Micro



magimix®



Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Téléchargez l'application Magimix
ou visitez notre site internet

Download de Magimix-app
of ga naar onze website

Laden Sie die Magimix-App herunter
oder besuchen Sie unsere Website

Scarica l'applicazione Magimix
o visita il nostro sito internet

Sommaire - Inhoudsopgave - Inhalt - Indice

Consignes de sécurité 2
Descriptif 3
Utilisation 4
Recommandations 5
Tableau d'utilisation 6
Entretien 7
Comment lire les recettes 8
Index des chapitres 8

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ (p.2) AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Veiligheidsvoorschriften 26
Beschrijving 27
Gebruiksaanwijzing 28
Aanbevelingen 29
Overzichtstabel van het gebruik 30
Onderhoud 31
Toelichting bij de recepten 32
Lijst van recepten 32

LEES DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (BLZ. 26) AANDACHTIG DOOR, VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN.

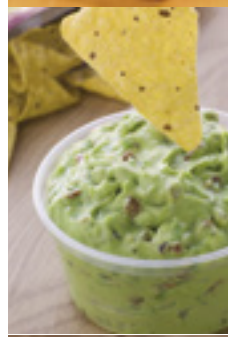
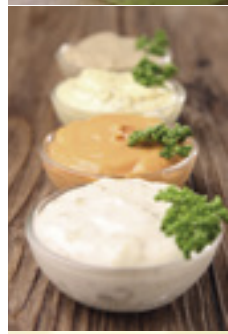
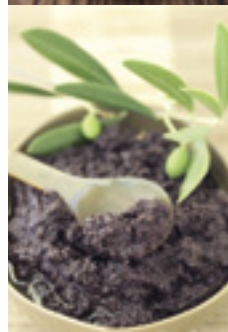
Sicherheitshinweise 50
Beschreibung 51
Bedienung 52
Empfehlungen 53
Verarbeitungstabelle 54
Wartung 55
Hinweise zu den Rezepten 56
Liste der Rezepte 56

DIE SICHERHEITSHINWEISE (P. 50) VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTES BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN.

Istruzioni di sicurezza 74
Descrizione 75
Utilizzo 76
Raccomandazioni 77
Tabella d'uso 78
Pulizia 79
Come leggere le ricette 80
Indice delle ricette 80

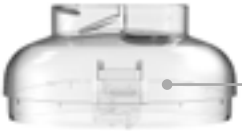
LEGGERE CON ATTENZIONE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA (P. 74) PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Assurez-vous que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail. Ne jamais le mettre en contact avec une surface chaude ou mouillée.
5. Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
7. L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par Magimix pourrait entraîner des blessures ou chocs électriques.
8. En cas de fissure, de décoloration, de déformation, ou de modification dimensionnelle, d'une pièce ou d'un accessoire, celui-ci doit être changé.
9. Ne mettez pas votre cuve au four à micro-ondes
10. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affûtées, lorsque la cuve est vidée et lors du nettoyage.
11. S'assurer que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre en marche.
12. Faire preuve de vigilance si un liquide chaud est versé dans l'appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
13. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher le couteau lors du fonctionnement.
14. Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de sécurité.
15. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
16. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
17. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
18. Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.



Couvercle



Fente pour ajout solides

Compartiment pour ajout liquides



Couteau métal = hâche, mixe, ...





Emulsionneur = mélange, émulsionne, ...





Cuve



Spatule



Axe moteur

Touche PULSE
(fonctionnement intermittent)

Bloc moteur*

*Vous pouvez ajuster la longueur du cordon d'alimentation. Placez-le correctement dans les encoches prévues à cet effet pour éviter les vibrations.

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf le bloc moteur).



Verrouillez la cuve sur le bloc moteur.



Placez l'accessoire sur l'axe moteur.



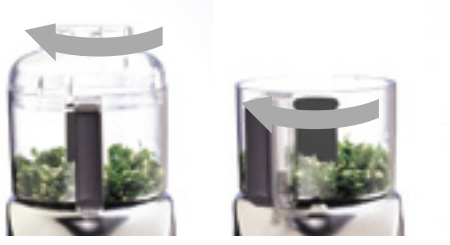
Ajoutez les ingrédients.



Verrouillez le couvercle.



Appuyez sur la touche PULSE.



Lame arrêtée = vous pouvez ouvrir.

1 PULSE = 1 pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE

Attention le couteau métal est très tranchant, saisissez-le toujours par sa partie centrale.



Ajout de liquide par le compartiment liquides du couvercle.



Ajout de solide par la fente du couvercle.



Si nécessaire, rabattez les aliments avec la spatule et donnez 2/3 pulsions.



Tenez le couteau en versant le contenu.

Mode PULSE
L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, ce qui permet de contrôler parfaitement les hachages et mixages.

Mode marche en continu
Pour obtenir une texture plus homogène ou émulsionner certaines préparations, maintenez la pression sur la touche pendant quelques secondes.

Double sécurité
Si la cuve et le couvercle ne sont pas correctement bloqués et fermés, l'appareil ne pourra pas fonctionner.
Pendant les périodes de non-utilisation, ne verrouillez pas le couvercle.

	Max.		Mode*		Conseils
	Quantité	Temps**	P	C	
oignon, échalote	2/3 cuve	20 s	•		coupé en 4
ail	2/3 cuve	20 s	•		
herbes fraîches	2/3 cuve	20 s	•		
jambon blanc	200 g	20 s	•		en dés de 2 cm
viande	350 g	15 s		•	en dés de 2 cm
fromage	200 g	50 s		•	en dés de 2 cm
noix, noisettes	200 g	25 s	•		
fruits	2/3 cuve	35 s	•		en dés de 2 cm
légumes	2/3 cuve	35 s	•		en dés de 2 cm
biscottes	50 g	30 s	•		en morceaux

Le Micro est également idéal pour concocter en un tour de main des petits plats maison (purées, compotes, crèmes de fruit, ...) pour faire découvrir à bébé tous les plaisirs du goût.

En règle générale :

- Coupez les aliments en dés de 2 cm.
- Ne remplissez pas la cuve au-delà des 2/3.
- Lorsque vous voulez mélanger solides et liquides, travaillez d'abord les solides puis ajoutez les liquides.

*Mode P = Mode Pulse
Mode C = Mode marche en Continu

**Les temps sont donnés à titre indicatif : adaptez la durée et le nombre d'impulsions en fonction du résultat souhaité.

N'utilisez jamais le produit pour hacher des ingrédients très durs comme les noix de muscade : vous risqueriez de l'endommager.



Débranchez toujours avant nettoyage.



Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).

Essuyez les pièces soigneusement.



Accessoires : utilisez un goupillon pour nettoyer la base des accessoires.



Bloc moteur : essuyez-le avec un chiffon doux humide.

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, veillez à respecter les conditions suivantes:

- Lave-vaisselle : Mettez les bols transparents dans le bac supérieur de votre lave-vaisselle afin d'éviter toute déformation due à des températures excessives et/ou une pression des autres ustensiles. Sélectionnez la température minimale (idéalement < 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : tampons métalliques).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

Vous pouvez laver les accessoires de appareil au lave-vaisselle, mais une utilisation trop intensive est déconseillée. En effet, les produits de lavage actuels risquent d'attaquer votre produit et de l'endommager à long terme. Ainsi afin de préserver votre robot nous vous recommandons de le laver à la main.

Ne laissez pas tremper les éléments. Essuyez-les après les avoir lavés.
Veillez à bien essuyer vos pièces inox pour éviter les marques d'oxydation.
Elles n'altèrent en rien la qualité des couteaux.
Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau. Manipulez toujours avec précaution les couteaux, les lames sont très affûtées.

COMMENT LIRE LES RECETTES

Technique de la recette : très facile facile

Mesures :
1 bol = 250-300 g
c.c. = cuillère à café
c.s. = cuillère à soupe

Utilisation du couteau métal

Utilisation de l'accessoire émulsionneur

1 pulsion = 1 pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE

INDEX DES CHAPITRES

- **Les Incontournables** 9
- **Sauces froides pour réveiller vos entrées** 13
- **A l'heure de l'apéritif** 17





MAYONNAISE CLASSIQUE

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

1 jaune d'oeuf
1 c.s. de moutarde forte
250 ml d'huile
sel, poivre
2 c.s. de vinaigre (facultatif)

1 Mettez dans la cuve, le jaune d'oeuf, la moutarde, sel, poivre et 1 c.s. d'huile. Donnez 3 pulsions.
2 Maintenez la pression sur la touche pulse (marche en continu) et ajoutez l'huile en un mince filet par le compartiment liquides du couvercle jusqu'à obtenir la consistance désirée (env. 30 s).

Astuce : tous les ingrédients doivent être à la même température. Vous pouvez ajouter selon votre goût 2 c.s. de vinaigre ou de citron. Utilisez les oeufs entiers pour une mayonnaise plus aérée.

MAYONNAISE SANS HUILE

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

2 jaunes d'oeufs durs
1 c.c. de moutarde forte
220 g fromage blanc allégé
1 c.c. de vinaigre
sel, poivre

1 Mettez les jaunes d'oeufs dans la cuve et donnez 3 pulsions.
2 Ajoutez les autres ingrédients et donnez 4/5 pulsions jusqu'à obtenir une consistance homogène.

SAUCE TARTARE

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRES : 

1 bol de mayonnaise
4 cornichons
2 c.s. de câpres
1 petit oignon nouveau
persil, ciboulette, cerfeuil
sel, poivre

1 Mixez les cornichons, les câpres, l'oignon, et les herbes dans la cuve munie du couteau métal. Réservez la préparation et remplacez le couteau métal par l'accessoire émulsionneur.
2 Préparez la mayonnaise comme indiquée au-dessus.
3 Incorporez le hachis réservé, puis donnez 2/3 pulsions. Assaisonnez à votre convenance.

Astuce : accompagne steak tartare, poissons…

SAUCE BÉARNAISE

PREPARATION : 10 min 1 PETIT BOL ACCESSOIRE : 
CUISSON : 10 min

2 échalotes
2 branches d'estragon
100 g de beurre froid
2 jaunes d'oeufs
50 ml de vinaigre de cidre
sel, poivre

1 Hachez les échalotes et l'estragon à l'aide du Micro (4/5 pulsions).
2 Dans une petite casserole à fond épais, mettez le hachis, le vinaigre, le sel et le poivre. Faites réduire de moitié à feu doux.
3 Versez la réduction dans la cuve, ajoutez les jaunes d'oeufs et donnez 3 pulsions. Ajoutez le beurre coupé en dés et donnez 8 pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Astuce : accompagne toutes les viandes grillées.

SAUCE ROUILLE

PREPARATION : 10 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

2 gousses d'ail
1 c.s. de concentré de tomates
2 jaunes d'oeufs
1 pincée de piment de Cayenne
1 g de safran en poudre
200 ml d'huile d'olive
sel, poivre

1 Pelez les gousses d'ail. Coupez-les en 2 et retirez le germe central. Mettez-les dans la cuve du Micro.
2 Ajoutez les jaunes d'oeufs, le safran, le piment.
3 Salez légèrement et poivrez. Mettez en marche 20 s puis ajoutez petit à petit l'huile d'olive par le compartiment liquides du couvercle. Ouvrez le couvercle et incorporez le concentré de tomates.
4 Donnez quelques pulsions pour homogénéiser la sauce.

Astuce : vous pouvez remplacer le safran par du paprika.
Accompagne la bouillabaisse, les poissons frits ou pochés, la soupe de poissons.

SAUCE COCKTAIL

PREPARATION : 10 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

1 bol de mayonnaise
1 c.s. de ketchup
1 c.s. de Porto ou de Cognac
1 c.c. de sauce Worcestershire
2 gouttes de Tabasco®
1 c.s. de crème fraîche

1 Reprenez la recette de la mayonnaise classique (p.10).
2 Une fois la mayonnaise montée, ajoutez les autres ingrédients et donnez 5/6 pulsions jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Astuce : accompagne avocat, crevettes…

PESTO

PREPARATION : 10 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

2 petites gousses d'ail
1 bouquet de basilic
50 g de parmesan
50 g de pignons de pin
100 ml d'huile d'olive
fleur de sel, poivre

1 Lavez le basilic, détachez les feuilles et séchez-les. Pelez les gousses d'ail, coupez-les en 2 et retirez le germe central.
2 Placez dans la cuve l'ail, le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le poivre et 1 c.c. de fleur de sel. Donnez 10 pulsions environ jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez alors l'huile d'olive par le compartiment liquides du couvercle sans cesser de mixer.

Astuce : délicieux avec des pâtes.

HARISSA

PREPARATION : 15 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

250 g de piments rouges
1 gousse d'ail
1 c.c. de coriandre
1 c.c. de carvi
5 c.s. d'huile d'olive
1 c.c. de sel
1 c.c. de cumin (optionnel)

1 Enlevez les pépins des piments, rincez-les et égouttez-les plusieurs fois dans une passoire.
2 Placez-les dans la cuve avec l'ail coupé en 4 et dégermé, donnez 6/7 pulsions. Ajoutez les autres ingrédients et donnez à nouveau 4/5 pulsions.

Astuce : transvasez la harissa dans un petit pot avec couvercle et recouvrez de 3 c.s. d'huile d'olive : ainsi préparée, la harissa peut se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur.



SAUCES FROIDES POUR RÉVEILLER VOS ENTRÉES

SAUCE AU CURRY

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

6 c.s. de crème fraîche
1 c.c. curry
3 c.c. de jus de citron

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuve et donnez 3/4 pulsions.

Astuce : onctueuse en accompagnement d'une salade de coeurs de palmier, d'une salade de poulet… Pour varier les plaisirs, remplacez le jus de citron par 1 c.c. de moutarde à l'ancienne.

SAUCE MOUTARDE ET MIEL

PREPARATION : 5 min 1 PETIT BOL ACCESSOIRE : 

1 c.s. de miel
5 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de moutarde à l'ancienne
2 c.s. de jus de citron
½ gousse d'ail pressée

1 Placez dans la cuve : le miel, la moutarde, le jus de citron et la pulpe d'ail.
2 Donnez 2 pulsions, puis ajoutez l'huile d'olive en un mince filet par le compartiment liquides du couvercle en laissant fonctionner en continu (10 s env.).

Astuce : sublime une salade d'endives aux noix, accompagnée de blancs de poulet émincés.

SAUCE PAMPLEMOUSSE

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

1 yaourt nature
1 pamplemousse rose
2 c.s. d'huile de tournesol
1 c.c. de ciboulette
sel, poivre

1 Mettez le yaourt, le jus de pamplemousse et l'huile dans la cuve, donnez 2/3 pulsions. Parsemez de ciboulette ciselée et assaisonnez selon votre goût.

Suggestion d'accompagnement : salade, avocat, crevette, pamplemousse…

SAUCE AU THON

PREPARATION : 5 min 1 PETIT BOL ACCESSOIRE : 

4 c.s. de fromage blanc battu 0%
1 c.s. de thon au naturel
½ échalote
1 brin de persil plat
3 brins de ciboulette
sel, poivre

1 Placez l'échalote, le persil et la ciboulette dans la cuve : donnez 2/3 pulsions.
2 Ajoutez le thon, le fromage blanc, sel et poivre et mixez 10 s.

Astuce : une sauce allégée pour accompagner des crudités.

SAUCE DES ÎLES

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

100 ml de crème fraîche liquide
le jus d'1 citron vert
2 c.s. de lait de coco
2 gouttes de Tabasco®
sel, poivre

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuve et donnez 3/4 pulsions.

Astuce : une touche exotique pour accompagner des entrées à base de poissons.

SAUCE PIQUANTE LATINO

PREPARATION : 10 min 1 PETIT BOL ACCESSOIRE : 

4 piments verts
¼ d'oignon
1 brin de coriandre
1 brin de persil
2 c.s. de jus de citron
2 c.s. d'huile d'olive
3 c.c. de vinaigre
1 c.c. de fleur de sel

1 Ouvrez les piments, retirez les pépins et coupez-les en morceaux de 2 cm. Placez-les dans la cuve avec l'oignon, la coriandre et le persil. Donnez 4/5 pulsions. Ajoutez les autres ingrédients et laissez tourner 30 s en continu.

Astuce : sauce chilienne, très piquante, qui accompagne aussi bien poissons, viandes ou légumes. Si vous craignez le piquant, utilisez des piments doux !

SAUCE THAÏLANDAISE



PREPARATION : 5 min 1 PETIT BOL ACCESSOIRE : 

- 4 c.s. de jus de citron
- 3 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.s. de sauce soja
- 1 c.s. d'huile de sésame
- 1 pincée de sucre roux
- 1 cm de gingembre frais
- ½ gousse d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 1 pincée de chili en poudre

1 Pelez le gingembre et la gousse d'ail et mettez-les dans la cuve avec les feuilles de basilic. Donnez 5/6 pulsions.

2 Ajoutez les autres ingrédients et donnez à nouveau 3/4 pulsions.

Astuce : servez avec un mélange de crudités (carottes râpées, pousses de soja, laitue, champignons noirs…).

VINAIGRETTE AUX AGRUMES



PREPARATION : 5 min 1 PETIT BOL ACCESSOIRE : 

- 1 orange
- 1 citron jaune
- 1 c.c. de sucre
- 1 c.c. de sauce Worcestershire
- 100 ml d'huile d'olive
- poivre blanc

1 Pressez les agrumes. Placez tous les ingrédients dans la cuve et laissez tourner 10 s en continu.

Astuce : ensoleille une salade verte accompagnée de tranches de magret fumé ou de blancs de poulet, ou des carottes râpées.



ANCHOÏADE



PREPARATION : 10 min 1 GRAND BOL ACCESSOIRE : 

200 g d'anchois à l'huile d'olive
160 g de crème fraîche
2 gousses d'ail
1 c.c. de vinaigre balsamique
1 tranche de pain de mie
poivre

1 Essuyez les anchois dans du papier absorbant, trempez la tranche de pain de mie dans du lait et essorez-la.
2 Mettez dans la cuve les anchois, le pain, les gousses d'ail dégermées, le vinaigre et le poivre. Mixez jusqu'à obtenir une pommade, environ 30 s.
3 Ouvrez le couvercle et ajoutez la crème fraîche. Laissez tourner jusqu'à sa complète absorption.

Astuce : accompagne délicieusement les légumes crus.

CAVIAR D'AUBERGINES



PREPARATION : 10 min 1 BOL ACCESSOIRE : 
CUISSON : 1 h

1 petite aubergine
1 petite gousse d'ail
2 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de jus de citron
gros sel
fleur de sel, poivre

1 Préchauffez votre four à 180°C (T6). Lavez, essuyez l'aubergine et piquez-la avec une fourchette.
2 Posez l'aubergine dans un plat à four tapissé de gros sel et laissez cuire 45 min environ jusqu'à ce que la peau soit flétrie et la chair tendre. Laissez refroidir.
3 Coupez la gousse d'ail en 2 et retirez le germe.
4 Coupez l'aubergine en 2 et videz la pulpe à l'aide d'une cuillère dans la cuve. Ajoutez les autres ingrédients et donnez 10 pulsions environ jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Astuce : parsemez d'olives noires hachées et servez avec des tranches de pain de campagne grillé.

DIP À LA MODE CRÉOLE

PREPARATION : 10 min 1 BOL ACCESSOIRE :
CUISSON : 5 min

1 poivron rouge
100 ml de lait de coco
200 g de fromage blanc
le jus d'½ citron vert
sel, piment en poudre

1 Lavez, épépinez et émincez le poivron. Faites cuire 5 min le poivron dans le lait de coco. Ajoutez une pincée de sel et une de piment.
2 Laissez refroidir, puis versez dans la cuve du Micro. Ajoutez le fromage blanc, le citron vert et donnez 2/3 pulsions, puis mixez 30 s en continu.

Astuce : une sauce allégée pour accompagner des crudités.

FENOUIL & CHÈVRE FRAIS

PREPARATION : 10 min 1 PETIT BOL ACCESSOIRE :

½ bulbe de fenouil
100 g de fromage de chèvre frais
½ citron
ciboulette, menthe, cerfeuil
25 g de noisettes
1 filet d'huile de noisette
sel, poivre

1 Concassez les noisettes (6/7 pulsions) dans la cuve et réservez. Lavez, coupez le bulbe de fenouil en petits morceaux puis placez-les dans la cuve et donnez quelques pulsions.
2 Ajoutez le jus de citron, le chèvre, l'huile, les herbes, sel, poivre et redonnez 5/6 pulsions. Parsemez de noisettes.

Astuce : à servir avec des tranches de pain grillé.

SAUCE OUTRE-MANCHE

PREPARATION : 5 min 1 GRAND BOL ACCESSOIRE :
CUISSON : 5 min

100 g de cottage cheese
100 g de fromage blanc
1 boîte de crabe (170 g net)
50 g d'olives vertes
1 c.s. de whisky
sel, poivre

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuve. Donnez 2/3 pulsions et mixez 30 secondes en continu.

A déguster avec des biscuits salés.



TARAMA

PREPARATION : 10 min 1 GRAND BOL ACCESSOIRE :

200 g d'oeufs de cabillaud ou de carpe
1 citron (jus)
100 ml de lait
1 grosse tranche de pain blanc rassis
100 ml d'huile d'olive
sel, poivre

1 Retirez la croûte du pain et arrosez-le de lait. Mettez dans la cuve les oeufs, le pain essoré, sel et poivre. Mixez 5 secondes jusqu' à obtenir un aspect lisse.
2 Ajoutez l'huile petit à petit par le compartiment liquides du couvercle : le tarama doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Versez le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et donnez 4/5 pulsions.

Astuce : à servir sur des blinis chauds ou des rondelles de radis noir.

SAUCE DIJONNAISE

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE :

2 tranches de jambon blanc
2 c.s. de crème fraîche
1 c.c. de moutarde à l'ancienne

1 Placez dans la cuve le jambon coupé grossièrement. Donnez 2/3 pulsions.
2 Ajoutez la crème fraîche et la moutarde à l'ancienne. Donnez 4/5 pulsions.

Astuce : accompagne des bâtonnets de carottes, courgettes, chou-fleur…

GUACAMOLE

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE :

2 avocats mûrs
1 c.s. de crème fraîche
1 citron vert
Tabasco®
1 petit oignon (ou oignon nouveau)
huile d'olive
sel, poivre

1 Coupez l'oignon en 4 et placez-le dans la cuve. Donnez 3 pulsions, puis ajoutez les avocats pelés et coupés en gros morceaux, le jus de citron, la crème fraîche, quelques gouttes de tabasco et un filet d'huile d'olive.
2 Mixez environ 1 min jusqu'à obtenir une purée homogène et assaisonnez selon votre goût.

Astuce : vous pouvez pour finir ajouter quelques dés de tomates.
A servir avec des tortillas (chips de maïs).

SAUCE TOMATO-POIVRON



PREPARATION : 15 min 1 BOL ACCESSOIRES 
CUISSON : 15 min

- 1 bol de mayonnaise à l'huile d'olive
- 1 poivron rouge
- 1 tomate
- 1 gousse d'ail
- 1 c.c. de concentré de tomate
- 5 branches de basilic
- 1 pincée de sucre
- sel, poivre

1. Faites griller le poivron sous le gril du four pendant 15 min environ en le retournant régulièrement.
2. Pendant ce temps, préparez une mayonnaise (voir p. 10) avec de l'huile d'olive et réservez-la.
3. Remplacez l'accessoire émulsionneur par le couteau métal. Pelez, épépinez le poivron et coupez-le en morceaux. Ebouillantez la tomate, pelez-la, retirez les pépins et coupez-la en dés.
4. Dégermez l'ail et coupez-le en 4. Lavez et détachez les feuilles de basilic, ajoutez la mayonnaise. Donnez 2/3 pulsions puis mixez 1 min en continu.

Astuce : servez avec des chips de maïs et des crudités.

TAPENADE



PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE : 

- 250 g d'olives noires dénoyautées
- 1 c.s. de câpres
- 2 c.c. de moutarde
- jus d'1 citron jaune
- 20 ml d'huile d'olive
- poivre

1. Dans la cuve, mettez tous les ingrédients sauf l'huile.
2. Mixez environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade.
3. Mettez en marche en continu pendant 10 à 20 secondes et versez l'huile petit à petit par le compartiment liquides du couvercle jusqu'à sa complète absorption.

Astuce : délicieux sur des tranches de pain de campagne grillé. Pour plus de goût, remplacez les olives noires par des olives noires à la grecque dénoyautées ou assaisonnées.



RILLETTES DE THON

PREPARATION : 5 min 1 BOL ACCESSOIRE :

- 1 boîte de thon au naturel (190 g net)
- 2 c.s. de crème fraîche
- 1 c.c. d'huile d'olive
- 1 c.c. de moutarde
- le jus d'1/2 citron
- ciboulette
- fleur de sel, poivre

1 Emiettez grossièrement le thon et versez-le dans la cuve.
2 Ajoutez les autres ingrédients, donnez 4/5 pulsions.

Astuce : tartinez sur des tranches de pain de campagne grillé.

TZATZIKI

PREPARATION : 15 min+ 30 min 1 BOL ACCESSOIRE :

- 1 petit concombre
- 2 ½ yaourts grecs
- 1 gousse d'ail dégermée
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 1 c.s. de vinaigre de vin
- 1 brin de menthe
- sel, poivre

1 Pelez le concombre et coupez-le en dés de 2 cm environ. Placez-le dans la cuve et donnez 5 pulsions. Mettez le concombre haché dans une passoire, salez et laissez dégorger 30 min.
2 Pressez le concombre dans un linge. Hachez la gousse d'ail dans la cuve, puis versez les yaourts grecs, la menthe, l'huile d'olive et le vinaigre, donnez 2/3 pulsions. Ajoutez le concombre, poivrez, et donnez à nouveau 2/3 pulsions.

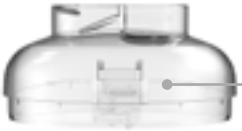
Astuce : servez-le bien frais sur du pain grillé ou accompagné de poissons froids ou fumés.





VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Controleer of de spanning van het lichtnet overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
2. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
3. Houd toezicht op kinderen om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen. Laat het apparaat nooit in aanraking komen met hete of vochtige oppervlakken.
5. Gebruik het apparaat nooit nadat het gevallen is. Breng het in dat geval naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.
6. Als het snoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige vakbekwaamheid, om ieder gevaar te voorkomen.
7. Het gebruik van onderdelen die niet door Magimix zijn aanbevolen of verkocht, kan verwondingen of elektrische schokken tot gevolg hebben.
8. In geval van barsten, vervorming of dimensionale verandering van een onderdeel of een accessoire moet dit worden vervangen.
9. Plaats de kom niet in de magnetron
10. Wees heel voorzichtig bij het hanteren van de scherpe messen tijdens het legen van de kom en het schoonmaken.
11. Controleer of het deksel goed vlak geplaatst en vergrendeld is, voordat u het apparaat in werking stelt.
12. Wees voorzichtig wanneer u warme vloeistof in het apparaat giet. De vloeistof kan namelijk wanneer deze plotseling begint te koken uit het apparaat spuiten.
13. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, voordat u de accessoires verwisselt of aan het mes komt dat tijdens de werking beweegt.
14. Probeer nooit het veiligheidsmechanisme te blokkeren.
15. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
16. Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of door personen zonder enige kennis of ervaring, tenzij zij toezicht of voorafgaande aanwijzingen over het gebruik van het apparaat hebben kunnen krijgen van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.
17. Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
18. Het is er niet op berekend te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt: in keukentjes bestemd voor het personeel in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen, in boerenbedrijven, door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in bed- en breakfast omgevingen.



Deksel



Invoerbuis om ingredienten toe te voegen

Opening om vloeistoffen toe te voegen



Metalen mes = hakken, mixen enz.





Mengmes = om te mengen en emulgeren





Kom



Spatel



Motoras

PULSE toets
(werking met tussenpozen)

Motorblok*

*U kunt de lengte van het snoer aanpassen. Plaats het snoer op de juiste wijze in de hiertoe bestemde inkepingen om trillingen te voorkomen.

Was de onderdelen (behalve het motorblok) zorgvuldig af, voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken.



Zet de kom op het motorblok.



Plaats het mes op de motoras.



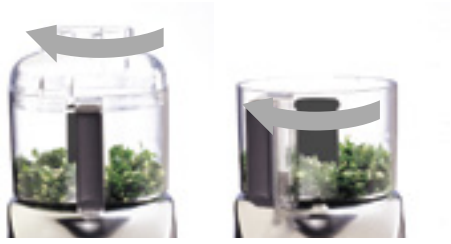
Voeg de ingrediënten toe.



Plaats en vergrendel de deksel.



Druk op de PULSE toets.



Ontgrendel de deksel zodra het mes volledig tot stilstand is gekomen.

1 PULSE = druk 1 à 2 seconden op de PULSE toets

Pas op! Het metalen mes is zeer scherp, pak deze altijd vast bij de as in het midden.



Voeg vloeistoffen toe via de vloeistoffen - opening in het deksel.



Voeg vaste stoffen toe via de invoerbuis in het deksel.



Duw de ingrediënten indien nodig met de spatel omlaag en druk 2 à 3 keer op de PULSE toets.



Houd het mes tegen terwijl u de inhoud uitschenkt.

PULSE werking
Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer u de toets loslaat, hierdoor kunt u het hakken en mixen perfect onder controle houden.

Continuwerking
Om een meer homogene samenstelling te krijgen of om bereidingen te emulgeren, houdt u de toets enkele seconden lang ingedrukt.

Dubbele veiligheid
Als de kom en het deksel niet goed vergrendeld en gesloten zijn, werkt het apparaat niet. Laat het deksel in de onvergrendelde stand, wanneer u de apparaat niet gebruikt.

	Max.		Werking*		Advies
	Hoeveelheid	Tijd**	P	C	
ui, sjalot	2/3 kom	20 s	•		in vieren gesneden
knoflook	2/3 kom	20 s	•		
verse tuinkruiden	2/3 kom	20 s	•		
gekookte ham	200 g	20 s	•		in blokjes van 2 cm
vlees	350 g	15 s		•	in blokjes van 2 cm
kaas	200 g	50 s		•	in blokjes van 2 cm
walnoten, hazelnoten	200 g	25 s	•		
vruchten	2/3 kom	35 s	•		in blokjes van 2 cm
groenten	2/3 kom	35 s	•		in blokjes van 2 cm
biscuits	50 g	30 s	•		in vieren gebroken

De Micro is ook ideaal om in een handomdraai zelf kleine hapjes te maken (puree, moes, vruchtenroom etc.) om uw baby te laten kennismaken met de lekkere smaak van vers eten.

Algemene regel:
- Snijd de ingrediënten in blokjes van 2 cm.
- Vul de kom voor niet meer dan 2/3.
- Wanneer u vaste en vloeibare ingrediënten wilt mengen, verwerk dan eerst de vaste ingrediënten en voeg daarna de vloeistoffen toe.

*P werking = Pulse werking
C werking = Continuwerking

**De tijden worden slechts ter informatie gegeven: pas de duur en de aantal pulsen aan afhankelijk van het gewenste resultaat.

Gebruik Le Micro nooit voor het hakken van zeer harde ingrediënten, zoals muskaatnoten. U loopt dan de gevaar de apparaat te beschadigen.



Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.



Maak het apparaat onmiddellijk na gebruik schoon (water + afwasmiddel).



Hulpstukken: gebruik een flessenrager om de onderkant van de hulpstukken schoon te maken.



Motorblok: schoon vegen met een vochtige zachte doek.

Het is noodzakelijk u aan onderstaande voorwaarden te houden om te voorkomen dat de losse onderdelen beschadigd worden:

- Vaatwasmachine: plaats de transparante kommen in het bovenste rek van uw vaatwasser om deformatie door te warme temperaturen en/of druk van ander keukengerei te voorkomen. Selecteer de minimum temperatuur (idealiter <40 °C) en vermijd de droogcyclus (doorgaans >60 °C).
- Met de hand afwassen: laat de onderdelen niet te lang in water met reinigingsmiddel ondergedompeld liggen. Gebruik geen schurende producten (vb.: metalen schuursponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer op de gebruiksaanwijzing of deze geschikt zijn voor plastic artikelen.

U kunt uw apparaat in de vaatwasser wassen, maar te intensief gebruik wordt niet aangeraden. Dit komt doordat de huidige wasmiddelen uw product kunnen aantasten en op lange termijn kunnen beschadigen. Dus om ervoor te zorgen dat uw apparaat langer meegaat, raden we u aan deze met de hand te wassen.

Laat de onderdelen niet weken. Droog ze na het afwassen meteen af.
De roestvrijstalen onderdelen goed afdrogen om oxidatievlekken te voorkomen, ook al doen deze geenszins af aan de kwaliteit van de messen, schijven, kom etc.
Sommige voedingsmiddelen, zoals worteltjes kleuren het plastic: met een stuk keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie kunt u deze verkleuring verminderen.

Dompel het motorblok nooit onder water.

TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

Moeilijkheid van het recept: zeer gemakkelijk gemakkelijk

Maten:
1 glas = 250 - 300 g
tl.= theelepel
el.= eetlepel

Gebruik van het metalen mes

Gebruik van het emulgeermes

1 puls = 1 druk van 1 à 2 seconden op de PULSE toets

LIJST VAN RECEPTEN

- **De grote klassiekers 33**
- **Koude sauzen voor originele voorgerechten 37**
- **Bij de borrel 41**





KLASSIEKE MAYONAISE

BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

1 eierdooier
1 el. scherpe mosterd
250 ml olie
zout, peper

1 Doe de eierdooier, de mosterd, zout, peper en 1 el. olie in de kom. Geef 3 pulsen.
2 Blijf op de PULSE toets drukken (continu werking), terwijl u de olie en azijn in een heel dun straaltje toevoegt via de vloeistoffenopening in het deksel totdat u de gewenste dikte heeft (ca. 30 s).

Alle ingrediënten moeten op dezelfde temperatuur zijn. U kunt naar smaak 1 tl. azijn of citroensap toevoegen. Gebruik een heel ei om een soepelere mayonaise te krijgen.

MAYONAISE ZONDER OLIE

BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

2 hardgekookte eierdooiers
1 tl. scherpe mosterd
220 g magere kwark
1 tl. azijn
zout, peper

1 Doe de eierdooiers in de kom en geef 3 pulsen
2 Voeg de overige ingrediënten toe en geef 4 à 5 pulsen totdat u een homogene massa heeft.

TARTAARSAUS

BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRES: 

1 beker mayonaise
4 augurkjes
2 el. kappertjes
1 bosuitje
peterselie, bieslook, kervel
zout, peper

1 Doe de augurkjes, de kappertjes, de ui en de tuinkruiden in de kom van de Micro voorzien van het metalen mes. Bewaar dit mengsel en vervang het metalen mes door het emulgeermes.
2 Maak mayonaise zoals beschreven hierboven.
3 Voeg het kruidenmengsel toe en geef nog 2 à 3 pulsen. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Lekker bij rauwe gehakte biefstuk, vis e.d.

BEARNAISESAUS

BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM
KOOKTIJD: 10 min

ACCESSOIRE: 

2 sjalotten
2 takjes dragon
100 g koude boter
2 eierdooiers
50 ml azijn
zout, peper

1 Hak de sjalotten en de dragon met behulp van de Micro (4 à 5 pulsen).
2 Doe in een kleine pan met dikke bodem het gehakte mengsel, de azijn, zout en peper. Laat dit op een laag vuur tot de helft inkoken.
3 Giet het ingekookte mengsel in de kom, Voeg de eierdooiers toe en geef 3 pulsen. Voeg de in blokjes gesneden boter toe en geef 5 à 6 pulsen totdat u de gewenste consistentie heeft.

Lekker bij alle soorten gegrild vlees.

ROUILLE

BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM

ACCESSOIRE: 

2 teentjes knoflook
1 el tomatenpuree
2 eierdooiers
1 mespuntje Cayennepeper
1 g saffraanpoeder
200 ml olijfolie
zout, peper

1 Maak de knoflook schoon en voeg toe aan de minikom.
2 Voeg de eierdooiers, de saffraan, de Cayennepeper toe. Breng op smaak met beetje zout en peper.
3 Laat de machine 20 seconden draaien. Voeg via de opening beetje bij beetje de olijfolie toe.
4 Voeg de tomatenpuree toe via de invoerbuis en druk enkele keren op PULSE om een homogene saus te krijgen

U kunt de saffraan vervangen door paprika.
Serveren bij bouillabaisse, gebakken of gepocheerde vis, vissoep enz.

COCKTAILSAUS

BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

250 g mayonaise
1 el. ketchup
1 el. Port of Cognac
1 tl. Worcestershire saus
2 druppels Tabasco®
1 el. crème fraîche

1 Volg het recept van klassieke mayonaise (zie blz. 34).
2 Voeg, zodra de mayonaise de juiste dikte heeft, de overige ingrediënten toe en geef 5 à 6 pulsen, totdat u een homogeen mengsel heeft.

Lekker bij avocado, garnalen e.d.

PESTO

BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

2 kleine knoflookteentjes
1 bosje basilicum
50 g pijnboompitten
50 g parmezaanse kaas
100 ml olijfolie
zout, peper

1 Was de basilicum, haal de blaadjes van de steeltjes en dep ze droog. Pel de knoflookteentjes, snijd ze in tweeën en verwijder de kiem in het hart.
2 Doe de knoflook, de basilicum, de pijnboompitten, de parmezaanse kaas de peper en 1 tl. zeezout in de kom. Geef ongeveer 10 pulsen tot u een homogeen mengsel heeft. Voeg dan, terwijl u de PULSE toets ingedrukt houdt, de olijfolie toe via de vloeistoffenopening in het deksel.

Heerlijk bij pasta. U kunt eventueel ook wat geraspte parmezaanse kaas toevoegen.

HARISSA

BEREIDINGSTIJD: 15 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

250 g rode pepers
1 knoflookteentje
1 tl. koriander
1 tl. kummel
5 el. olijfolie
1 tl. zout
1 tl. komijn (optioneel)

1 Verwijder de zaadjes uit de pepers, spoel de pepers verschillende keren af en laat ze uitdruipen in een zeef.
2 Doe ze in de kom van de Micro, samen met de in vieren gesneden en van de kiem ontdane knoflook en geef 6 à 7 pulsen. Voeg de overige ingrediënten toe en geef nogmaals 4 à 5 pulsen.

Doe de harissa over in een potje met deksel en bedek de saus met 3 el. olijfolie: Op deze manier, kunt u de harissa meerdere weken in de koelkast bewaren.



KERRIESAUS



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

6 el. crème fraîche
1 tl. kerriepoeder
3 tl. citroensap

1 Doe alle ingrediënten in de kom en geef 3 à 4 pulsen.

Deze romige saus smaakt heerlijk bij een salade met artisjokharten of bij kipsalade. Voor de variatie kunt u de citroensap vervangen door 1 tl. grove mosterd.

MOSTERDSAUS MET HONING



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

1 el. honing
5 el. olijfolie
1 el. grove mosterd
2 el. citroensap
½ uitgeperst teentje knoflook

1 Doe de honing, de mosterd, de citroensap en de uitgeperste knoflook in de kom.
2 Geef 2 pulsen en voeg daarna via de vloeistoffenopening de olijfolie toe, terwijl u de Micro continu laat werken (ca.10 s).

Maakt een salade van witlof met walnoten, geserveerd met reepjes kipfilet, extra lekker.

GRAPEFRUITSAUS



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

125 g yoghurt
1 roze grapefruit
2 el. zonnebloemolie
1 tl. bieslook
zout, peper

1 Doe de yoghurt, het sap van de grapefruit en de olie in de kom, geef 2 à 3 pulsen. Met fijngehakte bieslook bestrooien en met zout en peper op smaak maken.

Lekker bij sla, avocado, garnalen, grapefruit…

TONIJNSAUS



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

4 el. magere geklopte kwark 0% vet
1 el. tonijn op water en zout uit blik
½ sjalot
1 takje peterselie
3 sprietjes bieslook
zout, peper

1 Doe de sjalot, peterselie en bieslook in de kom: geef 2 à 3 pulsen Voeg de tonijn, de kwark, zout en peper toe en mix 10 s.

Een caloriearme saus om bij rauwe groenten te serveren.

EXOTISCHE SAUS



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

100 ml schenkroom
het sap van 1 limoen
2 el. kokosmelk
2 druppels Tabasco®
zout, peper

1 Doe alle ingrediënten in de kom en geef 3 à 4 pulsen.

Geeft een exotisch tintje aan uw voorgerechten op basis van vis.

PIKANTE LATINOSAUS



BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

4 groene pepers
¼ ui
1 takje koriander
1 takje peterselie
2 el. citroensap
2 el. olijfolie
3 tl. azijn
1 tl. zout

1 Snijd de pepers open, verwijder de zaadjes en snijd ze in stukken van 2 cm. Doe ze in de kom met de ui, de koriander en de peterselie. Geef 4 à 5 pulsen. Voeg de overige ingrediënten toe en laat de Micro 30 s continu werken.

Een zeer pikante, Chileense saus die lekker is bij vis, vlees of groente. Als u niet van te pikant houdt, gebruik dan milde pepers!

THAISE SAUS



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

- 4 el. citroensap
- 3 el. olijfolie
- 1 el. sojasaus
- 1 el. sesamolie
- 1 mespunt rietsuiker
- 1 cm verse gember
- ½ teentje knoflook
- 10 basilicumblaadjes
- 1 mespunt chilipoeder

1 Schil de gember en het knoflookteentje en doe ze in de kom met de basilicumblaadjes. Geef 5 à 6 pulsen.

2 Voeg de overige ingrediënten toe en geef opnieuw 3 à 4 pulsen.

Serveer met gemengde rauwe groenten: geraspte worteltjes, taugé, sla, Chinese paddestoelen…

DRESSING MET KERSTOMAATJES



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

- 8 kerstomaatjes
- 6 el. olijfolie
- ½ knoflookteentje
- 1 el. balsamico azijn
- 10 basilicumblaadjes
- zout, versgemalen peper

1 Doe de kerstomaatjes, de basilicum en de knoflook in de kom. Voeg naar smaak peper en zout toe.

2 Geef 3 à 4 pulsen en voeg dan via de vloeistoffenopening de azijn en de olie toe, terwijl u de Micro continu laat werken (ca. 10 s).

Lekker bij een salade van pasta of sperzieboontjes.



ANCHOÏADE



BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

200 g ansjovis in olijfolie
2 teentjes knoflook
1 tl. balsamico azijn
1 sneetje witbrood
20 cl olijfolie
peper

1 Laat de ansjovis uitlekken op keukenpapier, week het brood in de melk en knijp uit.
2 Doe de ansjovis, het brood, de knoflookteentjes, de azijn en de peper in de kom. Mix ca. 30 s, totdat u een puree heeft.
3 Laat de Micro ongeveer 20 s continu werken en voeg beetje bij beetje de olie toe via de vloeistoffenopening in de deksel, totdat alle olie is opgenomen.

Heerlijk bij rauwe groenten.

AUBERGINEPUREE



BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM ACCESSOIRE: 
KOOKTIJD: 1 uur

1 kleine aubergine
1 teentje knoflook
2 el. olijfolie
1 el. citroensap
grof zout
zout, peper

1 De oven voorverwarmen op 180°C. De aubergine wassen, afdrogen en er met een vork in prikken.
2 Leg de aubergine in een schotel op een laag grof zout en laat ongeveer 45 min. garen totdat de schil gerimpeld en het vruchtvlees zacht is. Laat afkoelen.
3 Snijd de knoflookteentje in tweeën.
4 Snijd het aubergine in tweeën, schep er met een lepel het vruchtvlees uit en doe in de kom. Voeg de overige ingrediënten toe en geef ca. 10 pulsen totdat u een homogeen mengsel heeft.

Garneer met fijngehakte zwarte olijven en serveer er geroosterd boerenbrood bij.

CREOOLSE DIPSAUS



BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM
KOOKTIJD: 5 min

ACCESSOIRE: 

1 rode paprika
100 ml kokosmelk
200 g kwark
de sap van een ½ limoen
zout, chilipoeder

1 Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in stukjes. Laat de paprika 5 min. koken in de kokosmelk. Voeg een mespunt zout en chilipoeder toe.
2 Laten afkoelen en in de kom van de Micro overdoen. Voeg de kwark en de limoen toe. Geef 2 à 3 pulsen en laat de Micro daarna 30 s continu werken.

Een originele dipsaus bij rauwe groenten.

VENKEL EN VERSE GEITENKAAS



BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM

ACCESSOIRE: 

½ venkelknol
100 g verse geitenkaas
½ citroen
biesloook, munt, kervel
25 g hazelnoten
1 scheutje hazelnotenolie
zout, peper

1 Hak de hazelnoten (6 à 7 pulsen) in de kom en bewaar ze. Was de venkel, snijd hem in stukjes, doe deze in de kom en geef enkele pulsen.
2 Voeg het sap van de citroen, de geitenkaas, de olie, de tuinkruiden, zout en peper toe en geef nogmaals 5 a 6 pulsen. Bestrooi met de hazelnoten.

Serveer er geroosterd brood bij.

ENGELSE SAUS



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM
KOOKTIJD: 5 min

ACCESSOIRE: 

100 g cottage cheese
100 g kwark
1 blikje krab (170 g nettogewicht)
50 g groene olijven
1 el. whisky
zout, peper

1 Doe alle ingrediënten in de kom. Geef 2 à 3 pulsen en laat de Micro 30 s continu werken.

Serveer er dipzoutjes bij.



TARAMA



BEREIDINGSTIJD: 10 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

200 g gerookte kuit van kabeljauw of karper
1 citroen (sap)
100 ml melk
1 dikke snee droog witbrood
100 ml olijfolie
zout, peper

1 Snijd de korst van het brood en week in de melk. Doe de kuit, het uitgeknepen brood, zout en peper in de kom. Ongeveer 5 s mixen totdat u een gladde massa heeft.
2 Voeg beetje bij beetje de olie toe via de vloeistoffenopening in het deksel: de tarama moet de consistentie hebben van een mayonaise. Het citroensap erbij gieten, zonodig met zout en peper op smaak maken en nog 4 à 5 pulsen geven.

Lekker op warme boekweit flensjes of schijfjes rammenas.

DIJONAISE SAUS



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

2 plakjes gekookte ham
2 el. crème fraîche
1 tl. grove mosterd

1 Doe de grof gesneden ham, de crème fraîche en de grove mosterd in de kom
2 Geef 4 à 5 pulsen. En uw saus is klaar!

Serveer er bloemkoolroosjes en in staafjes gesneden courgettes en worteltjes bij…

GUACAMOLE



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE: 

2 rijpe avocado's
1 el. crème fraîche
1 limoen
Tabasco®
1 kleine ui (of bosuitje)
olijfolie
zout, peper

1 Snijd de ui in vieren en doe hem in de kom. Geef 3 pulsen en voeg dan de gepelde en in stukken gesneden avocado toe, het sap van de limoen, de crème fraîche, enkele druppels tabasco en een scheutje olijfolie.
2 Ongeveer 1 min. mixen tot u een homogene puree heeft en deze met peper en zout op smaak maken.

Op de laatste moment kunt u er in stukjes gesneden tomaat doorroeren.
Serveer er tortillachips bij.

TOMATENPAPRIKASAUS



BEREIDINGSTIJD: 15 min 1 KOM
KOOKTIJD: 15 min

ACCESSOIRES: 

250 g mayonaise met olijfolie
1 rode paprika
1 tomaat
1 teentje knoflook
1 tl. tomatenpuree
5 takjes basilicum
1 mespunt suiker
zout, peper

1 Gril de paprika ongeveer 15 min. onder de ovengril, terwijl u hem regelmatig omdraait.
2 Maak in die tijd een mayonaise (zie blz. 34) met olijfolie en bewaar deze in de kom van de Micro.
3 Verwijder de schil en de zaadlijsten van de paprika en snijd hem in stukken. Dompel de tomaat in kokend water, verwijder de schil en de pitjes en snijd hem in dobbelsteentjes.
4 Snijd het knoflookteentje in vieren. Was de basilicum en haal de blaadjes van de steel. Voeg alle ingrediënten toe aan de mayonaise, geef 2 à 3 pulsen en laat de Micro daarna 1 min. continu werken.

Serveer de saus bij maïschips en rauwe groenten.

TAPENADE



BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM

ACCESSOIRE: 

250 g ontpitte zwarte olijven
1 el kappertjes
2 tl mosterd
sap van 1 citroen
20 ml olijfolie
zout, peper

1 Doe alle ingrediënten behalve de olie in de mini-kom.
2 Mix ca. 30 seconden totdat u een pasta heeft.
3 Laat de machine 10 à 20 seconden continu draaien, terwijl u via de opening beetje bij beetje de olie toevoegt totdat deze volledig is opgenomen. Breng de tapenade op smaak met zout en peper.

Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood. Vervang voor meer smaak de zwarte olijven door ontpitte Griekse zwarte olijven of gekruide olijven.



TONIJNPASTEI

BEREIDINGSTIJD: 5 min 1 KOM ACCESSOIRE:

1 blikje tonijn (190 g nettogewicht)
2 el. crème fraîche
1 tl. olijfolie
1 tl. mosterd
de sap van een ½ citroen
bieslook
zout, peper

1 De tonijn grof snipperen en in de kom doen.
2 De overige ingrediënten toevoegen en 4 à 5 pulsen geven. Uw tonijnpastei is klaar!

Besmeer er sneetjes geroosterd boerenbrood mee.

TZATZIKI

BEREIDINGSTIJD: 15 min+ 30 min 1 KOM ACCESSOIRE:

1 kleine komkommer
315 g Griekse yoghurt
1 teentje knoflook zonder de kiem
2 el. olijfolie
1 el. wijnazijn
1 takje munt
zout, peper

1 Schil de komkommer en snijd hem in blokjes van ongeveer 2 cm. Doe deze in de kom en geef 5 pulsen Doe de gehakte komkommer in een zeef, strooi er zout over en laat 30 min uitlekken.
2 Druk in een theedoek het vocht uit de komkommer. Hak het knoflookteentje in de kom van de Micro en voeg de Griekse yoghurt, de munt, de olijfolie en de azijn toe. Geef 2 à 3 pulsen, voeg de komkommer toe, bestrooi met peper en geef nogmaals 2 à 3 pulsen.

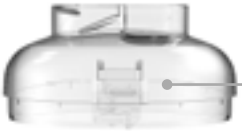
Koel serveren op geroosterd brood of bij koude of gerookte vis.





SICHERHEITSHINWEISE

1. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Gerätespannung entspricht.
2. Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
3. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche herunterhängen lassen. Es nie mit einer heißen oder feuchten Fläche in Kontakt kommen lassen.
5. Das Gerät auf keinen Fall benutzen, wenn es heruntergefallen ist. Das Gerät zu einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle bringen, um es untersuchen zu lassen.
6. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Händler, seinem Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Bei der Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von Magimix empfohlen oder verkauft werden, besteht die Gefahr von Verletzungen und Stromschlägen.
8. Wenn ein Bestand- oder Zubehörteil Risse aufweist, seine Farbe verliert, sich verformt oder wenn sich seine räumliche Ausdehnung verändert, muss es ausgetauscht werden.
9. Den Mixbehälter nicht in den Mikrowellenherd stellen.
10. Bei der Handhabung der sehr scharf geschliffenen Klingen, dem Leeren des Mixbehälters und der Reinigung stets sehr vorsichtig vorgehen.
11. Sich vor der Inbetriebnahme vergewissern, dass der Deckel waagerecht aufgesetzt und festgedreht wurde.
12. Beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in das Gerät sehr aufmerksam vorgehen, da durch plötzliches Aufkochen Spritzer aus dem Gerät austreten können.
13. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Zubehörteile eingesetzt werden und bevor es zum Reinigen auseinander genommen wird.
14. Niemals versuchen, die Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen
15. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
16. Das Gerät kann von Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die nötige Erfahrung bzw. die nötigen Kenntnisse verfügen, wenn sie ausreichend beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und wenn sie sich der sich daraus ergebenden Gefahren bewusst sind.
17. Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
18. Die Garantie gilt nicht, wenn das Gerät in folgenden Fällen verwendet wird: in Küchenecken, die in Geschäften, Büros und anderen gewerblichen Umgebungen dem Personal vorbehalten sind, auf Bauernhöfen, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Beherbergungseinrichtungen sowie in allen Arten von Gästezimmern.



Deckel



Öffnung zum Hinzufügen fester Zutaten

Einfüllöffnung für Flüssigkeiten



Metallmesser zum Hacken, Mixen usw.





Emulgierer zum Vermischen, Emulgieren usw.





Mixbehälter



Schaber



Motorachse

Momentschalter (Momentbetrieb)

Motorblock*

* Die Länge des Stromkabels lässt sich anpassen. Fügen Sie es in die dafür vorgesehen Vertiefungen ein, um Vibrationen zu vermeiden.

Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Teile (außer dem Motorblock) sorgfältig waschen.



Mixbehälter auf dem Motorblock festdrehen.



Zubehörteil auf die Antriebsachse setzen.



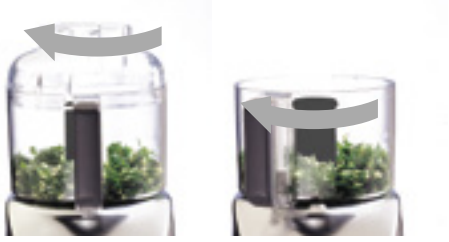
Zutaten einfüllen.



Deckel aufsetzen und festdrehen.



Impulsschalter betätigen.



Bei Messerstillstand öffnen.

Impuls = 2-3 Sekunden lange Betätigung des Momentschalters

Vorsicht, das Messer ist sehr scharf und sollte deshalb immer nur am zentralen weißen Teil eingesetzt bzw. herausgenommen werden.



Hinzufügen von flüssigen Zutaten durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten.



Hinzufügen von festen Zutaten durch die entsprechende Öffnung.



Zutaten gegebenenfalls mit dem Schaber lösen und 2-3 Mal den Momentschalter betätigen.



Messer beim Ausgießen festhalten.

Momentbetrieb
Das Gerät schaltet sich beim Loslassen des Momentschalters automatisch aus, wodurch sich die Verarbeitung beim Hacken und Mixen einwandfrei überprüfen lässt.

Dauerbetrieb
Um eine homogenere Masse zu erhalten und zum Emulgieren bestimmter Zutaten den Momentschalter einige Sekunden lang gedrückt halten.

Doppelter Schutz
Wenn der Mixbehälter oder der Deckel nicht einwandfrei eingesetzt bzw. geschlossen wurden, lässt sich das Gerät nicht einschalten. Bei Nichtgebrauch den Deckel nicht schließen.

	Maximal		Betriebsart*		Empfehlung
	Menge	Zeit**	M	D	
Zwiebeln, Schalotten	2/3 Schüssel	20 s	•		vierteln
Knoblauch	2/3 Schüssel	20 s	•		
Kräuter	2/3 Schüssel	20 s	•		
Gekochter Schinken	200 g	20 s	•		2 –cm-Würfel
Fleisch	350 g	15 s		•	2 –cm-Würfel
Käse	200 g	50 s		•	2 –cm-Würfel
Hasel- bzw. Walnüsse	200 g	25 s	•		
Obst	2/3 Schüssel	35 s	•		2 –cm-Würfel
Gemüse	2/3 Schüssel	35 s	•		2 –cm-Würfel
Zwieback	50 g	30 s	•		vierteln

Mit Le Micro lässt sich auch im Handumdrehen hausgemachte Babykost (Püree und Brei aus Gemüse und Obst) für die ersten neuen Geschmackserlebnisse zubereiten.

Im Allgemeinen

- Zutaten in 2-cm-Würfel schneiden.
- Schüssel nur zu zwei Dritteln füllen.
- Beim Verarbeiten fester und flüssiger Zutaten zunächst die festen Zutaten verarbeiten, dann die flüssigen hinzufügen.

*Betriebsart M = Momentbetrieb
Betriebsart D = Dauerbetrieb

**Die angegebenen Zeiten sind Durchschnittswerte. Die Betriebsdauer und die Anzahl der Impulse müssen dem gewünschten Ergebnis angepasst werden.

Die angegebenen Zeiten sind Durchschnittswerte. Die Betriebsdauer und die Anzahl der Impulse müssen dem gewünschten Ergebnis angepasst werden.



Vor dem Reinigen stets den Netzstecker ziehen.



Nach dem Gebrauch umgehend reinigen (Wasser + Spülmittel).



Die Hohlräume der Zubehörteile mit einer Flaschenbürste reinigen.



Den Motorblock mit einem feuchten weichen Tuch abwischen.

Folgende Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um eine Beschädigung der abnehmbaren Teile zu vermeiden:

- Spülmaschine: plaats de transparante kommen in het bovenste rek van uw vaatwasser om die durchsichtigen Schüsseln ins obere Fach der Spülmaschine stellen, um Verformungen aufgrund von zu hohen Temperaturen und/oder Druck durch anderes Geschirr zu vermeiden. Die niedrigste Temperatur (möglichst unter 40 °C) wählen und Trocknungsphase (meistens über 60 °C) vermeiden.
- Handspülen: Die Zubehörteile nicht zu lange mit Spülmittel im Wasser lassen. Scheuernde Putzmittel (Metallschwämme usw.) vermeiden.
- Reinigungsmittel: Die Herstellerangaben auf die Verträglichkeit mit Kunststoffteilen hin überprüfen.

Sie können Ihre Küchenmaschine in der Spülmaschine reinigen, allerdings raten wir davon ab, das zu oft zu tun. Heutige Spülmittel könnten Ihr Gerät angreifen und langfristig beschädigen. Damit Ihnen Ihre Küchenmaschine lange erhalten bleibt, raten wir deshalb zu einer Reinigung mit der Hand.

Die Zubehörteile nicht zu lange im Wasser lassen und nach dem Waschen abtrocknen.
Zubehörteile aus Edelstahl sorgfältig abtrocknen, um Oxidationsspuren zu vermeiden. Diese beeinträchtigen die Qualität der Messer, Scheiben, Schüssel usw. jedoch in keinster Weise.
Durch manche Nahrungsmittel wie z. B. Möhren verfärbt sich der Kunststoff.
Dem lässt sich durch Abwischen mit einem mit etwas Speiseöl getränkten Küchenkrepp entgegenwirken.

Den Motorblock nie in Wasser tauchen!

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Schwierigkeitsgrad: sehr leicht leicht

Maße:
1 Portion = 250 - 300 g
TL = Teelöffel
EL = Esslöffel

Verwendung des Metallmessers

Verwendung des Emulgierers

Impuls = 2-3 Sekunden lange Betätigung des Momentschalters

LISTE DER REZEPTE

- **Die Klassiker** **57**
- **Kalte Saucen zur Verfeinerung von Vorspeisen** **61**
- **Zum Aperitif** **65**





MAYONNAISE

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

1 Eigelb
1 EL starker Senf
250 ml Speiseöl
Salz und Pfeffer

1 Eigelb, Senf, Salz Pfeffer und 1 EL Öl in den Mix - behälter geben. Dreimal kurz den Moment schalter betätigen.
2 Den Schalter anschließend gedrückt halten (Dauerbetrieb) das restliche Öl und Essig vorsichtig durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz ereicht ist (ca. 30 Sek.).

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben. Sie können nach Belieben 1 TL Essig oder Zitronensaft hinzufügen. Für eine cremigere Mayonnaise das gesamte Ei verwenden.

MAYONNAISE OHNE ÖL

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

2 hart gekochte Eigelb
1 TL starker Senf
220 g fettarmer Quark
1 TL Essig
Salz und Pfeffer

1 Das Eigelb in den Mixbehälter geben und dreimal kurz den Momentschalter betätigen.
2 Die restlichen Zutaten hinzufügen und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.

TATARSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖRE: 

1 Portion Mayonnaise
4 Gewürzgurken
2 EL Kapern
1 kleine junge Zwiebel
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel
Salz und Pfeffer

1 Gurken, Kapern, Zwiebel und Kräuter in den mit dem Metallmesser versehenen Mixbehälter geben und ein paarmal kurz den Momentschalter betät gen. Das Verarbeitungsgut aufheben und das Messer durch den Emulgierer ersetzen.
2 Die Mayonnaise wie weiter oben beschrieben zubereiten.
3 Das aufgehobene Verarbeitungsgut dazugeben, zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen und abschmecken.

Passt gut zu Tatar, Fisch u. a…

BÉARNER SAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min
GARZEIT: 10 min

1 PORTION

ZUBEHÖR: 

2 Schalotten
2 Zweige Estragon
100 g kalte Butter
2 Eigelb
50 ml Essig
Salz und Pfeffer

1 Die Schalotten und den Estragon im Micro klein hacken (4-5 Impulse). Das Verarbeitungsgut mit Essig, Salz und Pfeffer in einen Kochtopf mit dickem Boden geben und bei schwacher Hitze auf die Hälfte reduzieren.
2 Die Masse in den Mixbehälter geben, das Eigelb hinzugeben und dreimal kurz den Momentschalter betätigen.
3 Die in Würfel geschnittene Butter hinzugeben und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betä -tigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Passt gut zu gegrilltem Fleisch.

ROUILLE



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min

1 PORTION

ZUBEHÖR: 

2 TL Knoblauchpaste
1 EL Tomatenmark
2 Eigelb
1 Prise Cayennepfeffer
1 g Safranpulver
200 ml Olivenöl
Salz

1 Knoblauchpaste, Eigelb, Safranpulver und Cayenne -pfeffer in den Mixbehälter geben, leicht salzen und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen.
2 Anschließend das Olivenöl durch die Ein - füllöffnung für Flüssigkeiten gießen und dabei das Gerät ständig eingeschaltet lassen (20-40 Sek.).
3 Das Tomatenmark hinzugeben und der Sauce mit einigen Impulsen eine gleichmäßige Beschaffenheit verleihen.

Die Eigelb müssen Zimmertemperatur haben.

Passt gut zu Bouillabaisse sowie u. a. zu gebratenem oder pochiertem Fisch.

COCKTAILSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 1 Portion Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Portwein oder Cognac
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- 2 Tropfen Tabasco®
- 1 EL Crème fraîche

1 Die Mayonnaise wie weiter oben beschrieben zubereiten.

2 Sobald sie die gewünschte Konsistenz hat, die anderen Zutaten hinzufügen und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.

Passt gut zu Avocados, Krabben u. a.

PESTO



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 2 kleine Knoblauchzehen
- 1 Strauch Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 100 ml Olivenöl
- Salz (Fleur de sel) und Pfeffer

1 Das Basilikum waschen, die Stängel entfernen und die Blätter trocknen. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und den mittleren Keim entfernen. Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, Pfeffer und 1 TL Salz in den Mixbehälter geben.

2 Etwa zehnmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzugeben und dabei das Gerät im Dauerbetrieb laufen lassen.

Passt hervorragend zu Nudelgerichten. Sie können gegebenenfalls etwas Parmesan hinzufügen

HARISSA



ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 250 g Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Koriander
- 1 TL (echter) Kümmel
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Kreuzkümmel (wahlweise)

1 Die Samen aus den Chilischoten entfernen und die Schoten mehrmals waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

2 Mitsamt dem geschnittenen und entkeimten Knoblauch in den Mixbehälter des Micro geben und sechs- bis siebenmal kurz den Momentschalter betätigen. Die anderen Zutaten hinzufügen und erneut vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.

Die Würzpaste in ein kleines Glas mit Deckel füllen und mit 3 EL Olivenöl bedecken. So lässt sie sich mehrere Wochen lang im Kühlschrank aufbewa ren



6 KALTE SAUCEN ZUR VERFEINERUNG VON VORSPEISEN

CURRYSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

6 EL Crème fraîche
1 TL Curry
3 TL Zitronensaft

1 Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen.

Passt hervorragend zu Palmenherzensalat, Hühnersalat u. a. Zur Abwechslung kann der Zitronensaft auch durch einen Teelöffel Senf nach alter Art ersetzt werden.

SENFHONIGSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

1 EL Honig
5 EL Olivenöl
1 EL Senf (nach alter Art)
2 EL Zitronensaft
½ gepresste Knoblauchzehe

1 Honig, Senf, Zitronensaft und Knoblauch in den Mixbehälter geben.
2 Zweimal kurz den Moment - schalter betätigen und dann bei Dauerbetrieb (ca. 10 Sek.) das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzugeben.

Passt hervorragend zu einem Chicoreesalat mit Walnüssen und Hühnchenbrust.

GRAPEFRUITSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

1 Joghurt
1 rosa Grapefruit
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Schnittlauch
Salz und Pfeffer

1 Joghurt, Grapefruitsaft und Öl in den Mixbehälter geben und zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen und abschmecken.

Als Ergänzung zu: Salat, Avocado, Garnelen, Grapefruit usw.

THUNFISCHSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 4 EL Speisequark ohne Fett
- 1 EL Thunfisch natur
- ½ Schalotte
- 1 Zweig glatte Petersilie
- 3 Halme Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

1 Die halbe Schalotte, die Petersilie und den Schnittlauch in den Mixbehälter geben und zweibis dreimal kurz den Momentschalter betätigen.

2 Thunfisch, Quark sowie Salz und Pfeffer hinzug ben und 10 Sek. lang mixen.

Eine fettarme Sauce zu Rohgemüse.

KARIBISCHE SAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 100 ml flüssige Crème fraîche
- 1 gepresste Limette
- 2 EL Kokosmilch
- 2 Tropfen Tabasco®
- Salz und Pfeffer

1 Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen.

Ein exotischer Touch für aus Meerestieren zubereitete Vorspeisen.

SCHARFE LATINOSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 4 grüne Chilischoten
- ¼ Zwiebel
- 1 Zweig Koriander
- 1 Zweig Petersilie
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 3 TL Essig
- 1 TL Salz (Fleur de sel)

1 Die Samen aus den Chilischoten entfernen und diese in zwei cm lange Stücke schneiden. Mit Zwiebel, Koriander und Petersilie in den Mixbehälter geben. Vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und das Gerät etwa 30 Sek. lang im Dauerbetrieb laufen lassen.

Diese sehr scharfe chilenische Sauce passt sowohl zu Fisch als auch zu Fleisch und Gemüse. Wenn Sie es nicht zu scharf mögen, können Sie mildere Chilischoten verwenden.

THAILÄNDISCHE SAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 4 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 cm frischer Ingwer
- ½ Knoblauchzehe
- 10 Blätter Basilikum
- 1 Prise Chilipulver

1 Ingwer und Knoblauch schälen und mit den Basilikumblättern in den Mixbehälter geben. Fünfbis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen.

2 Die restliche Zutaten hinzugeben und wiederum drei- bis viermal kurz den Momentschalter betät gen.

Mit verschiedenen Sorten Rohgemüse servieren: geraspelte Möhren, Sojasprossen, Kopfsalat, Chinamorcheln usw...

VINAIGRETTE MIT KIRSCHTOMATEN



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

- 8 Kirschtomaten
- 6 EL Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Balsamessig
- 10 Blätter Basilikum
- Salz (Fleur de sel)
- und frisch gemahlener Pfeffer

1 Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauchzehe in den Mixbehälter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen und bei Dauerbetrieb (ca. 10 Sek.) durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten das Olivenöl hinzugeben.

Passt gut zu Nudel- oder Bohnensalat.



SARDELLENPASTE



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min 1 PORTION ZUBEHÖR: 

200 g Sardellen in Olivenöl
160 g clotted cream
2 Knoblauchzehen
1 TL Balsamessig
1 Scheibe Weißbrot
Pfeffer
Milsch

1 Die Sardellen in Küchenkrepp trocknen, die Scheibe Weißbrot in Milch einweichen und ausdrücken.
2 Die Sardellen, das Brot, die entkeimten Knoblauchzehen, den Essig und den Pfeffer in den Mixbehälter geben. Etwa 30 Sek. mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
3 Das Gerät anschließend erneut 20 Sek. laufen lassen und dabei nach und nach das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzugeben, bis es ganz vermengt ist.

Passt hervorragend zu Rohgemüse.

AUBERGINENPÜREE



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min 1 PORTION ZUBEHÖR: 
GARZEIT: 1 Std.

1 kleine Aubergine
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Grobes Salz
Salz (Fleur de sel) und Pfeffer

1 Ofen auf 180° C (Stufe 6) vorheizen. Die Aubergine waschen, abtrocknen und mit einer Gabel Löcher hineinstechen. In eine mit grobem Salz ausgelegte
2 Auflaufform legen und etwa 45 Min. backen, bis die Schale ausgetrocknet und das Fruchtfleisch zart ist. Abkühlen lassen.
3 Die Knoblauchzehe halbieren und entkeimen. Die Aubergine halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in den Mixbehälter geben.
4 Die restlichen Zutaten hinzufügen und etwa zehnmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mit gehackten schwarzen Oliven bestreuen und gerösteten Scheiben Landbrot servieren.

KARIBIK-DIP



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 
GARZEIT: 5 min

1 rote Paprika
100 ml Kokosmilch
200 g Speisequark
½ gepresste Limette
Salz, Pimentpulver

1 Die Paprikaschote waschen, entkernen, in Stücke schneiden und 5 Min. in der Kokosmilch kochen. Je eine Prise Salz und Pimentpulver hinzufügen.
2 Abkühlen lassen und in den Mixbehälter geben. Quark und Limettensaft hinzugeben und zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Anschließend 30 Sek. lang mixen.

Ein origineller Dip für Rohgemüse.

FENCHEL MIT FRISCHEM ZIEGENKÄSE



ZUBEREITUNGSZEIT: 10 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 

½ Fenchelknolle
100 g frischer Ziegenkäse
½ Zitrone
Schnittlauch, Minze, Kerbel
25 g Haselnüsse
1 Spritzer Haselnussöl
Salz und Pfeffer

1 Die Haselnüsse in der Schüssel zerkleinern (6-7 Impulse) und aufheben. Die Fenchelknolle waschen, in kleine Stücke schneiden, in den Mixbehälter geben und ein paarmal kurz den Momentschalter betätigen.
2 Zitronensaft, Ziegenkäse, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen. Mit den gemahlenen Haselnüssen bestreuen.

Mit geröstetem Brot servieren.

ENGLISCHE SAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR: 
GARZEIT: 5 min

100 g Hüttenkäse
100 g Speisequark
1 Dose Krebsfleisch (170 g netto)
50 g grüne Oliven
1 EL Whisky
Salz und Pfeffer

1 Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen und dann das Gerät 30 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen.

Mit Salzgebäck servieren.



TARAMA

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR:

200 g Rogen vom Kabeljau oder Karpfen
1 gepresste Zitrone
100 ml Milch
1 dicke Scheibe altbackenes Weißbrot
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

1 Das Weißbrot entrinden und mit Milch übergießen. Den Rogen, das ausgedrückte Brot sowie Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben. Etwa 5 Sek. mixen, bis sich eine homogene Masse bildet.
2 Das Olivenöl nach und nach durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzufügen: Tarama sollte in etwa eine gleiche Beschaffenheit haben wie Mayonnaise. Den Zitronensaft hinzufügen, abschmecken und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.

Auf warmen Blini oder auf Rettichscheiben servieren.

DIJONER SENFSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR:

2 Scheiben gekochter Schinken
2 EL Crème fraîche
1 TL Senf (nach alter Art)

1 Den Schinken grob zerkleinern und mit der Crème fraîche und dem Senf in den Mixbehälter geben.
2 Vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.

Als Dip für in Stangen geschnittenes Gemüse wie z. B. Blumenkohl, Zucchini oder Möhren….

GUACAMOLE (AVOCADO-DIP)

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min | 1 PORTION | ZUBEHÖR:

2 reife Avocados
1 EL Crème fraîche
1 Limette
Tabasco®
1 kleine (oder junge) Zwiebel
Olivenöl
Salz und Pfeffer

1 Die Zwiebel vierteln und in den Mixbehälter geben. Dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Die geschälten und in große Stücke geschnittenen Avocados, den Zitronensaft, die Crème fraîche, einige Tropfen Tabasco und einen Spritzer Olivenöl hinzufügen.
2 Etwa 1 Min. mixen, bis sich eine homogene Masse bildet. Abschmecken.

Zum Abschluss gegebenenfalls einige Würfel Tomate hinzufügen. Mit Tortilla-Chips servieren.

TOMATEN-PAPRIKA-SAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min 1 PORTION ZUBEHÖRE: 
GARZEIT: 15 min

- 1 Portion Mayonnaise mit Olivenöl
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- 5 Zweige Basilikum
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

1 Die Paprikaschote etwa 15 Min. im Backrohr auf Grillstellung (oder Oberhitze) rösten und dabei regelmäßig wenden.
2 Währenddessen eine Mayonnaise mit Olivenöl wie weiter oben beschrieben zubereiten und im Mixbehälter des Micro aufheben.
3 Die Schoten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe entkeimen und vierteln. Die Basilikumblätter waschen und von den Stängeln lösen.
4 Sämtliche Zutaten zur Mayonnaise hinzufügen, zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen und dann 1 Min. mixen.

Mit Tortilla-Chips und Rohgemüse servieren.

TAPENADE (OLIVENPASTE)



ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min 1 PORTION ZUBEHÖR: 

- 250 g entsteinte schwarze Oliven
- 1 EL Kapern
- 2 TL Senf
- 1 gepresste Zitrone
- 20 ml Olivenöl
- Pfeffer

1 Alle Zutaten außer dem Olivenöl in die kleine Schüssel geben.
2 Etwa 30 Sek. pürieren, bis sich eine homogene Masse bildet.
3 10-20 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei nach und nach das Olivenöl durch die Einfüllöffnung gießen, bis es vollständig untergemengt ist.

Köstlich als Aufstrich auf gerösteten Scheiben Landbrot.Besonders schmackhaft mit eingelegten griechischen Oliven.



THUNFISCHPASTETE

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min 1 PORTION ZUBEHÖR:

1 Dose (190g netto) Thunfisch natur
2 EL Crème fraîche
1 TL Olivenöl
1 TL Senf
½ gepresste Zitrone
Schnittlauch
Salz (Fleur de sel) und Pfeffer

1 Den Thunfisch grob zerkleinern und in den Mixbehälter geben.
2 Die anderen Zutaten hinzufügen und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.

Als Aufstrich auf gerösteten Scheiben Landbrot.

TZATZIKI

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min+ 30 min 1 PORTION ZUBEHÖR:

1 kleine Salatgurke
2 ½ Becher griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe ohne Keime
2 EL Olivenöl
1 EL Weinessig
1 Zweig Minze
Salz und Pfeffer

1 Die Gurke schälen und in 2-cm-Würfel schneiden. In den Mixbehälter geben und fünfmal kurz den Momentschalter betätigen. Die Gurkenraspeln in ein Sieb geben, salzen und 30 Min. ziehen lassen.
2 Die Gurkenraspeln in einem Tuch abtrocknen. Die Knoblauchzehe im Mixbehälter zerkleinern und den Joghurt, die Minze, das Olivenöl und den Essig hinzugeben. Zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Die Gurke hinzufügen, pfeffern und erneut zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen.

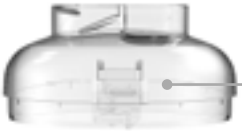
Gut gekühlt zu geröstetem Brot oder zu kaltem bzw. geräuchertem Fisch servieren.





ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Verificare che la tensione del vostro impianto corrisponde a quella indicata sulla piastrina segnaletica.
2. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini.
3. Si consiglia di sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
4. Non far pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro. Non metterlo mai a contatto con una superficie calda o bagnata.
5. Non utilizzare mai l'apparecchio dopo una sua caduta. Portarlo presso un servizio di assistenza accreditato dal fabbricante per farlo esaminare.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza accreditato o da una persona qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
7. L'uso di pezzi non raccomandati o non venduti da Magimix può causare ferite o scosse elettriche.
8. In caso di fenditure, di scolorimento, di deformazione o di modifica delle dimensioni di un pezzo o di un accessorio, quest'ultimo dovrà essere cambiato.
9. Non mettere la bacinella nel forno a microndе.
10. Fare estrema attenzione quando si manipolano le lame poiché sono molto affilate e taglienti, in particolare quando la bacinella è vuota e durante la sua pulizia.
11. Assicurarsi che il coperchio sia posato bene orizzontalmente e che sia bloccato prima di avviare l'apparecchio.
12. Stare molto attenti quando si versa un liquido caldo nell'apparecchio perché il liquido può fuoriuscire a causa di un'improvvisa ebollizione.
13. Staccare sempre la presa dell'apparecchio quando non è utilizzato e prima d'installare gli accessori o di toccare il coltello durante il funzionamento.
14. Non ostacolare in alcun caso il meccanismo di sicurezza.
15. Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
16. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a condizione che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e nella misura in cui capiscano i rischi potenziali.
17. Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.
18. L'utilizzo dell'apparecchio nei seguenti casi non è coperto dalla garanzia: negli angoli di cucine riservate al personale nei negozi, uffici e altri ambienti professionali, nelle fattorie, dai clienti degli alberghi, dei motel e di altri ambienti a carattere residenziale e di tipo agriturismo.



Coperchio



Fessura per aggiunta solidi

Foro per aggiunta liquidi



Coltello in metallo = trita, miscela, ...





Emulsionatore = mescola, omogeneizza, ...





Bacinella



Spatola



Perno motore

Tasto PULSE
(funzionamento intermittente)

Blocco motore*

*Potete regolare la lunghezza del cavo di alimentazione. Posizionarlo correttamente nelle tacche previste per evitare le vibrazioni.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura gli elementi (escluso il blocco motore).



Agganciate la bacinella al blocco motore.



Posizionare l'accessorio sul perno motore.



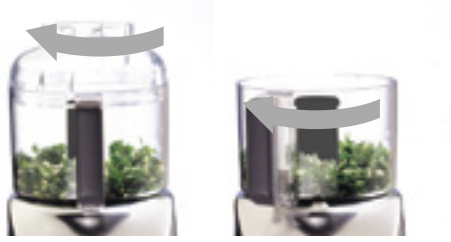
Aggiungere gli ingredienti.



Bloccare il coperchio.



Premere il tasto PULSE.



Lame ferme = potete aprire.

1 impulso = 1 pressione di 1 o 2 secondi sul tasto PULSE

Attenzione, le lame del coltello in metallo sono molto taglienti, prenderlo sempre per il mozzo centrale.



Aggiunta di liquidi dal foro per liquidi del coperchio.



Aggiunta di solidi dalla fessura del coperchio.



Se necessario raccogliere gli alimenti sul fondo dell'apparecchio con la spatola e dare 2/3 impulsi.



Tenere fermo il coltello mentre si versa il contenuto.

Modo intermittente
Rilasciando la pressione sul tasto, l'apparecchio si ferma automaticamente, permettendo cosi di controllare perfettamente le preparazioni frullate e tritate.

Modo funzionamento continuo
Per ottenere una consistenza più omogenea o per emulsionare alcune preparazioni, mantenere premuto il tasto per alcuni secondi.

Doppia sicurezza
Se la bacinella e il coperchio non sono bloccati e chiusi correttamente, l'apparecchio non potrà funzionare. Quando non usate l'apparecchio si consiglia di non bloccare il coperchio.

	Max.		Modo *		Consigli
	Quantità	Tempo**	I	C	
Cipolla, scalogno	2/3 bacinella	20 s	•		Tagliati a quarti
Aglio	2/3 bacinella	20 s	•		
Erbe fresche	2/3 bacinella	20 s	•		
Prosciutto cotto	200 g	20 s	•		Cubetti di 2 cm
Carne	350 g	15 s		•	Cubetti di 2 cm
Formaggio	200 g	50 s		•	Cubetti di 2 cm
Noci, nocciole	200 g	25 s	•		
Frutta	2/3 bacinellae	35 s	•		Cubetti di 2 cm
Verdura	2/3 bacinella	35 s	•		Cubetti di 2 cm
Fette biscottate	50 g	30 s	•		Sbriciolate in 4 pezzi

Il Micro è ideale anche per la rapida preparazione di manicaretti fatti in casa (purè, composte e creme di frutta) per far scoprire anche ai bimbi il piacere di assaporare pietanze svariate.

In generale
- Tagliare gli alimenti a cubetti di 2 cm.
- Non riempire il bacinella oltre i 2/3 della sua capacità.
- Quando volete mescolare solidi e liquidi: lavorare dapprima i solidi e aggiungere in seguito i liquidi.

*Modo I = Modo intermittente
Modo C = Modo funzionamento continuo

**I tempi vengono forniti a titolo indicativo: adattare la durata e il numero d'impulsi a seconda del risultato che si desidera ottenere.

Non utilizzare mai il "Micro" per tritare ingredienti molto duri, come ad esempio la noce moscata, perché rischiereste di danneggiarlo.



Staccare sempre la spina prima della pulizia.



Pulire subito dopo l'uso (acqua + liquido detersivo per i piatti).



Accessori: utilizzare uno spazzolino per pulire la base degli accessori.



Blocco motore: pulire con uno panno morbido inumidito.

Bisogna tassativamente rispettare alcune condizioni per evitare di danneggiare seriamente le componenti:

- Lavastoviglie: Mettere le bacinelle trasparenti nel cestello superiore della lavastoviglie per evitare deformazioni dovute a una temperatura eccessiva e/o a una pressione degli altri utensili. Selezionare la temperatura minima (idealmente < 40°C) ed evitare il ciclo di asciugatura (generalmente superiore a 60°C).
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare troppo a lungo gli elementi immersi nel detersivo. Evitare i prodotti abrasivi come le pagliette d'acciaio.
- Detersivi: verificare sulle istruzioni per l'uso che siano compatibili con gli elementi in plastica.

Potete lavare il vostro robot in lavastoviglie, sebbene si sconsigli un utilizzo troppo intensivo. In effetti i prodotti odierni per il lavaggio in lavastoviglie rischiano di rovinare il vostro apparecchio e di danneggiarlo a lungo termine. Per mantere intatte le caratteristiche del vostro robot vi consigliamo di lavarlo a mano.

Non lasciare gli elementi troppo a lungo in acqua e sapone. Asciugarli dopo averli lavati.
Asciugare bene i pezzi in inox per evitare i segni di ossidazione, che in ogni caso non alterano la qualità dei coltelli, dei dischi o della bacinella.
Alcuni alimenti come la carota possono colorare la plastica : utilizzare uno scottex imbevuto di olio vegetale per attenuare la colorazione.

Non immergere mai il blocco motore nell'acqua.

COME LEGGERE LE RICETTE

Difficoltà della ricetta: molto facile facile

1 tazza = 250 - 300 g

Uso del coltello metallico

Uso dell' accessorio emulsionatore

1 impulso = 1 pressione di 1 o 2 secondi sul tasto PULSE

INDICE DELLE RICETTE

- **I classici** **81**
- **Salse fredde per antipasti** **85**
- **Per l'aperitivo** **89**





MAIONESE CLASSICA

PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

1 tuorlo
1 cucchiaio di senape forte
250 ml di olio
sale e pepe q.b.

1 Mettere nella bacinella il tuorlo, la senape, il sale e il pepe e 1 cucchiaio di olio. Dare 3 impulsi.
2 Mantenere la pressione sul tasto « pulse » (funzionamento intermittente) e aggiungere l'olio a filo dal foro per i liquidi del coperchio fino a ottenere la consistenza voluta (circa 30 secondi).

Gli ingredienti devono essere tutti alla stessa temperatura. Potete aggiungere, a seconda dei gusti, un cucchiaino di aceto o di limone. Utilizzare un uovo intero per una maionese più morbida.

MAIONESE SENZA OLIO "LIGHT"

PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

2 tuorli d'uovo sodo
1 cucchiaino di senape forte
220 g di formaggio cremoso magro
1 cucchiaino di aceto
sale e pepe

1 Mettere i tuorli d'uovo sodo nella bacinella e dare 3 impulsi.
2 Aggiungere gli altri ingredienti e dare 4/5 impulsi fino ad ottenere una consistenza omogenea.

SALSA TARTARA

PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORI: 

1 grande tazza di maionese
4 cetriolini sott'aceto
2 cucchiai di capperi
1 piccolo cipollotto prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio
sale e pepe q.b.

1 Mettere i cetriolini, i capperi, il cipollotto e le erbe nella bacinella del Micro munito di coltello metallico. Mettere da parte e sostituire il coltello metallico con l'accessorio emulsionatore.
2 Preparare la maionese come indicato sopra.
3 Incorporare il trito messo da parte e dare 2/3 impulsi. Aggiungere sale e pepe come si desidera.

Per accompagnare tartare, pesce,…

SALSA BERNESE

PREPARAZIONE: 10 minuti
COTTURA: 10 minuti

1 TAZZA

ACCESSORIO: 

2 scalogni
2 ciuffi di dragoncello
100 g di burro freddo
2 tuorli
50 ml di aceto
sale e pepe q.b.

1 Tritare gli scalogni e il dragoncello con il Micro (4/5 impulsi).
2 In un pentolino con fondo spesso mettere il trito, l'aceto, il sale e pepe. Far ridurre di metà a fuoco lento.
3 Versare la preparazione nella bacinella, aggiungere i tuorli e dare 3 impulsi. Aggiungere il burro a cubetti e dare 5/6 impulsi fino ad ottenere la consistenza voluta.

Per accompagnare tutte le carni alla griglia.

SALSA ROUILLE

PREPARAZIONE: 10 minuti

1 TAZZA

ACCESSORIO: 

2 spicchi d'aglio schiacciati
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
2 tuorli
1 pizzico di pepe di Cayenna
1 g di zafferano in polvere
200 ml di olio d'olivadi
sale

1 Mettere nella bacinella l'aglio schiacciato, i tuorli, lo zafferano, il pepe, salare leggermente e dare 5/6 impulsi. Poi versare l'olio d'oliva dal foro per liquidi del coperchio senza smettere di frullare (per 20 - 40 secondi).
2 Incorporare quindi il concentrato di pomodoro e dare alcuni impulsi per rendere la salsa omog nea.

I tuorli devono essere utilizzati a temperatura ambiente.

Per accompagnare la bouillabaisse (zuppa di pesce), le fritture di pesce o il pesce lesso,...

SALSA COCKTAIL



PREPARAZIONE: 10 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 1 tazza grande di maionese
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 cucchiaio di Porto o di Cognac
- 1 cucchiaino di salsa Worcestershire
- 2 gocce di Tabasco®
- 1 cucchiaio di panna

1. Riprendere la ricetta della maionese classica.
2. Dopo aver montato la maionese, aggiungere gli altri ingredienti e dare 5/6 impulsi fino ad ottenere una salsa omogenea.

Per accompagnare avocado, gamberetti,…

PESTO



PREPARAZIONE: 10 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 2 piccoli spicchi d'aglio
- 1 mazzo di basilico fresco
- 50 g di pinoli
- 50 g di parmigiano
- 100 ml di olio d'oliva
- sale e pepe q.b.

1. Lavare il basilico, staccare le foglie ed asciugarle. Pelare gli spicchi d'aglio, tagliarli in due metà e togliere il germe centrale.
2. Inserire nella bacinella l'aglio, il basilico, i pinoli, il parmigiano il sale e il pepe. Dare 10 impulsi circa fino ad ottenere una preparazione omogenea. Aggiungere l'olio d'oliva dal foro per i liquidi del coperchio senza arrestare l'apparecchio.

Mettete la bacinella e il coltello in freezer per 10 minuti.

HARISSA



PREPARAZIONE: 15 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 250 g dei peperoncini rossi
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di coriandolo
- 1 cucchiaino di semi di carvi
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di cumino (facoltativo)

1. Togliere i semi dei peperoncini, sciacquarli sotto l'acqua più volte in un colapasta.
2. Metterli nella bacinella del Micro con lo spicchio d'aglio tagliato in 4 e dare 6/7 impulsi. Aggiungere gli altri ingr dienti e dare nuovamente 4/5 impulsi.

Travasare la harissa in un vasetto con coperchio e ricoprirla con un filo di olio d'oliva, la si può conservare così in frigorifero per diverse settimane.



SAUCE AU CURRY



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

6 cucchiai di panna
1 cucchiaino di curry
3 cucchiaini di succo di limone

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella e dare 3/4 impulsi.

Questa salsa vellutata può accompagnare un insalata di cuori di palma, un'insalata di pollo…

Per variare il gusto, si può sostituire il succo di limone con un cucchiaino di senape.

SALSA ALLA SENAPE E AL MIELE



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

1 cucchiaio di miele
5 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di senape in granelli
2 cucchiai di succo di limone
½ spicchio d'aglio schiacciato

1 Introdurre nella bacinella il miele, la senape, il succo di limone e l'aglio
2 Dare 2 impulsi e aggiungere dal foro per i liquidi del coperchio l'olio d'oliva, lasciando l'apparecchio funzionare in continuo (circa 10 secondi).

Sublime con un'insalata belga, di gherigli di noce e petto di indivia belga e fettine..

SALSA AL POMPELMO



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

1 yogurt bianco cremoso
1 pompelmo rosa
2 cucchiai di olio di semi di girasole
1 cucchiaino d'erba cipollina
sale e pepe q.b.

1 Mettere lo yogurt, il succo di pompelmo e l'olio nella bacinella e dare 2/3 impulsi. Cospargere con erba cipollina tritata e aggiungere sale e pepe a piacimento.

Per accompagnare insalate, avocado, gamberetti, pompelmi,…

SALSA TONNATA "LIGHT"



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 4 cucchiai di formaggio cremoso magro (o yogurt cremoso naturale)
- 1 cucchiaio di tonno al naturale
- ½ scalogno
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 fili di erba cipollina
- sale e pepe q.b.

1 Introdurre lo scalogno, il prezzemolo e l'erba cipollina nella bacinella e dare 2/3 impulsi.
2 Aggiungere il tonno, il formaggio, il sale e il pepe e frullare per 10 secondi.

Una salsa leggera per accompagnare le verdure crude.

SALSA DELLE ANTILLE



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 100 ml di panna fresca liquida
- succo di 1 lime
- 2 cucchiai di latte di cocco
- 2 gocce di Tabasco®
- sale e pepe q.b.

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella e dare 3/4 impulsi.

Un tocco esotico per accompagnare antipasti a base di pesce.

SALSA PICCANTE SUDAMERICANA



PREPARAZIONE: 10 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 4 peperoncini verdi
- ¼ di cipolla
- 1 ciuffo di coriandolo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 cucchiai di succo di limone
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di aceto
- 1 cucchiaino di sale grosso

1 Aprire i peperoncini, togliere i semi e tagliarli a pezzi di 2 cm. Introdurli nella bacinella con la cipolla, il coriandolo e il prezzemolo. Dare 4/5 impulsi. Aggiungere gli altri ingredienti e far girare in continuo per circa 30 secondi.

Questa salsa cilena, molto piccante, può accompagnare pesci, carni o verdure. Se avete paura che sia troppo forte, utilizzate peperoncini dolci!

SALSA TAILANDESE



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 4 cucchiai di succo di limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- 1 cucchiaio di olio di sesamo
- 1 pizzico di zucchero di canna
- 1 piccolo pezzetto di zenzero fresco
- ½ spicchio d'aglio
- 10 foglie di basilico
- 1 pizzico di chili in polvere

1 Togliere la buccia dello zenzero e dello spicchio d'aglio e metterli nella bacinella assieme alle foglie di basilico. Dare 5/6 impulsi.
2 Aggiungere gli altri ingredienti e dare nuovamente 3/4 impulsi.

Servire con un assortimento di verdure crude: carote tritate, germi di soia, lattuga, funghetti champignon,….

VINAIGRETTE AI POMODORINI CILIEGIA



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO: 

- 8 pomodorini ciliegia
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- ½ spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 10 foglie di basilico
- granelli di sale e pepe macinato fresco

1 Introdurre i pomodorini, il basilico e lo spicchio d'aglio nella bacinella. Salare e pepare a seconda dei vostri gusti.
2 Dare 3/4 impulsi e aggiungere dal foro l'aceto e l'olio facendo funzionare in continuo l'apparecchio (circa 10 secondi).

Per accompagnare pasta fredda, insalata di fagiolini.



PASTA DI ACCIUGHE



PREPARAZIONE: 10 minuti 1 TAZZA ACCESSORIO:



200 g di acciughe all'olio d'oliva
160 g panna latte
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di aceto balsamico
1 fetta di pancarrè
pepe

1 Asciugare le acciughe con carta assorbente da cucina, bagnare la fetta di pancarrè con un po' di latte.
2 Mettere nella bacinella le acciughe, il pane, gli spicchi d'aglio ai quali avrete precedentemente tolto il germe, l'aceto e il pepe. Mescolare per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema vellutata.
3 Far funzionare l'apparecchio in continuo per circa 20 secondi e versare l'olio a filo dal foro per i liquidi del coperchio fino al completo assorbimento dell'olio.

Accompagna perfettamente le verdure crude.

CREMA DI MELANZANE



PREPARAZIONE: 10 minuti 1 TAZZA ACCESSORIO:
COTTURA: 1 ora



1 piccola melanzana
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di succo di limone
sale grosso
granelli di sale e pepe q.b.

1 Preriscaldare il forno a 180°C. Lavare, asciugare la melanzana e bucherellarla con una forchetta.
2 Porre la melanzana in una pirofila da forno sulla quale avrete disteso uno strato di sale grosso e far cuocere per circa 45 minuti fino a quando la polpa diventa morbida. Far raffreddare.
3 Tagliare lo spicchio d'aglio in 2 e togliere il germe.
4 Tagliare la melanzana in 2 e mettere la polpa, che avrete tolto con un cucchiaio, all'interno della bacinella. Aggiungere gli altri ingredienti e dare circa 10 impulsi fino ad ottenere una crema omogenea.

Cospargere con olive nere tritate e servire su fette di pane tostato.

DIP ALLA CREOLA

PREPARAZIONE: 10 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO:
COTTURA: 5 minuti

1 peperone rosso
100 ml di latte di cocco
200 g di yogurt cremoso non acido
il succo di ½ lime
sale e peperoncino in polvere

1 Lavare, togliere i semi e tagliare a fettine il peperone. Far cuocere per 5 minuti il peperone nel latte di cocco. Aggiungere un pizzico di sale e uno di peperoncino.
2 Far raffreddare e poi versare nella bacinella del Micro. Aggiungere lo yogurt, il lime e dare 2/3 impulsi. In seguito mescolare di continuo per circa 30 secondi.

Un modo originale d'accompagnare le verdure crude.

FINOCCHIO E FORMAGGIO DI CAPRA FRESCO

PREPARAZIONE: 10 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO:

½ finocchio
100 g di formaggio di capra (o tipo caprino)
½ limone
erba cipollina, menta, cerfoglio
25 g di nocciole
1 filo d'olio di nocciole
sale e pepe q.b.

1 Tritare le nocciole (6/7 impulsi) nella bacinella e metterle da parte. Lavare e tagliare il finocchio a pezzetti piccoli, metterlo nella bacinella e dare qualche impulso.
2 Aggiungere il succo di limone, il formaggio di capra, l'olio, le erbe aromatiche, il sale e il pepe e dare nuovamente 5 o 6 impulsi. Cospargere con le nocciole tritate.

Da servire su fette di pane tostato.

SALSA BRITANNICA

PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO:
COTTURA: 5 minuti

100 g di formaggio o fiocchi latte
100 g di yogurt dolce
1 scatola di polpa di granchio (170 g netto)
50 g di olive verdi
1 cucchiaio di whisky
sale e pepe q.b.

1 Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella. Dare 2/3 impulsi e frullare 30 secondi in continuo.

Da servire con salatini.



TARAMA



PREPARAZIONE: 10 min | 1 TAZZA | ACCESSORIO:

200 g di uova di merluzzo o di carpa
100 ml di latte
1 grossa fetta di pane bianco raffermo
100 ml di olio d'oliva
sale e pepe q.b.
succo di un limone

1 Togliere la crosta dal pane e bagnarlo con il latte. Mettere nella bacinella le uova di pesce, il pane dal quale avrete tolto l'eccesso di latte, sale e pepe. Frullare per circa 5 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo.
2 Aggiungere l'olio poco alla volta dal foro per i liquidi del coperchio: il tarama deve avere la consistenza di una maionese. Versare il succo di limone, correggere se necessario di sale e pepe e dare 4/5 impulsi.

Da servire su blinis caldi o su fettine di pane tostato.

SALSA DI DIGIONE



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO:

2 fette di prosciutto cotto piuttosto alte
2 cucchiai di panna
1 cucchiaio di senape in granelli

1 Mettere nella bacinella il prosciutto tagliato grossolanamente, la panna e la senape.
2 Dare 4/5 impulsi ed è già pronta!

Accompagna cavolfiore, zucchine crude, carote,…

GUACAMOLE



PREPARAZIONE: 5 minuti | 1 TAZZA | ACCESSORIO:

2 avocado ben maturi
1 cucchiaio di panna
1 lime
Tabasco®
1 piccola cipolla (o un cipollotto)
olio d'oliva
sale e pepe q.b.

1 Tagliare il cipollotto in 4 pezzi e metterlo nella bacinella. Dare 3 impulsi e aggiungere gli avocado sbucciati e tagliati a grossi pezzi, il succo di limone, la panna, alcune gocce di tabasco e un filo di olio d'oliva.
2 Frullare per circa 1 minuto fino ad ottenere una purea ben omogenea. Aggiungere sale e pepe.

Per finire potete anche aggiungere alcuni pezzetti di pomodoro. Da servire con le tortillas (chips di mais).

SALSA AL POMODORO E PEPERONI



PREPARAZIONE: 15 minuti
COTTURA: 15 minuti

1 TAZZA

ACCESSORI: 

- 1 grande tazza di maionese all'olio d'oliva
- 1 peperone rosso
- 1 pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 5 ciuffi di basilico
- 1 pizzico di zucchero
- sale e pepe q.b.

1. Passate i peperoni sotto il grill del forno per circa 15 minuti, girandoli di tanto in tanto.
2. Nel frattempo preparare la maionese (vedere pagina 82) con olio d'oliva e metterla da parte nella bacinella del Micro.
3. Togliere pelle e semi dei peperoni e tagliarli a pezzi. Mettere per alcuni secondi il pomodoro in acqua bollente, spellarlo, togliere i semi e tagliarlo a tocchetti.
4. Tagliare in quattro pezzi lo spicchio d'aglio. Lavare e staccare le foglie del basilico. Incorporare tutti gli ingredienti alla maionese e dare 2/3 impulsi, poi frullare per circa 1 minuto in continuo.

Servire con chips di mais e verdure crude.

TAPENADE (CREMA DI OLIVE)



PREPARAZIONE: 5 minuti

1 TAZZA

ACCESSORIO: 

- 250 g di olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 cucchiaini di senape
- succo di 1 limone
- 20 ml di olio di oliva
- pepe

1. Nella mini bacinella, mettere tutti gli ingredienti tranne l'olio di oliva.
2. Frullare per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema.
3. Avviare l'apparecchio in modo continuo per 10-20 secondi. Versare l'olio poco alla volta fino a che non viene completamente assorbito.

Questa crema è deliziosa spalmata su fette di pane tostato. Per una salsa ancora più gustosa, sostituire le olive nere con olive alla greca snocciolate.



RILLETTE DI TONNO

PREPARAZIONE: 5 minuti 1 TAZZA ACCESSORIO:

1 scatola di tonno al naturale (190 g netto)
2 cucchiai di panna
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di senape
il succo di 1/2 limone
erba cipollina
granelli di sale e pepe q.b.

1 Sbriciolare grossolanamente il tonno e metterlo nella bacinella.
2 Aggiungere gli altri ingredienti e dare 4/5 impulsi. É già pronta!

Spalmare su fette di pane tostato.

TZATZIKI

PREPARAZIONE: 15 minuti+ 30 minuti 1 TAZZA ACCESSORIO:

1 piccolo cetriolo
2 ½ vagetti alla greca
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di aceto di vino
1 ciuffo di menta
sale e pepe q.b.

1 Togliere la buccia del cetriolo e tagliarlo a cubetti di 2 cm circa. Metterlo nella bacinella e dare 5 impulsi. Mettere il cetriolo tritato a scolare un colino con il sale per 30 minuti.
2 Asciugare il cetriolo in un canovaccio. Nella bacinella tritare lo spicchio d'aglio, poi aggiungere lo vagetti, la menta, l'olio d'oliva e l'aceto e dare 2/3 impulsi. Aggiungere il cetriolo, pepare e dare di nuovo 2/3 impulsi.

Servirlo ben fresco su pane tostato o per accompagnare pesci freddi o affumicati.



Remerciements : à toutes les personnes qui ont partagé leurs recettes
Photographies : Prise De Vue Production, Studio Crampont, Studio Péchart, Fotolia
Photogravure : Fotimprim - Paris
Imprimé en France par Bezin Haller - 07/2018

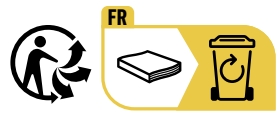
Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Dit symbool wijst aan dat dit produkt niet met het gewoon huisvuil behandeld mag worden. Men moet het naar een recyclage punt voor elektrische en elektronische toestellen brengen. Meer inlichtingen over die recyclage punten zijn te verkrijgen bij het gemeentebestuur of containerpark.

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle gebracht werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere eliminato con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di riciclaggio per attrezzature elettriche ed elettroniche. Contattare il vostro rivenditore o il comune per conoscere gli indirizzi di questo tipo di centri di recupero dei rifiuti.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.
Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vermelde informatie is niet contractueel bindend en kan op elk moment worden gewijzigd.
© Alle rechten voorbehouden voor alle landen door Magimix.
Wir behalten uns vor, die technischen Eigenschaften dieses Gerätes jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern.
Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit verändert werden.
© Magimix. Alle Rechte für alle Länder vorbehalten.
Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo apparecchio.
Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante.
© Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.



Réf : 460 025 - 06/2022



magimix®