
Vetefrallor	126

Pizza & co.

Flammkuchen (tunn pizza)	130
Laxtårta	132
Pizza (jäsdeg)	134
Pizza (deg med kesella och olja)	136
Quiche Lorraine	138
Quiche med rökt lax	140
Pikant paj (smördeg)	142
Pikant paj (mördeg)	144

Kött

Anka (fylld)	152
Anka (ofylld)	154
Ankbröst Shanghai style	156
Gås (ofylld)	158
Kyckling	160
Kyckling pilaff	162
Kycklingbröst	164
Kycklingbröstfilé med torkade tomater	166
Kycklingklubbor	168
Paprikakylckling	170
Kalkon (fylld)	172
Kalkonbröst med grön-vit sparrisgryta	174
Kalkonlår	176
Struts (gourmetstekning)	178
Tikka Masala med ris	180
Kalvfilé (stek)	182
Kalvfilé (gourmetstekning)	184
Kalvlägg	186
Kalvsadel (stek)	188
Kalvsadel (gourmetstekning)	190
Kalvstek	192
Lammlägg	194
Lammstek (gourmetstekning)	196
Lammsadel (gourmetstekning)	198
Pannbiffar med paprika och avokadokräm	200
Kåldolmar	202
Oxfile	204
Oxfile (stek)	206
Oxfile (gourmetstekning)	208

Pocherad oxfilé med grönsaker	210	Makrill grillad i tomatchutney	266	Soppor och grytor	
Hackat nötkött	212	Musslor i sås	268	Ragu på bönor och lamm	324
Oxrullader	214	Fylld kungsfisk	270	Gulaschsoppa	326
Nötkött	216	Fylld havsaborre	272	Hönssoppa	328
Oxkött i stekgryta	218	Gratänger & lådor		Potatissoppa	330
Rostbiff (stek)	220	Endivegratäng	276	Australisk pumpasoppa	332
Rostbiff (gourmetstekning)	222	Fänkål- och morotsgratäng	278	Ris-kött	334
Tafelspitz med äpple- och pep- parrotssås (långkokt kött)	224	Potatisgratäng	280	Soppa med vårgrönsaker	336
Tafelspitz från Wien (långkokt kött)	226	Ost-gräslök-sufflé	282	Dessert	
Yorkshirepudding	228	Potatis- och ostgratäng	284	Bärpudding	340
Köttfärslimpa	230	Lasagne	286	Plumpudding	342
Kassler (stek)	232	Pastagrätäng	288	Crème brûlée	344
Stek med krispig yta	234	Pastagrätäng med skinka	290	Kroppkakor	346
Skinkstek	236	Tillbehör och grönsaker		Mannagrynssufflé	348
Fläskfilé (stek)	238	Grönsaksantipasto	294	Kaiserschmarrn	350
Hjortlår (gourmetstekning)	240	Rödkål med äpple	296	Crème caramell	352
Hjortsadel (gourmetstekning)	242	Fänkål med grönsaker	298	Karamell-dadel-dessert	354
Kanin	244	Grönsakssufflé	300	Kokta päron	356
Rådjurslår (gourmetstekning)	246	Potatisbullar	302	Cheesecake med lime	358
Rådjurssadel (gourmetstekning)	248	Potatismos	304	Nougatbakverk	360
Vildsvinslår (gourmetstekning)	250	Potatisklyftor	306	Kvargknödel	362
Fisk		Stekt knödel med ost	308	Kesellasufflé	364
Fiskcurry med persika	256	Pumparisotto	310	Pocherade rödvinspäron	366
Forell med svamp	258	Morötter med glaserad schalottenlök	312	Treacle Sponge pudding	368
Laxfilé (tillagning med låg temperatur)	260	Fårost med zucchini-täcke	314	Chokladpudding med valnötter	370
Lax i smördeg	262	Stuvad gurka	316		
Laxforell i saltdeg	264	Semmelknödel	318		
		Tomater på grekiskt vis	320		

Om kokboken

Innan du börjar har vi sammanställt ett par anvisningar om hur du använder den här kokboken.

För varje automatikprogram finns det ett passande recept som gör det enklare för dig att börja använda din Miele kombiångugn.

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

Om automatikprogrammen

- Automatikprogrammen är inte tillgängliga på varje modell. Om ett automatikprogram inte finns på din kombiångugn kan du ändå tillaga alla recept. Du använder då de alternativa inställningarna.
- Under varje recept med automatikprogram finner du uppgift om sökvägen till automatikprogrammet.
- Fabriksinställningen i automatikprogrammen avser alltid en genomsnittlig programtid. Det verkliga programtiden hos många program beror emellertid på önskad tillagningsgrad. 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 vertikalstreck 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 | rivet; 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, skalas. I tillredningstexten nämns detta bearbetningssteg inte igen.

Om inställningarna

Temperaturer och tider: Temperaturer och tider anges i temperatur- och tidsintervaller. 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.

Egna program: för att göra det ännu enklare kan du även spara manuella receptinställningar som egna program. Kombiångugnen ändrar då själv temperatur eller driftläge utan att du behöver ändra tillagningsprocessen. Du kan spara upp till 20 program med upp till 9 tillagningssteg för varje program.

Funktioner

Kombifunktion

För gräddning och stekning i kombination med fuktighet. Använd denna ugnsfunktion för att grädda bröd och vetebröd och för att tillaga fisk, kött och många andra maträtter.

Mieles klimatsensor mäter och reglerar fuktigheten exakt i tillagningsutrymmet – för ditt perfekta tillagningsklimat. Bröd får på så vis en krispig och glansig yta. Kött och fisk tillagas perfekt och smälter i munnen. Att torka kryddor, frukt och grönsaker går snabbt och sker på ett skonsamt sätt.

Välj bland följande kombinationsmöjligheter:

Kombifunkt.+Varmluft+

Kombifunkt.+ över-/underv.

Kombifunktion + Grill

Ångkokning

För skonsam tillagning av alla livsmedel. Du kan tillaga på alla falshöjder samtidigt utan att smakerna överförs. Tack vare DualSteamPro-tekniken och en ånggenerator med hög prestanda bibehålls näringsämnen, smak och struktur på ett optimalt sätt. Fisk och magert kött blir saftigt, grönsaker bibehåller sin färg och ris blir underbart luftigt och bibehåller sin konsistens.

Sous-vide

För skonsam tillagning av mat i en vakuumpåse med låga temperaturer och med längre tid. Genom att tillaga i vakuum, bibehålls all vätska och alla smaker.

Recept för Sousvide-tillagning och spännande teman hittar du dessutom i vår app Miele@mobile.

Varmluft plus

För bakning. Du kan tillaga rätter på flera falshöjder samtidigt – och alltid med lägre temperaturer än med funktionen Över-och undervärme, eftersom värmen fördelas direkt i tillagningsutrymmet.

Över-och undervärme

Används för gräddning och stekning av livsmedel enligt traditionella recept, för tillredning av suffléer 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.

Undervärme

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

Övervärme

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

Grill stor

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

Grill liten

För grillning av mindre mängder platta grillbitar (t.ex. biffar) och gratinering i små formar. Endast värmeelementets inre del är inkopplad och blir rödglödlat för att börja producera den infraröda strålning 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.

Mjuka kakor special

För kakor av sockerkaksmet. Eftersom ingen fuktighet leds ut ur tillagningsutrymmet, blir kakan extra saftig och luftig.

Specialanvändningar

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

Mix & Match

För en smidig och enkel tillredning av tallrikportioner kan du använda specialfunktionen Mix & Match. Med denna funktion kan du värma upp mat som redan tillagats eller skapa en färdig portion av färska livsmedel och tillaga dem samtidigt.

Under tillredningen kan du välja mellan att få ett krispigt, brynt resultat eller en skonsamt tillagad portionsuppvärmning med saftig yta – men utan ytterligare bryning.

För att ta reda på vilka livsmedel du kan kombinera för Mix & Match använder du helt enkelt vår app Miele@mobile.

Tillagning meny

Är det svårt att göra allting samtidigt? Med den automatiska funktionen Tillagning meny kan du göra det!

Du kan välja upp till tre råvaror i displayen på din kombiångugn och sedan behöver du bara följa anvisningarna.

Kombiångugnen anger vid vilken tidpunkt råvaran ska sättas in i tillagningsutrymmet och informerar dig om detta med en ljudsignal. Alla råvaror tillagas vid 100 °C och är redo att serveras samtidigt.

Jäsa vetedeg

Detta program har tagits fram särskilt för att vetedeg ska få så bra resultat som möjligt. Du kan välja jästid själv – för att låta degen jäsa till dubbel storlek.

Förvälla

Du vill frysa in frukt eller grönsaker? Genom att förvälla livsmedlen bibehålls kvaliteten optimalt vid lagring i frysskåp eller frysbox. Förvällning sker i 1 minut vid 100 °C. Genom denna kortvariga uppvärmning minskas mängden enzymer i frukt och grönsaker vilka annars reducerar aromer och vitaminer under djupfrysning.

Uptining

Uptining i kombiångugn går mycket fortare än i rumsluft: Vid 50–60 °C tinas allt vanligt djupfrost skonsamt upp så som grönsaker, frukt, fisk, kött, fågelkött och färdigrätter. Även frysta mjölkprodukter eller bakverk tinas snabbt upp.

Konservering

Konservera utan att behöva handskas med heta vätskor. Det är helt möjligt med din Miele-kombiångugn. Du kan konservera frukt, grönsaker, kött och korv. Kombiångugnen kan till och med desinficera glasburkarna. Följ anvisningarna för konservering i bruksanvisningen.

Sabbat-program

Sabbat-program är till för att underlätta religiösa seder och bruk. Efter att du har valt Sabbat-program väljer du funktion och temperatur. Programmet kommer att starta när du öppnat och sedan stängt luckan.

Användarkomfort/värt att veta

Avstängningsautomatik

Din kombiångugn har en intelligent elektronik för högsta användarkomfort. När tillagningstiden är klar stängs kombiångugnen 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 frångkoppling.

Tillagningstider

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

Klar kl.

Du bestämmer en tidpunkt då du vill att tillagningen ska avslutas. Ugnsvärmen stängs av automatiskt vid denna tidpunkt.

Start kl.

Ange en tidpunkt när tillagningen ska starta. Ugnsvärmen startar automatiskt vid denna tidpunkt.

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.

Booster

För att så snabbt som möjligt nå önskad temperatur har din kombiångugn 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. Vid förvärmning och med funktionerna Varmluft plus och Över-och undervärme är Boostern förinställd och kan väljas bort vid behov.

Crisp function

För rätter som ska bli särskilt frasiga använder du Crisp function. Pommes 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 9 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 funktion, temperatur, fuktighet och tillagningstid eller kärntemperatur.

Stektermometer

Med stektermometern (beroende på ugnen) kan du få exakt temperatur vid tillagning av rätterna – vid vissa automatikprogram och specialprogram kommer du att uppmanas att använda stektermometern. Om din ugn inte har en stektermometer bör du rätta dig efter angiven tillagningstid.

Metallspetsen på stektermometern sticks in i det som ska tillagas och mäter den så kallade kärntemperaturen inuti maten under tillagningen. Kärntemperaturen visar hur långt tillagningen har kommit. Beroende på om du vill ha steken medium eller genomstekt ställer du in en lägre eller högre (max. 99 °C) kärntemperatur.

Anvisningar om kärntemperaturen för olika typer av mat hittar du i tabellen för stekning i slutet av denna kokbok.

Ordlista för köket

Begrepp	Förklaring
Bardera	Att täcka kött, fågelkött eller fisk med bacon för att förhindra att det blir torrt vid tillagningen
Emulsion	Förbindelse av två icke-blandbara komponenter, som blandas ihop genom snabb omrörning (till exempel med en stavmixer), exempelvis olja och vinäger i en dressing.
Förvälla	Grönsaker eller frukt, som kokas upp kort i varmt vatten och sedan kyls ner i iskallt vatten.
Rensad	Fisk eller kött där benen har tagits bort.
Tillagningsfärdig	Livsmedel som har rensats men ännu inte har tillagats. Till exempel kött där fett och hinnor har avlägsnats, fisk där fjäll och inälvor tagits bort eller frukt och grönsaker som redan 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 omfattande utbud av tillbehör hjälper vi dig att få bästa resultat i din matlagning. De har anpassats speciellt efter Miele's kombiångugn vad gäller mått och funktion och har testats ordentligt efter Miele's standardkrav. Du kan enkelt beställa alla produkter i Miele's webbshop, via Miele kundtjänst eller i fackhandeln.

PerfectClean

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

Även Miele's bak- och universalplåtar är förädlade med PerfectClean. Detta gör inte bara rengöringen till en barnlek – även bakplåtspapper behövs mestadels inte. Bröd, småfranska och kex fastnar inte och glider som av sig själv 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.

Bakplåt

Den platta bakplåten är optimal för alla rätter som bara förlorar lite vätska under bakning eller tillagning. Den är till exempel lämplig för kakor, bröd, pommes frites och ugnstrostade grönsaker.

Universalplåt

Använd den djupare universalplåten för högre, garnerade kakor, för att samla in köttsaft eller för att steka fisk.

Den hålade bakplåten

Den hålade bakplåten är särskild lämplig för bakverk av färsk jäsdeg och degar med kesella och olja, bröd och frallor. De små hålen ger färg på undersidan.

Dessutom är den hålade bakplåten lämplig för att torka frukt och grönsaker.

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.

Grill- och stekplåt

Grill- och stekplåten läggs på universalplåten för att förhindra att det som ska grillas ligger i köttsaft som rinner ut. På så vis förblir ytan knaprig och tillagning av köttsaften förhindras. Den saft som fångas upp lämpar sig mycket väl för att tillsätta i såser.

Den räfflade formen på grill- och stekplåten förhindrar desstom fettstänk och att ugnsutrymmet smutsas ned.

Tillagningskäril utan håll

För tillredning av livsmedel i såser, buljonger och vatten, som till exempel ris, soppor eller grytor, lämpar sig särskilt våra ohålade tillagningskäril

med funktionen ångkokning.

Du kan välja mellan olika storlekar och tillagningskärl med olika djup: De flata tillagningskärlen används för mindre mängder livsmedel eller för maträtter som inte behöver täckas över helt med vätska. De djupare tillagningskärlen passar för tillredning av större mängder eller för livsmedel som måste täckas fullständigt med vätska, som till exempel grytor, stuvat kött eller soppor.

Hålade tillagningskärl

För direkt ångtillagning eller blanchering av livsmedel lämpar sig de hålade tillagningskärlen perfekt. Genom perforeringen kan ångan nå livsmedlet från alla sidor. Av denna anledning bör livsmedlen placeras så utbredda som möjligt i tillagningskärlen och inte så att överlappar varandra.

Miele gourmetpanna

Mieles gourmetpanna kan du använda såväl på kokzonen som i kombiångugnen. Efter bryning på hällen kan gourmetpannan enkelt skjutas in på tillagningsutrymmets sidogaller. Ösning med steksky eller omrörning är mycket bekväm med FlexiClips eftersom Mieles gourmetpanna inte längre behöver lyftas ur tillagningsutrymmet utan bara dras ut.

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

FlexiClip-teleskopskenor

FlexiClip-teleskopskenorna möjliggör en bekväm och säker utdragning av enskilda bakplåtar eller galler. De kan enkelt sättas på de olika falshöjderna i ugnsutrymmet och lika bekvämt flyttas till en annan falshöjd. FlexiClip-teleskopskenorna finns med PerfectClean-förädlade ytor eller som PyroFit-variant.

Mieles skötselprodukter

Med regelbunden rengöring och skötsel kommer du att glädjas åt en optimal funktion och en lång brukstid av din ångugn. Mieles original skötselprodukter är speciellt anpassade för Mieles ångugnar. Du kan enkelt beställa dessa produkter i Mieles webbshop, via Miele kundtjänst eller i fackhandeln.

Miele DGClean

Vid stark nedsmutsning efter stekning hjälper dig Mieles DGClean rengöringsmedel med sin speciellt utvecklade formel för enkel rengöring. Detta rengöringsmedel är perfekt anpassat till PerfectClean-behandlingen i tillagningsutrymmet.

Avkalkningstabletter

Miele har utvecklat speciella avkalkningstabletter för att avkalka vattenledningarna och vattenkärl. De avkalkar ditt köksredskap inte bara ytterst effektivt, utan även mycket skonsamt för materialet.

MicroCloth Kit

Med detta set tar du bort fingeravtryck och lättare smuts utan möda – setet består av en universal-, 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 måste välja mellan olika degar, ingredienser och fyllningar. Ska det vara fruktig smak? Eller gräddig? Eller knaprig? Helst lite av allt. Eftersom sött gör extra gott i själen tar man gärna en andra bit.

Kakor

Tillredningstips

Med ett par enkla tips lyckas du väl med bakverken. Miele's provkök delar här med sig av sitt kunnande.

Mjöltyper

När mjöl tillverkas maler man hela korn eller delar av dem, beroende på mjölsort.

Mjöltypen anger mineralämneshalten i mg per 100 g mjöl. Ju högre typtal, desto mer mineralämnen ingår. Beroende på utmalningsgrad skiljer man t.ex. på följande typer av vetemjöl:

Typ 405

Fint vitt mjöl som passar lika bra till matlagning som till bakning. Det består främst av stärkelse och gluten.

Typ 550

Mjöl som är mycket lämpligt för bakning av finporiga degar. Ett mjöl som kan användas till många olika ändamål.

Typ 1050

Detta mjöl är malt medelstarkt, är mörkare och ligger mellan fullkorn och vetemjöl. I recepten kan du byta ut hälften av denna mjöltyp mot vetemjöl utan att det blir någon större skillnad på resultatet.

Typ 1700

Det handlar om ett mörkt mjöl hos vilket kornets skikt nästan bibehållits helt. Det lämpar sig utmärkt för brödbakning.

Fullkornsmjöl

För den här typen av mjöl anges inget typtal. Det handlar om hela kornet med alla ämnen det innehåller. Det kan malas fint eller grovt och är särskilt lämpligt för bakning av bröd.

Bakjäsningsmedel

Bakjäsningsmedlet låter degen jäsa och hjälper till att mjuka upp den vid knådning eller omrörning av degen.

Jäst

Jäst är ett naturligt bakjäsningsmedel för att luckra upp degen, varvid färsk jäst och torrjäst ägnar sig lika bra för bakning. Jästsvampar behöver värme för att jäsa (temperaturer från 35 °C till maximalt 50 °C), tid och en grogrund av mjöl, socker och vätska.

Bakpulver

Bakpulver är det mest kända kemiska bakjäsningsmedlet. Det smakneutrala vita pulvret som till största del består av natriumkarbonat är mycket mångsidigt och kan användas för olika degsorter.

Hjorthornssalt

Hjorthornssalt eller pottaska är ett typiskt jäsningsmedel för drömmar och mandelkubbar.

Natron (soda)

Natron är ett vitt pulver med lätt alkalisk, mild smak. Det är en ingrediens i bakpulver och påskyndar dessutom tillagningen av baljväxter.

Sockerkakssmet

Sockerkakssmet är en lös, mjuk deg. Denna egenskap uppnås genom att man vispar äggula, hela ägg och att man har i hårdvispad äggvita.

Vad ska man tänka på när man gör en deg?

Använd helst kylda ägg.

Vispa äggvitan så hårt det går.

Baka ut degen direkt efter tillredningen.

Vad ska man tänka på vid bakningen?

Låt inte degen bli för mörk. Annars blir degplattan för hård och bryts lättare.

Vad ska man tänka på efter bakningen?

Den varma kakan lossar lättare om du penslar på bakplåtspappret underifrån med lite vatten.

Om sockerkaksbotten ska bli botten till en tårta, baka den då dagen innan eftersom den då kan delas exakt och enkelt.

För att kunna dela kakan horisontellt, skär den runt om med en vass kniv med jämna mellanrum. Lägg en tråd i snitten och korsa ändarna fram. Genom att man drar isär trådändarna sker en jämn uppdelning i 2 bottnar.

Smördeg

Smördeg består av flera skikt som blir bladiga under bakningen.

Vad ska man tänka på?

Knåda inte degrester eftersom degen inte blir bladig då. Det är bättre att lägga degresterna på varandra och kavla ut dem på nytt.

Tillsats av fukt i första jäsfasen gör att degen blir bladigare och trollar fram en vacker glans på degens yta.

Branddeg

Redan namnet antyder hur speciell degen är. Den här degen "bränns av" vid tillredning i kast-rullen och bakas sedan.

Vad ska man tänka på?

Håll luckan stängd under de första 10 minuterna av bakningen. Under den tiden är branddegen så känslig att den kanske inte reser sig.

Fyll petit-chouen eller eclairen alldeles innan serveringen. På så sätt håller sig bakverket frasigt.

Mördeg

Kakdeg eller mördeg lyckas särskilt väl i kombi-ångugnen eftersom degen blir särskilt mör tack vare ångan som tillförs.

Vad ska man tänka på?

Knåda bara degen snabbt. Bakverket inte kommer att ha den önskade möra konsistensen om den knådas länge.

Använd så mjukt fett som möjligt för att knådtiden ska bli kort.

Avkylningstiden efter knådningen ökar den önskade spröda konsistensen hos det färdiga bakverket.

Vid utkavlingen av degen ska du använda så lite mjöl som möjligt. Degen håller sig då smidigare.

Degrester kan knådas ihop igen. Tillsätt lite vatten om degen blir för smulig.

Mördeg kan med fördel förberedas. I kylskåpet håller den sig – väl förpackad – färsk i 2–3 dagar.

Smet

Smet är en krämig till tjockflytande deg som till övervägande delen består av fett, socker och ägg. Tack vare de här ingredienserna blir kakan saftig.

Vad ska man tänka på?

Vispa socker och ägg krämigt och blanda snabbt i de övriga ingredienserna.

Alla använda ingredienser ska ha rumstemperatur.

Om smeten blir för hård kan lite vätska, exempelvis mjölk, tillsättas.

Pudra lite mjöl över frukt, nötter och chokladbitar och blanda i dem i smeten först i slutet. På så sätt förblir de här ingredienserna jämnt fördelade i kakan även under bakningen.

Baka kakan direkt efter tillredningen.

För tillagningsprov, sätt helt enkelt en sticka i kakan. Kakan är genomstekt när inga fuktiga klubbiga smulor längre fastnar på stickan.

Den varma kakan lossar lättare om du penslar på bakplåtspappret underifrån med lite vatten.

Deg med olja och kesella

Deg med olja och kesella är ett snabbt alternativ till jäsdeg och liknar denna när den är färsk.

Vad ska man tänka på?

Knåda bara ingredienserna snabbt. Annars finns det risk att degen blir för kletig.

Baka ut degen direkt efter tillredningen.

Fin äppelkaka

12 bitar | Tillagningstid: 90 minuter

Ingredienser

Till fyllningen:

500 g äpplen, syrliga
2 msk citronsaft

Till smeten:

150 g smör | mjukt
150 g socker
8 g vaniljsocker
3 ägg, medelstora
150 g vetemjöl, typ 405
½ tsk bakpulver

Till formen:

1 tsk smör

Till pudring:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Form med löstagbara kanter,
Ø 26 cm
Galler

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.

Skjut in bak- och stekgallret.

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.

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 på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan gyllengul enligt programmet eller manuella inställningar.

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: 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 150–170 °C
Tillagningstid: 50 minuter
Falshöjd: 2

Tips

Istället för florsocker kan du även pensla kakan med lätt uppvärmd, slätrörd aprikosmarmelad.



Fin äppelkaka

Äppelkaka med lock

12 bitar | Tillagningstid: 120–140 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:

Galler
Form med löstagbara
kanter, Ø 26 cm
Plastfolie

Tillagning

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

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

Skjut in bak- och stekgallret.

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 mellan 2 skikt plastfolie och baka ut den till samma storlek som formen har.

Blanda äpplena med sockret och fördela på degbotten. Placera degplattan ovanpå och förslut med degkanten.

Ställ formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan enligt programmet eller manuella inställningar.

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: 72–92 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-funkt.+ över-/underv.

Temperatur: 100 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 2 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Temperatur: 160 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 70–90 minuter



Apfelstrudel

12 bitar | Tillagningstid: 153 minuter

Ingredienser

Till degen:

30 g smör
250 g vetemjöl, typ 405
1 nypa salt
1 ägg, storlek M
90 ml vatten

För bearbetning:

1 msk vetemjöl, typ 405

Till fyllningen:

100 g russin
3 msk calvados
60 g smör
80 g ströbröd
900 g äpplen | skalade, tärnade
1 tsk kanel, mald
60 g socker
1 msk florsocker

Till pensling:

20 g smör

Tillbehör:

Bakplåtspapper
Kökshandduk
Universalplåt

Tillagning

Smält smör till degen på svag värme och låt svalna. Ställ lite smör åt sidan för pensling. Knåda resten av smöret med vetemjöl, salt, ägg och vatten tills du får en glänsande deg. Forma degen till en slät kula och pensla på resten av smöret, linda in i bakplåtspapper och lägg den öppen i en bunke i tillagningsutrymmet och låt degen vila enligt inställningarna.

Blanda calvados med russin och ställ åt sidan.

Värm upp smör i en panna, tillsatt ströbröd, bryn och låt svalna.

Blanda äpplen med kanel och socker.

Knåda igenom degen igen och kavla ut den på en mjölad, stor kökshandduk till en fyrkant. Dra ut degen tills man kan se mönstret på kökshandduken (ca 60 x 40 cm). Ta tag i degen underifrån med händerna och töj ut den över ovansidan på händerna utifrån mitten.

Fördela ströbröd på degen så att en bred remsa blir fri mot alla kanter. Fördela äpplen och russin på ströbrödet. Skär av tjocka degkanter runt om. Vik över degen utifrån långsidan och rulla ihop från den korta sidan.

Smält smör till pensling. Pensla med smör på apfelstrudeln på sömsidan så att den håller ihop.

Lägg apfelstrudeln på universalplåten och pensla på tunt med smör. Starta automatikprogrammet eller grädda enligt manuella inställningar.

Pensla apfelstrudeln med resten av smöret, pudra över florsocker och servera varm.

Inställning

Låt degen vila

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 30 °C
Fuktighet: 20 %
Vilotid: 30 minuter

Automatikprogram

Mjuka kakor | Apfelstrudel
Programtid: 44–70 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 30 °C
Fuktighet: 90 %
Tillagningstid: 7 minuter
Falshöjd: 2
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 190 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 37–63 minuter



Mjuk kaka i bakform

12 bitar | Tillagningstid: 80 minuter

Ingredienser

Till kakan:

4 ägg, medelstora
250 g smör
250 g socker
1 tsk salt
250 g vetemjöl, typ 405
3 tsk bakpulver
100 g chokladdroppar
1 tsk kanel, mald

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm
Galler

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 degen.

Ställ formen i tillagningsutrymmet och grädda kakan gyllengul.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Mjuk kaka i bakform
Programtid: 55–70 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 140–180 °C
Fuktighet: 80 %
Tillagningstid: 55–70 minuter
Falshöjd: 2

Tips

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



Sockerkaksbotten

12 bitar | Tillagningstid: 75 minuter

Ingredienser

Till degen:

4 ägg, medelstora
4 msk vatten | varmt
175 g socker
200 g vetemjöl, typ 405
1 tsk bakpulver

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

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

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 och förvärm med automatikprogrammet eller enligt manuella inställningar.

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 formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Grädda sockerkaksbotten gyllengul enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Ha på den förberedda fyllningen.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Sockerkaks botten
Programtid: 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme
Temperatur: 140–160 °C
Uppvärmning: På
Tillagningstid: 40 minuter
Falshöjd: 3

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

Tillbehör:

Tårtbotten
Sil, finmaskig

Tillredning av kesellafyllning

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.

Rör ner mandarinklyftorna i massan för den fruktiga varianten.

Lägg den första sockerkaksbotten på en tårtplatta, 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 mandarinklyftor 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 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.

Rulltårtebotten

12 bitar | Tillagningstid: 55 minuter

Ingredienser

Till degen:

190 g socker
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
125 g vetemjöl, typ 405
70 g majsstärkelse
1 tsk bakpulver
4 ägg, medelstora
4 msk vatten | varmt

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Sil, finmaskig
Bakplåtspapper
Universalplåt
Kökshandduk

Tillagning

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

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

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

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Smörj universalplåten och täck den med bakplåtspapper. Fördela smeten på plåten och jämna ut den.

Sätt in sockerkaksbotten 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: 16 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme
Temperatur: 160 °C
Uppvärmning: På
Tillagningstid: 16 minuter
Falshöjd: 3

Tips

För att få en mörk choklad-sockerkaksbotten, byt ut 25 g vetemjöl till 25 g kakao.



Fyllningar till rulltårtebotten

Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

Till fyllningen med ägglikör och grädde:

3 blad gelatin, vit
150 ml ägglikör
500 ml grädde

Till fyllningen med lingon och grädde:

500 ml grädde
16 g vaniljsocker
200 g lingon

Att strö över:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Tårtebotten
Sil, finmaskig

Tillredning av fyllning med ägglikör

Lägg gelatinet i kallt vatten, krama ur det och lös upp det i mikrovågsugn eller på en häll 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 blandningen tjockna i kylskåpet.

Vispa grädden hårt. vänd försiktigt ner grädden så snart det blir spår vid omrörning i ägglikörblandningen. Låt krämen tjockna i cirka 30 minuter i kylskåpet.

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

Pudra över florsocker strax före servering.

Tillredning av fyllning med lingon och grädde

Vispa grädde med vaniljsocker hårt.

Bred på lingonen på sockerkaksbotten. Fördela sedan grädden. Rulla ihop med början på långsidan och ställ kallt fram till servering.

Pudra över florsocker strax före servering.

Ingredienser

Till fyllningen med mango och grädde:

2 mangos, mogna (à 300 g)
½ apelsin, obehandlad | bara skalet | rivet
120 g socker
2 apelsiner | bara juicen (à 120 ml)
1 lime | bara saften
7 blad gelatin, vit
500 g grädde

Att strö över:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Tårtbotten
Sil, finmaskig

Tillredning av fyllning med mango

Mixa mangon med rivet apelsinskal, apelsin- och limejuice.

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 mangopuré med gelatinet och rör om. Blanda ner allt i den återstående mangopurén och rör om. Låt blandningen tjockna i kylskåpet.

Vispa grädden hårt. vänd försiktigt ner grädden så fort det blir spår vid omrörning i mangoblandningen. Låt krämen tjockna i cirka 30 minuter i kylskåpet.

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

Pudra över florsocker strax före servering.

Smörkaka

20 bitar | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
200 ml mjölk, 3,5 % fett | ljum-
men
500 g vetemjöl, typ 405
50 g socker
½ tsk salt
50 g smör
1 ägg, storlek M

Till fyllningen:

100 g smör | mjukt
16 g vaniljsocker
120 g socker
100 g mandelspån

Tillbehör:

Universalplåt

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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Knåda igenom degen och baka ut den på universalplåten. Låt jäsa igen enligt inställningarna.

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

Ställ kakan i tillagningsutrymmet och grädda gyllengul enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Jäsfas 1 och 2

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 20 minuter vardera

Automatikprogram

Mjuka kakor | Smörkaka

Programtid: 25 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 160 °C

Fuktighet: 90 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 120–165 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 10 minuter



Ost-körsbärskaka

16 bitar | Tillredningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till degen:

470 g vetemjöl special

1 tsk bakpulver

220 g smör

125 g socker

1 nypa salt

2 ägg, storlek M

Till fyllningen:

1 kg mager kesella

1 paket vaniljsocker

1 ägg, storlek M

125 g socker

1 nypa salt

850 g sura körsbär

Till smuldegen:

300 g vetemjöl special

200 g smör

200 g socker

1 nypa salt

Tillbehör:

Långpanna

Tillagning

Knåda ihop vetemjöl, bakpulver, smör, socker, salt och ägg till en mördeg. Ställ degen kallt i 30 minuter.

Kavla ut degen på långpannan.

Blanda mager kesella, vaniljsocker ägg, socker och salt och fördela på botten. Fördela de sura körsbären över.

Blanda vetemjöl, smör, socker och salt och gör en smuldeg som du fördelar över kakan och sedan gräddar enligt inställningarna.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 170–190 °C

Tillagningstid: 45 minuter

Falshöjd: 2



Tigerkaka

Till 18 bitar | Tillagningstid: 85 minuter

Ingredienser

Till degen:

250 g smör | mjukt
200 g socker
8 g vaniljsocker
4 ägg, storlek M
200 ml gräddfil
400 g vetemjöl, typ 405
16 g bakpulver
1 nypa salt
3 msk kakao

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Kransform, Ø 26 cm
Bak- och stekgaller

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 degen. Dra en gaffel i spiraler genom de olika degskikten.

Ställ kransformen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda kakan enligt programmet eller manuella inställningar.

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 | Tigerkaka

Programtid: 55 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Mjuka kakor special

Temperatur: 145–180 °C

Tillagningstid: 55 minuter

Falshöjd: 2



Fruktpaj (smördeg)

8 portioner | Tillagningstid: 45–55 minuter

Ingredienser

Till degen:

230 g smördeg

Till fyllningen:

30 g hasselnötter, malda
500 g frukt (t.ex. aprikoser,
plommon, päron, äpplen, körs-
bär) | i små bitar

Att hålla över:

2 ägg, medelstora
200 ml grädde
50 g socker
1 tsk vaniljsocker

Tillbehör:

Rund bakform Ø 27 cm
Galler

Tillagning

Lägg smördegen i formen och strö över hasselnötter.

Fördela fruktbitarna på degen.

Skjut in bak- och stekgallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Blanda ägg, grädde, socker och vaniljsocker till fyllningen och håll över frukten.

Ställ fruktpajen i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Fruktpaj | Smördeg
Programtid: 45–50 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 220 °C

Uppvärmning: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 190–205 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Undervärme

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 35–40 minuter



Fruktpaj (mördeg)

8 portioner | Tillagningstid: 120 minuter

Ingredienser

Till degen:

200 g vetemjöl, typ 405

65 ml vatten

80 g smör

¼ tsk salt

Till fyllningen:

30 g hasselnötter, malda

500 g frukt (t.ex. aprikoser,

plommon, päron, äpplen,

körsbär) | i små bitar

Att hålla över:

2 ägg, medelstora

200 ml grädde

50 g socker

1 tsk vaniljsocker

Tillbehör:

Rund bakform Ø 27 cm

Galler

Tillagning

Skär smöret i tärningar och blanda snabbt med mjöl, salt och vatten till en slät deg. Ställ kallt i 30 minuter.

Lägg degen i formen och strö över hasselnötter.

Fördela frukten jämnt över degen.

Skjut in bak- och stegallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Blanda ägg, grädde, socker och vaniljsocker till fyllningen och håll över frukten.

Ställ fruktpajen i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller tillagningssteg 2 och 3 med manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Fruktpaj | Mördeg

Programtid: 36–42 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 220 °C

Uppvärmning: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 190–210 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Undervärme

Temperatur: 190–200 °C

Tillagningstid: 26–32 minuter



Sandkaka

18 bitar | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Till smeten:

250 g smör | mjukt
250 g socker
8 g vaniljsocker
4 ägg, storlek M
2 msk rom
200 g vetemjöl, typ 405
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.

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 enligt programmet eller manuella inställningar.

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: 60 minuter

Manuell

Bakning
Tillagningsfunktioner: Mjuka kakor special
Temperatur: 170 °C
Tillagningstid: 60 minuter
Falshöjd: 1



Drömtårta

1 tårta | Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

Till choklad-sockerkakan:

2 msk socker
6 ägg, storlek M
175 g socker
1 tsk vaniljextrakt
50 g kakaopulver, silat
2 msk socker

Till fyllningen:

1 glas sura körsbär (à 390 g)
150 ml grädde
150 ml syrad grädde
2 msk florsocker

Tillbehör:

Bakform, fyrkantig
33 cm x 23 cm
Bakplåtspapper
Universalplåt
Kökshandduk

Tillagning

Lägg bakplåtspapper i en bakplåt och strö över socker.

Skjut in universalplåten. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Vispa äggula, socker och vaniljextrakt poröst. Rör ner kakopulver.

Vispa äggvitorna hårt och vänd försiktigt ner dem i chokladblandningen. Fördela jämnt i bakformen.

Ställ bakformen på universalplåten och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Lägg ett stort stycke bakplåtspapper på bakkbordet och strö över socker. Vänd chokladbotten direkt efter gräddningen på bakplåtspappret, täck över med en kökshandduk och låt svalna.

Låt de sura körsbären rinna av och spara juicen. Halvera de sura körsbären.

Vispa grädden hårt och rör ner syrad grädde.

Dra av bakplåtspappret från den svalnade boten. Pensla botten med lite av körsbärsjuicen och skär av sidorna. Gör snitt på längden på en av de korta sidorna cirka 1½ cm från kanten. Bred på gräddblandningen, fördela körsbären ovanpå och rulla ihop från den inskurna sidan.

Lägg tårtan på ett fat och strö över florsocker.

Inställning

Automatikprogram

Mjuka kakor | Drömtårta

Programtid: 20 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 160 °C

Fuktighet: 50 %

Uppvärmning: På

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 1



Stollen (tysk julkaka)

15 skivor | Tillagningstid: 160 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
8 g vaniljsocker
70 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
200 g russin
50 g hackade mandlar
50 g suckat
50 g syltade apelsinskal
2–3 msk rom
275 g smör
500 g vetemjöl, typ 405
1 nypa salt
100 g socker
½ tsk rivet citronskal
1 ägg, storlek M

Till pensling:

75 g smör

Att strö över:

50 g socker

Till pudring:

35 g florsocker

Tillbehör:

Universalplåt
Sil, finmaskig

Tips

Linda in stollen i aluminiumfolie och lagra lufttätt inslagen i en plastpåse.

Tillagning

Lös upp jäst och vaniljsocker i mjölk och låt jäsa övertäckt i 15 minuter. Blanda russin, mandel, suckat och syltade apelsinskal med rom och ställ åt sidan.

Blanda jästmjölken med smör, mjöl, salt, socker, citronskal och ägg till en slät deg. Blanda suckat, syltade apelsinskal, russin och mandel med rom och ställ åt sidan. Lägg degen i en bunke (täck ej över) och ställ den i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna.

Forma degen på lite mjöl till en cirka 30 cm lång limpa. Lägg degen på universalplåten, skjut in den i tillagningsutrymmet och baka den.

Smält smör till pensling, stryk på stollen när den är varm och strö på socker.

Låt svalna och pudra sedan över tjockt med florsocker.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 60 minuter

Automatikprogram

Mjuka kakor | Stollen (tysk kaka)

Programtid: 65 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 80 %

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 130–160 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 45 minuter



Stollen (tysk julkaka)

Smulkaka med frukt

20 bitar | Tillagningstid: 100 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, typ 405
150 g socker
16 g vaniljsocker
1 tsk kanel
150 g smör | mjukt

Tillbehör:

Universalplåt

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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Skala äpplena och skär dem i stavar.

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

Ställ kakan i tillagningsutrymmet och grädda gyllenbrun enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 20 minuter

Automatikprogram

Mjuka kakor | Smulkaka med frukt

Programtid: 45 minuter

Manuell

Bakning

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 145–165 °C

Fuktighet: 30 %

Tillagningstid: 45 minuter

Falshöjd: 3

Tips

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



Bakverk

Små delikatesser. Muffins, småkakor eller petit-chouer: Många 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

Till 70 st (2 plåtar) | Tillagningstid: 161 minuter

Ingredienser

250 g vetemjöl, typ 405
½ tsk bakpulver
80 g socker
8 g vaniljsocker
1 flaska romarom
3 msk vatten
120 g smör | mjukt

Tillbehör:

Kakformar
1 universalplåt

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.

Halvera degen och kavla ut den första halvan ca 3 mm tjock och lägg ut småkakorna.

Lägg småkakorna på universalplåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Grädda enligt automatikprogrammet eller manuella inställningar.

Upprepa detta för den andra hälften av degen.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Småkakor | 1 bakplåt
Programtid: 20–28 minuter per plåt

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 160 °C
Fuktighet: 60 %
Tillagningstid: 10 minuter
Falshöjd: 3
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 160 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 10–18 minuter



Blåbärsmuffins

12 st | Tillagningstid: 55 minuter

Ingredienser

225 g vetemjöl, typ 405
110 g socker
8 g bakpulver
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
1 msk honung
2 ägg, medelstora
100 ml kärnmjök
60 g smör | mjukt
250 g blåbär
1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör:

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

Tillagning

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

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

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

Ställ muffinsplåten på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Blåbärsmuffins
Programtid: 32 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Mjuka kakor special
Temperatur: 140–180 °C
Tillagningstid: 32 minuter
Falshöjd: 2

Tips

Det passar bäst med färska blåbär.



Ostkex

15–20 bitar | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

Till degen:

125 g smör
1 ägg, storlek M
¼ tsk salt
200 g vetemjöl, typ 405
10 g vallmofrön
125 g riven goudaost

För bearbetning:

1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Skär smöret i tärningar och knåda snabbt ihop med ägg, salt, vetemjöl, vallmofrön och goudaost till en mördeg. Ställ degen kallt i en ½ timme.

Kavla ut den kalla degen på vetemjöl med en kavel cirka ½ cm tjock. Lägg ut ostkexen på universalplåten och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Ostkex
Programtid: 18–23 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus
Temperatur: 185 °C
Tillagningstid: 18–23 minuter
Falshöjd: 3

Tips

Förkorta tillagningstiden med 3 minuter för den andra plåten.



Mandelmakroner

30 st | Tillagningstid: 35 minuter

Ingredienser

100 g bittermandlar, skalade
200 g mandlar, söta, skalade
600 g socker
1 nypa salt
3–4 ägg, storlek M | bara äggvitan

Tillbehör:

Universalplåt
Bakplåtspapper
Spritspåse med tyll

Tillagning

Mandlarna ska malas tillsammans med ca en tredjedel socker i två steg i köksmaskinen.

Blanda mandelmassan med resten av sockret, lite salt och så mycket äggvita att det blir en trögflytande smet.

Lägg bakplåtspapper på universalplåten och spritsa smeten till små kulor med en spritspåse.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Jämna ut degkulorna med baksidan av en fuktad sked.

Lägg mandelmakronerna i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Låt mandelmakronerna svalna på bakpappret och lossa dem sedan.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Mandelkakor
Programtid: 10–15 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 175 °C
Fuktighet: 10 %
Uppvärmning: På
Tillagningstid: 10–15 minuter
Falshöjd: 2



Småkakor

50 st (2 plåtar) | Tillagningstid: 80 minuter

Ingredienser

160 g smör | mjukt
50 g socker, brunt
50 g florsocker
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
200 g vetemjöl, typ 405
1 ägg, storlek M | bara äggvitan

Tillbehör:

Spritspåse
Stjärntyll, 9 mm
1 universalplåt

Tillagning

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

Halvera smeten och håll den första halvan av smeten i en spritspåse och spritsa ca 5–6 cm långa strimlor på universalplåten.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Ställ småkakorna i tillagningsutrymmet och grädda gyllengula enligt programmet eller manuella inställningar.

Upprepa detta för den andra hälften av smeten.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Glaserade kex | 1 bakplåt
Programtid: 29 minuter per plåt

Manuell

Tillagningsfunktioner: Mjuka kakor special
Temperatur: 135–155 °C
Uppvärmning: På
Tillagningstid: 29 minuter
Falshöjd: 3

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra.



Vaniljgiffjar

90 st (2 plåtar) | Tillagningstid: 120 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

Tillbehör:

1 universalplåt

Tillagning

Blanda mjöl, smör, socker och mandlar och knåda ihop allt till en smidig deg. Låt degen svalna cirka 30 minuter.

Halvera degen och dela upp första halvan i mindre delar à cirka 7 g. Forma till en rulle och sedan till giffjar och lägg dem på universalplåten.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Lägg giffjarna i tillagningsutrymmet och grädda enligt inställningarna tills de fått ljusgul färg.

Rulla giffjarna i vaniljsocker medan de är varma.

Upprepa detta för den andra hälften av degen.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Vaniljgiffel | 1 bakplåt

Programtid: 12–17 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 170 °C

Uppvärmning: På

Tillagningstid: 12–17 minuter

Falshöjd: 3

Tips

Ingrediensmängden gäller för 2 plåtar. Halvera mängden för 1 plåt eller baka kakorna efter varandra. Förkorta tillagningstiden med 2 minuter för den andra plåten.



Muffins med valnötter

12 st | Tillagningstid: 90 minuter

Ingredienser

80 g russin
40 ml rom
120 g smör | mjukt
120 g socker
8 g vaniljsocker
2 ägg, medelstora
140 g vetemjöl, typ 405
8 g bakpulver
120 g valnötskärnor | grovhackade

Tillbehör:

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

Tillagning

Låt russen dra i rom cirka 30 minuter.

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

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

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

Ställ muffinsplåten på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Valnötsmuffins
Programtid: 32 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Mjuka kakor special
Temperatur: 140–180 °C
Tillagningstid: 32 minuter
Falshöjd: 2



Muffins med valnötter

Petit-chouer

12 bitar | Tillagningstid: 80 minuter

Ingredienser

250 ml vatten
50 g smör
1 nypa salt
170 g vetemjöl, typ 405
4–5 ägg, storlek M
1 tsk bakpulver

Tillbehör:

Spritspåse
Stjärntyll, 11 mm
Universalplåt

Tillagning

Koka upp vatten, smör och salt i en kastrull.

Ta av kastrullen från spisen. Häll mjöl i den kokande vätskan och rör snabbt tills en klimp bildas. "Bränn av" klampen varmt i grytan under omrörning tills ett vitt lager sätter sig på grytans botten.

Häll blandningen i en bunke. Tillsätt ett ägg i taget tills det går att dra sidenblanka glänsande spetsar ur degen. Blanda sedan i bakpulvret.

Lägg i degen i en spritspåse. Spritsa ut petit-chouerna på universalplåten. Grädda gyllengula enligt programmet eller manuella inställningar.

Halvera petit-chouerna omedelbart efter gräddningen och låt svalna. Ta bort eventuella skikt av fuktig deg.

Inställning

Automatikprogram

Bakverk | Petit-chouer
Programtid: 35–50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 185 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 35–50 minuter
Falskhjd: 3



Petit-chouer

Petit-chou-fyllning

12 petit-chouer | Tillagningstid: 20 minuter

Ingredienser

Till fyllningen med mandariner och grädde:

400 ml grädde
16 g vaniljsocker
16 g hårt vispad grädde
350 g mandariner på burk (avrunnen vikt) | avrunna

Till fyllningen med kaffe och grädde:

750 ml grädde
100 g socker
2 tsk pulverkaffe
16 g hårt vispad grädde

Till pudring:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Spritspåse
Stjärntyll, 12 mm

Tillredning av mandarinfyllning

Vispa grädden hårt med vaniljsockret. Lägg mandarinerna på den undre halvan av petit-choun. Lägg i grädden i en spritspåse och spritsa på mandarinerna.

Lägg på den övre halvan och pudra med florsocker och servera.

Tillredning av fyllning med kaffe och grädde

Vispa grädden hårt med socker och kaffepulver och fyll en sprits.

Spritsa kaffe-grädde-massan i den nedre halvan av petit-choun.

Lägg på den övre halvan och pudra med florsocker och servera.

Ingredienser

Till fyllningen med surkörsbär och grädde:

350 g inlagda körsbär (avrunna)
100 ml saft från inlagda körsbär
40 g socker
1 msk majsstärkelse
1 msk vatten
500 ml grädde
30 g florsocker
8 g vaniljsocker
16 g hårt vispad grädde

Till fyllningen med kaffe och grädde:

750 ml grädde
100 g socker
2 tsk pulverkaffe
16 g hårt vispad grädde

Till pudring:

1 msk florsocker

Tillbehör:

Spritspåse
Stjärntyll, 12 mm

Tillredning av körsbärsfyllning

Häll av körsbären och spara saften.

Koka upp körsbärssaften med socker.

Rör ut stärkelse i vatten och rör ner i den heta vätskan. Koka upp, tillsätt körsbären och ställ kallt.

Vispa grädden i cirka ½ minut, sikta florsockret, blanda med vaniljsocker, håll i grädden och vispa hårt.

Fyll den nedre delen av petit-choun med körsbärsblandningen.

Lägg i grädden i en spritspåse och spritsa på körsbären.

Lägg på den övre halvan och pudra med florsocker och servera.

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.

Bröd

82

Tillredningstips

För att ditt bröd ska lyckas har vi sammanställt de viktigaste anvisningarna för att bearbeta degen.

Rätt knådningstid är avgörande för att brödet ska bli gott:

- Fasta degar kräver kortare knådningstid än lösare degar.
- Degar med rågmjöl kräver kortare knådningstid än degar med vetemjöl.

Bröd- och fralldegar mjukas upp med jäst eller

surdeg. För att mikroorganismerna som ingår ska få optimala arbetsvillkor och degen ska jäsa på bästa möjliga vis behövs en fuktig och varm miljö. Därför rekommenderar vi ett speciellt automatikprogram för att dina jäsdegar ska mogna.

Tillförs det fukt vid bakningen har detta 2 positiva effekter:

- Vid bakningen bildas det väldigt långsamt en hinna på degen. På så vis tar det längre tid för brödet att jäsa.
- Genom att stärkelse klistras vid brödets yta uppkommer en glansig, knaprig yta.

1. Tillaga jäsdegen efter anvisningen i receptet och låt jäsa. Filmer om att forma bröd och

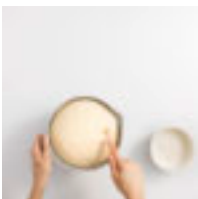
Tillredning av jäsdeg för bröd

frallor hittar du dessutom i appen Miele@mobile.

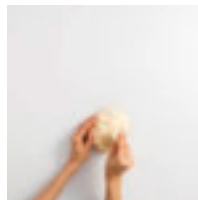
2. Om arbetsytan måste mjölas för att bearbeta degen eller ej beror på dess egenskaper. Klibbar degen fast på fingrarna när man tar på den måste alltid arbetsytan mjölas lätt.



3. Dra degen lätt utifrån och uppåt och tryck fast i mitten. Upprepa denna procedur runtom minst sex gånger. Degen läggs med skarven på undersidan.

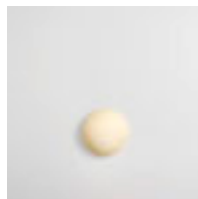


4. Degstycket ska nu vila i minst 1 minut innan det bakas ut till ett bröd eller till frallor.



Beredning av formlösa bröd och baguette

Med formlöst bröd avses



Bröd

84

bröd som inte bakas i en form.

1. Lägg degstycket med skarven uppåt och tryck in mot mitten med handens kant.
2. Vänd upp en sida mot mitten och tryck fast. Upprepa processen på den andra sidan. Vrid avslutningsvis degstycket och rulla med lite tryck till lämplig form.
3. Det finns två sätt att utforma ytan:
 - Ska det bli en jämn ytstruktur läggs degstyckena med skarven underst och snittas sedan i den släta ytan.
 - Ska det bli en rustik ytstruktur läggs degstyckena med på den släta ytan så att skarven visar uppåt.

Vad ska man göra när ...

...degen är för fast?

Tillsätt lite mer vätska eftersom fuktighetsgraden i mjöl varierar så att man ibland behöver mer eller mindre vätska för att få en smidig deg.

...degen är för fuktig?

Förläng knådningstiden, den ska dock inte överskrida 10 minuter.

Om det inte räcker att knåda den längre ska man snabbt knåda in lite mer mjöl i omgångar.

... brödet "upplöses"?

En möjlighet är att förkorta jästiden. Om denna är för lång uppstår för mycket gaser som inte degen klarar av att hålla kvar. Degen går över och förlorar sin form.

Använd så kalla våta ingredienser som möjligt eftersom degen värms upp genom knådningprocessen. Vid för hög degtemperatur går jäsningsprocessen för fort.

Baka brödet i högre temperatur de första 10 minuterna.

...om brödet har kompakta, fuktiga fläckar (vattenstreck)?

Baka brödet i lägre temperatur de första 10 minuterna.

Bakklimatet är för fuktigt så att ingen fuktighet kan avges från brödet till omgivningen.

Förläng jäsningsfaserna för att binda in mer fukt i degstrukturen i förväg.

... brödet får oavsiktliga sprickor?

Det ska alltid vara ett fuktigt klimat under jäsfasen och första bakfasen. Fukten bildar ett kondensat på degytan som gör att en tänjbar hinna uppstår.

Degstycket är inte genomskuret tillräckligt djupt och ofta.

... brödet har en stum yta?

I jäsningsfasen och den första bakfasen måste man se till att det finns tillräckligt med fuktighet. Fukten gör att stärkelsen klistrar fast vid degytan.

... brödet inte är tillräckligt knaprigt?

Se till att det blir mer fukt i första bakfasen, så att det inte blir torrt.

Genom en längre baktid kan mer fukt avges från brödet till omgivningen och en tjockare skorpa bildas.

Baka brödet i högre temperatur de första 10 minuterna.

Baguetter

2 bröd à 10 skivor | Tillagningstid: 85 minuter

Ingredienser

21 g jäst, färsk
270 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör | mjukt

Tillbehör:

Universalplåt

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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Dela degen i två delar och forma två baguetter på cirka 35 cm och lägg dem på universalplåten och skär flera 1 cm djupa sneda skårar.

Ställ baguetterna i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 20 minuter

Automatikprogram

Bröd | Baguetter

Programtid: 48 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 40 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 50 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 6 minuter

Tillagningssteg 4

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 180–210 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 30 minuter



Baguette

Schweiziskt bondbröd

15 skivor | Tillagningstid: 160 minuter

Ingredienser

Till brödet:

25 g jäst, färsk
300 ml mjölk | ljummen
350 g vetemjöl, typ 405
150 g rågmjöl, typ 997
1 tsk salt

Till pudring:

1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Lös upp jästen genom att röra ut den i mjölken. Blanda mjöl och salt och knåda till en mjuk, slät deg.

Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa i 60 minuter i rumstemperatur.

Forma degen till ett runt bröd och lägg den på universalplåten. Strö över mjöl. Gör snitt uppe på brödet på längden och tvären eller cirkelformat runt om till ett cirka 1 cm djupt rutmönster.

Låt jäsa i 30 minuter i rumstemperatur.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Ställ brödet i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller tillagningssteg 2 till 8 med manuella inställningar.

Tips

Uppdatera degen med bacon-tärningar eller nötter.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Schweiziskt bondbröd

Programtid: 40 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft
plus

Temperatur: 200 °C

Uppvärmning: På

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 200 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 3 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 3

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 4

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 5

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 6

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 7

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 8

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 22 minuter



Dinkelbröd

20 skivor | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

120 g morötter
42 g jäst, färsk
210 ml vatten | kallt
300 g dinkelfullkornsmjöl
200 g dinkelmjöl, typ 630
2 tsk salt
100 g mandlar, hela

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Skala morötterna och riv dem fint.

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Knåda salt och morötter med mjöl i 4–5 minuter till en smidig deg.

Tillsätt mandlarna och knåda i ytterligare 2–3 minuter.

Forma degen till en boll och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Knåda igenom degen lätt, forma den till en limpa på cirka 25 cm och lägg den tvärs över universalplåten och skär flera sneda ½ cm djupa snitt.

Ställ brödet i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 20 minuter

Automatikprogram

Bröd | Dinkelbröd

Programtid: 58 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 40 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Temperatur: 50 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 6 minuter

Tillagningssteg 4

Temperatur: 170–200 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 40 minuter

Tips

Istället för mandlar kan valnötter eller pumpakärnor användas.



Pita-/tunnbröd

1 pita-/tunnbröd (4 portioner) | Tillagningstid: 85 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
200 ml vatten | kallt
375 g vetemjöl, typ 405
1½ tsk salt
2 msk olivolja

Till pensling:

Vatten
½ msk olivolja

Att strö över:

½ msk svartkummin

Tillbehör:

Universalplåt

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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Kavla ut degen till ett pita-/tunnbröd med en diameter cirka 25 cm och lägg det påuniversalplåten.

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

Ställ brödet i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg
Jästid: 20 minuter

Automatikprogram

Bröd | Pita-/tunnbröd
Programtid: 43 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funkt.+ över-/underv.

Temperatur: 40 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Temperatur: 50 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 2 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 6 minuter

Tillagningssteg 4

Temperatur: 155–190 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 25 minuter



Vetelängd

16 skivor | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
150 ml mjölk, 3,5 % fett |
ljummen
500 g vetemjöl, typ 405
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

Tillbehör:

Universalplåt

Tips

Blanda i 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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Forma 3 strängar à 300 g och 40 cm långa av degen. Fläta ihop de 3 strängarna och lägg flätan på universalplåten.

Pensla vetelängden med mjölk, strö på mandlar och pärlsocker.

Ställ vetelängden i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg
Jästid: 30 minuter

Automatikprogram

Bröd | Vetelängd
Programtid: 45 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funkt.+ över-/underv.
Temperatur: 40 °C
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 8 minuter
Falshöjd: 3
Tillagningssteg 2
Temperatur: 50 °C
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 2 minuter

Tillagningssteg 3
Temperatur: 200 °C
Fuktighet: 27 %
Tillagningstid: 15 minuter
Tillagningssteg 4
Temperatur: 140–170 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 20 minuter



Schweizisk vetelängd

20 skivor | Tillagningstid: 120 minuter

Ingredienser

675 g vetemjöl, typ 405
75 g dinkelmjöl, typ 630
120 g smör | mjukt
2 tsk salt
42 g jäst, färsk
400 ml mjölk | ljummen

Tillbehör:

Sil, finmaskig
Universalplåt

Tillagning

Sikta mjölet i en bunke, tillsätt smör och salt. Lös upp jästen i mjölk och tillsätt den.

Knåda ihop ingredienserna till en smidig deg. Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt jäsa i cirka 60 minuter i rumstemperatur.

Forma 3 remsor av degen. Fläta ihop de 3 strängarna och lägg flätan på universalplåten.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Ställ brödet i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller tillagningssteg 2 till 6 med manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Vetefläta
Programtid: 55 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1
Tillagningsfunktioner:
Varmluft plus
Temperatur: 190 °C
Uppvärmning: På
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 170–200 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 3 minuter
Falshöjd: 2

Tillagningssteg 3
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 3 minuter
Tillagningssteg 4
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 3 minuter
Tillagningssteg 5
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 3 minuter
Tillagningssteg 6
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 43 minuter



Nötbröd

25 skivor | Tillagningstid: 200 minuter

Ingredienser

Till degen:

175 g rågsikt

500 g grahamsmjöl

14 g torrjäst

2 tsk salt

75 g sockerrörssirap

500 ml kärnmjöl | ljummen

50 g valnötskärnor, halverade

100 g hasselnötskärnor, hela

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Avlång bakform, längd 30 cm

Galler

Köksgaller

Tillagning

Blanda rågsikt, mjöl, torrjäst och salt. Blanda med sockerrörssirap och mjölk i 4–5 minuter till en mjuk deg. Tillsätt nötter och knåda i ytterligare 2–3 minuter.

Lägg degen i en öppen bunke i tillagningsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna.

Smörj bakformen. Knåda igenom den mjuka degen lätt på en mjölad yta, forma den till en limpa på cirka 28 cm och lägg den i bakformen.

Ställ formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 60 minuter

Automatikprogram

Bröd | Bröd med nötter

Programtid: 125 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 100 minuter

Tips

Brödet smakar bäst om det skärs upp dagen därpå.



Rågbröd med surdeg

20 skivor | Tillredningstid: 105 minuter

Ingredienser

Till degen:

21 g jäst, färsk
1 msk kornmaltsextrakt
350 ml vatten | kallt
350 g rågmjöl
170 g vetemjöl special
2½ tsk salt
75 g surdeg, flytande

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Avlång bakform, längd 25 cm
Galler

Tillagning

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

Lägg degen i en öppen bunke i tillagningsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna.

Smörj bakformen. Arbeta igenom degen lätt med en slickepott och fyll den avlånga bakformen. Jämna ut ytan med den fuktiga slickepotten.

Ställ formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 20 minuter

Automatikprogram

Bröd | Rågbröd med surdeg

Programtid: 75 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 190–210 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 50 minuter

Tips

Istället för kornmaltsextrakt kan också honung eller sockerrörssi-rap användas.



Rågbröd med surdeg

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, typ 405
3 tsk salt
1 tsk honung
150 g surdeg, flytande
20 g linfrön
50 g solroskärnor
50 g sesamfrön

Att strö över:

1 msk sesamfrön
1 msk linfrön
1 msk solroskärnor

Till pensling:

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.

Lägg degen i en öppen bunke i tillagningsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna.

Smörj bakformen. Arbeta igenom degen lätt med en slickepott och fyll den avlånga bakformen. Jämna ut ytan med den fuktiga slickepotten, pensla med vatten och strö över de blandade fröna.

Ställ brödet i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 20 minuter

Automatikprogram

Bröd | Fröbröd

Programtid: 70 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 170–180 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 45 minuter



Tigerbröd

15 skivor | Tillagningstid: 125 minuter

Ingredienser

Till brödet:

15 g jäst, färsk
300 ml vatten | ljummet
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
20 g smör

Att hålla över:

100 g rismjöl
125 ml vatten
1 tsk socker
5 g torrjäst

Tillbehör:

Avlåång bakform, längd 25 cm
Galler

Tillagning

Lös upp jästen under omrörning i vatten. Blanda med mjöl, smör och salt till en slät deg.

Forma degen till en boll och låt jäsa övertäckt i 30 minuter i en bunke i rumstemperatur.

Kavla ut degen till en kvadrat på 30 cm. Vänd upp två sidor mot mitten så att de möter varandra. Rulla upp brödet från en av de invända sidorna och lägg i en bakform. Täck över degen och låt den jäsa i 30 minuter till.

Blanda under tiden ihop ingredienserna till glasyren, täck över blandningen och låt jäsa 30 minuter i rumstemperatur.

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

Pensla brödet med glasyren.

Ställ formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller tillagningssteg 2 till 4 med manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Tigerbröd
Programtid: 66–84 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+
Temperatur: 30 °C
Fuktighet: 100 %
Booster: På
Tillagningstid: 30 minuter
Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Temperatur: 220 °C

Fuktighet: 80 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

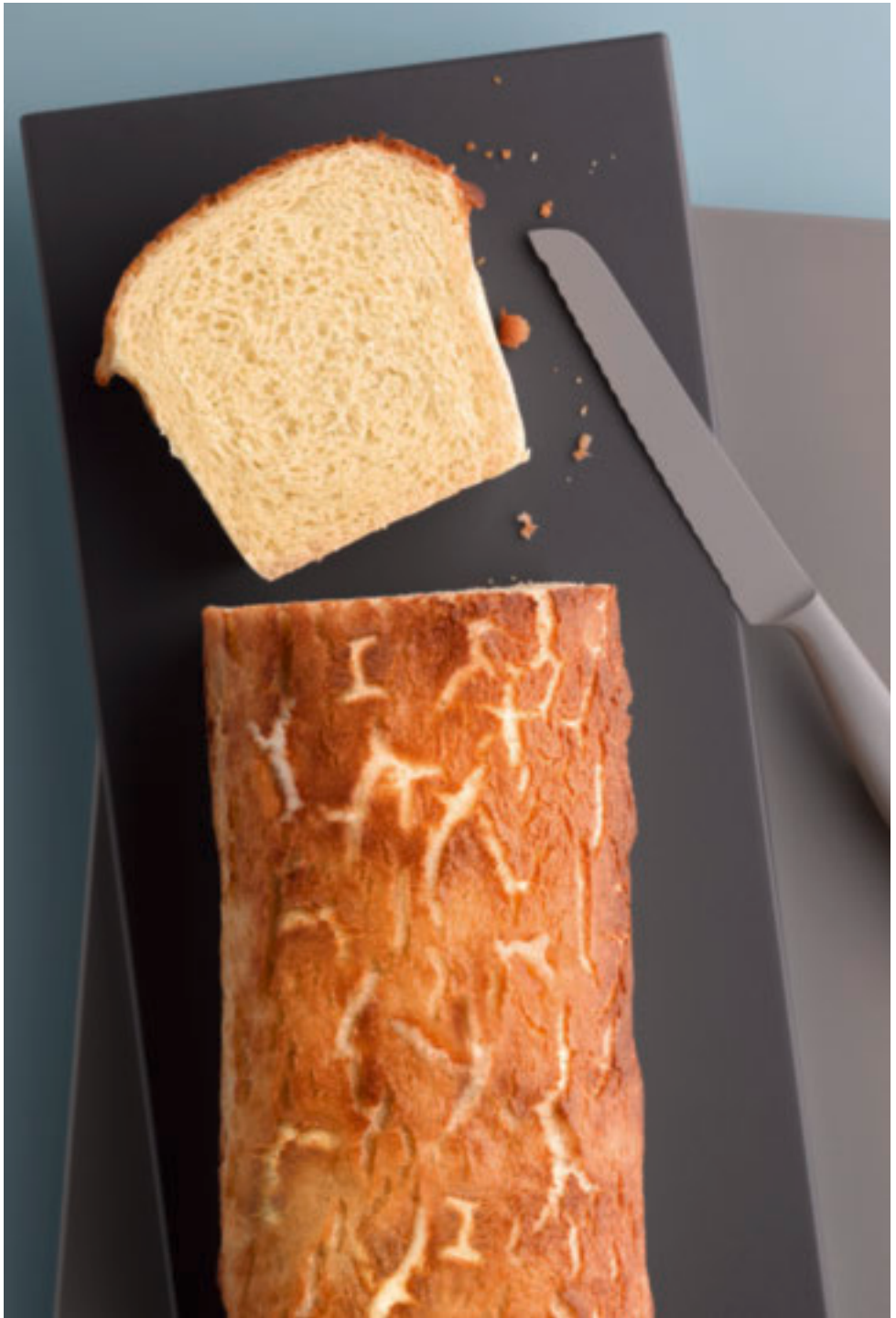
Fuktighet: 20 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 4

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 16–34 minuter



Vitt bröd (form)

25 skivor | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

Till degen:

21 g jäst, färsk
290 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör

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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

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.

Sätt brödet i tillagningsutrymmet och grädda.

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

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg |
Jästid: 30 minuter

Automatikprogram

Bröd | Vitt bröd| Bakform
Programtid: 48 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 40 °C
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 8 minuter
Falshöjd: 2
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 50 °C
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 210 °C
Fuktighet: 50 %
Tillagningstid: 6 minuter
Tillagningssteg 4
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 170–225 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 30 minuter



Vitt bröd (utan form)

20 skivor | Tillagningstid: 100 minuter

Ingredienser

21 g jäst, färsk
260 ml vatten | kallt
500 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt
½ tsk socker
1 msk smör

Tillbehör:

Universalplåt

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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Knåda igenom degen, forma den till en limpa på cirka 25 cm och lägg den tvärs över universalplåten. Gör flera 1 cm djupa snitt.

Skjut in universalplåten i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 30 minuter

Automatikprogram

Bröd | Vitt bröd | Utan bakform

Programtid: 48 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 40 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 50 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 6 minuter

Tillagningssteg 4

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 170–210 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 30 minuter



Vitt bröd (utan form)

Blandvetebröd mörkt

20 skivor | Tillagningstid: 145 minuter

Ingredienser

Till degen:

350 g grahamsmjöl
150 g rågmjöl, typ 1150
7 g torrjäst
2½ tsk salt
300 ml vatten | kallt
1 tsk honung
50 ml olja

Att strö över:

1 msk grahamsmjöl

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Avlång bakform, längd 25 cm
Galler

Tillagning

Blanda mjöl, torrjäst och salt. Blanda med vatten, honung och olja i 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Smörj bakformen. Knåda igenom degen lätt, forma den till en limpa på cirka 23 cm. Skär först på längden och sedan på tvären cirka 1 cm djupt så att det blir små kvadrater. Lägg degen i en avlång bakform och strö över mjöl.

Skjut in formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Tillagningstid: 30 minuter

Automatikprogram

Bröd | Blandvetebröd, mörkt

Programtid: 76 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 30 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 6 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Mjuka kakor special

Temperatur: 210 °C

Tillagningstid: 5 minuter

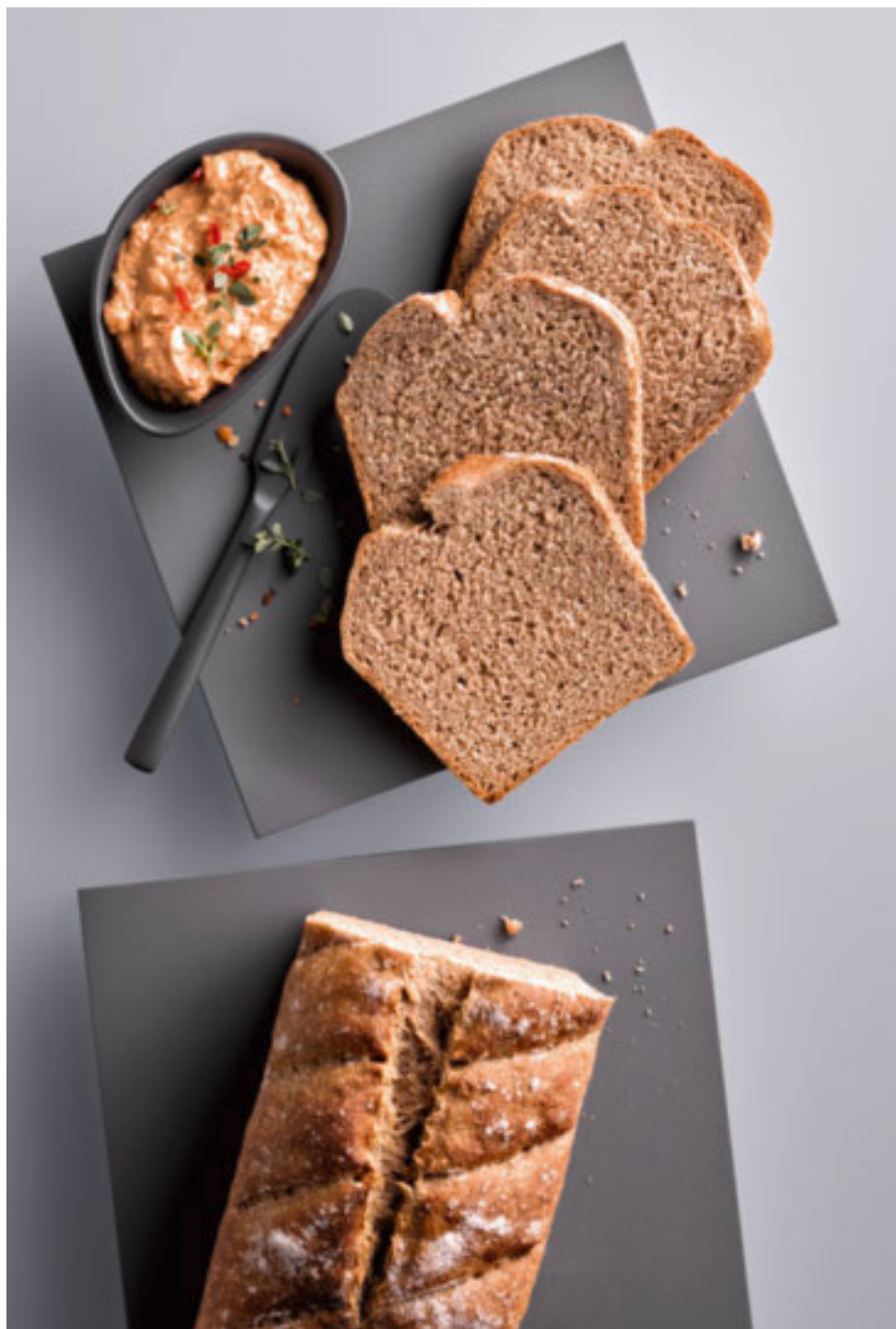
Tillagningssteg 4

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 195–205 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 35 minuter



Sockerbröd

15 skivor | Tillagningstid: 120 minuter

Ingredienser

Till brödet:

25 g jäst, färsk
100 ml mjölk, 3,5 % fett |
ljummen
500 g vetemjöl, typ 405
1 knivsudd salt
90 g smör
2 ägg, medelstora
3 msk ingefärssirap
40 g ingefära, inlagd | hackad
1 tsk kanel
100 g pärlsocker

Till formen:

1 tsk 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 ingefäran, kaneln och pärlsockret i degen. Forma degen och sätt den i den avlånga formen och låt jäsa ytterligare 15 minuter.

Ställ formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller grädda enligt tillagningssteg 1.

Strö socker över degens yta.

Grädda gyllenbrunt enligt programmet eller tillagningssteg 2 och 3 med manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Bröd | Mjuk kaka

Programtid: 59–65 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 30 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 190 °C

Fuktighet: 80 %

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+

Temperatur: 180 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 24–30 minuter



Söta småfranskor (vetedeg)

12 småfranskor | Tillagningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till småfranskorna:

500 g vetemjöl, typ 405

60 g socker

45 g smör

1 tsk salt

42 g jäst, färsk

250 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen

För variant 1, småfranska med russin:

75 g russin

För variant 2, småfranska med choklad:

75 g chokladdroppar för bakning

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Lägg vetemjöl, socker, smör och salt i en bunke. Lös upp jästen i mjölk och knåda med de övriga ingredienserna i ca 7 minuter till en smidig deg.

Tillsätt russin för variant 1.

Lägg degen i en bunke (täck ej över) och ställ den i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna.

Tillsätt chokladdroppar för variant 2.

Knåda igenom degen, forma 12 småfranska och lägg dem på universalplåten. Starta automatikprogrammet eller grädda enligt manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 20 minuter

Automatikprogram

Småfranska | Söta småfranskor | Vetedeg

Programtid: 33 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 40 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 8 minuter

Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Temperatur: 50 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 2 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 140 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 4

Temperatur: 145–185 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 13 minuter



Söta småfranskor (vetedeg)

Söta småfranskor

(deg med kesella och olja)

12 småfranskor | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till degen:

250 g mager kesella
90 ml mjölk, 3,5 % fett
90 ml solrosolja
1 ägg, storlek M
500 g vetemjöl, typ 405
15 g bakpulver
100 g socker
8 g vaniljsocker
½ tsk salt

För variant 1, småfranska med russin:

75 g russin

För variant 2, småfranska med choklad:

75 g chokladdroppar för bakning

För bearbetning:

1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör:

Bakplåtspapper
Universalplåt

Tillagning

Rör ihop mager kesella, mjölk, solrosolja och ägg med en stor visp.

Blanda vetemjöl med bakpulver, socker, vaniljsocker och salt.

Tillsätt russin för variant 1.

Tillsätt chokladdroppar för variant 2.

Knåda allt tillsammans med kesellamassan i 3 minuter.

Ställ degen åt sidan i 5–10 minuter och låt vila.

Dela degen i 12 lika stora delar.

Mjöla händerna och forma 1 småfranska av varje bit deg. Lägg bakplåtspapper på universalplåten och lägg på småfranskorna.

Starta automatikprogrammet eller grädda enligt manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Småfranska | Söta småfranskor
| Deg med olja och kesella
Programtid: 26–36 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funkt.+ över-/underv.
Temperatur: 50 °C
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 5 minuter
Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2
Temperatur: 165 °C
Fuktighet: 50 %
Tillagningstid: 5 minuter
Tillagningssteg 3
Temperatur: 165 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 16–26 minuter



Smör-vetelängd

2–3 flätor | Tillagningstid: 125 minuter

Ingredienser

Till degen:

500 g vetemjöl, typ 480

7 g salt

75 g socker

90 g smör | mjukt

8 g vaniljsocker

2 ägg, storlek M | bara äggulan

7 g torrjäst

220 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen

½ citron, ekologisk | bara det rivna skalet

½ apelsin, ekologisk | bara det rivna skalet

Till pensling:

1 ägg, storlek M | vispat

3 msk pärlsocker

5 msk mandlar, i skivor

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Lägg ingredienserna i en bunke och knåda i ca 10 minuter på lägsta steget till en smidig deg.

Täck över degen och låt jäsa 30 minuter på en varm plats.

Dela degen i portioner om 100 g, forma först runda bitar och sedan till långa strängar och fläta 3 strängar till en fläta.

Lägg flätorna på universalplåten och låt jäsa på en varm plats i 35 minuter.

Pensla flätorna med ägg och strö över pärlsocker och mandlar.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Ställ universalplåten i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller tillagningssteg 2 till 4 med manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Småfranska | Brioche

Programtid: 15–25 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 180 °C

Uppvärmning: På

Tillagningssteg 2

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 5 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 3

Fuktighet: 70 %

Tillagningstid: 5–10 minuter

Tillagningssteg 4

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 5–10 minuter



Croissanter

8 st | Tillagningstid: 200 minuter

Ingredienser

Till vetedegen:

500 g vetemjöl, typ 405

1 tsk salt

50 g socker

50 g smör | mjukt

42 g jäst, färsk

300 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen

Till garneringen:

150 g smör | kallt

För bearbetning:

1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Lägg vetemjöl, salt, socker och smör i en bunke. Lös upp jästen i mjölk och tillsätt den. Knåda ihop alla ingredienser 7 minuter till en smidig deg. Lägg degen i en bunke (täck ej över) och ställ den i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna.

Knåda vetedegen kort på en lätt mjölad arbetsskiva, knåda degen rund och låt vila i 1 minut. Kavla ut degen med en lätt mjölad kavel till en fyrkant (40 cm x 25 cm).

Skär smör i 8–10 tunna skivor och lägg dem på en hälft (20 cm x 25 cm) av degplattan. Låt en 1 cm bred rand vara fri runt om. Lägg över den andra hälften av degplattan och tryck till kanterna.

Kavla ut degplattan igen till en fyrkant (40 cm x 25 cm). Vik sedan upp de båda korta sidorna mot mitten så att kanterna stöter emot varandra. Vik sedan upp de korta sidorna mot mitten så att du får fyra skikt. Ställ kallt i 15 minuter på ett bräde.

Kavla åter ut degpaketet till en fyrkant (40 cm x 25 cm) och vik till ett paket i tre skikt utifrån de korta sidorna. Ställ degpaketet kallt i 10 minuter. Upprepa denna procedur en gång till.

Kavla ut degen till en rutformig fyrkant (60 cm x 22 cm) och förskjut den i sidled 2 x 4 trekanter (15 cm x 22 cm) med en stor kniv. Låt degen vila 5 minuter.

Kavla ut trekanterna mot spetsen, forma till giffjar och lägg dem på universalplåten.

Starta automatikprogrammet eller grädda enligt manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 45 minuter

Automatikprogram

Småfranska | Croissanter

Programtid: 42 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 90 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 2 minuter

Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Temperatur: 160 °C

Fuktighet: 90 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 160–170 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 30 minuter



Flerkornsfralla

8 st | Tillagningstid: 200 minuter

Ingredienser

Till degen:

10 g vetekli
25 g chiafrön
25 g solroskärnor
½ tsk salt
240 ml vatten | ljummet
150 g dinkelmjöl, typ 630
150 g grahamsmjöl
1 nypa socker
1 tsk salt
10 g jäst, färsk
½ tsk vinäger
1 tsk olja

Till pensling:

Vatten

Till garnering:

1 msk linfrön
1 msk sesamfrön
1 tsk vallmofrön

Tillbehör:

Universalplåt

Tips

För en snabbare bakning, sätt degen en dag i förväg.

Tillagning

Rör ihop vetekli, chiafrön, solrosfrön, salt och vatten och låt svälla i minst 90 minuter.

Blanda mjöl, socker och salt. Smula sönder jästen och ha i. Blanda vinäger, olja och fröna inklusive vatten i 9–10 minuter till en mjuk deg.

Lägg degen i en öppen bunke i tillagningsutrymmet. Låt jäsa enligt inställningarna.

Blanda linfrö, sesam och vallmo.

Forma 8 frallor à 75 g av den mjuka degen. Pensla lite vatten på ovasidan, rulla i fröblandningen och lägg på universalplåten.

Ställ frallorna i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg
Jästid: 45 minuter

Automatikprogram

Småfranska | Flerkornsfralla
Programtid: 42 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+
Temperatur: 30 °C
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 20 minuter
Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+
Temperatur: 150 °C
Fuktighet: 50 %

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Mjuka kakor special
Temperatur: 225 °C

Tillagningssteg 4

Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+
Temperatur: 200–225 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 12 minuter



Rågfrallor

8 st | Tillagningstid: 140 minuter +

Ingredienser

Till degen:

250 g rågfullkornsmjöl
75 g surdeg, flytande
7 g torrjäst
300 ml vatten | kallt
300 g vetemjöl, typ 405
2 tsk salt

Att strö över:

2 tsk rågfullkornsmjöl

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Blanda ihop rågfullkornsmjölet, surdegen, torrjästen och vattnet till en gröt. Lägg i en bunke och täck över den med en fuktad handduk. Låt sedan jäsa i rumstemperatur i 12–15 timmar.

Blanda med vetemjöl och salt 6–7 minuter till en smidig deg.

Forma degen till en boll och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Dela degen i 8 bitar à 110 g och lägg på en mjölad yta. Dra degen lätt utifrån och uppåt och tryck fast i mitten. Upprepa denna procedur flera gånger.

Forma degbitarna till kulor med insidan av handen.

Lägg degstyckena med skarven uppåt på universalplåten och strö på tjockt med mjöl.

Grädda sedan frallorna enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 45 minuter

Automatikprogram

Småfranska | Råglimpa

Programtid: 65 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+

Temperatur: 30 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 30 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Temperatur: 155 °C

Fuktighet: 90 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 190–210 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 25 minuter



Vetefrallor

8 st | Tillagningstid:

Ingredienser

Till degen:

10 g jäst, färsk
200 ml vatten | kallt
340 g vetemjöl, typ 405
1½ tsk salt
1 tsk socker
1 tsk smör | mjukt

Tillbehör:

Universalplåt

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 och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Forma 8 frallor à 70 g av degen och lägg på universalplåten. Skär cirka ½ cm djupa kors.

Ställ dem i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg
Jästid: 45 minuter

Automatikprogram

Småfranska | Vetefrallor | 1
bakplåt
Programtid: 42 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 30 °C
Fuktighet: 100 %
Tillagningstid: 20 minuter
Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 150 °C
Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 5 minuter
Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Mjuka
kakor special

Temperatur: 225 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 4

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+
Temperatur: 180–220 °C
Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 12 minuter

Tips

Forma frallorna, pensla med vatten och doppa i vallmo- eller sesamfrön. Eller strö över grovt salt och hela kumminfrön.



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 som 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.

Flammkuchen (tunn pizza)

4 bitar | Tillagningstid: 115 minuter

Ingredienser

Till degen:

180 g vetemjöl, typ 405

½ tsk salt

2 msk olivolja

80 ml vatten | kallt

Till toppingen:

120 g gul lök

100 g bacon, rökt

100 g crème fraîche

Salt

Peppar

Muskot

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Knåda mjöl, salt, olja och vatten till en slät deg. Forma degen till en boll, lägg den i en bunke och täck över den med en handduk. Låt sedan vila i 90 minuter i rumstemperatur.

Tärna lök och bacon till fyllningen. Hetta upp en ytbehandlad panna och stek baconet i den. Tillsätt lök, fräs och låt svalna. Smaka av crème fraîche med salt, peppar och muskot.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Kavla ut degen på universalplåten och nagga den flera gånger med gaffeln. Bred ut crème fraîche på degen och fördela bacon-lök-blandningen på den.

Ställ flammkuchen i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Flammkuchen

Programtid: 17–20 minuter

Manuell

Förvärmning

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 200 °C

Uppvärmning: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 17–20 minuter



Flammkuchen (tunn pizza)

Laxtårta

6 portioner | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Till degen:

2 ägg, medelstora
200 g grahamsmjöl
100 g smör | mjukt
1 nypa socker
1 tsk salt
3 msk vatten | kallt

Till formen:

1 tsk smör

Till fyllningen:

250 g bladspenat, djup-
fryst | upptinat
150 g rökt lax | finhackad
400 g laxfilé, utan skinn, ren-
sad | tärnad
1 msk dill | hackad
Salt
Peppar
Muskot
1 msk citronsaft
200 g riven goudaost

Garering:

1 knippe dill (à 20 g)
150 g kesella
Salt
Peppar
100 g rökt lax

Tillbehör:

Form med löstagbara kan-
ter, Ø 26 cm
Galler

Tips

Laxtårtan smakar gott såväl
varm som kall.

Tillagning

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Blanda äggula med grahamsmjöl, smör, socker, salt och vatten och knåda ihop allt till en smidig deg. Smörj en form med smör och lägg i degen, forma en ca 3 cm hög kant. Nagga degen flera gånger och ställ kallt i 30 minuter.

Vispa äggvitan styv och ställ kallt. Tryck ut spenaten väl och finhacka. Blanda rökt lax med laxtärningar, spenat och dill. Krydda med salt, peppar, muskot och citronsaft. Rör ner äggvitan.

Lägg massan på degen, strö över goudaost.

Ställ formen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet.

Starta automatikprogrammet eller grädda gyllengult enligt manuella inställningar.

Plocka bort dillspetsar före servering, finhacka och rör ihop med kesella, salt och peppar. Skär den rökte laxen i 6 bitar, lägg på lite av dill-kesellan på varje bit, gör små rosor och sätt dem på laxtår-
tan.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Laxtårta
Programtid: 50 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning
Temperatur: 185–210 °C
Tillagningstid: 50 minuter
Falshöjd: 1



Pizza (jäsdeg)

4 portioner (långpanna), eller 2 portioner (rund bakform) | Tillredningstid: 75 minuter

Ingredienser

Till degen (långpanna):

23 g jäst, färsk
170 ml vatten | ljummet
300 g vetemjöl special
1 tsk socker
1 tsk salt
½ tsk timjan
1 tsk oregano
1 msk olivolja

Till toppingen (långpanna):

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
125 g mozzarella
125 g riven goudaost

Till stekning (långpanna):

1 msk olivolja

Till degen (rund bakform):

10 g jäst, färsk
70 ml vatten | ljummet
130 g vetemjöl special
½ tsk socker
½ tsk salt
Timjan, smulad
½ tsk oregano, smulad
1 tsk olivolja

Till toppingen (rund bakform):

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

Till stekning (rund bakform):

1 tsk olivolja

Tillbehör:

Långpanna eller pizzasten
rund bakform och bak- och stekgallret

Tips

Alternativt kan pizzan toppas med skinka, salami, champinjonger, lök eller tonfisk.

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 boll och ställ in i tillagningsutrymmet i en öppen skål. Låt jäsa enligt inställningarna.

Skär gul lök och vitlök i små tärningar för garnering. Värm upp olja i en panna. Fräs gul lök och vitlök. Tillsätt tomater, 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.

För långpannan: Kavla ut degen på långpannan.

För en rund bakform: Kavla ut degen eller lägg i den runda bakformen.

Fördela toppingen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Ställ långpannan (eller en rund bakform på bak- och stekgallret) i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg

Jästid: 15 minuter

Automatikprogram

Pizza/paj | Pizza | Vetedeg| Universalplåt eller Rund bakplåt

Programtid: 25 (20) minuter

Manuell

Långpanna

Tillagningsfunktioner: Intensiv-

bakning

Temperatur: 175–220 °C

Tillagningstid: 30 minuter

Falshöjd: 1

rund bakform

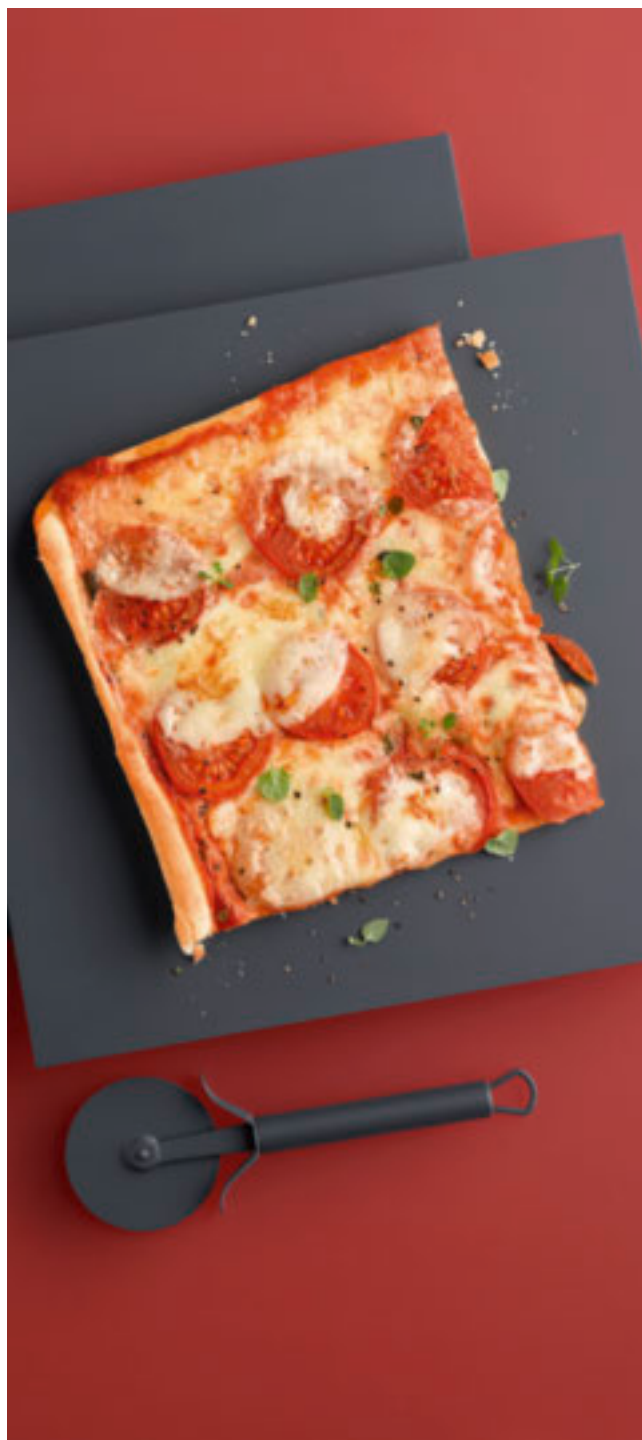
Tillagningsfunktioner: Intensiv-

bakning

Temperatur: 175–220 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 1



Pizza (deg med kesella och olja)

4 portioner (universalplåt), eller 2 portioner (rund bakform) | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till degen (universalplåt):

120 g kesella, 20 % fett
4 msk mjölk, 3,5 % fett
4 msk olja
2 ägg, storlek M | bara äggulan
1 tsk salt
2 tsk bakpulver
250 g vetemjöl, typ 405

Till toppingen (universalplåt):

2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
400 g tomaters på burk, skalade, i bitar
2 msk tomatpuré
1 tsk socker
1 tsk oregano, pressad
1 lagerblad
1 tsk salt
Peppar
125 g mozzarella
125 g riven goudaost

Till stekning (universalplåt):

1 msk olivolja

Till degen (rund 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, typ 405

Till toppingen (rund bakform):

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

Till stekning (rund bakform):

1 tsk olivolja

Tillbehör:

Universalplåt eller pizzasten
rund bakform och bak- och stekgallret

Tillagning

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

Låt såsen koka 5 minuter på låg värme.

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

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

Kavla ut degen och lägg på universalplåten eller på den runda bakformen.

Fördela fyllningen över degen. Lämna en kant på cirka 1 cm. Lägg på mozzarella och strö över goudaost.

Ställ universalplåten eller en rund bakform på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Tips

Alternativt kan pizzan toppas med skinka, salami, champinjoner, lök eller tonfisk.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Pizza | Deg med olja och kesella| Universalplåt eller Rund bakplåt

Programtid: 25 (20) minuter

Manuell

Universalplåt

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 165–195 °C

Uppvärmning: På

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 3

Rund bakform

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 165–195 °C

Uppvärmning: På

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 2



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 riven goudaost

100 g Emmentaler, riven

Att hålla över:

125 ml grädde

2 ägg, medelstora

Muskot

Tillbehör:

Rund bakform

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.

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.

Ställ quichen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Quiche Lorraine

Programtid: 35 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 190–220 °C

Tillagningstid: 35 minuter

Falshöjd: 1



Quiche med rökt lax

4 portioner | Tillagningstid: 50 minuter

Ingredienser

Till degen:

125 g vetemjöl, typ 405

40 ml vatten

50 g smör

½ tsk salt

Till fyllningen:

1 msk smör

300 g purjolök | i ringar

150 g syrad grädde

1 msk majsstärkelse

2 ägg, medelstora

Salt

Peppar

1 knippe dill (å 20 g) | hackad

200 g rökt lax | i strimlor

Tillbehör:

Rund bakform

Galler

Tillagning

Knåda vetemjöl, vatten, smör och salt till en smidig deg, kavla ut och lägg den på den runda bakformen. Dra upp degen längs kanten.

Värm smör på kokzonen och ånga purjolöken i smöret.

Blanda syrad grädde med majsstärkelse, ägg, salt, peppar och dill, tillsätt purjolök och rökt lax och fördela massan på degen.

Ställ quichen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt manuella inställningar.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Intensivbakning

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 30–35 minuter

Falshöjd: 2



Quiche med rökt lax

Pikant paj (smördeg)

8 portioner | Tillagningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till degen:

230 g smördeg

Till grönsakspajen:

500 g grönsaker (till exempel purjolök, morötter, broccoli, spenat) i små bitar
1 tsk smör
50 g smakrik ost | riven

Till ostpajen:

70 g bacon | tärnat
280 g smakrik ost | riven

Att hålla över:

2 ägg, medelstora
200 ml grädde
Salt
Peppar
Muskot

Tillbehör:

Rund bakform Ø 27 cm
Galler

Tips

Smakrika ostsorтер är till exempel Gruyère, Sbrinz och Emmentaler.

Tillagning

Lägg smördegen i en bakform.

Tillredning:

Fräs grönsakerna i smör och låt dem svalna. Lägg ut dem på degen och strö ost över.

Tillredning ostpaj

Stek bacontärningarna och låt dem svalna. Fördela dem på degen och strö över ost.

Skjut in bak- och stekgallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Blanda ägg och grädde till äggstanningen. Smaka av med salt, peppar och muskot.

Häll äggstanningen över pajen.

Ställ bakformen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Kryddig kaka |

Smördeg

Programtid: 45–55 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 220 °C

Uppvärmning: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 190–210 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Under-
värme

Temperatur: 190–200 °C

Tillagningstid: 26–31 minuter



Pikant paj (mördeg)

8 portioner | Tillagningstid: 120 minuter

Ingredienser

Till mördegen:

200 g vetemjöl, typ 405

65 ml vatten

80 g smör

¼ tsk salt

Till grönsaksfyllningen:

500 g grönsaker (till exempel purjolök, morötter, broccoli,

spenat) i små bitar

1 tsk smör

50 g smakrik ost | riven

Till ostfyllningen:

70 g bacon | tärnat

290 g smakrik ost (t.ex. Gruyère,

Sbrinz och Emmentaler) | riven

Att hälla över:

2 ägg, storlek M

200 ml grädde

Salt

Peppar

Muskot

Tillbehör:

Rund bakform Ø 27 cm

Bak- och stekgaller

Tillagning

Skär smöret i tärningar och knåda snabbt samman med mjöl, salt och vatten till en deg. Ställ kallt i 30 minuter.

Lägg degen i bakformen.

Tillredning:

Fräs grönsakerna i smör och låt dem svalna. Lägg ut dem på degen och strö ost över.

Tillredning ostpaj

Stek bacontärningarna och låt dem svalna. Fördela dem på degen och strö över ost.

Skjut in bak- och stekgallret. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Blanda ägg och grädde till äggstanningen. Smaka av med salt, peppar och muskot. Håll äggstanningen över pajen.

Ställ bakformen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Pizza/paj | Kryddig kaka |

Mördeg

Programtid: 36–42 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 220 °C

Uppvärmning: På

Falshöjd: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 190–210 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Under- värme

Temperatur: 190–200 °C

Tillagningstid: 26–32 minuter



Kött

Kött och fågel – mycket mer än bara kött. Att äta kött ska alltid vara något speciellt – oavsett om det handlar om den traditionella söndagssteken eller en filé som tillagats rare. Utmaningen ligger alltid i att hitta rätt tillagningsgrad för att få önskad textur och saftighet.

Tillagningstipps

Du behöver inte kunna trola för att få köttet mört. I Miele's kombiångugn tillagar du det smidigt och exakt. Vårt testkök har sammanställt de viktigaste tipsen så att tillagningen blir lekande lätt:

- Använd bara välhängt, magert kött utan senor och fettränder. Benet måste tas ur först utifrån aktuellt recept.
- Om du vill tillaga flera köttbitar samtidigt, se till att köttbitarna är ungefär lika tjocka. Tillagningstiden beror alltid på tjocklek och egenskaperna för det som tillagas, inte på vikten. Ju tjockare köttet är, desto längre är tillagningstiden. En köttbit som väger 500 g och har en tjocklek på 10 cm måste tillagas längre än en köttbit som väger 500 g och har en tjocklek på 5 cm.
- Tillaga köttet på ugnsgallret med långpannan under. Skyn i uppsamlingskärlet kan du sedan använda för att göra sås.
- Täck inte över köttet under tillagningen.
- Låt den färdiga steken vila cirka 10 minuter innan den skärs upp. Då rinner det ut mindre köttssaft.
- Köttet har en perfekt serveringstemperatur. Lägg upp köttet på förvärmade tallrikar och servera det med en mycket varm sås så att det inte svalnar så snabbt.

Kombifunktion

Kombinationen av fukt och värme underlättar tillagningen av kött i alla områden. Instruktioner och exempel på hur du kan använda denna funktion optimalt för olika köttsorter och tillagningsmetoder hittar du i följande avsnitt. Du hittar också information i tabellerna Stekning och Ångkokning i slutet av denna kokbok.

Gourmettillagning

Med automatikprogrammen till Gourmettillagning blir köttet mört och saftigt utan ansträngning och blir dessutom exakt tillagat. För exakta inställningar, se tabellen Stekning i slutet av denna kokbok.

Stekning på kokzon behövs inte vid Gourmettillagning. Sätt in det råa, kryddade köttet på det förvärmade gallret i tillagningsutrymmet. Stekningssteget är integrerat i programmen.

Med den exakta temperatur- och fuktstyrningen kan en exakt temperatur uppnås i köttet under tillagningen. Eftersom nö- och kalvkött får en mörare konsistens om det får mogna ett tag finns ett ytterligare steg i programmen under vilket köttet värms till en kärntemperatur på cirka 45–50 °C. Vid denna temperatur sker en ökad enzymaktivitet och köttet blir mjukare, mörare och mer aromatiskt. I det sista steget tillagas köttet till önskad kärntemperatur.

Gourmettillagning-programmen gör även menyplaneringen enklare: Programtiden för de enskilda köttsorterna är alltid densamma, det är bara tillagningstiden i de enskilda tillagningsnivåerna som skiljer sig. Detta gör att det är fastställt hur länge köttet ska tillagas för att det ska få optimalt resultat, redan innan tillagningstiden börjar.

Vid stekning tillagas köttet på hög värme och det bildas en krispig yta. Användning av funktionen Varmluftsgrillning i kombination med stektermometern är ett alternativ till Gourmettillagning. De bästa inställningarna för stekning hittar du i tabellen Stekning i slutet av denna kokbok.

Sjudning

Köttbitar som ska sjudas utmärker sig med en stor andel bindväv. För att tillaga köttet mört och smakrikt väljer du låga temperaturer, ett fuktigt klimat (> 60 %) och en längre tillagningstid.

Om du har valt ett automatikprogram för sjudning behöver köttet inte stekas på kokzonen eftersom detta steg är integrerat i programmet.

Kött

Fågel och kött med fettvävnad

Fågel med knarprigt skinn och stekar med knarprig yta är något som lockar smaklökarna. Vid användning av funktionen Kombifunktion uppnår du detta resultat och får samtidigt ett saftigt kött.

Välj en hög temperatur med låg till medelhög fuktighet i början av tillagningsprocessen för att värma fett. För att sedan släppa ut fett och tillaga köttet väljer du en lägre temperatur och medelhög fuktighet. Du avslutar med att välja ett grillsteg utan fuktighet för att steka skinnet respektive ytan knaprig.

Ångkokning

För tillagning av köttbitar som annars kokas och inte behöver brynas, till exempel långkokt kött, lämpar sig Ångkokning extra bra. Vid Ångkokning bibehålls vitaminer, mineral- och smakämnen till stor del i köttet och försvinner inte i tillagningsvätskan under tillagningen. Smaken är intensivare.

Ytterligare ingredienser kan antingen tillagas samtidigt eller läggas till vid en senare tidpunkt. Du behöver inte övervaka tillagningsprocessen eftersom inget kan bränna fast eller koka över.

Även maträtter som bara behöver en kort tillagningstid och serveras i en sås, till exempel finskuret kött i sås, curry och grytor, kan snabbt och enkelt tillagas med denna funktion. Blanda alla ingredienser för såsen direkt med köttet och tillaga allt tillsammans.

Stektermometer

Man kan sluta sig till köttets tillagningsgrad om man vet kärntemperaturen på en köttbit. Perfekt tillagat kött är inte längre något som bara är förbehållet proffsen.

- Se till att metallspetsen på stektermometern sitter där fisken är som tjockast.
- 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.
- Stick för fågelkött in stektermometern i den främre och tjockaste delen av bröstköttet.
- Vid användning av stektermometer utan sladd ska handtaget peka så snett uppåt som möjligt.
- Vid tillagningens början visas i displayen först en ungefärlig tillagningstid som sedan anpassas mot slutet.
- Om du vill tillaga flera köttbitar samtidigt sätter du termometern i den köttbit som är högst.

Här kommer ytterligare tips för en njutbar måltid

- Använd bara välhängt, magert kött utan senor och fettränder. Benet måste tas ur först utifrån aktuellt recept.
- Täck inte över köttet under tillagningen.
- Köttet har en perfekt serveringstemperatur. Lägg upp köttet på förvärmade tallrikar och servera det med en mycket varm sås så att det inte svalnar så snabbt.

Anka (fylld)

4 portioner | Tillagningstid: 150–180 minuter

Ingredienser

Till ankan:

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

Till fyllningen:

2 apelsiner | tärnade
1 äpple | tärnat
1 gul lök | tärnad
½ tsk salt
Peppar
1 tsk timjan, smulad
1 lagerblad

Till såsen:

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

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
4 träspett
Steksnöre

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 i ankan med bröstsidan uppåt på bak- och stekgallret. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Se till att klubborna på ankan vänds mot luckan. Håll vatten på universalplåten.

Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Håll vitt vin, kycklingfond och apelsinjuice i en kastrull och reducera till hälften.

Ta ut ankan när tillagningstiden är avslutad, spara eventuellt fett i en mätbägare. Tillsätt 400 ml av stekskyn till såsen och koka upp.

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

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Anka | Hel |

Fylld/a

Programtid: 120–150 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 130 °C

Fuktighet: 80 %

Tillagningstid: 75 minuter

Falshöjd:

Galler på universalplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 170 °C

Fuktighet: 40 %

Tillagningstid: 30–60 minuter

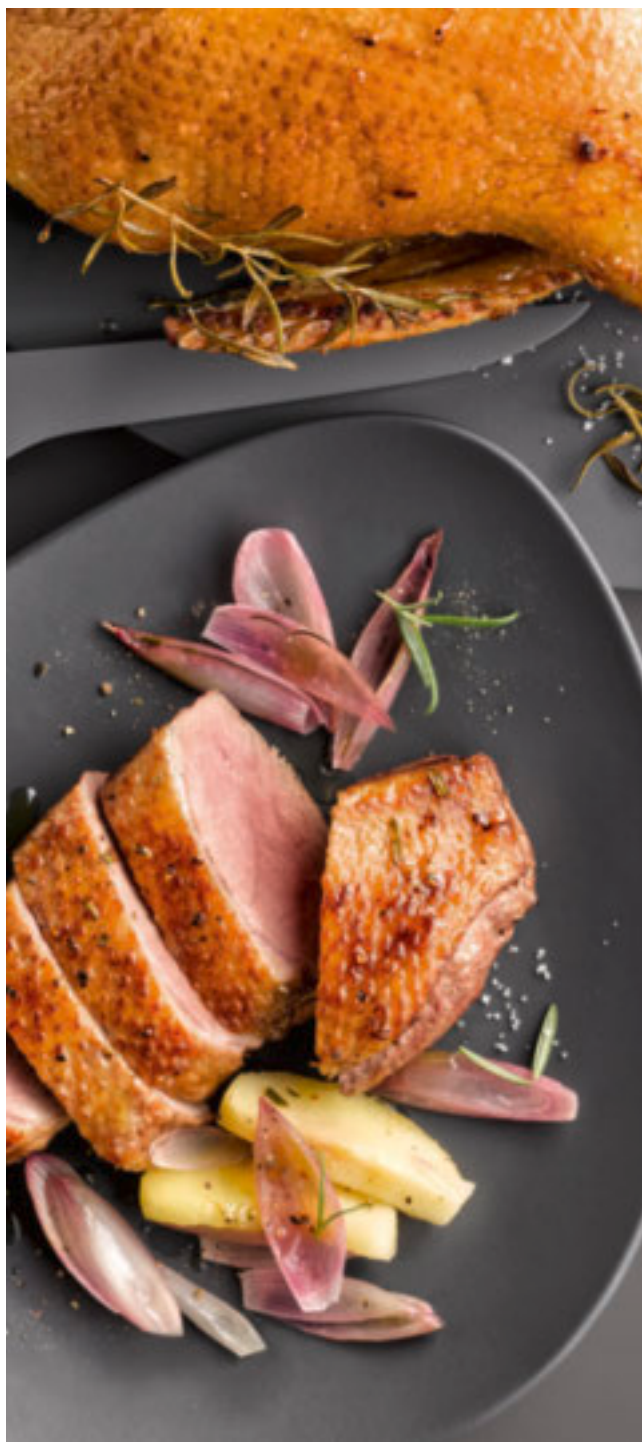
Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmlufts-

grillning

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 15 minuter



Anka (ofylld)

4 portioner | Tillagningstid: 125–155 minuter

Ingredienser

Till ankan:

1 anka (å 2 kg), tillagningsfärdig

1 tsk salt

Peppar

1 tsk timjan

750 ml vatten

Till såsen:

250 g morötter | i grova bitar

250 g rotselleri | i grova bitar

2 gula lökar | i grova bitar

2 msk olja

2 msk tomatpuré

250 ml rött vin, torrt

25 g vetemjöl, typ 405

400 ml vatten | kallt

250 g purjolök | grovtärnad

1 stjälk timjan

Salt

Peppar

Tillbehör:

Steksnöre

Galler

Universalplåt

Sil, finmaskig

Tillagning

Krydda ankan med salt, peppar och timjan, bind ihop låren med steksnöre. Lägg i ankan med bröstsidan uppåt på bak- och stekgallret.

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Se till att klubborna på ankan vänds mot luckan. Häll vatten på universalplåten. Starta automatikprogrammet eller stek enligt manuella inställningar.

Fräs morötter, rotselleri och gul lök i olja på kokzonen. Tillsätt tomatpuré och fräs vidare. Red av med $\frac{1}{4}$ av rödvinet och koka tills grönsakerna börjar brynas igen. Upprepa denna procedur tre gånger. Strö sedan vetemjöl över såsen. Fortsätt att bryna en kort stund.

Häll över vatten. Tillsätt purjolök och låt småkoka. Tillsätt timjan och låt småkoka 15 minuter.

Ta bort timjan. Pura såsen och häll den genom en fin sil i en kastrull.

Häll över stekskyn från universalplåten i en mätbägare när ankan är färdig och ta ut fett med en slev efter smak.

Tillsätt stekskyn från universalplåten till såsen och låt koka tills såsen håller ihop bra. Sila såsen genom en fin sil. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Anka | Hel | Ofyllt

Programtid: 105–135 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 130 °C

Fuktighet: 80 %

Tillagningstid: 60 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret på univer-

salplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 170 °C

Fuktighet: 40 %

Tillagningstid: 30–60 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmlufts-

grillning

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 15 minuter



Ankbröst Shanghai style

4 portioner | Tillredningstid: 15 minuter + 60 minuters marinering

Ingredienser

Till ankbröset:

4 ankbröst med skinn (à 300 g)
1 tsk salt

Till marinaden:

4 msk sojasås, söt (ketjap manis)
1 ½ msk Mirin (japanskt risvin)
1 vitlöksklyfta
1 stjärnanis, malen
1 msk sesamolja

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Sil

Tillagning

Skär flera sneda snitt i ankbröset och gnid in ankan med salt.

Rör ihop alla ingredienser till marinaden, lägg i ankbrösten och massera in marinaden och låt det stå en timme.

Skjut in bak- och stekgallret på universalplåten. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Ställ ankbrösten på bak- och stekgallret och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Häll marinaden genom en sil och koka tills du får en sås i en kastrull.

Servera marinaden med ankan.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Anka | Ankbröst Shanghai
Programtid: 6–12 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 210 °C

Uppvärmning: På

Falshöjd: 4

Tillagning 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill

Grillläge: 3

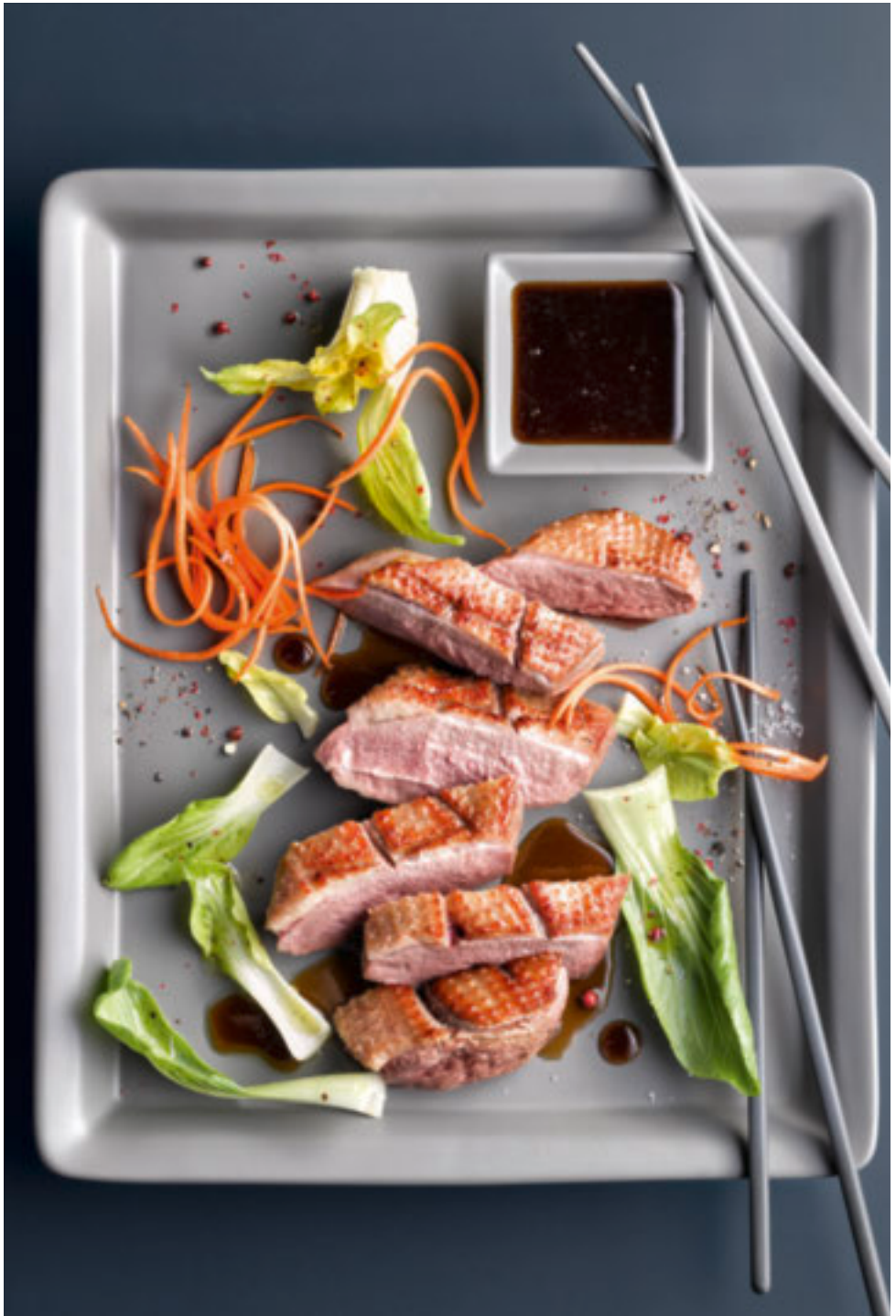
Fuktighet: 85 %

Crisp function: På

Tillagningstid: 6–12 minuter

Tips

Servera till exempel med ångad pak choi och kokosris.



Ankröst Shanghai style

Gås (ofylld)

4 portioner | Tillagningstid: 185–275 minuter

Ingredienser

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

Tillbehör:

Galler
Universalplåt

Tillagning

Gnid in gåsen in- och utvändigt med salt.

Lägg gåsen på bak- och stekgallret med bröstsidan uppåt och skjut in den med universalplåten i tillagningsutrymmet.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Gås

Programtid: 173–263 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 190 °C

Fuktighet: 40 %

Tillagningstid: 30 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret på universalplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 100 °C

Fuktighet: 80 %

Tillagningstid: 120–210 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 23 minuter



Kyckling

2 portioner | Tillagningstid: 90 minuter

Ingredienser

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

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Steksnöre

Tillagning

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

Bind ihop kycklingklubbarna med steksnöre och lägg kycklingen med bröstsidan uppåt på bak- och stekgallret, skjut in i tillagningsutrymmet så att klubbarna visar mot luckan. Skjut in universalplåten. Häll vatten på universalplåten.

Starta automatikprogrammet eller stek kycklingen enligt manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Hel
Programtid: 60–80 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 200 °C

Fuktighet: 30 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 3

Universalplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 55 %

Tillagningstid: 30–50 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Grill stor

Grillläge: 3

Tillagningstid: 15 minuter



Kyckling pilaff

4 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till kycklingen:

4 kycklingbröstfiléer
4 msk mangochutney
1 msk currypulver, medium
3 tsk spiskummin, hel
4 tsk solrosolja
Salt
Peppar

Till kryddriset:

200 g basmatiris
10 curryblad
½ kanelstång
¼ tsk gurkmeja
400 ml grönsaksbuljong
1 näve korianderblad, färska
½ citron | bara saften

För servering:

2–4 schalottenlökar | i ringar
1 msk vegetabilisk olja
1 tsk smör
Yoghurt
Mynta
Citronklyftor

Tillbehör:

Träspett
Bakplåt
Ohålat tillagningskärl, litet

Tillagning

Skär en liten ficka i kycklingbröstfiléerna. Se till att inte skära helt igenom till andra sidan. Fyll fickan med mangochutney och stäng fickan med hjälp av ett träspett.

Blanda currypulver, spiskummin och solrosolja, krydda med salt och peppar. Bred på blandningen på kycklingfiléerna och lägg dem på bakplåten.

Häll basmatiriset i ett litet ohålat tillagningskärl. Lägg även i currybladen, kanelstången, gurkmejan och grönsaksbuljongen och rör om ordentligt.

Skjut in basmatiriset på falshöjd 2 och kycklingen på falshöjd 3. Starta automatikprogrammet eller tillaga manuellt enligt tillagningssteg 1.

Ta ut basmatiriset, rör ner koriander och citronsaft, täck över och ställ åt sidan.

Manuell: Fortsätt att steka kycklingbröstfiléerna enligt tillagningssteg 2.

Bryn schalottenlöken knaprig i en stekpanna med vegetabilisk olja och smör.

Ta ut kycklingbröstfiléerna ur tillagningsutrymmet och rör ner skyn i basmatiriset.

Garnera med schalottenlök, yoghurt, mynta och citronklyftor.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Kyckling

pilaff

Programtid: 20 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion +Varmluft+

Temperatur: 180 °C

Fuktighet: 100 %

Falshöjd:

tillagningskärn utan hål (basma-

tiris): 2

bakplåt (kyckling): 3

Tillagningstid: 15 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-

funktion + Grill

Grilläge: 3

Fuktighet: 30 %

Tillagningstid: 5 minuter



Kycklingbröst

6–8 portioner | Tillredningstid: 30 minuter + 120 minuters marinerung

Ingredienser

Till marinaden:

1 tsk rivet citronskal
4 ½ msk citronsaft
5½ msk olja
2 vitlöksklyftor
3 cm ingefära | färskriven
2 tsk spiskummin, mald
1 msk koriander, mald
½ tsk cayennepeppar, mald
¼ tsk paprikapulver, söt

Till kycklingbröstfiléerna:

4 kycklingbröstfiléer, med skinn
Salt
Peppar

Till mynta-yoghurtsåsen:

200 ml yoghurt, 3,5 % fett
1 ½ msk mynta, färsk | hackad
¾ msk gräslök | hackad
2 vitlöksklyftor | finhackade
2–3 msk citronsaft
⅓ tsk havssalt, grovt

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Aluminiumfolie

Tillagning

Rör ihop ingredienser till marinaden och marinera kycklingbröstfiléerna i minst två timmar.

Salta och peppra kycklingsbröstfiléerna på båda sidor.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Lägg kycklingbröstfiléerna med skinnet uppåt på bak- och stekgallret. Skjut in bak- och stekgallret med universalplåten. Tillaga och grilla enligt programmet eller manuella inställningar.

Blanda ingredienserna till mynta-yoghurtsåsen.

Täck över kycklingbröstfiléerna med aluminiumfolie och låt stå i 5 minuter.

Skär upp kycklingbröstfiléerna och servera med mynta-yoghurtsåsen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Kycklingbröst

Programtid: 15 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 225 °C

Fuktighet: 60 %

Uppvärmning: På

Tillaga och grilla 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill

Grillläge: 3

Fuktighet: 85 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 4



Kycklingbröstfilé med torkade tomater

4 portioner | Tillredningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till kycklingbröstfiléerna:

4 kycklingbröstfileér (à 150 g),
rensade
Salt

Till färskostfyllningen:

75 g färskost naturell
30 g crème fraîche
15 g basilika
15 g oregano
Salt
Peppar
Koriander
50 g tomater, torkade, inlagda
i olja

Tillbehör:

Sil
Hålat tillagningskärl
4 träspett

Tillagning

Skär upp en öppning i sidan på kycklingbröstfilén och salta.

Rör ihop färskost, crème fraîche, basilika och oregano och krydda med salt, peppar och koriander.

Låt tomaterna rinna av ordentligt i en sil, skär dem i små bitar och rör ner dem i färskostfyllningen.

Fyll färskostfyllningen i kycklingbröstfiléerna och förslut dem vid behov med träspett.

Lägg i ett hålat tillagningskärl och tillaga enligt inställningarna.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter



Kycklingklubbor

4 portioner | Tillagningstid: 95 minuter

Ingredienser

Kycklingklubbor:

2 msk olja

1½ tsk salt

Peppar

1 tsk paprikapulver

4 kycklingklubbor (à 200 g),
tillagningsfärdiga

Till grönsakerna:

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 röda lökar

2 vitlöksklyftor | lätt pressade

200 g körsbärstomater

4 msk olja

2 stjälkar rosmarin, färsk

4 stjälkar timjan, färsk

200 ml tomatersås, passerade

100 ml grönsaksbuljong

1 tsk socker

½ tsk salt

Peppar

Paprikapulver, starkt

Tillbehör:

Galler

Universalplåt

Gourmetpanna

Tillagning

Blanda olja, salt, peppar och paprika och pensla klubborna med blandningen.

Lägg kycklingklubborna på bak- och stekgallret och skjut in dem i tillagningsutrymmet. Skjut in universalplåten. Starta automatikprogrammet eller stek kycklingklubborna enligt manuella inställningar.

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 tomatersås 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 | Kyckling-
klubba

Programtid: 42 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+

Temperatur: 200 °C

Fuktighet: 30 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 3

Universalplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion +Varmluft+

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 55 %

Tillagningstid: 15 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Grill stor

Grillläge: 3

Tillagningstid: 12 minuter



Paprikakykling

4 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

2 paprikor, gul | i stora bitar
2 paprikor, röd | i stora bitar
4 schalottenlökar | i stora bitar
2 vitlöksklyftor
4 kycklinglår
Salt
Paprikapulver, söt
1 citron | bara saften
100 ml syrad grädde

Tillbehör:

Gourmetpanna
Stavmixer

Tillagning

Lägg paprika, schalottenlök och vitlök i gourmetpannan.

Krydda kycklinglåren med salt och paprikapulver och fördela dem på grönsakerna.

Häll över citronsaft på grönsakerna och kycklinglåren och sätt in gourmetpannan i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller stek enligt manuella inställningar.

Ta ut kycklinglåren ur gourmetpannan och håll varmt.

Purea paprikasåsen, tillsatt syrad grädde och rör ihop.

Smaka av med salt och lägg i kycklinglåren igen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Paprikakykling

Programtid: 45 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 225 °C

Fuktighet: 70 %

Falshöjd: 2

Tillagningstid: 20 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 160 °C

Fuktighet: 40 %

Tillagningstid: 20 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill

Grillläge: 3

Fuktighet: 10 %

Tillagningstid: 5 minuter

Tips

Som tillbehör lämpar sig polenta, pasta eller spätzle.



Kalkon (fylld)

8 portioner | Tillagningstid: 180–205 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

Till såsen:

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

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl
6 träspett
Steksnöre
Galler
långpanna
Sil, finmaskig
Ångtät folie

Tillagning

Droppa madeiran över russinen. Lägg lök och häll olja i ett ohålat tillagningskärl, täck över och skjut in i tillagningsutrymmet. Fräs löken enligt inställningarna.

Tillsätt ris, vatten, salt, pistagekärnor och inlagda russin och tillaga riset enligt inställningarna. 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 på bak- och stekgallret så att klubborna visar mot luckan. Skjut in bak- och stekgallret tillsammans med långpannan. Starta automatikprogrammet eller tillaga kalkonen enligt manuella inställningar.

Ta ut kalkonen. Häll stekskyn genom en sil i en kastrull. Tillsätt vatten och crème fraîche. Rör ner stärkelse i vatten för att reda såsen. Koka sedan upp. Smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött| Fågel| Kalkon| Hel

Programtid: 125–150 minuter

Ånga lök

Special| Ånga lök

Programtid: 4 minuter

Koka ris

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 14 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 190 °C

Fuktighet: 40 %

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret på långpanna: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 70 %

Tillagningstid: 95–120 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 10 minuter



Kalkon (fylld)

Kalkonbröst med grön-vit sparrisgryta

4 portioner | Tillagningstid: 110 minuter

Ingredienser

Till kalkonbröset:

2 msk olja
1 tsk salt
½ tsk peppar
1 kg kalkonbröst, rensat

Till grönsakerna:

600 g sparris, vit
600 g sparris, grön
500 ml vatten
Salt
1 tsk smör
1 tsk socker

Till såsen:

50 g smör
1 knippe salladslök | i tunna skivor
30 g vetemjöl, typ 405
100 ml grädde
¼ citron, ekologisk | rivet skal och saft
1 tsk socker
Peppar
1 knippe körvel (å 15 g) | finhackade blad

Tillbehör:

Galler
Universalsplåt
Sil

Tillagning

Blanda ihop olja med salt och peppar och pensla kalkonbröset med blandningen.

Lägg kalkonbröset på bak- och stekgallret och sätt in bak- och stekgallret och universalsplåten i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller stek enligt manuella inställningar.

Skölj sparrisen. Skala den vita sparrisen hel, skär av sparristopparna. Skala endast den undre tredjedelen på den gröna sparrisen. Skär av träiga sparrisändar, skär stänglarna i ca 4 cm långa bitar.

Lägg de träiga sparrisändarna och skalet i en kastrull, häll över vatten så att sparrisen täcks och koka upp. Salta lätt och låt koka 10 minuter under lock. Häll genom en sil och samla upp vätskan.

Häll vätskan i en kastrull, tillsätt smör och socker och koka upp. Tillsätt den vita sparrisen (utan topparna) och tillaga i 5 minuter. Tillsätt den gröna sparrisen och de vita topparna och fortsätt tillagningen i 3–5 minuter. Häll av sparrisspadet och samla upp den.

Smält smör i en kastrull till såsen på medelhög effekt, tillsätt salladslöken och fräs den glansig. Strö över vetemjöl, fortsätt tillagningen och red av med sparrisspadet. Låt småkoka i 3–4 minuter. Tillsätt grädde och smaka av med citronskal, citronsaft, socker, salt och peppar.

Lägg sparrisen i såsen och värm upp. Rör ner körvelbladen.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kalkon | Kalkonbröst | Stekning

Programtid: 87 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 170 °C

Fuktighet: 65 %

Tillagningstid: 85 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 3

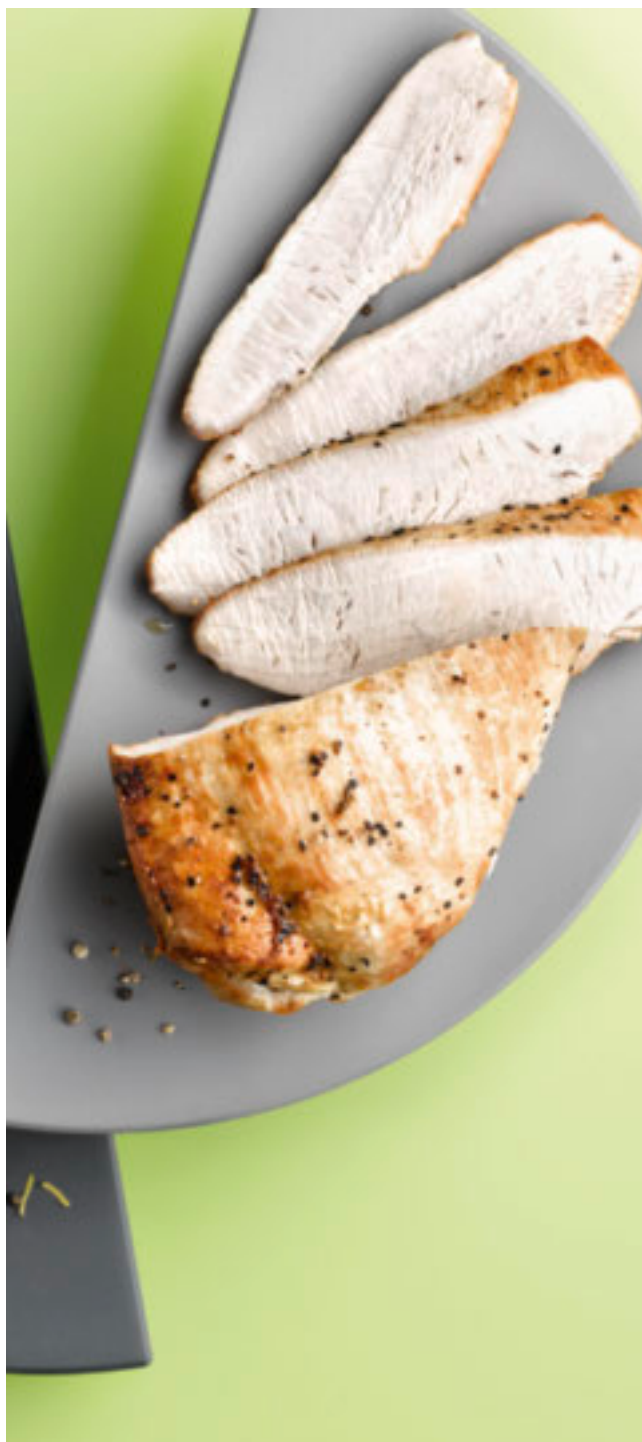
Universalplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Grill stor

Grilläge: 3

Tillagningstid: 2 minuter



Kalkonlår

4 portioner | Tillagningstid: 115 minuter

Ingredienser

Till kalkonlåren:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kalkonlår med ben (å 1,2 kg),
tillagningsfärdigt

Till såsen:

150 ml vatten

200 ml grädde

200 g mangochutney

1 burk aprikoshalvor (å 280 g) |
i bitar

Salt

Peppar

Tillbehör:

Galler

Universalplåt

Sil, finmaskig

Steksnöre

Tillagning

Blanda olja med salt och peppar och pensla kalkonlåret med blandningen. Lägg kalkonlåret med skinnsidan uppåt på bak- och stekgallret. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Ta ut kalkonlåret. Lös upp stekskyn med vatten och håll genom en sil i en kastrull. 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 | Kalkonlår

Programtid: 95 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 200 °C

Fuktighet: 30 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 2

Universalplåt: 1

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 55 %

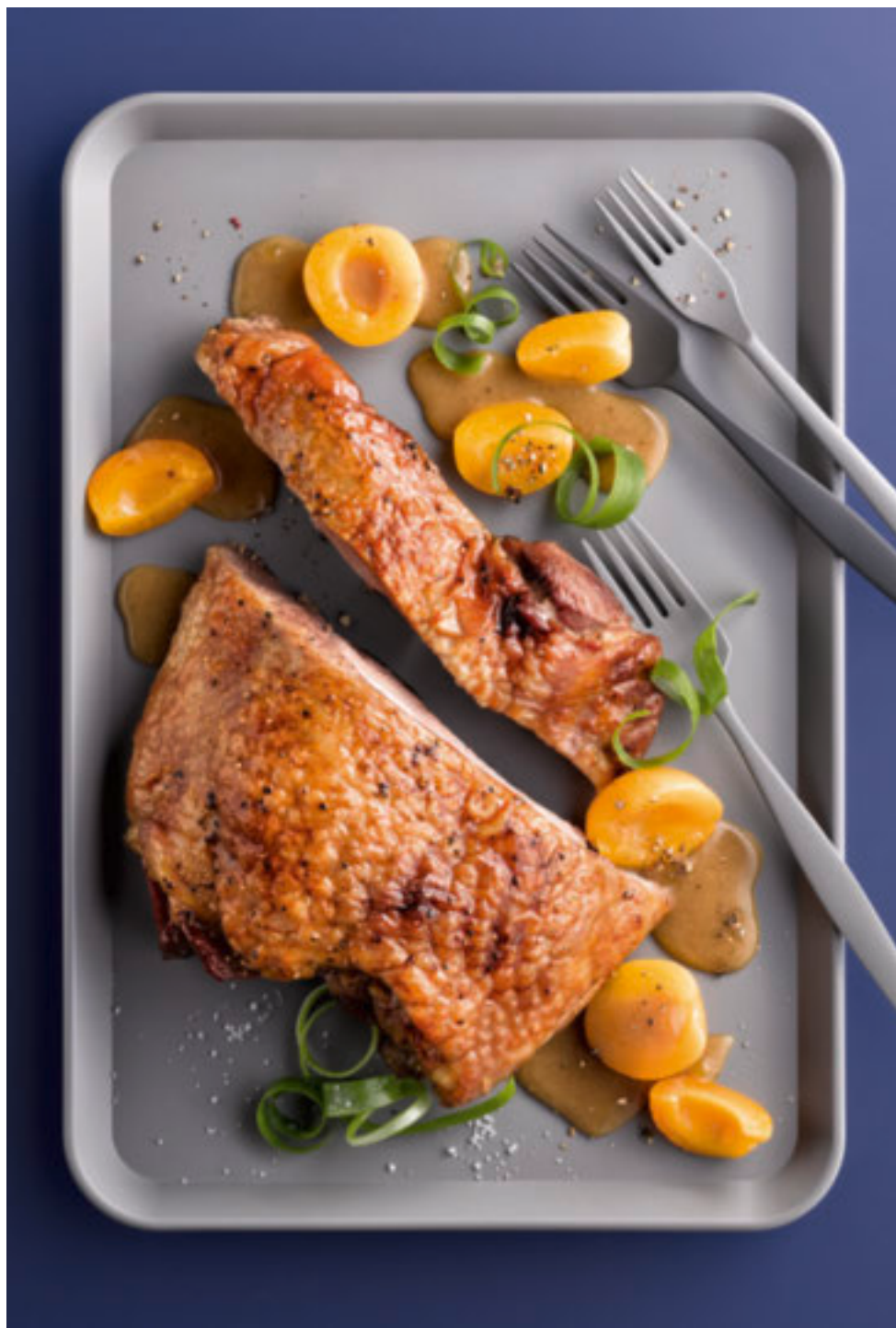
Tillagningstid: 60 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 200 °C

Tillagningstid: 20 minuter



Struts (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 195 minuter

Ingredienser

1 msk olja
Salt
Peppar
800 g strutskött, rensat

Tillbehör:

Universalplåt
Galler

Tillagning

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrym-
met. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella
inställningar.

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

Lägg strutsköttet på bak- och stekgallret och stek enligt program-
met eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Strutskött | Gourmettillagning

Programtid: 190–195 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Tikka Masala med ris

4 portioner | Tillredningstid: 60 minuter + 30 minuters marinerings

Ingredienser

Till marinaden:

4 vitlöksklyftor
2½ cm ingefära
1 chili, röd, stor
2 tsk spiskummin, mald
2 tsk koriander, mald
1 tsk gurkmeja
1 tsk paprikapulver
1 tsk Garam Masala
1 tsk salt
1½ msk olja
100 ml yoghurt, 3,5 % fett

Till kycklingen:

500 g kycklingbröstfilé, ren-
sad | tärnad

Till såsen:

2 gula lökar | i strimlor
1 msk olja
1 msk smör
1 burk tomat, hackade
(à 400 g)
1 msk tomatpuré
1 msk mangochutney
100 ml grädde

Till riset:

300 g basmatiris
450 ml vatten

Garnering:

½ knippe koriander (à
70 g) | hackad

Tillbehör:

2 ohålad tillagningskär
Stavmixer

Tillagning

Blanda vitlök, ingefära och chili med kryddor, salt och olja och mixa med en stavmixer. Rör sedan ner blandningen i yoghurten och låt kycklingbröstfilén marinera i minst 30 minuter.

Fräs löken glansig i olja och smör på kokzonen i 10–12 minuter. Lägg i kycklingbröstfilén och håll över marinaden och tillaga ytterligare 3–4 minuter på medelhög effekt. Tillsätt tomaterna, tomatpurén, mangochutney och grädden. Koka upp kort.

Lägg allt i ett ohålat tillagningskär och täck över. Starta automatikprogrammet eller tillaga manuellt enligt tillagningssteg 1.

Lägg basmatiriset i ett ohålat tillagningskär och håll över vatten.

Automatikprogram:
Tillsätt basmatiriset enligt programmet och fortsätt tillagningen.

Manuell:
Tillsätt basmatiriset fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Garnera med koriander.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Kyckling Tikka Masala m. ris
Programtid: 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 15 minuter
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 15 minuter



Kalvfilé (stek)

4 portioner | Tillredningstid: 60–90 minuter

Ingredienser

Till kalvfilén:

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

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
Stektermometer
Universalplåt
Sil, finmaskig

Tips

Istället för torkade murklor går det bra att använda karljohansvamp.

Tillagning

Vänd den platta sidan av kalvfilén till hälften och bind med steksnöre.

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

Lägg kalvfilén på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet och stek kalvfilén enligt programmet eller manuella inställningar.

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 vatten för att reda såsen. Koka snabbt upp igen. Smaka av med salt, peppar och socker.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvfilé | Hel | Stekning
Programtid: cirka 30–60 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning
Temperatur: 175 °C (rosa), 165 °C (medium), 160 °C (genomstekt)
Kärntemperatur: 45°C (rosa), 55°C (medium), 75°C (genomstekt)
Tillagningstid: cirka 30 minuter (rosa), 45 minuter (medium), 60 minuter (genomstekt)
Falshöjd:
Bak- och stekgallret: 3
Universalplåt: 2



Kalvfilé (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 90–170 minuter

Ingredienser

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

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Steksnöre

Tillagning

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Vänd den platta sidan av kalvfilén till hälften och bind med steksnöre.

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvfilén med blandningen. Lägg kalvfilén på bak- och stekgallret och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvfilé | Hel | Gourmettillagning

Programtid: 78–160 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



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

Till såsen:

1 gul lök
1 nejlika
2 morötter
50 g selleri
1 msk tomatpuré
800 ml kalvbuljong
150 ml vatten
75 g grädde
1½ msk majsstärkelse
2 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Stavmixer
Sil, finmaskig

Tips

För större kalvlägg förlängs tillagningstiden per 500 g högre vikt med ca 30 minuter med tillagningssteg 1.

Tillagning

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

Lägg kalvläggen på bak- och stekgallret och skjut in det tillsammans med universalplåten i tillagningsutrymmet och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Fräs grönsakerna gyllenbruna i en kastrull på hög effekt. Tillsätt tomatpurén och fräs vidare en kort stund. Häll över buljongen och grönsakerna och tillaga på medelhög effekt.

Ta ut kalvläggen från bak- och stekgallret, lös upp stekskyn med vatten och håll i en kastrull.

Ta bort nejlikan från löken och purea grönsakerna. Sila det du har mixat, håll 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: 127 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.
Temperatur: 100 °C
Fuktighet: 84 %
Tillagningstid: 110 minuter

Falshöjd:
bak- och stekgallret på universalplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning
Temperatur: 190 °C
Tillagningstid: 17 minuter



Kalvsadel (stek)

4 portioner | Tillredningstid: ca 40–70 minuter

Ingredienser

2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
1 kg kalvsadel (utan ben), tillag-
ningsfärdig

Tillbehör:

Galler
Stektermometer
Universalplåt

Tillagning

Blanda olja, salt och peppar och pensla kalvsadeln med bland-
ningen.

Stick in en stektermometer och lägg kalvsadeln på bak- och
stekgallret. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillag-
ningsutrymmet. Tillaga kalvsadeln enligt programmet eller manuella
inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvsadel | Bit | Stekning

Programtid: cirka 30–60 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 175 °C (rosa), 165 °C (medium), 160 °C (genomstekt)

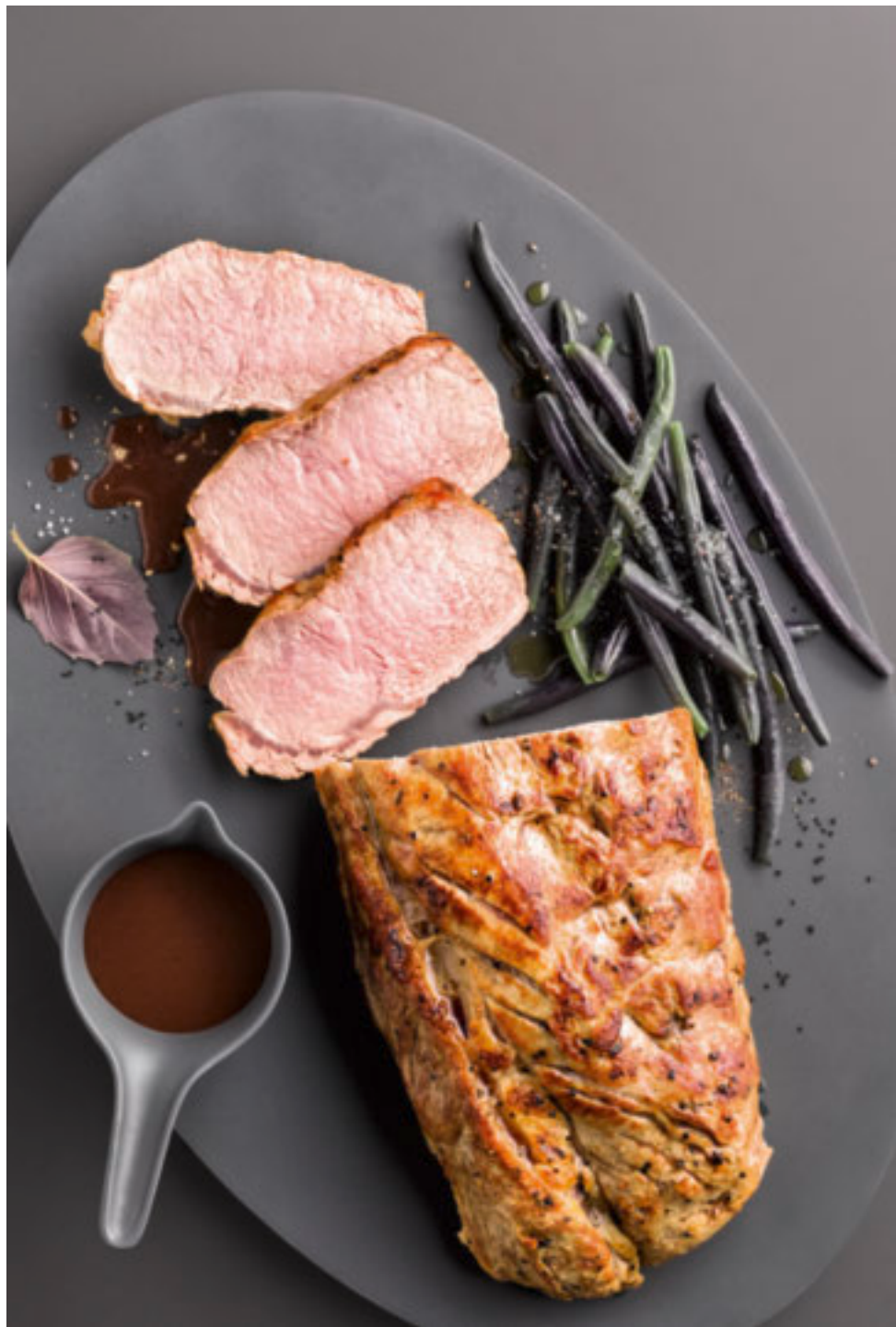
Kärntemperatur: 45°C (rosa), 55°C (medium), 75°C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 30 minuter (rosa), 45 minuter (medium), 60 mi-
nuter (genomstekt)

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 3

Universalplåt: 2



Kalvsadel (stek)

Kalvsadel (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 90–170 minuter

Ingredienser

Till steken:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

1 kg kalvsadel (utan ben),
tillagningsfärdig

Tillbehör:

Galler

Universalplåt

Tillagning

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

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

Lägg kalvsadeln på bak- och stekgallret och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Kalv | Kalvsadel | Bit | Gourmettillagning

Programtid: 78–160 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Kalvsadel (gourmetstekning)

Kalvstek

4 portioner | Tillagningstid: 130 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 mårben (kalv eller oxe)

Till såsen:

250 ml grädde

1 tsk majsstärkelse

1 msk vatten | kallt

Salt

Peppar

Tillbehör:

Universalplåt

Stavmixer

Sil, finmaskig

Tillagning

Tärna morötter, tomater och gul lök grovt.

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

Lägg kalvköttet på universalplåten, fördela grönsakerna och mårbenen runt köttet. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Ta bort kalvköttet från universalplåten och håll stekskyn genom en sil i en mätbägare.

Häll 400 ml av stekskyn (utöka eventuellt mängden med vatten) och hälften av grönsakerna i en kastrull och purea. Sila det du har mixat, håll 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: 90 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill

Grillläge: 3

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 100 °C

Fuktighet: 84 %

Tillagningstid: 70 minuter



Lammlägg

6 portioner | Tillagningstid: 210 minuter

Ingredienser

6 lammlägg (à 250–300 g)
Salt
Peppar
2 skivor bacon | tärnat
1 gul lök
3 msk tomatpuré
1 tsk kanel
2 tsk spiskummin
6 kryddnejlikor
4 vitlöksklyftor, stora | skalade
250 ml rödvin
100 ml spad från oxkött
600 ml kycklingbuljong
2 apelsiner | bara det rivna skalet
1 kvist rosmarin

Tillbehör:

Gourmetpanna

Tillagning

Lägg lammlägget i gourmetpannan, krydda med salt och peppar. Tillsätt resten av ingredienserna.

Ställ in gourmetpannan i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Vänd efter ca 85 minuter.

Ta ut lammlägget ur gourmetpannan, ställ åt sidan och håll varm.

Koka upp vätskan på kokzonen, ta bort fett och fasta bitar. Tryck sönder vitlöken och lägg den i såsen. Koka tills såsen tjocknar. Krydda med salt och peppar.

Lägg lammlägget i gourmetpannan, håll över såsen och servera.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammlägg

Programtid: 170 minuter

Manuell

Tillagning

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 130 °C

Fuktighet: 90 %

Tillagningstid: 170 minuter

Falshöjd: 3



Lammstek (gourmetstekning)

6 portioner | Tillagningstid:

Ingredienser

Till fyllningen:

100 g manchego-ost | finriven
100 g valnötter | hackade
100 g torkade plommon | urkärnade och hackade
1 tsk salt
Peppar
1 msk provencekrydda

Till lammsteken:

1 lammstek, utan ben (å 1,4 kg), rensad
2 msk olja
1 tsk salt
Peppar

Till såsen:

250 g morötter | i grova bitar
250 g rotselleri | i stora bitar
2 gula lökar | i grova bitar
2 msk olja
2 msk tomatpuré
250 ml rött vin, torrt
25 g vetemjöl, typ 405
400 ml grönsaksbuljong
400 ml vatten | kallt
250 g purjolök
3 stjälk persilja
Salt
Peppar

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Steksnöre
Gourmetpanna
Sil, finmaskig

Tillagning

Blanda manchego-ost, valnötter och torkade plommon till en massa. Smaka av med salt, peppar och provencekrydda.

Lägg lammsteken på arbetsskivan, lägg på fyllningen, rulla upp och bind ihop till en rullad med matlagningssnöre.

Lägg lammköttet på bak- och stekgallret och sätt in tillsammans med universalplåten i tillagningsutrymme. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Fräs morötter, rotselleri och gul lök i olja i gourmetpannan på kokzonen.

Tillsätt tomatpuré och fräs vidare. Red av med ¼ av rödvinet och koka tills grönsakerna börjar brynas igen. Upprepa denna procedur tre gånger. Strö sedan vetemjöl över såsen. Fortsätt att bryna en kort stund.

Häll över grönsaksbuljong och vatten. Tillsätt persilja och purjolök. Låt koka tills såsen får en bra bindning. Häll såsen genom en sil i en kastrull.

Ta bort lammköttet från bak- och stekgallret. Häll stekskyn från universalplåten genom en sil och i såsen.

Tips

För mindre lammstekar förkortas tillagningstiden per 500 g lägre vikt med ca 30 minuter med tillagningssteg 2. För större lammstekar förlängs tillagningstiden per 500 g högre vikt med ca 30 minuter med tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammklubba |

Gourmettillagning

Programtid: 170–210 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Lammsadel (gourmetstekning)

2 portioner | Tillagningstid: 160 minuter

Ingredienser

Till lammsadeln:

1 kg lammsadel med ben, tillagningsfärdig
2 msk olja
1 tsk salt
Peppar

Tillbehör:

Galler
Universalplåt

Tillagning

Sätt bak- och stekgallret på universalplåten och skjut in i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnen enligt tillagningssteg 1.

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

Ställ lammsadeln på bak- och stekgallret och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Lamm | Lammsadel | Gourmettillagning

Programtid: 151 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Lammsadel (gourmetstekning)

Pannbiffar med paprika och avokadokräm

4 portioner | Tillredningstid: 50 minuter

Ingredienser

Till grönsakerna:

1 lök | finhackad
½ paprika, röd | tärnad
1 msk olivolja
Salt
1 tsk paprikapulver, starkt

Till pannbiffarna:

1 småfranska (gårdagens)
Vatten | ljummet
500 g nötfärs
1 ägg, storlek M
Salt
Peppar
2–3 msk ströbröd

Till avokadokrämen:

2 avocador, mogna (à 230 g)
2 msk citronsaft
150 g färskost naturell
1–2 vitlöksklyftor | finhackade
Cayennepeppar
2 tomater (à 100 g) | skalade och fintärnade
½ paprika, gul | fintärnad

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl
Galler

Tillagning

Sätt olivolja, lök och paprika i det ohålade tillagningskärlet, sätt in det i tillagningsutrymmet och ånga löken enligt inställningarna. Krydda med salt och paprikapulver och låt svalna.

Mjuka upp småfranskorna i lite vatten och tryck ut dem.

Blanda småfranskorna med köttfärs, de ångade grönsakerna och ägget och krydda med salt och peppar. Om degen med köttfärs är för mjuk lägger du till lite extra ströbröd.

Forma 8 platta pannbiffar, sätt in dem på gallret i tillagningsutrymmet och grilla enligt inställningarna.

Till avokadokrämen: Mosa avokadon med citronsaft.

Blanda den mosade avokadon med färskost och vitlök och smaka av med salt och cayennepeppar. Blanda i tomat- och paprikatärningarna.

Inställning

Ånga lök

Special| Ånga lök
Programtid: 4 minuter

Grillning

Tillagningsfunktioner: Grill stor

Grilläge: 3

Tillagningstid: 20 minuter (vänd maten efter två tredjedelar av tiden)

Falshöjd:

bak- och stekgallret: 4

Långpanna: 2

Tips

Ånga tomaterna tillsammans med olivolja, lök och paprika för att skala dem. Ta ut tomaterna efter 1 minuts tillagningstid.



Pannbiffar med paprika och avokadokräm

Kåldolmar

4 portioner | Tillagningstid: 85 minuter

Ingredienser

Till vitkålen:

1 vitkålshuvud (à 1,2 kg)

Till fyllningen:

2 småfranskor

1 gul lök | fintärnad

30 g skirat smör

450 g köttfärs, hälften nötkött,

hälften fläskkött

1 ägg, storlek M

2 vitlöksklyftor | finhackade

Salt

Peppar

Mejram

2 tsk persilja | hackad

Till grönsakerna:

4 schalottenlökar | fintärnade

2 vitlöksklyftor | finhackade

2 paprikor (à 175 g),

gula | grovtärnade

2 paprikor (à 175 g),

röda | grovtärnade

100 ml syrad grädde

1 citron | bara saften

Tillbehör:

Ohålat tillagningskäril

Stavmixer

Tillagning

Ta bort de bittra delarna på vitkålshuvudet och blanchera enligt inställning i ett ohålat tillagningskäril.

Lossa de yttre bladen och lägg ut dem på arbetskivan.

Mjuka upp småfranskorna i lite vatten, tryck ut dem och passera.

Fräs löken i skirat smör.

Blanda köttfärs, massan med småfranskorna, ägg, vitlök, kryddor, persilja och lök.

Platta till vitkålsbladen och fördela fyllningen på dessa. Vik in vitkålsbladen från sidan och rulla ihop.

Lägg schalottenlök, vitlök och paprika i ett ohålat tillagningskäril, lägg kåldolmar med förslutningen nedåt på grönsaksbädden och starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Ta ut kåldolmarna ur det ohållade tillagningskärilet och håll dem varma.

Tillsätt syrad grädde och citronsaft till grönsakerna, purea med en stavmixer och smaka av med salt.

Automatikprogram och manuell:

Lägg kårulladerna i paprikasåsen och tillaga färdigt enligt tillagningssteget.

Inställning

Automatikprogram och manuell

Blanchera vitkålen

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: 10–15 minuter

Inställning

Automatikprogram

Tillaga kålrulladerna
Kött | Nöt | Kåldolmar
Programtid: 30 minuter

Manuell

Tillaga kålrulladerna
Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 30 minuter

Automatikprogram och manuell

Avsluta tillagningen
Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 5 minuter



Oxfile

4 portioner | Tillagningstid: 40–90 minuter

Ingredienser

Till oxfilén:

450–650 g oxfilé, rensad (i ett stycke eller medaljonger)

3 msk olja

250 g crème fraiche

70 g majonnäs

3 tsk pepparrotskräm

2 tsk senap, grovkornig

3–4 tomater, torkade | fin-

hackade

Salt

Peppar

1–2 baguettehalvor | delade på längden

Garnering:

100 g ruccola

Tillbehör:

Steksnöre

Ohålat tillagningskäril

Tillagning

Bind ihop oxfilén tills det blir ett jämnt stycke.

Värm olja i en stekpanna och bryn oxfilén gyllenbrun i ett ohålat tillagningskäril och tillaga enligt programmet eller manuella inställningar.

Låt oxfilén vila 5–10 minuter efter stekning. Rör ihop crème fraiche, majonnäs, pepparrotskräm, senap, tomater, salt och peppar och bred massan på baguettehalvorna.

Skär oxfilén i mycket tunna skivor och lägg dem på baguettehalvorna. Garnera med ruccola.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfilé | Bit | Ångkokning

Programtid stycke: 60 minuter

Kött | Nöt | Oxfilé | Medaljonger | Tillagning låg temperatur

Programtid för medaljonger: 20 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 53 °C (blodig), 63 °C (medium), 75 °C (genomstekt)

Tillagningstid för en bit: 70 minuter (blodig), 60 minuter (medium), 50 minuter (genomstekt)

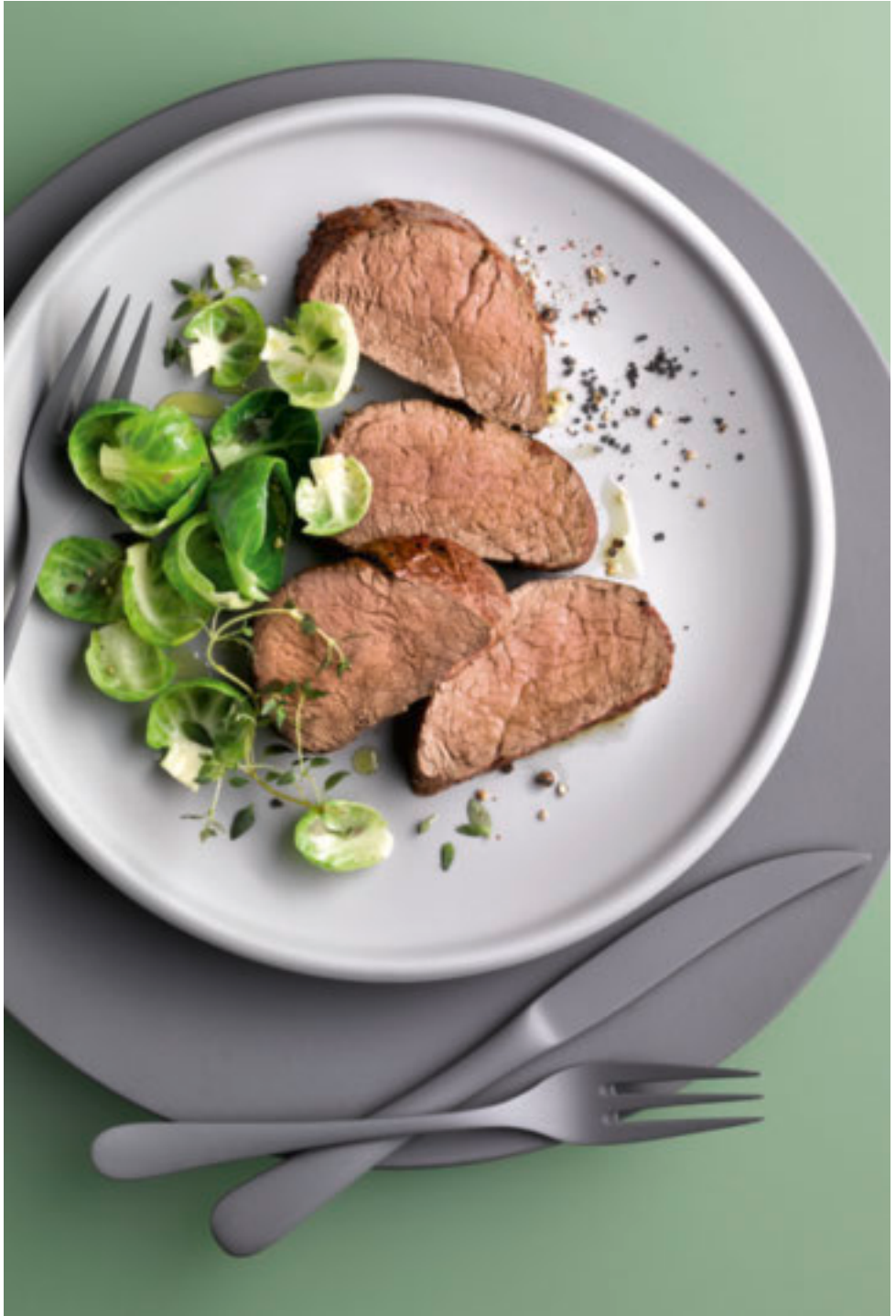
Tillagningstid för medaljonger (1 cm tjocka): 10 minuter

Tillagningstid för medaljonger (2 cm tjocka): 30 minuter (blodig), 20 minuter (medium), 20 minuter (genomstekt)

Tillagningstid för medaljonger (3 cm tjocka): 40 minuter (blodig), 30 minuter (medium), 30 minuter (genomstekt)

Tips

Tillagningsgraden beror på hur tjock köttbiten är. För tunna köttbitar rekommenderas att först välja en kortare tillagningstid.



Oxfile (stek)

4 portioner | Tillredningstid: ca 45–100 minuter

Ingredienser

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

Tillbehör:

Galler
Stektermometer
Universalplåt

Tillagning

Vänd den platta sidan av oxfilén till hälften och bind med steksnöre.

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

Lägg oxfilén på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrym- met. Tillaga oxfilén enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfile | Bit | Stekning
Programtid: cirka 35–75 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 175 °C (blodig), 170 °C (medium), 165 °C (genomstekt)

Kärntemperatur: 45°C (blodig), 55°C (medium), 75°C (genom- stekt)

Tillagningstid: cirka 35 minuter (blodig), 55 minuter (medium), 90 mi- nuter (genomstekt)

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 3

Universalplåt: 2



Oxfile (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 90–225 minuter

Ingredienser

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

Tillbehör:

Galler
Universalplåt

Tillagning

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrym-
met. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella
inställningar.

Vänd den platta sidan av oxfilén till hälften och bind med steksnöre.

Blanda olja, salt och peppar och pensla oxfilén med blandningen.
Lägg oxfilén på bak- och stekgallret och stek enligt programmet
eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfile | Bit | Gourmettillagning

Programtid: 80–213 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Pocherad oxfilé med grönsaker

2 portioner | Tillredningstid: 50 minuter

Ingredienser

Till grönsakerna:

250 ml oxbuljong
200 g morötter | i lagom stora bitar
200 g blomkål | i buketter
2 zucchini (å 200 g) | i lagom stora bitar
8 salladslökar | utan de gröna bladen
100 g sockerärter

Till oxfilén:

500 g oxfilé, putsad
Persilja | hackad

Tillbehör:

Ohålat tillagningskär

Tillagning

Tillaga oxbuljongen i ett ohålat tillagningskär med morötter och blomkål enligt tillagningssteg 1.

Tillsätt zucchini, salladslök och sockerärter och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Ta ut grönsakerna ur grönsaksspadet och ställ varmt.

Skär oxfilén i 1 cm tjocka skivor och pochera i spadet enligt tillagningssteg 3.

Anrätta köttet med grönsakerna, strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter



Pocherad oxfilé med grönsaker

Oxgryta

8 portioner | Tillagningstid: 250 minuter

Ingredienser

30 g smör
3 msk olja
1,2 kg högre, tillagningsfärdigt
| tärnat
Peppar
Salt
500 g gula lökar | fintärnade
2 lagerblad
4 kryddnejlikor
1 msk socker, brunt
2 msk vetemjöl, typ 405
1,2 l oxbuljong
70 ml vinäger

Tillbehör:

Gourmetpanna

Tillagning

Värm upp smör i gourmetpannan. 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 socker och fortsätt stekningen i ytterligare 3 minuter.

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

Tillsätt oxbuljongen och vinäger under omrörning till en slät sås.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Ställ gourmetpannan i tillagningsutrymmet och grädda enligt programmet eller manuella inställningar. Rör om efter ca 90 minuter.

Krydda med salt och peppar innan du serverar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Nötpyttipanna | Stekning

Programtid: 180 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 150 °C

Fuktighet: 90 %

Uppvärmning: På

Tillagningstid: 180 minuter

Falshöjd: 3



Oxrullader

8 portioner | Tillagningstid: 150 minuter

Ingredienser

Till oxrulladerna:

8 oxrullader, i skivor (nötinnanlår)
(å 150 g)
Salt
Peppar

Till fyllningen, variant 1:

8 msk senap
200 g gula lökar | fintärnade
100 g bacon | tärnat
8 ättiksgurkor, medelstora
(å 30 g) | delade på längden i
fyra delar

Till fyllningen, variant 2:

8 msk tomatpuré
150 g gula lökar | i tunna strimlor
200 g paprika, röda | i tunna
strimlor
200 g fetaost | i tunna skivor

Till soppsörensakerna:

70 g gul lök | grovtärnad
100 g morötter | grovtärnade
100 g selleri | grovtärnad
100 g purjolök | grovtärnad
2 msk tomatpuré

Till såsen:

50 g socker
250 ml rött vin, torrt
1 lagerblad
1 tsk enbär
½ tsk pepparkorn
Salt
Peppar
1 msk majsstärkelse
1 msk vatten

Tillagning

Blanda lök, morötter, selleri och purjolök med tomatpuré.

Lägg ut oxrulladerna på arbetsskivan och krydda med salt och peppar. Beroende på vilken fyllning du väljer; bred på senap eller tomatpuré och fördela fyllningen. Rulla upp oxrulladerna och fäst med träspett och matlagningssnöre.

Lägg oxrulladerna med soppsörensakerna på universalplåten. Starta automatikprogrammet eller stek enligt manuella inställningar.

Karamellisera socker på medelhög effekt i en medelstor kastrull medelbrun, red av med rött vin. Tillsätt kryddor och reducera vätskan.

Häll över stekskyn från universalplåten med soppsörensakerna i kastrullen. Mixa allt och sila genom en fin sil. Krydda med salt och peppar. Rör ner stärkelse i vatten för att binda såsen.

Tillbehör:

8 träspett
Steksnöre
Universalplåt
Stavmixer
Sil, finmaskig

Tips

Om formen på oxrulladerna (skivorna) är mycket ojämn kan utstickande ställen fällas inåt mot fyllningen och rullas in.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxrullader |
Programtid: 105 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funktion + Grill

Grilläge: 3

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funkt.+ över-/underv.

Temperatur: 100 °C

Fuktighet: 84 %

Tillagningstid: 90 minuter



Nötstek

4 portioner | Tillagningstid: 270 minuter

Ingredienser

Till steken:

2 morötter | grovtärnade
2 lökar | grovtärnade
50 g selleri | grovtärnad
2 msk olja
1 tsk salt
Peppar
1 kg nötkött (lår eller bog), tillag-
ningsfärdigt
1 lagerblad

Till såsen:

200 ml vatten eller kalvbuljong
125 g crème fraîche
1 tsk majsstärkelse
1 msk vatten | kall
Salt
Peppar

Tillbehör:

Universalplåt
Stavmixer
Sil, finmaskig

Tips

För större köttbitar förlängs tillagningstiden per 500 g högre vikt med ca 30 minuter med tillagningssteg 2. För mindre köttbitar förkortas tillagningstiden per 500 g lägre vikt med ca 30 minuter med tillagningssteg 2.

Tillagning

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

Lägg nötköttet på universalplåten, tillsätt grönsaker och lagerbladet och skjut in den i tillagningsutrymmet.

Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Ta bort nötköttet från universalplåten och håll stekskyn genom en sil i en mätbägare.

Utöka stekskyn med vatten eller kalvbuljong till 400 ml och håll med hälften av grönsakerna i en kastrull och purea. 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: 225 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill

Grillläge: 3

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 20 minuter

Falshöjd: 3

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Fuktighet: 84 %

Tillagningstid: 205 minuter



Oxgryta

4 portioner | Tillredningstid: 150 minuter

Ingredienser

Till oxköttet:

60 g vetemjöl
peppar | färskmalad
1 kg nötkött (bog) | finhackat
3 msk olja
1 gul lök, stor | i tunna ringar
1 stång purjolök, stor | i tunna ringar
350 g morötter | tärnade
3 stänger selleri | tärnade
250 g champinjoner | delade i fyra delar
2–3 kvistar timjan
2 lagerblad
200 ml oxbuljong
200 ml mörk öl
2 msk ketchup

Till kulorna:

100 g vetemjöl
3 g bakpulver
50 g skirat smör
1 tsk persilja | hackad
½ tsk gräslök | skuren
Salt
Pepparkorn, färskmalda
4–5 msk vatten | kallt

Tillbehör:

Ohålat tillagningskär!

Tillagning

Krydda vetemjölet med peppar och vänd oxköttet i mjölet.

Värm upp hälften av oljan i en stekpanna och bryn köttet i små portioner på alla sidor och ställ sedan åt sidan.

Värm upp den andra hälften av oljan i en stekpanna och fräs löken i 3 minuter. Tillsätt purjolök, morötter och selleri och fräs ytterligare 5 minuter.

Lägg sedan i champinjoner, timjan och lagerblad.

Tillsätt nötköttet, oxbuljong, mörkt öl och ketchup, koka upp kort och håll allt i ett ohålat tillagningskär! och täck över. Starta automatprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Lägg under tiden vetemjöl och bakpulver i en skål, tillsätt skirat smör, persilja och gräslök, krydda med salt och peppar, rör ner vatten och gör en mjuk deg.

Dela degen i 8 bitar och forma dem till små kulor med mjölade händer.

Automatikprogram:

Rör om kort i grytan enligt programmet, lägg i kulorna, ös över lite spad och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Rör om kort i grytan, lägg i kulorna och ös på lite spad. Tillaga färdigt enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Oxgryta m.

potatisklimpar

Programtid: 120 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 90 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 30 minuter



Rostbiff (stek)

4 portioner | Tillredningstid: ca 55–100 minuter

Ingredienser

Till rostbiffen:

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

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
Universalplåt
Stektermometer

Tillagning

Blanda olja, salt och peppar att pensla rostbiffen med.

Lägg rostbiffen på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Grilla rostbiffen enligt automatikprogrammet eller enligt manuella inställningar.

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 alla ingredienser i yoghurt-majonnäs-blandningen. Smaka av remouladen med citronsaft, salt och socker.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Rostbiff | Bit | Stekning
Programtid: cirka 45–85 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning
Temperatur: 190 °C (blodig), 170 °C (medium), 165 °C (genomstekt)
Kärntemperatur: 45°C (blodig), 55°C (medium), 75°C (genomstekt)
Tillagningstid: cirka 45 minuter (blodig), 60 minuter (medium), 90 minuter (genomstekt)
Falshöjd:
Bak- och stekgallret: 3
Universalplåt: 2



Rostbiff (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid:

Ingredienser

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

Tillbehör:

Galler
Universalplåt

Tillagning

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

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

Lägg rostbiffen på bak- och stekgallret och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Rostbiff | Bit | Gourmettillagning

Programtid: 80–213 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Rostbiff (gourmetstekning)

Tafelspitz med äpple- och pepparrotssås (långkokt kött)

4 portioner | Tillredningstid: 160 minuter

Ingredienser

Till tafelspitz:

200 g morötter | tärnade
200 g rotselleri | tärnad
50 g persiljerot | tärnad
800 g Tafelspitz, rensad
2 tsk salt
5 pepparkorn
2 lagerblad

Till grönsakerna:

250 g potatis, små, fast | i ovala stycken
250 g knippmorötter | i ovala stycken
250 g kålrabbi | i ovala stycken

Till såsen:

2 äpplen, syrliga | grovt rivna
200 g gräddfil
1 knippe gräslök (å 20 g) | i rullar
1 msk pepparrot, riven
Peppar

Tillbehör:

2 ohålade tillagningskär

Tillagning

Lägg morötter, rotselleri och persiljerot med tafelspitz, salt, pepparkorn och lagerblad i ett ohålat tillagningskär och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Ta bort 6 msk av spadet efter tillagningen, tillagningskärlet med köttet ska vara kvar i tillagningsutrymmet. Häll spadet över potatisen, morötterna och kålrabbin i ett ohålat tillagningskär. Skjut in detta tillagningskärlet till det första tillagningskärlet i tillagningsutrymmet och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Rör ihop äpplena och gräddfilen. Tillsätt gräslök och pepparrot. Krydda med salt och peppar.

Skär köttet tvärt mot fibrerna i tunna skivor och anrätta med grönsaker och sås.

Inställning

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 110–120 minuter
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 15 minuter



Tafelspitz från Wien (långkokt kött)

10 portioner | Tillagningstid: 160 minuter

Ingredienser

2 kg Tafelspitz i ett stycke,
rensat
2 gula lökar | halverade
1 knippe soppsgrönsaker | i grova
bitar
15 g libbsticka
7 pepparkorn
2 lagerblad
5 enbär
Salt

Tillbehör:

Ohålat tillagningskär

Tillagning

Lägg köttet med den feta sidan nedåt i ett ohålat tillagningskär.

Rosta lökarna starkt med snittytan nedåt i en stekpanna av järn och utan fett.

Tillsätt soppsgrönsakerna, örter, lök och kryddor till köttet och tillaga.

Låt köttet vila en kort stund innan du skär till det.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Tafelspitz

Programtid: 150 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 150 minuter



Tafelspitz från Wien (långkokt kött)

Yorkshirepudding

12 st | Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

12 tsk olja
190 g vetemjöl, typ 405
1 tsk salt
3 ägg, storlek M
225 ml mjölk, 3,5 % fett

Tillbehör:

Muffinsplåt för 12 muffins
à Ø 5 cm
Galler

Tillagning

Häll 1 tesked olja i varje muffinsform.

Sätt muffinsplåten på bak- och stekgallret och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Blanda mjöl och salt. Gör en "grotta" mitt i, häll i äggen, vispa och rör långsamt ner mjölet utifrån.

Tillsätt mjölet och rör långsamt ihop till en jämn deg.

Så snart temperaturen är uppnådd i tillagningsutrymmet, fördela degen jämnt i muffinsformarna och sätt in i tillagningsutrymmet.

Grädda gyllenbruna enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Yorkshirepudding

Programtid: 25–28 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 200–215 °C

Fuktighet: 50 %

Uppvärmning: På

Tillagningstid: 25–28 minuter

Falshöjd: 2



Yorkshirepudding

Köttfärslimpa

10 portioner | Tillagningstid: 75 minuter

Ingredienser

1 kg fläskfärs
3 ägg, medelstora
200 g ströbröd
1 tsk paprikapulver
Salt
Peppar

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Blanda köttfärsen med ägg, ströbröd, paprikapulver, salt och peppar och forma till en brödkliknande limpa.

Lägg köttfärslimpan på universalplåten och skjut in den i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fläskkött | Belgisk köttfärslimpa

Programtid: 60–70 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 140–180 °C

Fuktighet: 80 %

Tillagningstid: 60–70 minuter

Falshöjd: 2



Kassler (stek)

4 portioner | Tillredningstid: ca 80 minuter

Ingredienser

Till steken:

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:

Galler
Universalplåt
Stektermometer
Stavmixer

Tillagning

Lägg kasslern på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet och stek kasslern enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Kött | Fläskkött | Kassler | Bit | Stekning
Programtid: cirka 50–65 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 200 °C
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 30 minuter
Falshöjd:
Bak- och stekgallret: 3
Universalplåt: 2
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 130 °C
Fuktighet: 100 %
Kärntemperatur: 63 °C
Tillagningstid: cirka 20–25 minuter



Kassler (stek)

Fläskstek med krispig yta

6 portioner | Tillagningstid: 140 minuter

Ingredienser

Till steken:

1,5 kg fläskkött med svål (lår)
tillagningsfärdigt
3 msk olja
1½ tsk salt
½ tsk peppar

Till såsen:

400 ml grönsaksfond
150 g crème fraîche
3 tsk majsstärkelse
3 msk vatten | kallt
Salt
Peppar

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Sil, finmaskig

Tillagning

Skär svålen med en mycket vass kniv i ett rutmönster med cirka 2 cm avstånd.

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

Lägg fläskköttet med svålen uppåt på bak- och stekgallret. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Tillaga fläskköttet enligt programmet eller manuella inställningar.

Ta bort fläskköttet från bak- och stekgallret och lös det stekta fettets samt steksken med grönsaksbuljongen från universalplåten och håll genom en sil i en kastrull. Skumma av en del av fettets efter smak. 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 | Fläskkött | Stek med knaprig yta
Programtid: 128 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 160 °C
Fuktighet: 80 %
Tillagningstid: 120 minuter
Falshöjd:
Bak- och stekgallret: 2
Universalplåt: 1
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill
Grillläge: 2
Fuktighet: 20 %
Tillagningstid: 8 minuter



Skinkstek

4 portioner | Tillredningstid: ca ca 140 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

Till såsen:

300 ml grönsaksfond
100 g crème fraîche
1 tsk majsstärkelse
1 msk vatten | kallt

Salt

Peppar

Socker

Tillbehör:

Galler

Stektermometer

Universalplåt

Sil, finmaskig

Tillagning

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

Lägg fläskköttet på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Tillaga enligt programmet eller manuella inställningar.

Ta bort fläskköttet, lös stekskyn med grönsaksbuljongen och håll genom en sil 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 | Fläskkött | Skinkstek

Programtid: cirka 120 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 180 °C

Tillagningstid: 30 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 3

Universalplåt: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 120 °C

Fuktighet: 60 %

Tillagningstid: 30 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 100 °C

Fuktighet: 80 %

Kärntemperatur: 85 °C

Tillagningstid: cirka 60 minuter



Fläskfilé (stek)

4 portioner | Tillredningstid: ca 60 minuter

Ingredienser

Till fläskfilén:

2 msk olja

1 tsk salt

Peppar

3 fläskfiléer (à 350 g), köksfärdiga

Till såsen:

500 g schalottenlök

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

Universalplåt

Stektermometer

Tillagning

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

Lägg fläskfiléerna på bak- och stekgallret och stick in en stektermometer. Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Grilla fläskfiléerna enligt programmet eller manuella inställningar.

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

Kött | Fläskkött | Fläskfilé | Bit

Programtid: cirka 25–35 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Varmluftsgrillning

Temperatur: 225°C (rosa), 220 °C (rosa-genomstekt), 200 °C (genomstekt)

Kärntemperatur: 60°C (rosa), 65°C (rosa-genomstekt), 75°C (genomstekt)

Tillagningstid: cirka 25–35 minuter

Falshöjd:

Bak- och stekgallret: 3

Universalplåt: 2



Fläskfilé (stek)

Hjortlår (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 200 minuter

Ingredienser

Till hjortlåret:

2 msk olja
1 tsk salt
½ tsk peppar
800 g hjortlår (innanlår), utan ben

Till grönsakerna:

200 g linser, svarta
2 msk olja
70 g gula lökar | fintärnade
400 ml grönsaksfond
2 lagerblad
100 g morötter | fintärnade
100 g selleri | fintärnad
100 g purjolök | fintärnad
1 msk smör
1 påron (à 200 g), moget, fast (till exempel Williams Christ) | skalat, fintärnat
40 g valnötskärnor | grovhackade
2 msk balsamvinäger, mörk
2 tsk honung
Salt
Peppar
1 nypa kanel

Till såsen:

30 g gula lökar | fintärnade
1 msk smör
1 msk vetemjöl, typ 405
100 ml rött vin, torrt
3 msk balsamvinäger, mörk
200 ml viltfond
75 g smör | kallt | tärnat
Salt
Peppar

Tillagning

Blanda olja med salt och peppar och pensla hjortlåret med blandningen, bind ihop vid behov.

Skjut in universalplåten i tillagningsutrymmet. Ställ hjortlåret på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller stek hjortlåret enligt manuella inställningar.

Skölj linserna och låt rinna av väl. Värm oljan i en kastrull på medelhög effekt och fräs linserna tillsammans med löken glansig. Håll på grönsaksbuljongen, tillsätt lagerblad och låt småkoka övertäckt 20–30 minuter på låg effekt tills linserna blir mjuka.

Värm olja i en kastrull på medelhög effekt och bryn morötter, selleri och purjolök ca 2 minuter i smör. Lägg i påronet och stek 2–3 minuter.

Ta bort lagerbladen från linserna. Tillsätt linserna och valnötskärnorna till grönsakerna, blanda ihop och smaka av med balsamvinäger, honung, salt, peppar och kanel.

Fräs löken glansig i smör på medelhög effekt. Strö över vetemjöl och fräs 1 minut under omrörning. Red av med rött vin, balsamvinäger och viltfond och reducera till hälften i ca 10 minuter. Rör ner smörtärningarna en efter en i rödvinssäsen tills den tjocknar. Smaka av med salt och peppar. Koka inte upp igen.

Tillbehör:

Steksnöre
Galler
Universalplåt

Tips

Du kan använda ytterlår eller låret istället för innerlåret.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Hjort | Hjortlår | Gourmettillagning
Programtid: 180 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Hjortsadel (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 100–135 minuter

Ingredienser

2 msk olja
1 tsk salt
½ tsk peppar
800 g hjortsadel, utan ben,
tillagningsfärdig

Tillbehör:

Galler
Universalplåt

Tillagning

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

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Lägg hjortsadeln på bak- och stekgallret och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

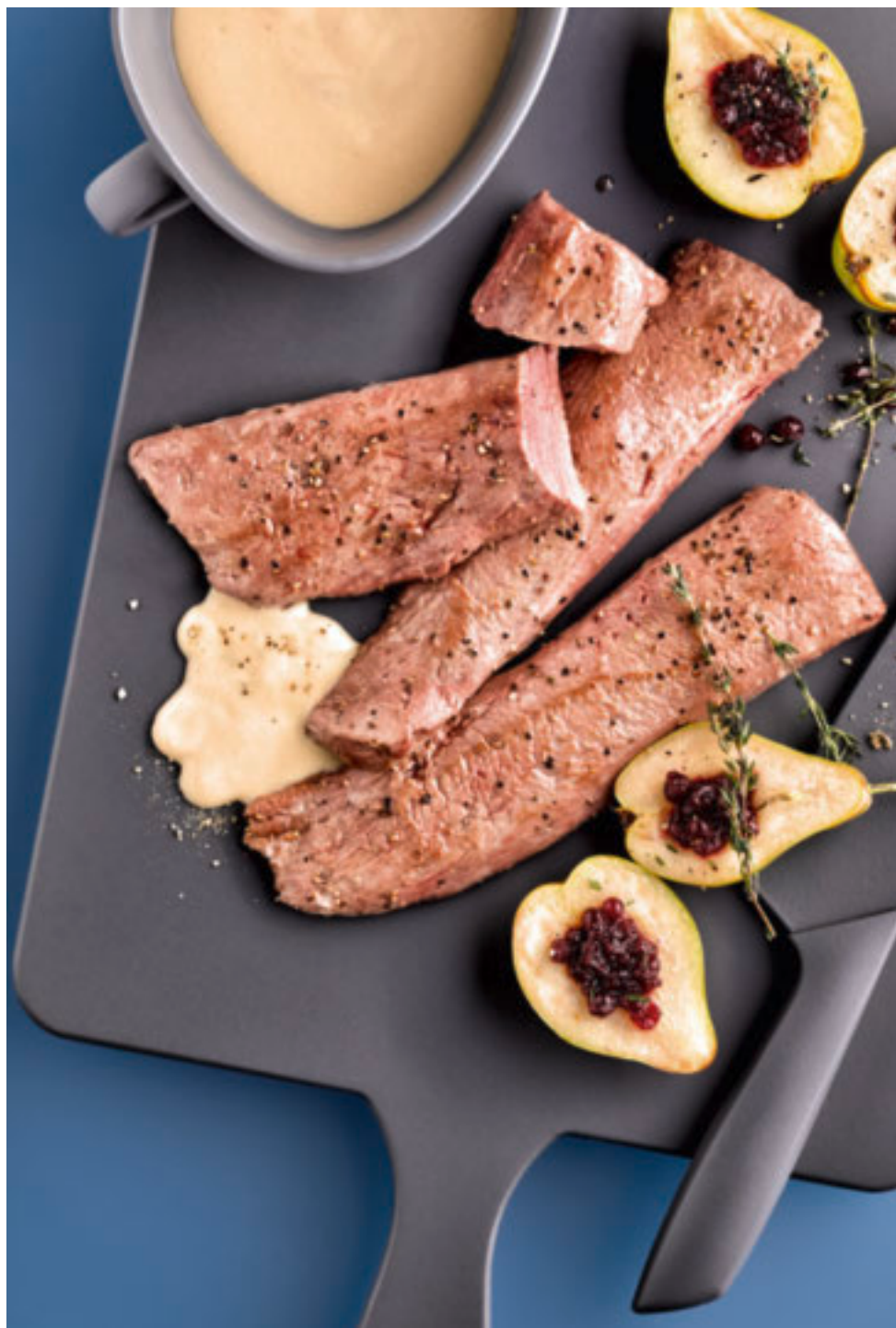
Kött | Vilt | Hjort | Hjortsadel | Gourmettillagning

Programtid: 87–123 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Kanin

4 portioner | Tillagningstid:

Ingredienser

Till kaninen:

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

Till såsen:

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

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Dela kaninen i 6 delar. Krydda köttet med salt och peppar och bred på senap. Lägg bitarna bredvid varandra på universalplåten.

Tärna fläsket. Fintärna löken och lägg på universalplåten tillsammans med smör, vitt vin, vatten och timjan.

Skjut in universalplåten i tillagningsutrymmet och stek enligt programmet eller manuella inställningar.

Ta ut köttbitarna efter stekningen. Häll buljongen i en kastrull. Tillsätt senap och crème fraîche och koka upp på hällen.

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: 90 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill
Grillläge: 3
Tillagningstid: 20 minuter
Fals höjd: 3
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.
Temperatur: 100 °C
Fuktighet: 84 %
Tillagningstid: 70 minuter



Rådjurslår (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 165 minuter

Ingredienser

Till rådjurslåret:

1 tsk salt
1/2 tsk peppar
2 msk olja
1,2 kg rådjurslår (innanlår),
utan ben

Till schalottenlöken:

750 g schalottenlökar
3 msk olivolja
4 msk lönsirap
5 msk balsamvinäger
150 ml rött vin, torrt
400 ml stekskyn
6 stjälk timjan
1 msk såsredning, mörk
Salt
Peppar

Tillbehör:

Steksnöre
Galler
Universalplåt

Tillagning

Blanda ihop olja med salt och peppar och pensla rådjurslåret med blandningen. Bind eventuellt ihop rådjurslåret.

Skjut in universalplåten i tillagningsutrymmet. Sätt rådjurslåret på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller stek enligt manuella inställningar.

Häll kokande vatten över schalottenlöken, låt dra 1 minut, häll sedan av. Skala schalottenlökarna och halvera vid behov.

Värm upp olivolja i en kastrull och fräs schalottenlöken glansig i ca 4 minuter.

Droppa på lönsirap på schalottenlöken och karamellisera lätt.

Ta ut rådjurslåret när tillagningstiden är avslutad. Fyll på stekskyn med vatten till 400 ml.

Spara lite balsamättika för avsmakning. Glacera schalottenlöken med balsamättika, rött vin och steksky, tillsatt timjan och låt småkoka på låg effekt i ca 15 minuter tills schalottenlöken är mjuk.

Ta bort timjan och låt såsen tjockna med såsredning. Smaka av med salt och peppar och resten av balsamättikan.

Inställning

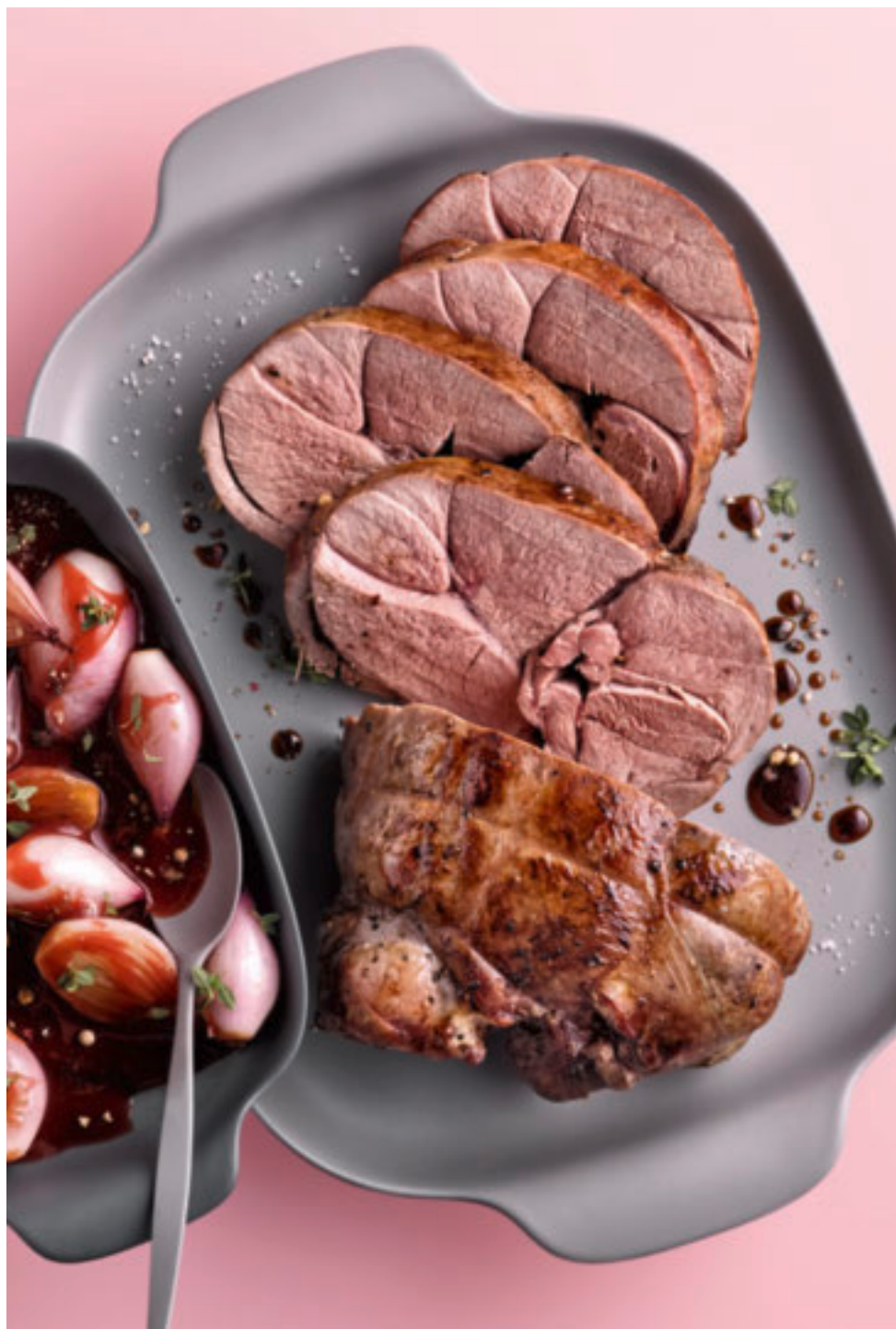
Automatikprogram

Kött | Vilt | Rådjur | Rådjurslår | Gourmettillagning
Programtid: 150 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Rådjurslår (gourmetstekning)

Rådjurssadel (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid:

Ingredienser

Till rådjurssadeln:

2 msk olja

1 tsk salt

½ tsk peppar

1,3 kg rådjurssadel, med ben,
tillagningsfärdig

Till såsen:

50 g torkade plommon | fintär-
nade

1 gul lök | fintärnad

1 msk smör

200 ml portvin

200 ml viltfond

1 tsk plommonmos

100 g smör | kallt, tärnat

Salt

Peppar

Muskot

Tillbehör:

Universalplåt

Galler

Tillagning

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

Skjut in bak- och stekgallret och universalplåten i tillagningsutrym-
met. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella
inställningar.

Lägg rådjurssadeln på bak- och stekgallret och stek enligt program-
met eller manuella inställningar.

Fräs de torkade plommonen och löken 2 minuter i smör på medel-
hög effekt. Red av med portvin och viltfond. Tillsätt plommonmoset
och reducera till en tredjedel.

För ner smörtärningarna en efter en i såsen tills den tjocknar. Sma-
ka av med salt, peppar och muskot. Koka inte längre.

Inställning

Automatikprogram

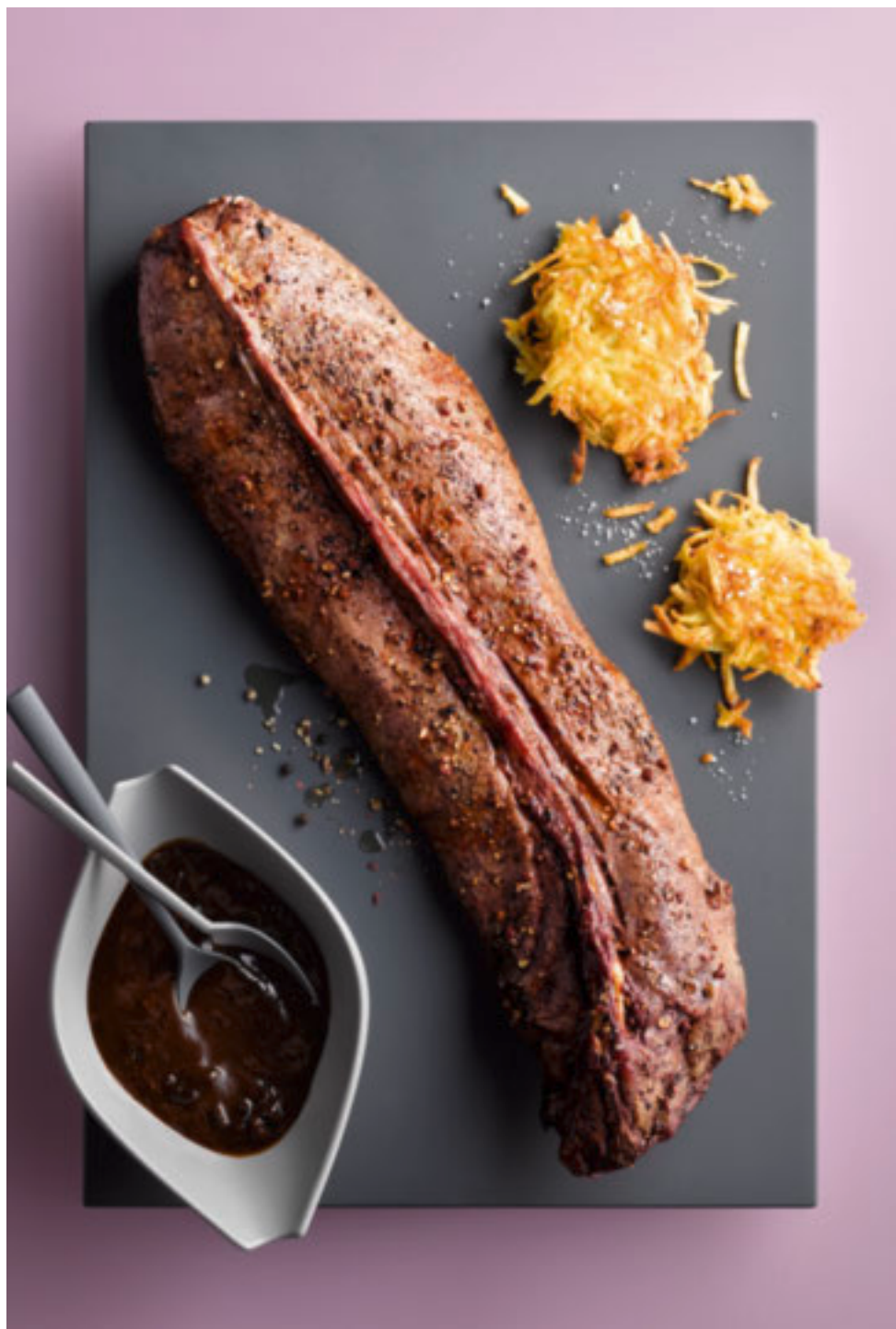
Kött | Vilt | Rådjur | Rådjurssadel | Gourmettillagning

Programtid: 84–100 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.



Rådjurssadel (gourmetstekning)

Vildsvinslår (gourmetstekning)

4 portioner | Tillagningstid: 155 minuter

Ingredienser

Till vildsvinslåret:

2 msk olja
1 tsk salt
½ tsk peppar
1 kg vildsvinslår, utan ben (ej
högre än 6 cm), tillagningsfärdig

Till såsen:

25 g karljohansvamp, torkade
500 ml vatten | kokande
100 g pancetta (bacon) | i
strimlor
2 vitlöksklyftor | fintärnade
100 g gula lökar | fintärnade
2 msk olja
½ knippe basilika (å 15 g) | bara
bladen, i strimlor
250 g mascarpone
Salt
Peppar

Tillbehör:

Galler
Universalplåt
Hushållspapper

Tillagning

Blanda olja med salt och peppar och pensla vildsvinslåret med blandningen, bind ihop vid behov.

Skjut in universalplåten i tillagningsutrymmet. Sätt vildsvinslåret på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller stek enligt manuella inställningar.

Häll kokande vatten över karljohansvampen och mjuka upp i 10 minuter.

Bryn under tiden pancettan knaprig på medelhög eller hög effekt.

Lägg hushållspapper i silen och låt svampen rinna av genom silen, samla upp vätskan. Skölj svampen, låt sedan rinna av och skär i små bitar.

Fräs lök och vitlök glansig i olja på medelhög effekt. Tillsätt karljohansvampen och fräs i 1–2 minuter. Red av med 400 ml av svampspadet och tillaga övertäckt i 5 minuter.

Tillsätt basilikabladen med mascarponen och pancettan till såsen, värm upp och smaka av med salt och peppar.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Vilt | Vildsvin | Vildsvinsbog | Gourmettillagning
Programtid: 150 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

För inställningar se tabellen Steka i slutet av denna kokbok.

Tips

Du kan sila genom ett kaffefilter istället för hushållspapper.



Fisk

Fiska efter komplimanger. Fisk är balsam för kropp och själ. Havsfisk innehåller rikligt med jod, vitaminer och protein av hög kvalitet samt hälsosamma omega-3-fettsyror som är bra för hälsan och förbättrar koncentrationsförmågan, minnet och sinnesstämningen. Fiskrätter utgör en kalorisnål kost, är mångsidig och raffinerad och får komplimanger från alla håll.

Tillredningstips

För tillredning av fisk lämpar sig olika funktioner, exempelvis Ångkokning, Grillning eller Kombifunktion.

Följande tips ger en god orientering vid tillagningen:

- Hela fiskar är färdiglagade när pupillerna är vita och ryggbenen enkelt kan dras bort.
- Stekt, ångad och grillad fisk är färdiglagad när köttet enkelt kan lossas från benen.
- Se till att metallspetsen på stektermometern sitter där fisken är som tjockast.

Fiskcurry med persika

4 portioner | Tillredningstid: 55 minuter

Ingredienser

Till fisken:

400 g torsk, rensad | tärnad

3 msk sojasås

1 msk limejuice

Salt

Peppar

Till curryn:

10 g ingefära | finriven

1 vitlöksklyfta | finhackad

1 chilli | urkärnad och finskuren

2 msk riven kokos

200 ml kokosmjölk

2 msk curry

1 knippe salladslök (å 150 g) | i tunna skivor

2 persikor, mogna | skalade | tärnade

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Krydda torsken med sojasås, limejuice, salt och peppar.

Lägg alla ingredienser utom salladslöken och persikorna i ett ohålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Tillsätt salladslöken och persikorna till de andra ingredienserna och tillaga allt tillsammans enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter



Fiskcurry med persika

Forell med svamp

4 portioner | Tillredningstid: 30 minuter

Ingredienser

Till forellerna:

4 foreller (à 250 g), tillagnings-
färdiga
3 msk citronsaft
Salt
Peppar

Till svampblandningen:

1 lök | finhackad
2 knippen persilja (à 30 g) | fin-
hackad
600 g kantareller, karljo-
hansvamp eller champinjoner |
skivade eller delade i fyra delar

Tillagning:

50 g smör | i klickar

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Droppa citronsaft över forellerna och krydda med salt och peppar.

Blanda lök, persilja och svamp.

Fyll forellerna med en del av svampblandningen och lägg dem i en
ohålad tillagningsbehållare ihop med resten av svampblandningen.
Lägg forellerna med öppningen neråt i tillagningskärlet, lägg över
smörbitar och tillaga enligt inställningarna.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Tips

Servera med persiljapotatis.



Forell med svamp

Laxfilé (tillagning med låg temperatur)

4 portioner | Tillredningstid: 45 minuter + 60 minuters marinering

Ingredienser

Till marinaden:

2 stjälkar citrongräs | bara den vita delen, finriven
110 ml sojasås
½ knippe korianderstjälkar (à 70 g) | finhackade
2 cm ingefära | finriven
1 vitlöksklyfta | pressad

Till den klibbiga sojasåsen:

200 ml sojasås
200 ml ketjap manis (indonesisk söt sojasås)
100 ml honung

Till laxen:

4 laxfiléer (à 200 g)

Garnering:

2 msk sojasås
4 salladslökar | finskuren
½ knippe koriander (à 70 g) | bara bladen
2 chilli, röd | finskuren
1 lime | delad i åtta klyftor

Tillbehör:

Bakplåtspapper
Hålat tillagningskärl

Tillagning

Blanda alla ingredienser till marinaden väl.

Lägg laxen i en fyrkantig skål, häll över marinaden och låt stå i 60 minuter.

För den klibbiga sojasåsen häller du ingredienserna i en liten kastrull och kokar upp på medelhög effekt. Reducera effekten till minimum och tillaga 25 minuter tills vätskan har reducerats med en tredjedel.

Lägg bakplåtspapper i ett hålat tillagningskärl för ångugnar och lägg i laxen. Droppa ca 1 matsked av sojasåsen över laxen.

Sätt in i tillagningsutrymmet, starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Droppa över den klibbiga sojasåsen på laxen efter tillagningen.

Garnera med salladslökar, korianderblad, chilli och lime och servera.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Lax | Tillagning låg temp. filé
Programtid: 20–25 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 50–75 °C
Fuktighet: 70 %
Tillagningstid: 20–25 minuter
Falshöjd: 3



Lax i smördeg

6 portioner | Tillagningstid: 50 minuter

Ingredienser

240 g bladspenat, färsk
375 g smördeg
1 citron | bara det rivna skalet
100 g färskost
Salt
Peppar
1 ägg, storlek M | vispat
1 laxfilé, utan skinn (à 800 g)
3 kvistar dill | hackad

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl
Bakplåt

Tillagning

Förväll bladspenaten.

Lägg bladspenaten i en ren diskhandduk och pressa ur vätskan.
Hacka sedan spenaten.

Kavla ut smördegen till en stor kvadrat (dubbelt så stor som laxfilén) och skär den i två kvadrater.

Lägg i citronzesten, färskosten, salt och peppar i bladspenaten och rör om ordentligt.

Starta automatprogrammet eller förvärm enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Lägg en fyrkant av smördegen på bakplåten och pensla med ägg. Fördela spenatblandningen jämnt, lägg på laxfilén och strö över dill. Krydda igen med peppar.

Lägg den andra fyrkanten smördeg på laxfilén, förslut sidokanterna och skär till. Pensla med ägg och tillaga enligt manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Fisk | Lax | Inbakad lax
Programtid: 30 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombi-funktion +Varmluft+
Temperatur: 200 °C
Fuktighet: 20 %
Uppvärmning: På
Fals höjd: 2
Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 200 °C

Fuktighet: 75 %

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 20 %

Tillagningstid: 10 minuter



Laxforell i saltdeg

4 portioner | Tillagningstid: 40–50 minuter

Ingredienser

Laxforell:

1,5 kg havssalt, grovt

100 ml vatten

1 laxforell (å 800 g), tillagningsfärdig

2 msk olivolja

Till såsen:

2 vitlöksklyftor | fintärnade

6 msk olivolja

1 msk citronsaft

Salt

Tillbehör:

Långpanna

Tillagning

Fukta havssaltet med vatten och håll cirka två tredjedelar på långpannan.

Gnid in laxforellens utsida med olivolja och lägg den på havssaltet. Fördela resten av havssaltet över laxforellen. Tryck lite på fisken. Sätt fisken i tillagningsutrymmet och tillaga enligt inställningarna.

Till såsen: Blanda vitlök med olivolja och citronsaft och smaka av med salt.

Bryt upp saltskorpan efter tillagningen och ta ut laxforellen. Dela laxforellen i lika stora portioner.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Över-och undervärme

Temperatur: 190 °C

Tillagningstid: 25–35 minuter

Falshöjd: 2



Laxforell i saltdeg

Makrill grillad i tomatchutney

4 portioner | Tillredningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till makrillen:

4 makriller (å 320 g), tillagningsfärdig
Salt
Peppar
2 msk citronsaft
4 msk olivolja

Till tomatchutney:

2 msk sherryvinäger
Peppar
60 ml olivolja
2 bifftomater | skalade, urkärnade, tärnade
5 g basilikablاد | skurna i strimlor

Tillbehör:

Långpanna

Tillagning

Krydda makrillerna med salt och peppar och droppa över citronsaft. Gör ett snett snitt på en sida av makrillerna och pensla helt med olivolja. Ställ på långpannan i tillagningsutrymmet och grilla enligt manuella inställningar.

Till tomatchutney: Blanda sherryättika med salt och peppar. Häll i olivoljan.

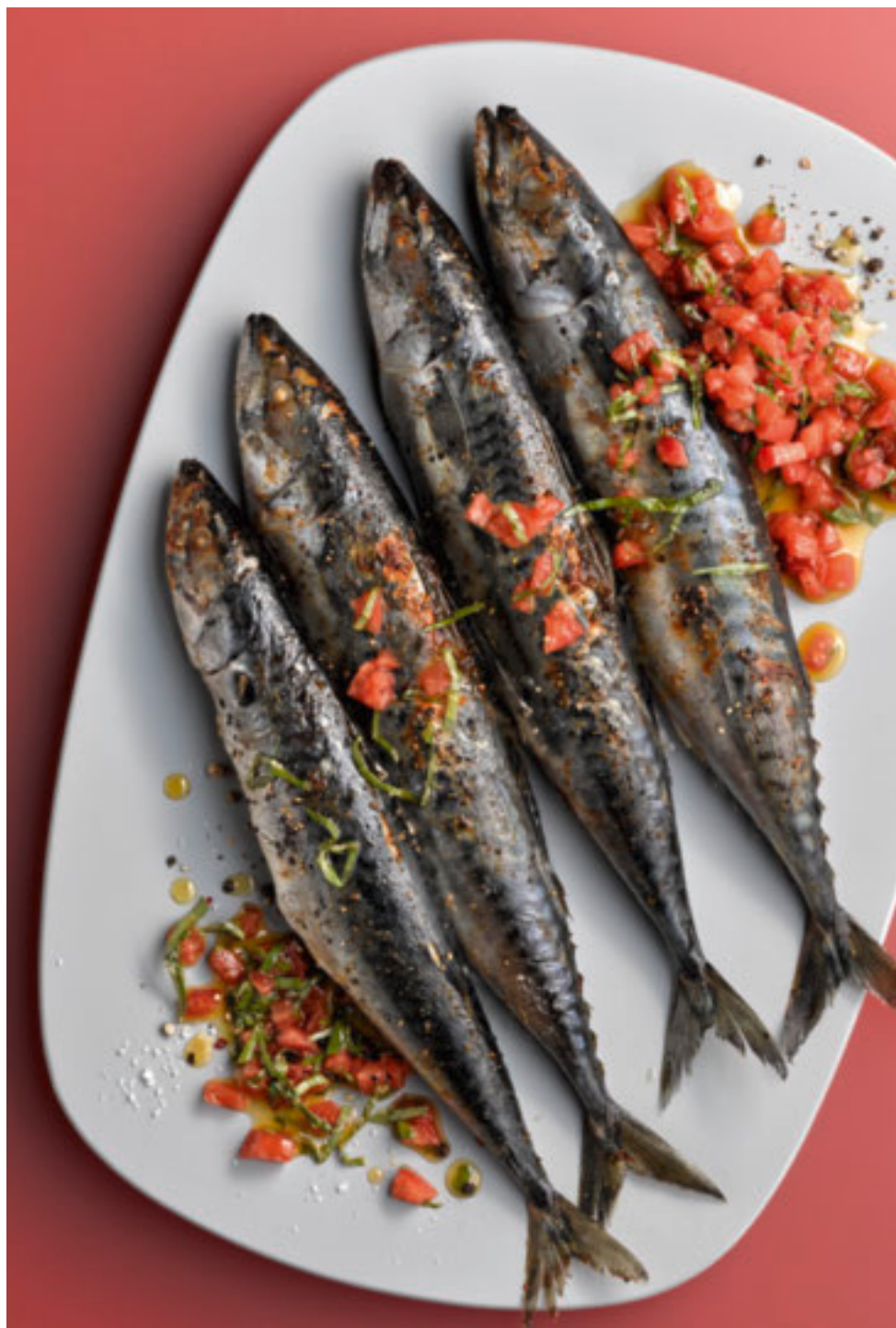
Tillsätt tomatärningarna med basilika.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill
Grillläge: 3
Fuktighet: 0 %
Tillagningstid: 20–25 minuter
Falshöjd: 3

Tips

Välj funktionen Ångkokning vid 100 °C, 1 minut för att skala tomaterna.



Musslor i sås

4 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till såsen:

2 schalottenlökar | fintärnade
3 vitlöksklyftor | fintärnade
1 tomat, stor | fintärnad
125 ml vitt vin
350 ml tomat, passerade
180 g bacon | i strimlor
1 nypa saffran
1 skvätt tabasco
1 citron | en stor klyfta
3 stjälk persilja
6 kvistar timjan

Till musslorna:

700 g musslor, rensade
Salt
Pepparkorn, svarta | färskmalda

Garnering:

2 msk persilja | hackad

Tillbehör:

Ohålat tillagningskär
Steksnöre

Tillagning

Lägg schalottenlök, vitlök, tomat, vitt vin, passerade tomat, bacon, saffran, tabasco och citronklyfta i ett ohålat tillagningskär.

Bind ihop persilja och timjan och tillsätt, täck över tillagningskärlet. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Automatikprogram:

Lägg musslorna i såsen enligt programmet och fortsätt tillagningen utan lock.

Manuell:

Lägg musslorna i såsen enligt tillagningssteg 2 och fortsätt tillagningen utan lock.

Ta bort örterna, pressa citronen, smaksätt med salt och peppar.

Garnera med persilja och servera.

Inställning

Automatikprogram

Musslor | Musslor i sås
Programtid: 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 25 minuter
Tillagningssteg 2
Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 5 minuter



Musslor i sås

Fylld kungsfisk

4 portioner | Tillredningstid: 50 minuter

Ingredienser

2 uer (à 800 g), tillagningsfärdiga
4 msk citronsaft
4 vitlöksklyftor | finhackade
1 knippen persilja (à 30 g) | finhackad
1 tsk salt
1 nypa peppar, vit | färskmalad
4 skivor toast bröd| utan kanter, fintärnade
1 msk paprikapulver, söt
80 ml olivolja

Tillbehör:

långpanna

Tillagning

Droppa citronsaft över fisken.

Blanda vitlök och persilja.

Gnid in fisken med salt och peppar på in- och utsidan, lägg på långpannan och fyll hälften av blandningen med persilja och vitlök inuti fisken.

Blanda resten av blandningen med persilja och vitlök med toastbröd, paprikapulver och olivolja, fördela över fisken och tillaga enligt inställningarna.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 180 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 35 minuter

Falshöjd: 2



Fylld havsaborre

4 portioner | Tillredningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till havsaborren:

3 havsaborre (à 500 g),
tillagningsfärdig
1 citron | bara saften
½ tsk peppar

Till fyllningen:

150 g champinjoner | i små bitar
2 schalottenlökar | i små bitar
½ tsk salt
150 g crème fraîche
1 nypa peppar, vit | färskmalad
150 g vitt bröd, gårdagens |
utan kanter, grovtärnat
1 knippe körvel (à 30 g)
1 ägg, storlek M
1 nypa muskot

Tillbehör:

långpanna
Steksnöre eller träspett

Tillagning

Droppa citronsaft över havsaborren och krydda insidan med peppar.

Blanda champinjonerna med schalottenlökarna, salt, crème fraîche, peppar och salt och koka tills vätskan har dunstat. Låt blandningen svalna lite.

Skär brödet i små bitar med körvelbladen och blanda med champinjonblandningen, ägg och muskot.

Lägg havsaborren på långpannan, fyll med svampblandningen, stäng fiskens öppning med steksnöre eller träspett och tillaga enligt inställningarna.

Inställning

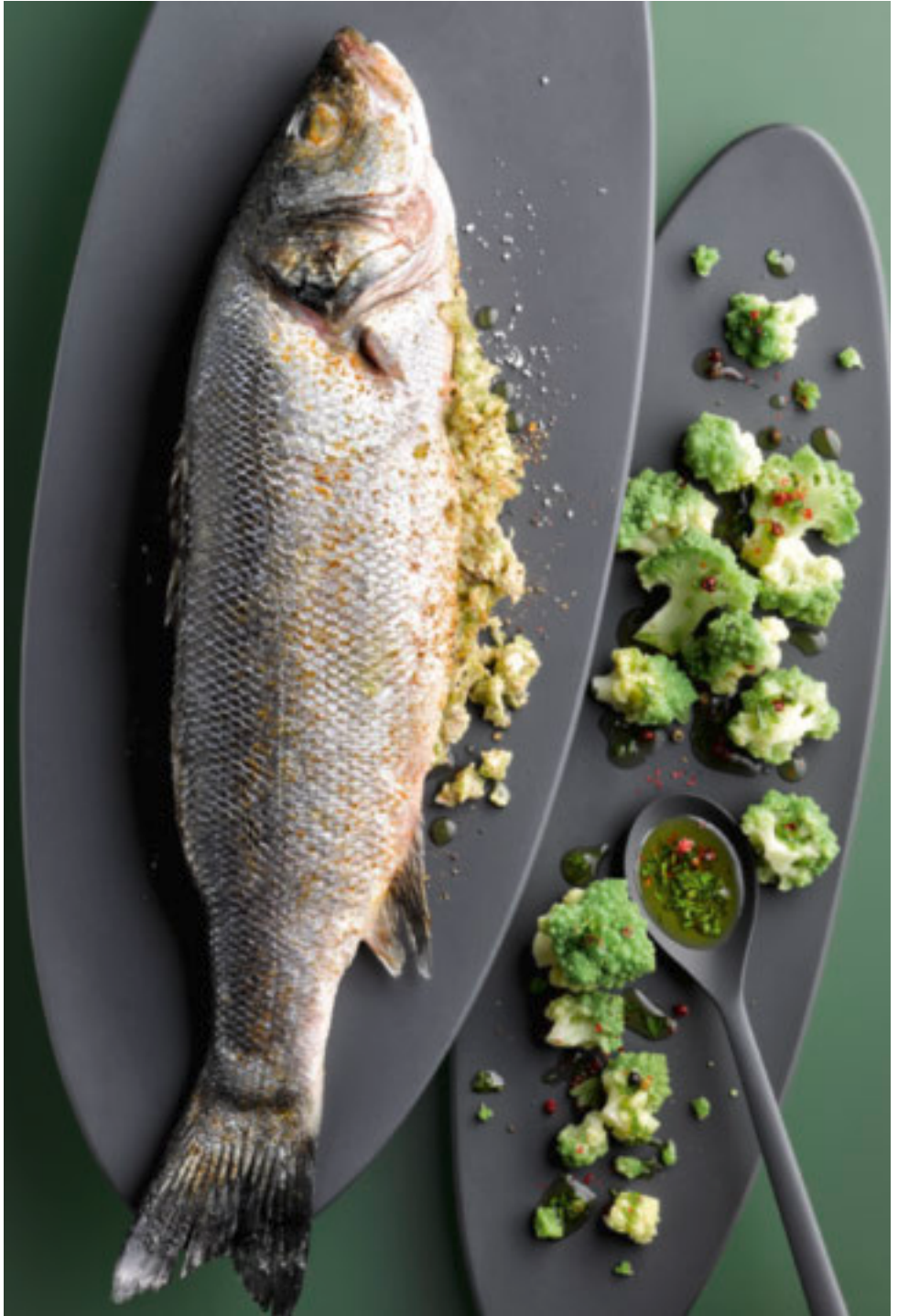
Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 180 °C

Fuktighet: 50 %

Tillagningstid: 20–30 minuter

Falshöjd: 2



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 ifall något skulle bli över smakar gratänger gott även efter en ny uppvärmning.

Endivegratäng

5 portioner | Tillagningstid: 85 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, typ 405
750 ml mjölk, 1,5 % fett
250 g ost, riven
1 ägg, storlek M | bara äggulan
Muskot
Salt
Peppar
1 skvätt citronsaft

Tillbehör:

Gratängform
Galler

Tillagning

Ta bort den hårda, bittra delen på endiven och ångkoka endiven enligt inställningarna.

Smält smöret i en stekpanna. Stek endiven tills den får en gyllenbrun färg. Reducera sedan temperaturen och tillaga vidare ytterligare 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.

Skjut in bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

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

Häll ostsåsen över endiven och strö över resten av osten.

Ställ endivegratängen i tillagningsutrymmet och grädda gyllenbrun enligt programmet eller manuella inställningar.

Ångkokning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 12 minuter

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Endivegratäng

Programtid: 12–26 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Uppvärmning: På

Temperatur: 190 °C

Fuktighet: 90 %

Bakning 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill

Grilläge: 1

Fuktighet: 40 %

Tillagningstid: 12–26 minuter

Falshöjd: 2



Fänkål- och morotsgratäng

4 portioner | Tillredningstid: 55 minuter

Ingredienser

Till grönsakerna:

750 g fänkål
3 morötter, stora | i ½ cm tjocka skivor
12 oliver, svarta, urkärnade
12 oliver, gröna, urkärnade
Salt
peppar | färskmalad

Till smuldegen med parmesan och bröd:

½ apelsin, ekologisk | bara skalet
4 skivor toast bröd| utan kanter, fintärnade
1 timjankvist | bara bladen
3 vitlöksklyftor | pressade
80 g parmesan, riven

För gratineringen:

1 msk smör | smält

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl
Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Halvera fänkålen och ta bort stjälkdelen. Skär fänkålen i 1 cm tjocka skivor.

Lägg fänkålen och morötterna i ett hålat tillagningskärl och ångkoka enligt tillagningssteg 1.

Riv apelsinskalet över brödtärningarna och fördela timjan och vitlök över dem. Blanda i parmesanosten.

Lägg de tillagade grönsakerna i ett ohålat tillagningskärl, blanda med oliver och krydda med salt och peppar. Sprid parmesan-bröd-blandningen över grönsakerna, droppa smör över den, sätt in det ohålade tillagningskärlet i tillagningsutrymmet och gratinera enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 15–18 minuter
Falshöjd: 3
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Grill stor
Grillläge: 3
Tillagningstid: 10 minuter



Fänkål- och morotsgratäng

Potatisgratäng

4 portioner | Tillagningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till gratängen:

1 kg potatis, fast | i tunna skivor
400 ml grädde
Salt
Peppar
Muskot

Att strö över:

50 g ost, riven

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Gratängform, kapacitet 3 l
Galler

Tillagning

Smörj gratängformen. Lägg i potatisskivorna.

Krydda grädden med salt, peppar och muskot och blanda med potatisskivorna.

Strö över osten.

Skjut in potatisgratängen på gallret i ugnsutrymmet och grädda den gyllenbrun.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Potatisgratäng

Programtid: 50 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningsfunktioner: Varmluft plus

Temperatur: 175–180 °C

Tillagningstid: 44–59 minuter

Falshöjd: 3

Tips

Om du vill ha en kalorisnålare variant kan du byta ut en del av grädden mot mjölk.



Potatisgratäng

Ost-gräslök-sufflé

6–8 portioner | Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

Till formen:

1 tsk smör
1 msk vetemjöl, typ 405

Till sufflén:

250 ml mjölk, 3,5 % fett
50 g smör
50 g vetemjöl, typ 405
100 g ost, riven
¼ tsk muskot, mald
2 msk gräslök | hackad
Salt
Peppar
5 ägg, medelstora

Tillbehör:

1 suffléform 20 cm eller
8 suffléformar, små
Universalplåt

Tillagning

Smörj en suffléform eller små suffléformar med smör och ströa med mjöl.

Värm mjölken lite grann i en kastrull och smält smöret i mjölken. Tillsätt vetemjöl under omrörning och koka upp.

Tillsätt ost, muskot och gräslök under ständig omrörning. Krydda med salt och peppar och låt sedan massan svalna.

Sätt in universalplåten i tillagningsutrymmet, starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ner äggulan i massan.

Vispa äggvitan hårt i en separat skål. Vänd ner äggvitan allteftersom i sufflémassan.

Häll sufflémassan i suffléformen eller fördela i suffléformarna, ställ på universalplåten i tillagningsutrymmet och tillaga enligt automatikprogrammet eller manuella inställningar.

Servera direkt efter tillagningen.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Sufflé med ost och gräslök
Programtid: 15 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+
Temperatur: 200 °C
Fuktighet: 60 %
Uppvärmning: På
Tillagningstid: 15 minuter
Falshöjd: 2



Potatis- och ostgratäng

4 portioner | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till gratängen:

600 g potatis, mjölig
75 g riven goudaost

Att hälla över:

250 ml grädde
1 tsk salt
Peppar
Muskot

Att strö över:

75 g riven goudaost

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 goudaosten och äggstanningen och häll blandningen i gratängformen.

Strö över goudaosten.

Sätt potatis-ost-gratängen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda gyllenbrun enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Potatisgratäng
Programtid: 39–46 minuter
Falshöjd: 2

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.
Temperatur: 170 °C
Fuktighet: 95 %
Tillagningstid: 38 minuter
Falshöjd: 3
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Intensivbakning
Grilläge: 2
Fuktighet: 70 %
Tillagningstid: 1–8 minuter



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 | hackade
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 | tärnad
100 g champinjoner, färska | i skivor
2 msk vetemjöl, typ 405
250 g gräddde
250 ml mjölk, 3,5 % fett
Salt
Peppar
Muskot
2 msk persilja, färsk | hackad

Att strö över:

200 g riven goudaost

Tillbehör:

Gratängform 32 cm x 22 cm
Galler

Tillagning

Värm upp en panna till köttfärssåsen. Bryn det tärnade fläsket. Tillsätt köttfärsen och bryn under omrörning. Tillsätt gul lök och fräsen. Rör ner tomatbitar, tomatjuice, tomatpuré och buljong. Krydda med örter, salt och peppar. Låt 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 gräddde 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 köttfärsås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärsås
- 1/2 champinjonsås
- 4 lasagneplattor
- 1/3 tomatbaserad köttfärsås
- 1/2 champinjonsås.

Strö lasagnen med goudaost, sätt in den i tillagningsutrymmet och grädda gyllenbrun enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Lasagne
Programtid: 40 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.
Temperatur: 170–200 °C
Fuktighet: 95 %
Tillagningstid: 40 minuter
Falshöjd: 2



Pastagrätäng

4 portioner | Tillredningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till pastan:

150 g pasta (penne),
enligt anvisningar på förpack-
ningen 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
1 ägg, storlek M
Salt
Peppar
300 g biffotomater | grovtärnade
100 g skinka, kokt | tärnad
150 g fårost med örter | tärnad

Att strö över:

100 g riven goudaost

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl
Ångtät folie
Gratängform 24 cm x 24 cm
Galler

Tillagning

Koka pastan 5 minuter i saltat vatten.

Lägg löktärningarna med smör, paprika och morötter i ett ohålat tillagningskärl för ångugnar, täck över och ånga löken enligt inställningarna.

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

Lägg pasta, tomater, skinka och fårost i gratängformen. Rör ner grönsaksåsén.

Strö goudaost över pastagrätängen.

Ställ pastagrätängen på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda gyllenbrun enligt programmet eller manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Pastagrätäng
Programtid: 40 minuter

Inställning

Ånga lök

Special | Ånga lök
Programtid: 4 minuter

Manuell

Bakning

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 150–180 °C

Fuktighet: 95 %

Tillagningstid: 40 minuter

Falshöjd: 2



Pastagrätäng

Pastagrätäng med skinka

4 portioner | Tillagningstid: 65 minuter

Ingredienser

Till gratängen:

250 g pasta (till exempel spiralpasta eller makaroner)

Salt

200 g kokt skinka | fintärnad

80 g smör

3 ägg, storlek M | separerade

2 ägg, medelstora

Salt

250 ml syrad grädde

150 ml grädde

Peppar, färskmald

Muskot

Till pannan:

1 msk smör

Att strö över:

Ströbröd

Parmesan, riven

Smör

Tillbehör:

Ugnspanna

Galler

Tillagning

Koka pastan al dente på kokzonen i saltvatten.

Vispa smör med äggula, hela ägg och en nypa salt skummigt i en skål. Rör ner den kokta skinkan.

Vispa äggvitan hårt med en nypa salt och rör ner i smör-ägg-blandningen tillsammans med syrad grädde.

Rör ihop allt och krydda med salt, peppar och muskot.

Smörj ugnspannan väl med smör och håll i allt.

Strö över ströbröd och parmesan, fördela smörklickar på gratängen.

Ställ ugnspannan på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet.

Starta automatikprogrammet eller grädda enligt manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Gratänger | Pasta-och skinkgrätäng

Programtid: 35 minuter

Manuell

Ställ in via Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 170 °C

Fuktighet: 70 %

Tillagningstid: 25 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion + Grill

Grillläge: 3

Fuktighet: 30 %

Tillagningstid: 10 minuter



Pastagrätäng med skinka

Tillbehör och grönsaker

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

Grönsaksantipasto

4 portioner | Tillagningstid: 40 minuter + låt stå i minst 3 timmar

Ingredienser

Till grönsakerna:

2 paprikor (å 200 g), gula | i strimlor

2 paprikor (å 200 g), röda | i strimlor

1 aubergine (å 200 g) | i skivor

2 zucchini (å 200 g) | i skivor

500 g champinjoner

Till marinaden:

6 msk olivolja

4 msk vinäger

4 msk vitt vin, torrt

1 vitlöksklyfta | hackad

Salt

Peppar

1 nypa socker

2 msk provencalska örter | finhackade

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl

Tillagning

Lägg paprika, aubergine, zucchini och champinjoner i ett hålat tillagningskärl och tillaga.

Gör en marinad av olivolja, vinäger, vitlök, salt, peppar, socker och kryddor.

Fördela grönsakerna på en platta, häll över marinaden och låt stå i minst 3 timmar.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3–4 minuter



Rödkål med äpple

4 portioner | Tillredningstid: 165 minuter

Ingredienser

125 g gula lökar | tärnade
50 g ister
700 g rödkål | i strimlor
150 ml äppeljuice
50 ml vinäger
1 lagerblad
3 kryddnejlikor
25 g socker
Salt
Peppar
1 äpple | tärnat
30 g lingon
50 ml rött vin

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Lägg lök och ister i ett ohålat tillagningskärl, täck över och dunsta enligt tillagningssteg 1.

Tillsätt rödkål med äppeljuice, vinäger, lagerblad, kryddnejlikor och socker. Krydda med salt och peppar och tillaga vidare enligt tillagningssteg 2.

Tillsätt äpple, lingon och rött vin till de andra ingredienserna och tillaga färdigt enligt tillagningssteg 3.

Smaka av med salt, peppar och socker.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 60 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 60 minuter

Tips

Du kan även använda vinbärs-gelé istället för lingon.



Rödkål med äpple

Fänkål med grönsaker

4 portioner | Tillredningstid: 55 minuter

Ingredienser

2 fänkålshuvuden
2 morötter | i ½ cm tjocka skivor
1 purjolök, liten | i 1 cm tjocka ringar
2 stänger blekselleri | i ½ cm tjocka stycken
1 msk citronsaft
½ tsk salt
½ tsk socker
2 gula lökar | tärnade
2 msk smör
Peppar
150 ml grädde

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl
Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Dela fänkålen i fyra delar och skär bort stjälkdelen kilformigt. Finhacka fänkålsbladen för garnering och ställ åt sidan.

Lägg morötter, purjolök och blekselleri i ett hålat tillagningskärl och lägg fänkålen ovanpå.

Blanda citronsaft, salt och socker och håll det över fänkålen. Skjut in tillagningskärlen i tillagningsutrymmet och ställ ett ohålat tillagningskärl en falshöjd under för att samla upp grönsaksspadet.

Fräs löken i smör i en kastrull och håll i 150 ml grönsaksspad. Krydda med salt och peppar. Rör i grädden. Anrätta fänkålen med grönsakerna och dekorera med de hackade fänkålsbladen.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 10–12 minuter



Grönsakssufflé

4 portioner | Tillredningstid: 90 minuter

Ingredienser

Till blomkålsmassan:

50 g blomkål | i buketter

4 ägg, storlek M

Salt

Peppar

Muskot

För suffléformen:

1 msk smör

Till såsen:

2 schalottenlökar | tärnade

20 g smör

20 g vetemjöl

20 ml vitt vin, torrt

100 ml grönsaksfond

100 ml grädde

Peppar

Garnering:

1 msk persilja | hackad

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl

Stavmixer

4 suffléformar

Galler

Tillagning

Lägg blomkålen i ett hålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Låt blomkålen svalna och purea den. Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ner äggulan i blomkålsmassan, smaka av med salt, peppar och muskot.

Vispa äggvitorna hårt och vänd ner dem i blomkålsblandningen.

Smörj suffléformarna, lägg i massan och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Fräs schalottenlöken i smör i en kastrull. Tillsätt vetemjöl och red av med vitt vin.

Häll över grönsaksspadet och rör om tills massan blir slät. Rör ner grädde och smaka av med salt och peppar.

Anrätta grönsakssufflén på en tallrik, håll sås runt om och garnera med persilja.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 14 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 15–18 minuter

Tips

Du kan gärna använda broccoli eller morötter istället för blomkål.

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.



Grönsakssufflé

Potatisbullar

4 portioner | Tillredningstid: 110 minuter

Ingredienser

Till potatisbullarna:

1 kg potatis, mjölig
2 ägg, storlek M
Salt
Muskot
50 g vetemjöl
50 g potatisstärkelse

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl
Potatispress

Tillagning

Skölj potatisen och tillaga i ett hålat tillagningskärl enligt tillagningssteg 1.

Skala den varma potatisen och pressa den genast genom en potatispress.

Blanda ner ägg i potatisdegen och krydda med salt och muskot. Rör ner vetemjöl och potatisstärkelse.

Forma en rulle av degen, dela i 12 bitar och forma bullar.

Smörj ett hålat tillagningskärl, lägg i potatisbullarna och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 28–34 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15–18 minuter



Potatisbullar

Potatismos

4 portioner | Tillredningstid: 45 minuter

Ingredienser

Till potatismoset:

1 kg potatis, mjölig | skalad och delad i fyra delar
250 ml grädde
100 ml grönsaksbuljong
20 g smör
Salt
Peppar

Garnering:

1 msk persilja | finhackad

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl
Ohålat tillagningskärl
Potatispress

Tillagning

Lägg potatisen i ett hålat tillagningskärl. Häll grädde och grönsaksbuljong i ett ohålat tillagningskärl under potatisen och tillaga.

Pressa potatisen genom potatispressen och rör slät med vätskan från grädden och grönsaksbuljongen. Rör i smör och smaka av purén med salt och peppar.

Strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15–17 minuter



Potatisklyftor

4 portioner | Tillagningstid: 60 minuter

Ingredienser

1 kg potatis, fast | skurna på
längden i smala stavar
1½ tsk salt
½ tsk peppar
1 tsk paprikapulver, starkt
1 tsk socker
8 msk olivolja
6 msk sesamfrön

Tillbehör:

Universalplåt

Tillagning

Rör ihop kryddor och socker med olivolja och sesam och blanda runt potatisklyftorna i det. Fördela allt på universalplåten i tillagningsutrymmet.

Starta automatikprogrammet eller grädda gyllengult enligt manuella inställningar.

Inställning

Automatikprogram

Grönsaker | Potatis | Klyftpotatis

Programtid: 45 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunkt.+ över-/underv.

Temperatur: 180–210 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 45 minuter

Falshöjd: 3



Stekt knödel med ost

4 portioner | Tillagningstid: 90 minuter

Ingredienser

500 ml mjölk, 3,5 % fett
150 g gula lökar | finhackade
20 g smör
500 g brödtärningar
2 potatisar | kokta
250 g ost (pinzgauer eller appenzeller) | tärnad
4 ägg, medelstora
½ knippe persilja (å 30 g) | finhackad
Salt
Peppar
Muskot
2 msk skirat smör

Tillbehör:

Gourmetpanna

Tillagning

Värm upp mjölken på kokzonen. Fräs gul lök i smör. Lägg brödtärningarna i en stor skål, håll över mjölken och låt stå.

Riv potatisen.

Efter att massan har svalnat tillsätt osttärningar, lök, ägg, persilja och potatis, rör om massan väl.

Forma bollar med fuktade händer å 100 g och platta till dem.

Ställ in gourmetpannan i tillagningsutrymmet. Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Lägg det skirade smöret i gourmetpannan och grädda enligt programmet eller tillagningssteg 2 med manuella inställningar.

När det skirade smöret är hett, lägg knödlarna i gourmetpannan och grädda enligt tillagningssteg 3 med manuella inställningar.

Vänd ostknödlarna och stek färdigt enligt tillagningssteg 4.

Inställning**Automatikprogram**

Pasta | Stekt ostknödel

Programtid: 29 minuter

Falshöjd: 2

Manuell**Ställ in via Egna program:**

Förvärmning 1

Tillagningsfunktioner: Varmluft
plus

Temperatur: 210 °C

Uppvärmning: På

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funkt.+ över-/underv.

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funkt.+ över-/underv.

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 7 minuter

Tillagningssteg 4

Tillagningsfunktioner: Kombi-
funkt.+ över-/underv.

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 7 minuter



Stekt knödel med ost

Pumparisotto

6 portioner | Tillagningstid: 30 minuter

Ingredienser

300 g risottoris
60 g smör
2 vitlöksklyftor | fintärnade
1 lök, liten | fintärnad
70 ml vitt vin
625 ml kycklingbuljong
500 g pumpakött | i 1 cm stora
tärningar
85 g parmaskinka (prosciutto) | finhackad
1 citron | bara skalet
20 g oregano, färsk | finhackad
75 g spenatblad, färska
50 g parmesan, riven
70 g mascarpone
Salt
Peppar

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Lägg risottoris, smör, vitlök, gul lök, vitt vin, kycklingbuljong, pumpa, parmaskinka och citronskal i ett ohålat tillagningskärl. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Rör ner spenat, parmesan och mascarpone i risottoriset.

Automatikprogram:

Tillaga enligt automatikprogrammet.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 2.

Smaka av med salt och peppar före servering.

Inställning

Automatikprogram

Ris | Rundkornigt ris | Pumparisotto

Programtid: 20 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 19 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 1 minuter



Morötter med glaserad schalottenlök

4 portioner | Tillredningstid: 25 minuter

Ingredienser

500 g morötter | i skivor
4 schalottenlökar | skalade och delade
2 msk smör
Salt
Peppar
1 msk persilja | hackad

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl
Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Lägg morötterna i ett hålat tillagningskärl.

Lägg schalottenlöken med smöret i ett ohålat tillagningskärl och täck över. Tillaga båda tillagningskärl samtidigt.

Lägg morötterna i schalottenlöken, krydda med salt och peppar.

Strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 6 minuter



Morötter med glaserad schalottenlök

Fårost med zucchinitäcke

4 portioner | Tillredningstid: 40 minuter

Ingredienser

1 zucchini (å 200 g)
200 g fårost
Salt
Peppar
1 msk olivolja

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl

Tillagning

Skär zucchinin på längden i tunna skivor, lägg dem i ett hålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Skär fårosten i 2 cm breda strimlor och krydda med peppar och salt.

Ta ut zucchiniskivorna ur tillagningskärllet. Linda zucchiniskivorna runt fårosten och krydda med peppar och salt. Droppa över olivolja och lägg i ett hålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 1 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3 minuter



Färost med zucchinitäcke

Stuvad gurka

4 portioner | Tillredningstid: 60 minuter

Ingredienser

2 gula lökar | tärnade
200 g bacon, mager | tärnad
6 gurkor (à 500 g)
400 ml gräddfil
1 msk dill | hackad
1 nypa socker
Salt
Peppar

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Lägg lök och fläsk i ett ohålat tillagningskärl, täck över och dunsta enligt tillagningssteg 1.

Skala gurkorna, dela dem, gröpa ur kärnorna med en sked och skär gurkorna i tunna skivor. Lägg gurkorna och gräddfilen i baconet samt löken.

Krydda med dill, socker, salt och peppar och fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Smaka av med salt och peppar igen efter tillagningen och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15–20 minuter

Tips

Du kan använda salladsgurkor istället för inlagda gurkor.



Stuvad gurka

Semmelknödel

4 portioner | Tillredningstid: 115 minuter

Ingredienser

Till semmelklödel:

8 småfranska | i ½ cm stora
tärningar
500 ml mjölk, 3,5 % fett
1 gul lök | tärnad
20 g smör
2 ägg, storlek M
1 msk persilja | hackad

Till smörjning:

Smör

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl
Hålat tillagningskärl

Tillagning

Värm mjölk i ett ohålat tillagningskärl enligt tillagningssteg 1.

Häll mjölken över småfranskorna och låt dra en halvtimme.

Lägg löken med smöret i ett ohålat tillagningskärl, täck över med aluminiumfolie och ånga enligt tillagningssteg 2.

Lägg den dunstade löken, ägg och persilja till småfranskorna och blanda.

Forma 12 semmelknödlar av degen med fuktade händer, smörj ett hålat tillagningskärl, sätt i semmelklödlarna och tillaga enligt tillagningssteg 3.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 2–3 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15–18 minuter



Tomater på grekiskt vis

4 portioner | Tillredningstid: 30 minuter

Ingredienser

4 tomater | delade på tvären
2 vitlöksklyftor | finhackade
Salt
Peppar
4 stjälkar basilika | finhackade
100 g fårost | fintärnad

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl

Tillagning

Sätt tomaterna med snittytan uppåt i ett ohålat tillagningskärl.

Bred på vitlöken på snittytan på tomaterna. Krydda med salt och peppar.

Fördela basilika på fomathalvorna.

Lägg fårosten på tomaterna och tillaga enligt inställningarna.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3–4 minuter



Tomater på grekiskt vis

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.

Ragu på bönor och lamm

4 portioner | Tillredningstid: 60 minuter

Ingredienser

Till ragun på bönor och lamm:

500 g lammkött, rensat | fintärnat
2 msk solrosolja
1 gul lök | hackad
200 ml grönsaksbuljong
400 g potatis, fast | tärnad
200 g gröna bönor | halverade
3 morötter (à 60 g) | tärnade
1 rosmarinkvist | bara barren, hackade
300 ml grönsaksbuljong
Salt
Peppar

Garnering:

2 salladslökar | i tunna skivor

Tillbehör:

Ohålat tillagningskäril

Tillagning

Bryn lammköttet kort med solrosolja i en stekpanna. Tillsätt lök och fortsätt steka. Red av med grönsaksbuljong.

Lägg lammköttet med spadet i ett ohålat tillagningskäril. Lägg potatis, gröns bönor, morötter och rosmarin och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Häll över resten av grönsaksbuljongen, krydda med salt och peppar och tillaga vidare enligt tillagningssteg 2.

Strö över salladslök strax före servering.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Tips

Du kan använda nötkött, köttbullar eller korv istället för lammkött.



Ragu på bönor och lamm

Gulaschsoppa

4 portioner | Tillagningstid: 125 minuter

Ingredienser

250 g potatis, fast
25 g skirat smör
200 g gula lökar | fintärnade
250 g nötkött (bog) | i 1–1½ cm stora bitar
20 g vetemjöl, typ 405
20 g tomatpuré
Salt
Peppar
20 g paprikapulver, sött
3 vitlöksklyftor | hackade
1 msk mejram, torkad
1 knivsudd kummin, mald
1 msk ättika
1 l grönsaksbuljong

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Skala potatisen, skär den i ca 1 x 1 cm stora tärningar och lägg den i en skål med kallt vatten så att den inte blir brun.

Värm upp skirat smör i en stekpanna och bryn långsamt löken tills den får en gyllenbrun färg.

Lägg löken i ett ohålat tillagningskärl, tillsätt sedan nötköttet, vetemjöl, tomatpuré, alla kryddor samt ättika.

Ös över grönsaksbuljongen, rör ihop ordentligt och starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Automatikprogram:

Tillsätt potatisen enligt programmet och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Tillsätt potatisen och fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Smaka av med salt.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Gulaschsoppa

Programtid: 105 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 60 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 45 minuter



Gulaschsoppa

Hönssoppa

6 portioner | Tillredningstid: 125 minuter

Ingredienser

1 sopphöna (å 1,5 kg), rensad
200 ml vatten
1 kg soppsgrönsaker
120 g soppnudlar
800 ml vatten
Salt
Peppar
1 msk persilja | hackad

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl
Sil

Tillagning

Lägg sopphönan med vatten i ett ohålat tillagningskärl.

Putsa soppsgrönsakerna, skala dem, skär hälften i grova bitar och lägg dem till sopphönan och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Skär resten av soppsgrönsakerna i små bitar, purjolöken i ringar, morötterna och bleksellerin i tunna stavar och ställ åt sidan.

Ta ut sopphönan ur vätskan efter att tillagningstiden är avlöp, håll buljongen genom en sil och ös tillbaka i det ohålade tillagningskärlet.

Lossa köttet, skär i lagom stora bitar och lägg i det ohålade tillagningskärlet tillsammans med soppsgrönsakerna, soppnudlarna och resten av vattnet, tillaga enligt tillagningssteg 2. Tillsätt vatten om soppan blir för tjock.

Krydda med salt och peppar, strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 50 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tips

Du kan använda en kyckling istället för sopphönan.



Hönssoppa

Potatissoppa

4 portioner | Tillredningstid: 50 minuter

Ingredienser

180 g purjolök | i ringar
250 g potatis, mjölig | tärnad
500 ml grönsaksbuljong
Salt
Peppar
100 ml grädde
2 tsk basilika | hackad
2 tsk persilja | hackad
2 tsk gräslök | hackad

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl
Stavmixer

Tillagning

Lägg purjolök och potatis i ett ohålat tillagningskärl tillsammans med grönsaksbuljong och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Purea soppan i tillagningskärlet och smaka av med salt och peppar. Rör ner grädde och värn upp enligt tillagningssteg 2.

Blanda basilika, persilja och gräslök, strö det över soppan och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 16 minuter
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 95 °C
Tillagningstid: 2 minuter



Australisk pumpasoppa

4 portioner | Tillredningstid: 35 minuter

Ingredienser

Till pumpasoppa:

1 kg pumpakött | tärnat
400 g sötpotatis | tärnad
2 gula lökar | tärnade
250 ml kycklingbuljong
Salt
Peppar

Garnering:

250 g chorizo | fintärnad
250 ml crème fraîche
10 g koriander, färsk | hackad

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl

Tillagning

Lägg pumpaköttet, sötpotatis och lök i ett hålat tillagningskärl.

Stek chorizon.

Purea grönsakerna, häll i kycklingbuljongen och cirka 250 ml av vätskan som samlats upp, rör om och smaka av med salt och peppar.

Häll soppan i en förvärmad soppskål. Garnera med crème fraîche, chorizo och grön koriander.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Pumpasoppa
Programtid: 25 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 25 minuter



Australisk pumpasoppa

Ris-kött

4 portioner | Tillagningstid: 90 minuter

Ingredienser

250 g gula lökar | fintärnade
2 msk skirat smör
2 msk paprikapulver
1 msk tomatpuré
250 g nötkött (bog) | i 1 cm stora bitar
250 g tomater, passerade
1 msk vitvinsvinäger
1 vitlöksklyfta | finhackad
1 tsk mejram
Kummin
Salt
Peppar
½ paprika (å 175 g), röd | fintärnad
½ paprika (å 175 g), gul | fintärnad
250 g långkornigt ris
500 ml grönsaksbuljong

Tillbehör:

Ohålat tillagningskär

Tillagning

Fräs löken i skirat smör i en stekpanna.

Rör ner paprikapulver och tomatpuré i löken.

Lägg nötköttet i ett ohålat tillagningskär. Tillsätt lök, passerade tomater, vitvinsvinäger, vitlök och kryddor. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Automatikprogram:

Tillsätt paprika med matris och grönsaksbuljong enligt programmet och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Tillsätt paprika med ris och grönsaksbuljong och fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Serbisk risotto

Programtid: 70 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 45 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 25 minuter



Ris-kött

Soppa med vårgrönsaker

4 portioner | Tillredningstid: 55 minuter

Ingredienser

Till soppan:

150 g rotselleri | i tunna strimlor
3 morötter (à 60 g) | i tunna strimlor
200 g salladslök | snett skivad
100 g sockerärter
600 ml grönsaksbuljong
1 ägg, storlek M
1 msk ströbröd
Salt
Peppar
Muskot
1 msk körvel | hackad
1 msk persilja | hackad

Garnering:

1 msk persilja | hackad

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Lägg rotselleri, morötter, salladslök och sockerärter tillsammans med hälften av grönsaksbuljongen i ett ohålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Häll över resten av grönsaksbuljongen efter tillagningen och fortsätt tillagning enligt tillagningssteg 2.

Blanda ihop ägg, ströbröd, salt, peppar, muskot och hackade kryddor, lägg allt i vårsoppan och laga färdigt enligt tillagningssteg 3.

Krydda vårsoppan med salt och peppar, strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 2 minuter



Soppa med vårgränsaker

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, chokladpudding eller något annat sött och gott. Ofta krävs väldigt lite för att göra en god och uppskattad efterrätt.

Bärpudding

6 portioner | Tillredningstid: 105 minuter

Ingredienser

Till degen:

225 g skorpor
50 g smör
40 g honung, flytande
300 ml mjölk, 3,5 % fett

Till bären:

200 g jordgubbar |
delade i fyra delar
125 g hallon
125 g björnbär
1 äpple, litet, syrligt |
tärnat i små bitar
1 vaniljstång | bara urskrapet
40 g socker

Till glassen:

6 kulor vaniljglass

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Puddingform med lock,
innehåll ca 1,25 l
Galler

Tillagning

Smula isär skorpor eller mal grovt. Smält smör med honung och rör ihop med skorpor och mjölk.

Rör samman jordgubbar och äpplen med bären, vaniljurskrapet och sockret.

Smörj puddingformen, lägg i $\frac{3}{4}$ av degen och tryck upp sidorna vid kanterna. Fyll i bären och tryck till lätt. Täck över med resten av degen och tryck fast kanten ordentligt. Förslut sedan puddingform med locket. Skjut in formen på gallret i tillagningssutrymmet och grädda enligt inställningarna.

Låt puddingen stå i minst 15 minuter i formen efter gräddning.

Vänd den upp och ner, dela i portioner och servera med glass.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 60 minuter

Tips

Du kan använda en högre eldfast gratångform istället för puddingformen. Vik bakplåtspappret dubbelt för att försluta gratångformen, lägg det på formen och bind fast med köksgarn.



Bärpudding

Plumpudding

4 portioner | Tillredningstid: 380 minuter + 24 timmars marinerung

Ingredienser

Till plum puddingen:

170 g vetemjöl, typ 405

¾ tsk kanel

¾ tsk Mixed Spices (kryddblanding)

115 g brödsmulor

115 g skirat smör

115 g socker, brunt

30 g mandlar, hela

115 g russin

115 g korinter

115 g sultanrussin

55 g körsbär, kanderade

55 g frukt, kanderad

1 äpple, litet | rivet

1 citron, obehandlad | bara skalet

1 apelsin, obehandlad | bara skalet

½ apelsin | bara saften

2 msk konjak

2 ägg, medelstora

1 msk kornmalt, flytande

75 ml mörkt öl, till exempel

Guinness

För keramikskålen:

1 msk smör

Tillbehör:

Keramikskål, 1,2 liters kapacitet

Bakplåtspapper

Aluminiumfolie

Galler

Tips

I Storbritannien avnjuts traditionellt en plum pudding under julen. Den förbereds 6–12 månader i förväg och får ibland dra i konjak respektive brandy innan.

Tillagning

Sikta vetemjöl och kryddor i en stor skål. Tillsätt ströbröd, skirat smör, socker, mandlar, frukt, rivet skal från citrusfrukter och apelsinjuice. Forma en grop i mitten av skålen och håll i konjak/brandy, vispade ägg och kornmalt. Tillsätt öl i omgångar och rör samman tills du får en trögflytande deg. Täck över skålen och låt vila över natt.

Smörj keramikskålen, lägg i degen och tryck den platt. Täck över skålen med bakplåtspapper och aluminiumfolie. Skjut in formen på gallret i ugnstrymmet och grädda enligt inställningarna.

Täck över skålen med nytt bakplåtspapper och ny aluminiumfolie och förvara den på en sval, mörk och torr plats tills du vill använda den igen.

Värm upp före servering.

Inställning

Automatikprogram

Variant tillagning:

Desserten | Plumpudding | Tillagning

Programtid: 360 minuter

eller varianten uppvärmning:

Desserten | Plumpudding | Uppvärmning

Programtid: 105 minuter

Manuell

Variant tillagning

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 360 minuter

Variant uppvärmning

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 105 minuter



Plum pudding

Crème brûlée

6 portioner | Tillagningstid: 75 minuter + kylning 4 timmar

Ingredienser

Till crème:

200 ml grädde

250 ml mjölk, 3,5 % fett

8 g vaniljsocker

1 msk socker

4 ägg, storlek M | bara äggulan

Till karamelliseringen:

3 msk farinsocker (brunt socker)

Tillbehör:

Sil, finmaskig

6 suffléformar

Galler

Brännare för flambering

Tillagning

Värm upp grädde och mjölk på kokzonen tills det nästan kokar. Ta bort kastrullen från kokzonen och ställ den åt sidan.

Blanda vaniljsocker, socker och äggula skummigt. Blanda sedan långsamt i den lätt avsvalnade grädde-mjölk-blandningen. Sila hela blandningen genom en fin sil.

Fyll massan i suffléformarna med så lite skum som möjligt och, täck över dem. Skjut in formarna på gallret i tillagningssutrymmet och grädda enligt inställningarna.

Ställ suffléformarna på kylning i cirka 4 timmar.

Strö över farinsocker och karamellisera med brännaren.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 30–35 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.



Crème brûlée

Kroppkakor

8 portioner | Tillredningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till degen:

42 g jäst, färsk
250 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen
500 g vetemjöl
1 tsk socker
1 nypa salt
50 g margarin | mjukt

Till såsen:

4 msk plummonpuré
250 ml grädde
8 g vaniljsocker
½ tsk kanel, mald
1 nypa salt

Till formen:

1 tsk smör

Tillbehör:

Sil, finmaskig
Skål, ugnstål
Galler
Hålat tillagningskärl

Tillagning

Sikta vetemjöl i en skål. Lös upp jästen i mjölk och tillsätt den. Rör ner socker, salt och margarin och knåda cirka 7 minuter till en slät deg. Forma degen till en kula. Ställ degen i en öppen skål på gallret i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna.

Dela degen i 8 bitar. Täck åter över dem och låt jäsa 15 minuter på en varm plats. Smörj ett hålat tillagningskärl, lägg i kroppkakorna och tillaga enligt inställningarna.

Koka kort upp plummonpurén, grädde, vaniljsocker, kanel och salt i en kastrull på hällen under ständig omrörning och servera som sås.

Inställning

Jäsa vetedeg
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 40 °C
Jästid: 15 minuter
Tillagning
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 14 minuter

Tips

Djupfrysta kroppkakor ska tinas upp 15 minuter i rumstemperatur och sedan tillagas enligt receptet.



Mannagrynssufflé

8 portioner | Tillredningstid: 75 minuter

Ingredienser

Till mjölkblandningen:

1 vaniljstång
250 ml mjölk, 3,5 % fett
50 g smör

Till mannagrynsmassan:

50 g durumvetegryn
5 ägg, storlek M
60 g socker

Till formen:

1 tsk smör
1 msk socker

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl
8 suffléformar
Galler

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Tillagning

Dela vaniljstången på längden med en kniv och skrapa ur innarmätet.

Häll mjölk smör, vaniljurskrapet och vaniljstången i ett ohålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Ta ut mjölkblandningen ur tillagningsutrymmet. Rör ner durumvetegryn under omrörning och låt vila 1–2 minuter.

Rör om igen och tillaga enligt tillagningssteg 2. Rör om igen efter halva tillagningstiden.

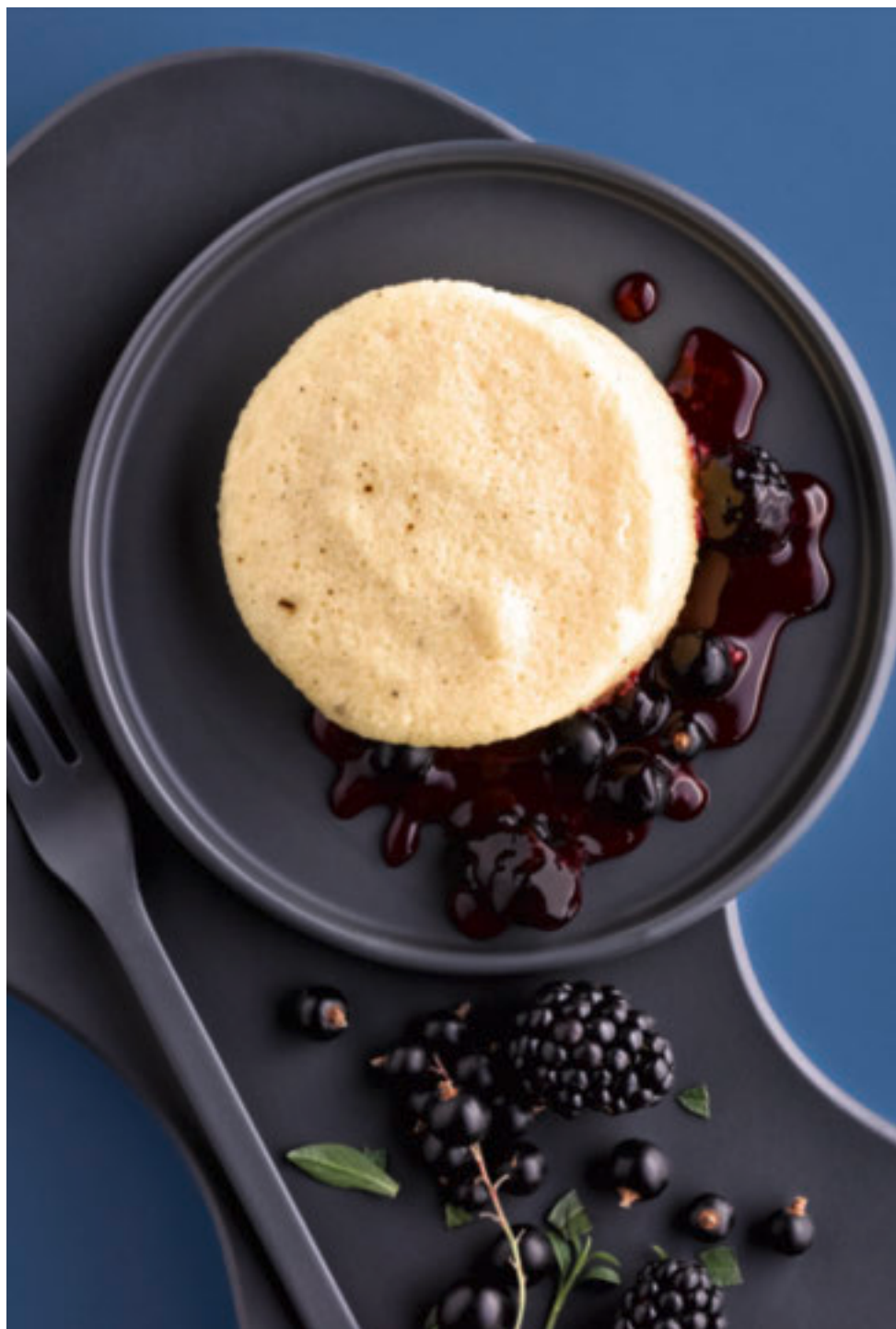
Ta ut mannagrynsmassan ur tillagningsutrymmet, håll den i en skål, rör om, täck över och låt svalna. Ta sedan bort vaniljstången.

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ner äggulan i mannagrynsmassan. Vispa äggvitan med sockret hårt och rör ner i mannagrynsmassan.

Smörj suffléformarna och strö över socker. Häll i mannagrynsmassan, skjut in suffléformarna på gallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt tillagningssteg 3.

Inställning

Tillagningssteg 1
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 5 minuter
Tillagningssteg 2
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 1 minuter
Tillagningssteg 3
Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 90 °C
Tillagningstid: 25–30 minuter



Mannagrynsufflé

Kaiserschmarrn

4 portioner | Tillagningstid: 40 minuter

Ingredienser

Till kaiserschmarrn:

9 ägg, medelstora
3 msk socker
350 ml mjölk, 3,5 % fett
190 g vetemjöl, typ 405
1 citron, ekologisk | bara det rivna skalet
8 g vaniljsocker
1 nypa salt
3 msk russin, inlagda i rom
3 msk smör

Till pudring:

5 msk florsocker
1 knivsudd kanel, mald

Tillbehör:

Gourmetpanna

Tillagning

Separera äggula från äggvita och ställ äggulan åt sidan. Vispa äggvitan hårt med socker.

Rör ihop mjölk, vetemjöl, äggula, citronskal, vaniljsocker och salt till en smidig deg.

Vänd ner äggvita och russin i degen.

Starta automatikprogrammet eller förvärm enligt manuella inställningar.

Värm upp gourmetpannan på hällen och smält smöret. Häll i degen och ställ in gourmetpannan i tillagningsutrymmet.

Grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Låt kaiserschmarrn vila en kort stund.

Dela kaiserschmarrn för servering och pudra över florsocker och kanel.

Inställning

Automatikprogram

Desserten | Kaiserschmarrn

Programtid: 25 minuter

Manuell

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 210 °C

Fuktighet: 70 %

Uppvärmning: På

Tillagningstid: 15 minuter

Falshöjd: 2



Crème caramell

För 8 portioner à 100 ml eller 6 portioner à 150 ml | Tillagningstid: 25 minuter

Ingredienser

Karamell:

100 g socker
50 ml vatten

Till vaniljkrämen:

500 ml mjölk, 3,5 % fett
1 vaniljstång | skuren på längden
4 ägg, medelstora
100 g socker

Garnering:

200 ml gräddde | vispad

Tillbehör:

Ohålat tillagningskäril
Galler

Tillagning

Karamellisera sockret och vattnet i en stekpanna, fördela flytande karamell på porslinsformarna.

Automatikprogram:

Häll mjölken och vaniljstången i ett ohålat tillagningskäril och värm upp enligt programmet.

Manuell:

Häll mjölken och vaniljstången i ett ohålat tillagningskäril och värm upp enligt tillagningssteg 1.

Ta bort vaniljstången efter tillagning.

Vispa ägg och socker poröst och rör ner i omgångar i den varma vaniljmjölken. Fördela på porslinsformarna.

Skjut in dem i ugnsutrymmet på gallret och fortsatt tillagningen enligt automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 2 och 3 med manuella inställningar.

Ställ sedan karamellkrämen i två till tre timmar i kylskåpet.

Vänd krämen upp och ner på en tallrik, servera med gräddde efter tycke och smak.

Inställning

Automatikprogram

Dessert | Karamellcreme
Programtid: För 8 portioner à 100 ml: 17 minuter

För 6 portioner à 150 ml: 18 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1
Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 85 °C
Tillagningstid: För 8 porslinsformar à 100 ml: 9 minuter eller 6 porslinsformar à 150 ml: 12 minuter

Tillagningssteg 3

Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 40 °C
Tillagningstid: 5 minuter



Crème caramell

Karamell-dadel-dessert

12 portioner (tillagningskärl eller muffinsformar) | Tillredningstid: 60–100 minuter, beroende på form

Ingredienser

Till degen:

275 g dadlar, torkade, urkärnade | finhackade
1 tsk bikarbonat
250 ml vatten | kokande
25 g smör
160 g socker, brunt
2 ägg, medelstora
½ tsk vaniljessens
3 g bakpulver
195 g vetemjöl, typ 405

Karamellsås:

225 g socker, brunt
250 ml grädde
40 g smör

Tillbehör:

Ohålat tillagningskärl (som stor form)
Bakplåtspapper
eller 12 muffinsformar, Ø 5 cm
Galler

Tillagning

Lägg dadlarna i en skål och håll över kokande vatten. Ställ åt sidan för avkylning.

Vispa smör och socker poröst i en stor skål. Rör sedan i ägg och vaniljessens lite i taget. Tillsätt bakpulvret blandat med vetemjöl, dadlar och vätskan.

Lägg bakplåtspapper i ett ohålat tillagningskärl och håll i degen eller använd 12 muffinsformar. Täck över och skjut in formen på gallret i ugnstrymmet och grädda.

Häll alla ingredienser till karamellsåsen i en kastrull och rör ihop på medelvärme. Låt det sjuda i 3 minuter tills det blir en trögflytande massa.

Servera den fortfarande varma karamell-dadel-kakan med karamellsås.

Inställning

Automatikprogram

Desserten | Karamellkaka m. dadlar |

En stor/Flera små

Programtid:

För den stora formen (ohålat tillagningskärl): 70 minuter

För muffinsformarna: 30 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

För den stora formen (ohålat tillagningskärl): 70 minuter

För muffinsformarna: 30 minuter



Kokta päron

12 portioner | Tillagningstid: 35–85 minuter

Ingredienser

Till lagen:

2 kanelstänger
3 kryddnejlikor
½ citron | bara skalet
1 lagerblad
400 ml rödvin
300 ml vatten
400 ml vinbärsjuice
100 g socker

Till päronen:

1 kg kokta päron

Tillbehör:

Ohålat tillagningskär!

Tillagning

Lägg ingredienserna för lagen i en kastrull och koka upp.

Skala päronen men ta inte bort pinnarna. Päronen kan antingen tillagas hela, som halvor eller i fyra delar.

Lägg päronen i ett ohålat tillagningskär, ös över lag tills päronen är helt täckta. Sätt in päronen i ugnsutrymmet, starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Automatikprogram:

Välj program beroende på päronens storlek och hur de har skurits till.

Manuell:

Välj tillagningstid beroende på päronens storlek och hur de har skurits till.

Ställ in päronen i ugnsutrymmet och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Frukt | Kokta päron | Liten/små/Medelstor medeltjock/Stor/a
Programtid: 21–75 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

hela päron: 50 minuter (Liten/små), 70 minuter (Medelstor medeltjock),

75 minuter (Stor/a)

Päronhalvor: 35 minuter

I fyra delar: 27 minuter

Tips

Låt päronen dra över natt i kylskåp för en extra god smak.



Cheesecake med lime

12 bitar (form med löstagbara kanter) eller 6 portioner (suffléformar) | Tillredningstid:
75 minuter +

Ingredienser

Till kexbotten:

200 g kex, fullkorn
100 g smör | smält
750 g färskost
225 g socker
4 ägg, storlek M
4 limefrukter | saften och rivet skal

Garnering:

1 mango | skalad, i skivor
3 passionsfrukter | bara fruktköttet

Tillbehör:

Stavmixer
Bakplåtspapper
Form med löstagbara kanter,
Ø 26 cm
eller 6 suffléformar
Galler

Tillagning

Smula kexen med en stavmixer, tillsätt smör och blanda väl. Fördela smeten i formen klädd med bakplåtspapper eller i suffléformarna, tryck till och ställ kallt.

Rör ihop färskost, socker, ägg, saft och rivet skal från limefrukt och fördela på kexbotten.

Täck över formen med löstagbara kanter eller suffléformarna, skjut in på bak- och stekgallret i tillagningsutrymmet och grädda.

Ta av bakplåtspappret och ställ kallt i ungefär 2 timmar.

Garnera med mangoskivor och passionsfrukt för servering.

Inställning

Automatikprogram

Desserten | Cheesecake med lime |

En stor/Flera små

Programtid:

Form med löstagbara kanter: 60 minuter

Suffléformar: 20 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

Form med löstagbara kanter: 60 minuter

Suffléformar: 20 minuter



Nougatbakverk

12 portioner | Tillredningstid: 130 minuter

Ingredienser

Till degen:

500 g vetemjöl
7 g torrjäst
80 g florsocker
2 ägg, storlek M
100 g smör | mjukt
1 nypa salt
1 vaniljstång | bara urskrapet
180 ml mjölk | ljummen

Till nougatfyllningen:

120 g nougat | kyl

Till formen:

1 tsk smör

Till hallonsåsen:

500 g hallon
50–70 g florsocker

Tillbehör:

Gratängform, platt,
32 cm x 22 cm
Galler

Tillagning

Knåda till en smidig deg inom 7 minuter med mjöl, torrjäst florsocker, ägg, salt, vaniljurskrap och mjölk. Lägg vetedegen i en bunke (täck ej över) och ställ den i tillagningsutrymmet och låt jäsa enligt inställningarna.

Skär nougaten i 12 bitar och dela degen i 12 portioner. Sätt en nougattärning på vardera degbit och forma till en boll. Sätt bollarna tät mot varandra i en smord gratängform. Ställ gratängformen på gallret och grädda enligt programmet eller manuella inställningar.

Lägg en handfull hallon åt sidan, purea övriga hallon och strö över pudersocker efter önskemål.

Inställning

Jäsa vetedeg

Specialprogram | Jäsa vetedeg
Jästid: 60 minuter

Ställ in Egna program:

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 100 °C

Fuktighet: 100 %

Tillagningstid: 10 minuter

Falshöjd: 2

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+

Temperatur: 165 °C

Fuktighet: 0 %

Tillagningstid: 35–40 minuter

Tips

Nougatbakverket kan även fyllas med frukt eller marmelad. Servera med vaniljsås.



Kvargknödel

10 portioner | Tillredningstid: 50 minuter + 60 minuter att svalna

Ingredienser

Till kvargknödlarna:

200 g smör
1 msk florsocker
1 msk rom
1 tsk rivet citronskal
750 g mager kesella
2 ägg, medelstora
180 g brödsmulor
1 nypa salt

Ströbröd:

150 g smör
250 g brödsmulor

Till formen:

1 msk smör

Tillbehör:

Hålat tillagningskärl

Tillagning

Rör samman smör med florsocker, rom och citronskal poröst i en skål.

Tillsätt mager kesella, ägg, ströbröd och salt och rör om ordentligt.

Ställ kesellamassan minst 1 timme i kylskåpet.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnsutrymmet.

Forma 20 bollar av kesellamassan. Smörj ett hålat tillagningskärl, lägg i kvargknödlarna och tillaga.

Värm upp smör i en stekpanna och lägg i ströbröd. Rosta ströbrödet gyllenbrunt under ständig omrörning.

Strö ströbrödet över bollarna för servering.

Inställning

Automatikprogram

Desserten | Kvargknödel

Programtid: 25 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 25 minuter



Kesellasufflé

8 portioner | Tillredningstid: 35 minuter

Ingredienser

Till kesellan:

280 g kesella, 20 % fett

4 ägg, storlek M

1 tsk rivet citronskal

80 g socker

Till formen:

1 tsk smör

1 msk socker

Tillbehör:

8 suffléformar

Galler

Tillagning

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ihop kesella med äggulan och tillsätt citronskal.

Vispa äggvitan med sockret hårt med en visp och rör ner i kesellamassan.

Smörj suffléformarna, strö över socker och fyll dem med kesellamassan. Skjut in formen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt inställningarna.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 20–25 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.



Pocherade rödvinspäron

4 portioner | Tillagningstid: 45 minuter + kylning 12 timmar

Ingredienser

Till rödvinsskyn:

1 apelsin, obehandlad | saften
och 2–3 tunna strimlor från
apelsinskalet
500 ml rött vin, torrt
60 g brunt socker
¼ tsk kanel, mald

Till vaniljkrämen:

75 g socker
1 vaniljstång | bara urskrapet
50 ml grädde

Till päronen:

4 päron, fasta

För servering:

250 g mascarpone
100 g mager kesella

Tillbehör:

2 ohålade tillagningskärl

Tillagning

Häll apelsinsaft, rött vin, brunt socker, kanel och apelsinskal i ett ohålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Rör ihop socker, vaniljurskrap och grädde i ett ohålat tillagningskärl.

Skala päronen men ta inte bort skaften. Lägg de hela päronen i rödvinsskyn.

Tillaga vaniljkrämen och päronen i rödvinsskyn samtidigt i de båda tillagningskärlen enligt tillagningssteg 2.

Ta ut vaniljkrämen ur tillagningsutrymmet och låt svalna.

Vänd rödvinspäronen en gång i skyet och pochera enligt tillagningssteg 3 tills de blir mjuka.

Ta bort apelsinskalen ur rödvinsskyen efter att har pocherats. Ställ rödvinspäronen i skyn över natt i kylskåpet, likaså vaniljkrämen.

Rör ihop mascarpone och mager kesella med vaniljkrämen före servering. Droppa över lite av rödvinsskyn på rödvinspäronen och anrätta med vaniljkräm.

Inställning

Tillagningssteg 1

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 2

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Tillagningssteg 3

Tillagningsfunktioner: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter



Pocherade rödvinspäron

Treacle Sponge pudding

6 portioner (skål eller form) | Tillredningstid: 70–120 minuter, beroende på form

Ingredienser

Till formen:

1 msk smör

Till puddingen:

3 msk sockersirap, ljus

125 g vetemjöl, typ 405

5 g bakpulver

125 g smör | mjukt

3 ägg, medelstora

125 g socker

1 msk sockerbetssirap

3 msk sockersirap, ljus

Tillbehör:

1 stor keramikskål (1 liter)

6 små formar à 150 ml

Bakplåtspapper

Aluminiumfolie

Steksnöre

Ohålat tillagningskärl

Tillagning

Smörj keramikskålen eller de små formarna. Tillsätt sockersirap.

Sikta ner vetemjöl och bakpulver i en stor skål, tillsätt smör, ägg, socker och sockerbetssirap. Rör ihop till en slät deg i 2 minuter och håll den i keramikskålen eller i formarna. Stryk degen slät med undersidan av en sked.

Skär ut en cirkel respektive flera cirklar av bakplåtspapper som är större än ovankanten på keramikskålen respektive på de små formarna. Vik cirkeln/cirklarna två gånger i mitten och placera på keramikskålen/formarna. Täck över med aluminiumfolie, fäll ner på sidorna och fäst med steksnöre runt kanten på skålen.

Ställ keramikskålen/formarna i ett ohålat tillagningskärl och tillaga.

Lossa puddingarna från kanten med en kniv, vänd dem upp och ner på förvärmda tallrikar och håll över sockersirap.

Servera direkt.

Inställning

Automatikprogram

Desserter | Treacle sponge pudding |

En stor/Flera små

Programtid:

För keramikskålen: 90 minuter

För de små formarna: 40 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

För keramikskålen: 90 minuter

För de små formarna: 40 minuter



Treacle Sponge pudding

Chokladpudding med valnötter

8 portioner | Tillredningstid: 70 minuter

Ingredienser

Till puddingen:

100 g choklad, mörk
5 ägg, storlek M
80 g smör
80 g socker
8 g vaniljsocker
80 g valnötter, malda
80 g ströbröd

Till formen:

1 tsk smör
1 msk florsocker

Tillbehör:

8 suffléformar
Galler

Tillagning

Smält chokladen och separera gulor och vitor på äggen. Ställ äggvitan åt sidan. Blanda smör, socker och vaniljsocker skummigt, tillsätt äggulan och rör ihop.

Låt chokladen svalna och rör ner i massan med valnötterna och ströbrödet.

Vispa äggvitorna hårt och vänd ner dem i blandningen.

Smörj suffléformarna och strö över florsocker.

Fyll suffléformarna med blandningen. Skjut in formen på gallret i tillagningsutrymmet och grädda enligt inställningarna.

Inställning

Tillagningsfunktioner: Ångkokning
Temperatur: 90 °C
Tillagningstid: 30 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.



Chokladpudding med valnötter

Ångkoka i Miele's kombiångugn

Tillagningstiden för ett livsmedel beror bland annat på färskhet, kvalitet, storlek, ursprung och önskad tillagningsgrad. Eftersom storleken på grönsaker och frukt och delade livsmedel kan variera mycket utgår vi här ifrån medelstora bitar och en medelhög tillagningsgrad som ger ett lätt tuggmotstånd. Baljväxter kan bearbetas vidare på mycket olika sätt beroende på sorten. Av denna anledning har vi definierat tillagningstiderna för ärtor, bönor och linser så att livsmedlet blir genomlagat men fortfarande behåller sin form.

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden. Vi rekommenderar att först välja den kortare tillagningstiden. Vid behov kan du tillaga längre. Tillagningstiden inleds först efter att inställd temperatur har uppnåtts.

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Grönsaker				
Kronärtskockor	100	32–38	•	
Blomkål, hel	100	27–28	•	
Blomkålsbuketter	100	8	•	
Gröna bönor	100	10–12	•	
Broccolibuketter	100	3–4	•	
Morötter, skurna i bitar	100	6	•	
Knippmorötter, hela	100	7–8	•	
Knippmorötter, halverade	100	6–7	•	
Knippmorötter, delade i mindre bitar	100	4	•	
Endive, halverad	100	4–5	•	
Salladskål, skuren	100	3	•	
Ärtor	100	3	•	
Socketärtor	100	5–7	•	
Fänkål, halverad	100	10–12	•	
Fänkål, i strimlor	100	4–5	•	
Grönkål, skuren	100	23–26	•	

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Potatis, fast, skalad, hel	100	27–29	•	
Potatis, fast, skalad, halverad	100	21–22	•	
Potatis, fast, skalad, i fyra delar	100	16–18	•	
Potatis, övervägande fast, skalad, hel	100	25–27	•	
Potatis, övervägande fast, skalad, halverad	100	19–21	•	
Potatis, övervägande fast, skalad, i fyra delar	100	17–18	•	
Potatis, mjölig, skalad, hel	100	26–28	•	
Potatis, mjölig, skalad, halverad	100	19–20	•	
Potatis, mjölig, skalad, i fyra delar	100	15–16	•	
Potatis med skal, fast	100	30–32	•	
Kålrabbi, i stavar	100	6–7	•	
Pumpa, tärnad	100	2–4	•	
Majskolvar	100	30–35	•	
Mangold, skuren	100	2–3	•	
Paprika, tärnad eller i strimlor	100	2	•	
Svamp	100	2	•	
Purjolök, skuren	100	4–5	•	
Purjolök, stänger, halverad	100	6	•	
Romanesco, hel	100	22–25	•	
Romanescobuketter	100	5–7	•	
Brysselkål	100	10–12	•	
Rödbetor, hela	100	53–57	•	

Ångkoka i Miele's kombiångugn

374

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Rödkål, skuren	100	23–26	•	
Svartrot, hel, tumtjock	100	9–10	•	
Rotselleri, i stavar	100	6–7	•	
Sparris, grön	100	7	•	
Sparris, vit, tumtjock	100	9–10	•	
Spenat	100	1–2		•
Spetskål, skuren	100	10–11	•	
Blekselleri, skuren	100	4–5	•	
Kålrot, skuren	100	6–7	•	
Vitkål, skuren	100	12	•	
Savojkål, skuren	100	10–11	•	
Zucchini, skivor	100	2–3	•	
Baljväxter				
Böner, ej blötlagda, i förhållande med vatten 1:3				
Kidneyböner	100	130–140		•
Röda böner (azukiböner)	100	95–105		•
Svarta böner	100	100–120		•
Pintoböner	100	115–135		•
Vita böner	100	80–90		•
Böner, blötlagda, täckta med vatten				
Kidneyböner	100	55–65		•
Röda böner (azukiböner)	100	20–25		•
Svarta böner	100	55–60		•
Pintoböner	100	55–65		•
Vita böner	100	34–36		•

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Ärtor, ej blötlagda, i förhållande med vatten 1:3				
Gula ärtor	100	110–130		•
Gröna ärtor, skalade	100	60–70		•
Ärtor, blötlagda, täckta med vatten				
Gula ärtor	100	40–50		•
Gröna ärtor, skalade	100	27		•
Linsor, ej blötlagda, i förhållande med vatten 1:2				
Bruna linser	100	13–14		•
Röda linser	100	7		•
Frukt				
Äpple, i bitar	100	1–3		•
Päron, i bitar	100	1–3		•
Körsbär, söta och sura	100	2–4		•
Mirabeller	100	1–2		•
Nektariner/persikor, i bitar	100	1–2		•
Plommon	100	1–3		•
Kvitten, tärnad	100	6–8		•
Rabarber, i bitar	100	1–2		•
Krusbär	100	2–3		•
Ägg				
Ägg, storlek M, mjuka	100	4	•	
Ägg, storlek M, medel	100	6	•	
Ägg, storlek M, hårda	100	10	•	
Ägg, storlek L, mjuka	100	5	•	
Ägg, storlek L, medelhårda	100	6–7	•	
Ägg, storlek L, hårda	100	12	•	

Ångkoka i Miele's kombiångugn

376

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Övrigt				
Smälta choklad	65	20		•
Blanchera grönsaker	100	1	•	
Blanchera frukt	100	1	•	
Ånga lök	100	4		•
Smälta bort fett	100	4		•
Värma upp vätskor, kopp/bägare	100	2		•
Tillreda yoghurt, yoghurtglas	40	300	•	
Jäsa vetedeg, behållare/skål	40	minst 15	•	
Ta bort skinn på tomater	95	1	•	
Ta bort skinn på paprika	100	4	•	
Värma fuktiga handdukar	70	2	•	
Göra honung flytande	60	90	•	
Konservera äpplen	50	5	•	
Äggstanning	100	4		•
Spannmål (i förhållande till vatten)				
Amarant (1:1,5)	100	15–17		•
Bulgur (1:1,5)	100	9		•
Rostade speltvetekärnor (1:1)	100	18–20		•
Rostade speltvetekärnor, malda (1:1)	100	7		•
Havre, hel (1:1)	100	18		•
Havre, mald (1:1)	100	7		•
Hirs (1:1,5)	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15		•

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskäril	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskäril	Ohålat tillagningskäril
Råg, hel (1:1)	100	35		•
Råg, mald (1:1)	100	10		•
Vete, hel (1:1)	100	30		•
Vete, mald (1:1)	100	8		•
Klöße (ung. potatisbollar)				
Ångkokta klimpar	100	30	•	
Hefeklöße	100	20	•	
Kartoffelklöße i kokpåse, täckta med vatten	100	20		•
Semmelknödel i kokpåse, täckta med vatten	100	18–20		•
Pasta				
Tagliatelle, täckta med vatten	100	14		•
Sopnudlar, täckta med vatten	100	8		•
Ris (i förhållande till vatten)				
Basmatiris (1:1,5)	100	15		•
Matris, parboiled (1:1,5)	100	23–25		•
Fullkornris (1:1,5)	100	26–29		•
Vildris (1:1,5)	100	26–29		•
Rundkornris (i förhållande till vätska)				
Risgrynsgröt (1:2,5)	100	30		•
Risottoris (1:2,5)	100	18–19		•
Bindemedel				
Gelatin	90	1		•
Småklimp	100	3		•

Ångkoka i Miele's kombiångugn

378

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Sagogryn				
1 x omrörning	100	20		•
utan omrörning	–	–		•
Fisk och skaldjur				
Ål	100	5–7	•	
Abborre	100	8–10	•	
Räkor	90	3	•	
Guldsparidfilé	85	3	•	
Forell, 250 g	90	10–13	•	
Ishavsräkor	90	3	•	
Hälleflundra	85	4–6	•	
Pilgrimsmusslor	90	5	•	
Torskfilé	100	6	•	
Karp, 1,5 kg	100	18–25	•	
King Prawns	90	4	•	
Laxfilé	100	6–8	•	
Laxkotlett	100	8–10	•	
Laxforell	100	14–17	•	•
Languster	95	10–15	•	
Blåmusslor	90	12	•	•
Pangasiusfilé	85	3	•	
Uerfilé	100	6–8	•	
Koljafilé	100	4–6	•	
Rödspättafilé	85	4–5	•	
Marulfilé	85	8–10	•	
Sjötungafilé	85	3	•	

Livsmedel	Ångkokning		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Piggvarfilé	85	5–8	•	
Tonfiskfilé	85	5–10	•	
Venusmusslor (Vongole)	90	4	•	•
Gösfilé	85	4	•	
Kött och korv				
Märgpipa, täckt med vatten	100	110–120		•
Kokkorv	90	6–8	•	•
Fläsklägg	100	135–145		•
Kycklingbröstfilé	100	8–10	•	•
Lägg	100	105–115		•
Högre, täckt med vatten	100	110–120		•
Strimlat kalvkött	100	3–4	•	
Kasslerskivor	100	6–8	•	•
Lammragu	100	12–16		•
Kalkonrullader	100	12–15	•	
Kalkonschnitzel	100	4–6	•	•
Broiler	100	60–70		•
Bogstek, täckt med vatten	100	130–140		•
Nötgulasch	100	105–115		•
Sopphöna, täckt med vatten	100	80–90		•
Tafelspitz (långkokt kött)	100	110–120		•
Vitkorv	90	6–8	•	•

Baka i Miele's kombiångugn

Om förkortningarna i tabellerna: VH: Förvärmning (förvärm först tillagningsutrymmet med tillagningskärlet utan bakverk); R: bak- och stekgaller; U: Universalplåt; R+U: Universalplåt med pålagt bak- och stekgaller

380

Bakverk	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Fals-höjd
Gratäng						
Pastagrätäng	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	150–180	95	40	R: 2
Lasagne	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	170–200	95	40	R: 2
Sockerkakssmet						
Botten	VH 1	Över-och undervärme	140–160	–	–	R: 3
	2	Över-och undervärme	140–160		40	
Serveringsfat	VH 1	Över-och undervärme	160	–	–	O: 3
	2	Över-och undervärme	160		16	
Branddeg						
Petit-chouer	1	Kombifunktion +Varmluft+	185		35–50	O: 3
Bröddeg						
Flammkuchen (tunn pizza)	VH 1	Varmluft plus	200	–	–	O: 1
	2	Intensivbakning	200	–	17–20	
Grönsaker & gratäng						
Potatis- och ostgratäng	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	170	95	38	R: 3
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 2	70	1–8	
Potatisklyftor	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	180–210		45	O: 3
Fänkål- och morotsgratäng	1	Ångkokning hålat tillagningskärl	100		15–18	3
	2	Grill stor tillagningskärl utan hål	Läge 3	–	10	

Bakverk	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Falskhöjd
Vetedeg						
Baguetter	1	Kombifunktion +Varmluft+	40	100	8	O: 1
	2	Kombifunktion +Varmluft+	50	100	4	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	210	50	6	
	4	Kombifunktion +Varmluft+	180–210		30	
Söt småfranska	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	40	100	8	O: 3
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	50	100	2	
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	140	50	10	
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	145–185		13	
Smörkaka	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	160	90	15	O: 2
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	120–165		10	
Croissanter	1	Kombifunktion +Varmluft+	90	100	2	O: 3
	2	Kombifunktion +Varmluft+	160	90	10	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	160–170		30	
Dinkelbröd	1	Kombifunktion +Varmluft+	40	100	8	O: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	50	100	4	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	210	50	6	
	4	Kombifunktion +Varmluft+	170–200		40	
Pita-/tunnbröd	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	40	100	10	O: 3
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	50	100	2	
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	210		6	
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	155–190		25	
Vetelängd	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	40	100	8	O: 3
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	50	100	2	
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	200	27	15	
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	140–170		20	

Baka i Miele's kombiångugn

Bakverk	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Fals-höjd
Flerkornsfralla	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	100	20	O: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	150	50	5	
	3	Mjuka kakor special	225	–	5	
	4	Kombifunktion +Varmluft+	200–225		12	
Nougatbakverk	1	Kombifunktion +Varmluft+	100	100	10	R: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	165		35–40	
Nötbröd	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	100	15	R: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	150	50	10	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	150		100	
Pizza, rund form	1	Intensivbakning	175–220	–	25	R: 1
Pizza, universalplåt	1	Intensivbakning	175–220	–	30	O: 1
Fröbröd	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	100	15	R: 3
	2	Kombifunktion +Varmluft+	210	50	10	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	170–180		45	
Stollen (tysk julkaka)	1	Kombifunktion +Varmluft+	150	80	20	O: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	130–160		45	
Smulkaka med frukt	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	145–165	30	45	O: 3
Vitt bröd	1	Kombifunktion +Varmluft+	40	100	8	O: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	50	100	4	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	210	50	6	
	4	Kombifunktion +Varmluft+	170–210		30	
Vitt bröd, avlång bakform	1	Kombifunktion +Varmluft+	40	100	8	R: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	50	100	4	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	210	50	6	
	4	Kombifunktion +Varmluft+	170–225		30	

Bakverk	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Falskhöjd
Vetefrallor	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	100	20	O: 3
	2	Kombifunktion +Varmluft+	150	50	5	
	3	Mjuka kakor special	225	–	5	
	4	Kombifunktion +Varmluft+	180–220		12	
Blandvetebröd, mörkt	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	100	30	R: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	210	50	6	
	3	Mjuka kakor special	210	–	5	
	4	Kombifunktion +Varmluft+	195–205		35	
Mördeg						
Äppelkaka, med lock	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	100	2	R: 2
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	160		70–90	
Småkakor	1	Kombifunktion +Varmluft+	160	60	10	O: 3
	2	Kombifunktion +Varmluft+	160		10–18	
Ostkaka	1	Varmluft plus	185	–	18–23	O: 3
Ost-körsbärskaka	1	Intensivbakning	170–190	–	45	O: 2
Laxtårta	1	Intensivbakning	185–210	–	50	R: 1
Quiche Lorraine	1	Intensivbakning	190–220	–	35	R: 1
Quiche med rökt lax	1	Intensivbakning	200	–	30–35	R: 2
Småkakor	VH 1	Mjuka kakor special	135–155	–	–	O: 3
	2	Mjuka kakor special	135–155		29	
Vaniljgiffar	VH 1	Över-och undervärme	170	–	–	O: 3
	2	Över-och undervärme	170		12–17	

Baka i Miele's kombiångugn

384

Bakverk	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Fals-höjd
Deg med olja och kesella						
Söt småfranska	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	50	100	5	O: 2
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	165	50	5	
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	165		16–26	
Pizza, rund form	VH 1	Intensivbakning	165–195	–	–	R: 2
	2	Intensivbakning	165–195		20	
Pizza, universalplåt	VH 1	Intensivbakning	165–195	–	–	O: 3
	2	Intensivbakning	165–195		25	
Kaksmet						
Äppelkaka, traditionell	1	Varmluft plus	150–170	–	50	R: 2
Blåbärsmuffins	1	Mjuka kakor special	140–180	–	32	R: 2
Tigerkaka	1	Mjuka kakor special	145–180	–	55	R: 2
Sandkaka	1	Mjuka kakor special	170	–	60	R: 1
Muffins med valnötter	1	Mjuka kakor special	140–180	–	32	R: 2
Surdeg						
Råglimpor	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	100	30	O: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	155	90	10	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	190–210		25	
Rågbröd med surdeg	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	100	20	R: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	210	50	5	
	3	Kombifunktion +Varmluft+	190–210		50	
Strudeldeg						
Apfelstrudel	1	Kombifunktion +Varmluft+	30	90	7	O: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	190		37–63	

Steka i Miele's kombiångugn

Mata in de enskilda stegen via funktionen "Egna program". Angivna inställningar i tabellen ska betraktas som riktvärden. Prova dig fram vilka inställningar som passar din smak. Marinera gärna köttet före tillagningen. Tänk på att marinerat kött blir brunare när det steks. Beroende på köttbiten (undantaget hel fågel) får du steksky som du kan lösa med vatten eller buljong och sedan koka till en sås på kokzonen. Om en kärntemperatur är angiven använder du medföljande stektermometer (beror på ugnen) eller beakta angiven tillagningstid. Om ett steg är angivet med en temperatur på 30 °C, är detta ett avkylningssteg.

Följ anvisningarna i bruksanvisningen före första användningen. Om förkortningarna i tabellerna:
 VH: Förvärmning (förvärm först tillagningsutrymmet med tillagningskärlet utan det som ska tillagas);
 R: bak- och stekgaller; U: universalplåt; R+U: universalplåt med pålagt bak- och stekgaller

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Fals-höjd
Fisk							
Laxforell i saltdeg	1	Över-och undervärme	190	–	25–35	–	O: 2
Makrill grillad i tomatletscho	1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		20–25	–	O: 3
Fylld kungsfisk	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	180	50	35	–	O: 2
Fylld havsaborre	1	Kombifunkt.+ över-/underv.	180	50	20–30	–	O: 2
Fågel							
Anka upp till 2 kg, fylld	1	Kombifunktion +Varm-luft+	130	80	75	–	R+U: 2
	2	Kombifunktion +Varm-luft+	170	40	30–60		
	3	Varmluftsg grillning	190	–	15		
Anka upp till 2 kg, ofylld	1	Kombifunktion +Varm-luft+	130	80	60	–	R+U: 2
	2	Kombifunktion +Varm-luft+	170	40	30–60		
	3	Varmluftsg grillning	190	–	15		

Steka i Miele's kombiångugn

386

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Falskhöjd
Gås, 4,5 kg	1	Kombifunktion +Varmluft+	190	40	30	–	R+U: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	100	80	120–210		
	3	Varmluftsgrillning	190	–	23		
Kyckling, hel	1	Kombifunktion +Varmluft+	200	30	15	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	150	55	30–50		
	3	Grill stor	Läge 3	–	15		
Kycklingklubbor	1	Kombifunktion +Varmluft+	200	30	15	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	150	55	15		
	3	Grill stor	Läge 3	–	12		
Kalkon, hel (fylld)	1	Kombifunktion +Varmluft+	190	40	20	–	R+U: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	150	70	95–120		
	3	Varmluftsgrillning	190	–	10		
Kalkonbröst	1	Kombifunktion +Varmluft+	170	65	85	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	2		
Kalkonlår	1	Kombifunktion +Varmluft+	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	Kombifunktion +Varmluft+	150	55	60		
	3	Varmluftsgrillning	200	–	20		

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Fals-höjd
Struts (gourmetstekning)							
rare (blodigt)	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	8		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		15		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	65	49	157		
medium	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	13		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		15		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	80	66	157		
genomstekt	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	13		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		30		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	57	142		
Kalv							
Filé/sadel (stek)							
rosé	1	Varmluftsgrillning	175	–	cirka 30	45	R: 3 U: 2
medium	1	Varmluftsgrillning	165		cirka 45	55	
genomstekt	1	Varmluftsgrillning	160		cirka 60	75	

Steka i Miele's kombiångugn

388

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Falskhöjd
Filé/sadel (gourmetstekning)							
rosé	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		8		
	3	Kombifunkt.+ över/ underv.	60		30		
	4	Kombifunkt.+ över/ underv.	60	49	30		
medium	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över/ underv.	100		20		
	4	Kombifunkt.+ över/ underv.	65	49	60		
	5	Kombifunkt.+ över/ underv.	70	51	60		
genomstekt	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över/ underv.	100		20		
	4	Kombifunkt.+ över/ underv.	65	49	60		
	5	Kombifunkt.+ över/ underv.	90	68	50		
	6	Varmluftsgrillning	200	–	5		
Lägg	1	Kombifunkt.+ över/ underv.	100	84	110	–	R+U: 2
	2	Varmluftsgrillning	190	–	17		
Grytstek	1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		20	–	O: 3
	2	Kombifunkt.+ över/ underv.	100	84	70		

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Fals-höjd
Lamm							
Lår (gourmetstekning)							
rosé	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	10		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	80	53	150		
genomstekt	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	10		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	95	66	190		
Sadel (gourmetstekning)							
rosé	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	6		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		30		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	70	46	105		
genomstekt	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	6		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		30		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	95	61	105		
Nötkött							
Filé (stek)							
rare (blodigt)	1	Varmluftsgrillning	175	–	cirka 35	45	R: 3 U: 2
medium	1	Varmluftsgrillning	170		cirka 55	55	
genomstekt	1	Varmluftsgrillning	165		cirka 75	90	

Steka i Miele's kombiångugn

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Fals-höjd
Filé (gourmetstekning)							
rare (blodigt)	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	60		30		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	60	49	30		
medium	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	100		20		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	65	49	60		
	5	Kombifunkt.+ över-/underv.	70	51	60		
genomstekt	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	-	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	100		20		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	65	49	60		
	5	Kombifunkt.+ över-/underv.	90	60	105		
	6	Varmluftsgrillning	200	-	8		
Rostbiff (stek)							
rare (blodigt)	1	Varmluftsgrillning	190	-	cirka 45	45	R: 3 U: 2
medium	1	Varmluftsgrillning	170		cirka 60	55	
genomstekt	1	Varmluftsgrillning	165		cirka 90	75	

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Falskhöjd
Rostbiff (gourmetstekning)							
rare (blodigt)	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över/ underv.	60		30		
	4	Kombifunkt.+ över/ underv.	60	49	30		
medium	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över/ underv.	100		20		
	4	Kombifunkt.+ över/ underv.	65	49	60		
	5	Kombifunkt.+ över/ underv.	70	51	60		
genomstek	VH 1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 3		10		
	3	Kombifunkt.+ över/ underv.	100		20		
	4	Kombifunkt.+ över/ underv.	65	49	60		
	5	Kombifunkt.+ över/ underv.	90	60	105		
	6	Varmluftsgrillning	200	–	8		
Rullader	1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		15	–	O: 3
	2	Kombifunkt.+ över/ underv.	100	84	90		
Grytstek	1	Kombifunktion + Grill	Läge 3		20	–	O: 3
	2	Kombifunkt.+ över/ underv.	100	84	205		

Steka i Miele's kombiångugn

392

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Falskhöjd
Fläskkött							
Filé (stek)							
rosé	1	Varmluftsgrillning	225	–	cirka 25	60	R: 3 U: 2
rosé-gemomstekt	1	Varmluftsgrillning	220	–	cirka 30	65	
gemomstekt	1	Varmluftsgrillning	200	–	cirka 35	75	
Kassler (stek)	1	Kombifunktion +Varmluft+	200		30	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunktion +Varmluft+	130	100	ca. 20–25	63	
Stek med krispig yta	1	Kombifunktion +Varmluft+	160	80	120	–	R: 2 U: 1
	2	Kombifunktion + Grill	Läge 2	20	8		
Skinkstek	1	Varmluftsgrillning	180	–	30	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	120	60	30	–	
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	80	cirka 60	85	
Vilt							
Hjortlår (gourmetstekning)	1	Grill stor	Läge 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	57	160		

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Fals-höjd
Hjortsadel (gourmetstekning)							
rosé	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	7		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		30		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	75	52	40		
genomstekt	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	13		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		30		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	95	60	70		
Kanin	1	Kombifunktion + Grill	Läge 3	–	20	–	O: 3
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	84	70		
Rådjurslår (gourmetstekning)	1	Grill stor	Läge 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	57	130		

Steka i Miele's kombiångugn

394

Stekgods	Steg	Funktion	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter	Kärntemperatur i °C	Fals-höjd
Rådjurssadel (gourmetstekning)							
rosé	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	4		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		15		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	75	47	55		
genomstekt	VH 1	Grill stor	Läge 3	–	10	–	R: 3 U: 2
	2	Grill stor	Läge 3	–	4		
	3	Kombifunkt.+ över-/underv.	30		15		
	4	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	47	85		
Vildsvinslår (gourmetstekning)	1	Grill stor	Läge 3	–	20	–	R: 3 U: 2
	2	Kombifunkt.+ över-/underv.	100	57	130		
Övrigt							
Pannbiffar med paprika och avokadokräm	1	Grill stor	Läge 3	–	20	–	R: 4 U: 2

Uppvärmning i Miele's ångugn

Följ anvisningarna i bruksanvisningen före första användningen. Välj specialprogrammet Uppvärmning för följande inställningar. Tiderna gäller för livsmedel som värms upp på en tallrik. Vi rekommenderar att värma upp såser separat. Undantaget är maträtter som är tillagade i sås (som exempelvis gulasch).

395

Livsmedel	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i minuter*
Grönsaker			
Morötter Blomkål Kålrabbi Bönor	120	70	8–10
Tillbehör			
Pasta Ris Potatis, halverad på längden	120	70	8–10
Potatisklomp Potatismos	140	70	18–20
Kött och fågel			
Stek i skivor, 1,5 cm tjocka Rullader, skurna i skivor Gulasch Lammragu Köttbullar i kaprissås Kycklingschnitzel Kalkonschnitzel, skuren i skivor	140	70	11–13
Fisk			
Fiskfilé Fiskrullader, halverade	140	70	10–12
Portionsuppvärmning			
Spaghetti, tomatås Skinkstek, potatis och grönsaker Fyllt paprika (halverad) och ris Kycklingfrikassé och ris Grönsakssoppa Krämig soppa Klar soppa Gryta	120	70	10–12

Uppvärmning i Miele's ångugn

Följ anvisningarna i bruksanvisningen före första användningen. Välj specialprogrammet Uppvärmning för följande inställningar. Tiderna gäller för livsmedel som värms upp på en tallrik. Vi rekommenderar att värma upp såser separat. Undantaget är maträtter som är tillagade i sås (som exempelvis gulasch).

Livsmedel som ska tinas	Vikti gram	Temperatur i °C	Uppvärmningstid i minuter	Utjämningsstid i minuter
Mjölksprodukter				
Ost i skivor	125	60	15	10
Kesella	250	60	20–25	10–15
Grädde	250	60	20–25	10–15
Mjukost	100	60	15	10–15
Frukt				
Äppelmos	250	60	20–25	10–15
Äppelbitar	250	60	20–25	10–15
Aprikoser	500	60	25–28	15–20
Jordgubbar	300	60	8–10	10–12
Hallon/vinbär	300	60	8	10–12
Körsbär	150	60	15	10–15
Persikor	500	60	25–28	15–20
Plommon	250	60	20–25	10–15
Krusbär	250	60	20–22	10–15
Grönsaker				
Blockfrysta	300	60	20–25	10–15
Fisk				
Fiskfiléer	400	60	15	10–15
Forell	500	60	15–18	10–15
Hummer	300	60	25–30	10–15
Räkor	300	60	4–6	5
Färdigrätter				
Kött, grönsaker, tillbehör/ grytor/soppor	480	60	20–25	10–15

Livsmedel som ska tinas	Vikti gram	Temperatur i °C	Upptiningstid i minuter	Utjämningsstid i minuter
Kött				
Stek i skivor	125–150 vardera	60	8–10	15–20
Köttfärs	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Gulasch	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Lever	250	60	20–25	10–15
Harsadel	500	50	30–40	10–15
Rådjurssadel	1000	50	40–50	10–15
Schnitzel/kotlett/bratwurst	800	60	25–35	15–20
Fågel				
Kyckling	1000	60	40	15–20
Kycklingklubba	150	60	20–25	10–15
Kycklingschnitzel	500	60	25–30	10–15
Kalkonlår	500	60	40–45	10–15
Bakverk				
Smör-/vetedegskakor	–	60	10–12	10–15
Sockerkaka	400	60	15	10–15
Bröd/småfranska				
Småfranska	–	60	30	2
Bröd av vete och rågmjöl, i skivor	250	60	40	15
Fullkornsbröd, i skivor	250	60	65	15
Vitt bröd, i skivor	150	60	30	20

Konservering i Miele's kombiångugn

Följ anvisningarna i bruksanvisningen före första användningen. Välj Tillagningsfunktioner: Ångkokning.

Livsmedel som ska konserveras	Temperatur i °C	Tid i minuter*
Bär		
Vinbär	80	50
Krusbär	80	55
Lingon	80	55
Stenfrukt		
Körsbär	85	55
Mirabeller	85	55
Plommon	85	55
Persikor	85	55
Renklo	85	55
Kärnfrukt		
Äpplen	90	50
Äppelmos	90	65
Kvitten	90	65
Grönsaker		
Bönor	100	120
Bondbönor	100	120
Gurka	90	55
Rödbetor	100	60
Kött		
Förkokt	90	90
Stekt	90	90

* Konserveringstiden gäller för 1,0-liters glasburkar. Tiden reduceras med 15 minuter för 0,5-liters glasburkar och med 20 minuter för 0,25-liters glasburkar.

Torkning i Miele's kombiångugn

Följ anvisningarna i bruksanvisningen före första användningen. Torkningen av livsmedlen sker under en längre tid. Angivna inställningar i tabellen ska betraktas som riktvärden. Prova själv hur lång tid dina livsmedel behöver för torka optimalt. Välj specialprogrammet Torkning eller Tillagningsfunktioner: Kombifunktion +Varmluft+ för följande inställningar.

399

Livsmedel som ska torkas	Temperatur i °C	Fuktighet i %	Tid i timmar
Äppelringar	70		6–8
Aprikoser, halverade och urkärnade	60–70		10–12
Päronstavar	70		7–9
Örter	60		1,5–2,5
Svamp	70		3–5
Tomatskivor	70		7–9
Citrusfrukter i skivor	70		8–9
Sviskon, urkärnade	60–70		10–12

Innehåll

400

Anka (fylld)	152	Gås (ofylld)	158	Lammlägg	194
Anka (ofylld)	154	Grönsaksantipasto	294	Lammsadel	
Ankbröst Shanghai style	156	Grönsakssufflé	300	(gourmetstekning)	198
Apfelstrudel	30	Gulaschsoppa	326	Lammstek	
Äppelkaka med lock	28			(gourmetstekning)	196
Australisk pumpasoppa	332	Hackat nötkött	212	Lasagne	286
		Hjortlår (gourmetstekning)	240	Lax i smördeg	262
Baguetter	86	Hjortsadel (gourmetstekning)	242	Laxfilé (tillagning med	
Bärpudding	340	Hönssoppa	328	låg temperatur)	260
Blåbärsmuffins	64			Laxforell i saltdeg	264
Blandvetebröd mörkt	110	Kaiserschmarrn	350	Laxtårta	132
		Kåldolmar	202		
Cheesecake med lime	358	Kalkon (fylld)	172	Makrill grillad i tomat chutney	266
Chokladpudding		Kalkonbröst med grön-vit		Mandelmakroner	68
med valnötter	370	sparrisgryta	174	Mannagrynsufflé	348
Crème brûlée	344	Kalkonlår	176	Mjuk kaka i bakform	32
Croissanter	120	Kalvfilé (gourmetstekning)	184	Morötter med glaserad	
Dinkelbröd	90	Kalvfilé (stek)	182	schalottenlök	312
Drömtårta	54	Kalvlägg	186	Muffins med valnötter	74
		Kalvsadel (gourmetstekning)	190	Musslor i sås	268
Endivegratäng	276	Kalvsadel (stek)	188		
		Kalvstek	192	Nötbröd	98
Fänkål med grönsaker	298	Kanin	244	Nötstek	216
Fänkål- och morotsgratäng	278	Karamell-dadel-dessert	354	Nougatbakverk	360
Fårost med zuchchinitäcke	314	Karamellcreme	352		
Fin äppelkaka	26	Kassler (stek)	232	Ost-gräslök-sufflé	282
Fiskcurry med persika	256	Kesellasufflé	364	Ost-körsbärskaka	44
Flammkuchen (tunn pizza)	130	Kokta päron	356	Ostkaka	66
Fläskfilé (stek)	238	Köttfärslimpa	230	Oxfile	204
Flerkornsfralla	122	Kroppkakor	346	Oxfile (gourmetstekning)	208
Forell med svamp	258	Kvargknödel	362	Oxfile (stek)	206
Fröbröd	102	Kyckling	160	Oxkött i stekgryta	218
Fruktpaj (mördeg)	50	Kyckling pilaff	162	Oxrullader	214
Fruktpaj (smördeg)	48	Kycklingbröst	164		
Fylld havsaborre	272	Kycklingbröstfilé		Pannbiffar med paprika	
Fylld kungsfisk	270	med torkade tomater	166	och avokadokräm	200
Fyllning till sockerkaksbotten	36	Kycklingklubbor	168	Paprikakyckling	170
Fyllningar till rulltårtebotten	40			Pastagrätäng	288
				Pastagrätäng med skinka	290

Petit-chou-fyllning	78	Semmelknödel	318
Petit-chouer	76	Skinkstek	236
Pikant paj (mördeg)	144	Småkakor	62
Pikant paj (smördeg)	142	Småkakor	70
Pita-/tunnbröd	92	Smör-vetelängd	118
Pizza (deg med kesella och olja)	136	Smörkaka	42
Pizza (jäsdeg)	134	Smulkaka med frukt	58
Plumpudding	342	Socketbröd	112
Pocherad oxfilé		Socketkaksbotten	34
med grönsaker	210	Soppa med vårgrönsaker	336
Pocherade rödvinspäron	366	Söta småfranskor	
Potatis- och ostgratäng	284	(deg med kesella och olja)	116
Potatisbullar	302	Söta Småfranskor (vetedeg)	114
Potatisgratäng	280	Stek med krispig yta	234
Potatisklyftor	306	Stekt knödel med ost	308
Potatismos	304	Stollen	56
Potatissoppa	330	Stollen (tysk julkaka)	56
Pumparisotto	310	Struts (gourmetstekning)	178
		Stuvad gurka	316
Quiche Lorraine	138	Tafelspitz med äpple- och pep-	
Quiche med rökt lax	140	parrotssås (långkokt kött)	224
		Tafelspitz från Wien	
Rådjurslår		(långkokt kött)	226
(gourmetstekning)	246	Tigerbröd	104
Rådjurssadel		Tigerkaka	46
(gourmetstekning)	248	Tikka Masala med ris	180
Rågbröd med surdeg	100	Tomater på grekiskt vis	320
Råglimpor	124	Treacle Sponge pudding	368
Ragu på bönor och lamm	324		
Ris-kött	334	Vaniljgiffar	72
Rödkål med äpple	296	Vetefrallor	126
Rostbiff (gourmetstekning)	222	Vetelängd	94
Rostbiff (stek)	220	Vildsvinslår	
Rulltårtebotten	38	(gourmetstekning)	250
		Vitt bröd (form)	106
Sandkaka	52	Vitt bröd (utan form)	108
Schweizisk vetelängd	96		
Schweiziskt bondbröd	88	Yorkshirepudding	228

Redaktion:

Werk Oelde
Werk Bünde

Receptutveckling:

Testkök, Werk Bünde

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 21-1314
M.-nr 12020680 (03/22)