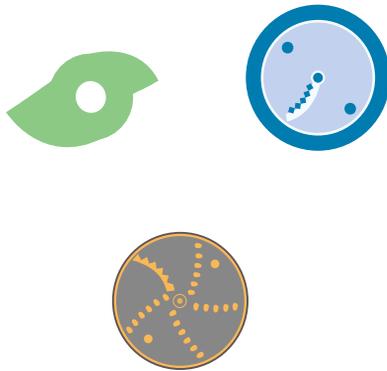




Food Processor & Food Chopper Guide

by Su Vössing

KitchenAid



Veiledning til
foodprosessor og mathakker
av Su Vössing



KitchenAid

Innholdsfortegnelse

Forord	side 5
Utvalg av foodprosessorer	side 6
Lage en rekke forskjellige deiger, rører og bakverk med bladene	side 8
Utvalg av dressinger glasurer og kremer med eggevispen	side 10
Bruksområder for skiven til fin kutting/rasping	side 12
Bruksområder for skiven til middels fin kutting/rasping	side 14
Bruksområder for kutteskiven	side 16
Bruksområder for universalkniven	side 18
Lage pastadeig	side 20
13 oppskrifter til mathakkeren	fra side 22
17 oppskrifter til foodprosessoren	fra side 50
Om Su Vössing	side 86
Redaksjonell informasjon	side 88



Tiden med å hakke for hånd er over!

Så langt har erfaringen vår og oppskriftene vi har laget med foodprosessorer vært noe begrenset: noen få pestoer, dressinger og hakking av løk og nøtter. Med andre ord er disse effektive og kraftige enhetene som regel ganske lite utnyttet. Når jeg hevder at disse små hjelpemidlene faktisk er fullt fungerende foodprosessorer som er laget for å hjelpe deg med selv de minste mengdene, må du huske at dette ikke bare er en reklametekst jeg får betalt for å skrive. Det gjenspeiler mine egne personlige erfaringer som jeg har tilegnet meg i løpet av dette prosjektet.

Hvor godt maten er kuttet er selvfølgelig avhengig av ingrediensene og hvor skarpe knivene er. Jeg håper imidlertid at disse tipsene kan hjelpe deg med å vedlikeholde knivene på riktig måte, slik at du kan oppdage nye oppskrifter med foodprosessoren i lang tid fremover.

1. Unngå å bruke foodprosessoren til å hakke isbiter eller frossen mat.
2. Du må aldri male ukokte belgfrukter til mel. Dette gjør arbeidsbollen så varm at kniven blir sløvere.
3. Ikke fyll på for mye i beholderne, da dette gjør det veldig vanskelig å få samme størrelse på det du kutter.
4. Jeg har funnet ut at det er bedre å bruke hastighet 2 når jeg bruker platene.
5. Det sier seg nesten selv, men legg aldri knivene eller platene i oppvaskmaskinen – vask og tørk dem forsiktig for hånd.

Disse fantastiske kjøkkenhjelpemidlene er apparater som gir fantastiske resultater. De gir deg muligheten til å eksperimentere med dine egne oppskrifter. Bare erfarne fagfolk kan forvente å kutte like presist med en kniv.

Jeg vil understreke at jeg bare har klart å lage veldig små mengder pastadeig og deretter laget akkurat én porsjon med fersk pasta ved å bruke en foodprosessor i live-presentasjonene mine. Det er også enklere å lage små mengder av andre myke eller faste deiger på denne måten. Oppskriftene jeg har utviklet spesielt for dette heftet, er utformet for å inspirere deg og forhåpentligvis gi et solid grunnlag til det du lager selv.

Med vennlig hilsen



0,83 L MINIFOODPROSESSOR



Dette er den ideelle minihakkeren til å kutte ingredienser du bruker ofte, for eksempel løk, rotgrønnsaker, ferske grønnsaker, nøtter og kokte belgfrukter osv. lynraskt.

Deilige vinaigretter og dressinger, pålegg, tartarer og rouiller kan tilberedes i små porsjoner.

Ideell til små husstander på én eller to personer.



1,19 L MATHAKKER



Dette er den perfekte mathakkeren til raskt og enkelt å lage små mengder deig i tillegg til å kutte grønnsaker, hakke nøtter og frø, og tilberede pålegg og tartarer.

Kommer med et vispetilbehør som er perfekt til å tilberede kremer, eggehviter, kremaktige dressinger og majones.

Ideell til hverdagsbruk i små husstander på én eller to personer.



1,7 L FOODPROSESSOR



Takket være et stort utvalg av tilbehør kan begge foodprosessorne brukes til mange typer hverdagslige oppgaver. De kutter og river alle typer frukt og grønnsaker. Disse maskinene passer perfekt til de fleste nøtter og frø, men også til mange forskjellige typer deiger, for eksempel tarte flambée og pasta, fruktkaker, smulekaker og sandkaker.

Ideell til hverdagsbruk i små og mellomstore moderne husstander på to til seks personer.

Alle kjøkkenapparatene som er oppført ovenfor, er enkle å oppbevare, enkle å vedlikeholde og rengjøre, pålitelige og robuste – uavhengig av oppgaven.



2,1 L FOODPROSESSOR



Lage en rekke forskjellige deiger, rører og bakverk med bladene



① ③

ELTEKNIV
Best egnet til:

Brød
(se side 82)

Pannekaker
(se side 78)

Spätzlenudler
(se side 76)

Knekkebrød
(se side 84)

Smuldredeig
Pundkakerøre
Mørdeig
Crêperøre
Pannekakerøre
Blinirøre
Deig med olje fra kvarg
Deig til lyse rundstykker
Vaffelrøre
Egg- og øl-røre
Muffinsrøre



② ④

UNIVERSALKNIV
Best egnet til:

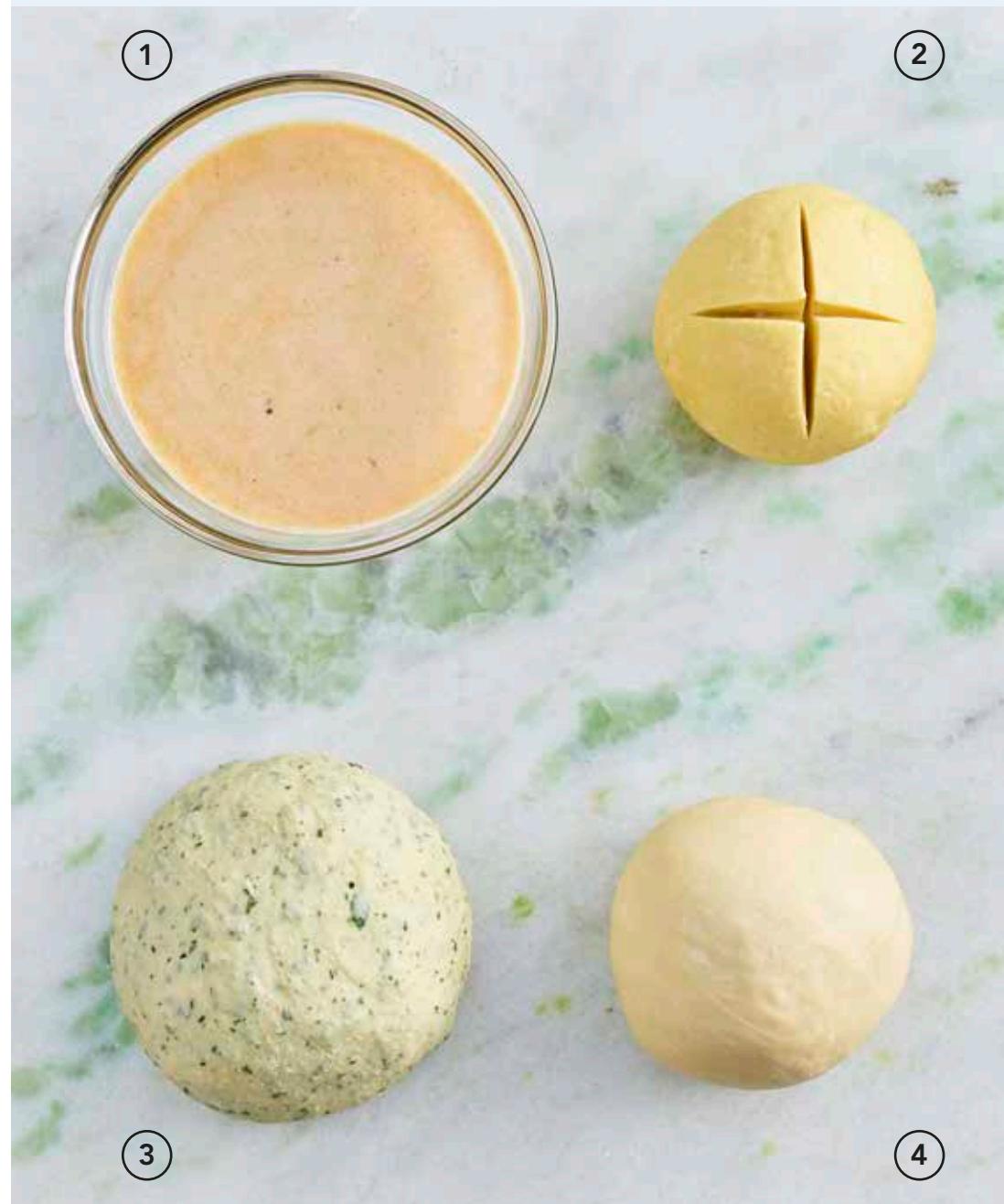
Pastadeig
(se side 56)

Alle typer
pastadeiger

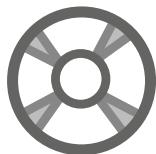
Flammkuchen-deig
(se side 54)

Fritter
(se side 29)

Kjeksdeig
Strudeldeig
Pastadeig
Mørdeig
Cloud bread
Grønnsaksbrød



Forskjellige dressinger, glasurer og kremer med eggevispen



Best egnet til:

- ① Krem (se side 41)
Alle typer krem
Gurkemeiekrem (se side 43)
Rømme (se side 47)
- ② Majonestyper (se side 49)
- ③ Piske eggehviter
Vispe eggeplommer
- ④ Kremet dressing
Aioli
Alle typer vinaigrette
Emulsjoner



Bruksområder for skiven til fin kutting/rasping



Best egnet til:

- ① Fast frukt
Faste grønnsaker
Bilde: Blomkål med raspebladet
- ② Middels faste ferske grønnsaker
Bilde: Selleri med knivside
- ③ Myke grønnsaker
Bilde: Squash med knivside
- ④ Myk og hard ost
Bilde: Parmesanost med raspebladet



Bruksområder for skiven til middels fin kutting/rasping



Best egnet til:

- ① Middels faste ferske grønnsaker
Bilde: Reddiker med raspebladet
- ② Middels faste ferske grønnsaker
Bilde: Paprika med knivbladet
- ③ Faste grønnsaker
Bilde: Gulrøtter med raspebladet
- ④ Middels faste ferske grønnsaker
Bilde: Agurk med knivsiden



Bruksområder for kutteskiven



Best egnet til:

①

Fast frukt
Faste grønnsaker
Bilde: Kinakål

②

Myke grønnsaker
Bilde: Skiver med squash

③

Middels faste grønnsaker
Bilde: Skiver med agurk

④

Harde grønnsaker
Bilde: Skiver av rå søtpotet



Bruksområder for universalkniven



Best egnet til:

① Faste grønnsaker
Middels faste grønnsaker
Fast frukt
Bilde: Squash

② Hvitt kjøtt
Rødt kjøtt
Tofu
Bilde: Kyllingbryst

③ Myk fisk
Fast fisk
Skalldyr
All sjømat
Bilde: Villaks

④ Nøtter
Belgfrukter
Kjerner
Frø
Bilde: Mandler



Lage pastadeig



- 1 Bruk universalkniven. Ha alle ingrediensene til deigen i bollen. Start på nivå 1, gå deretter til nivå 2, miks i ca. 1 minutt.
- 2 Ha blandingen over på en arbeidsflate uten mel. Deigen vil først ligne en grov streuseldeig.
- 3 Elt deigen for hånd i en kort periode.
- 4 Form deigen til en ball, lag et kryss, legg den i en liten glassbolle, dekk bollen med plastfolie og la den hvile i 1 time.





13 oppskrifter
til mathakkeren



Små terter med røkt laks

INGREDIENSER TIL 2 SMÅ TERTER = 2 PERSONER

130 g mørkt fruktbrød, kuttet i grove biter
160 g røkt laks, kuttet i grove biter
40 g pepperrot kremost,
eller 30 g avkjølt kremost blandet med 10 g kremet pepperrot

DEKORERING
Blomsterblader
Kjørvel til å dekorere med

Legg to runde kjeksutstikkere (diameter 7–9 cm) på et stykke bakepapir.
Palettkniv
1 liten engangs sprøytepose

Universalkniv



Ha fruktbrødet i minihakkeren og kjør den gjentatte ganger på nivå 2 med Pulse/On-knappen til fruktbrødet har en kremet konsistens. Fordel blandingen jevnt på de to runde kjeksutstikkerne og glatt ut med en liten, våt skje.

Rengjør bollen og tørk den.

Ha den røkte laksen i bollen, og kjør flere ganger på nivå 2 med Pulse/On knappen. Fordel den røkte fisken jevnt på de runde kjeksutstikkerne, og glatt ut med en liten, våt skje. Bruk skjeen til å presse de små tertene forsiktig ut av de runde kjeksutstikkerne, og legg dem på to tallerkener med palettkniven.

Ha pepperrot kremosten i en liten engangs sprøytepose, hold i toppen og vri posen rundt, klipp av spissen for å lage et lite hull og sprøyt ut små topper på de små tertene.

Dekorér med bladene og kjørvelen.



Fylte og panerte salvieblader

INGREDIENSER TIL 4 STYKKER = 2 PERSONER

SALAT

200 g reddiker, vasket
10 g glatte persilleblader, 10 mynteblader
20 g vegetabilsk olje
15–20 g mild hvit balsamicoeddik
Havsalt og pepper

SALVIEBLADER

8 like store salvieblader (10–12 cm lange)
70–80 g kremost
30 g blansjerte mandler
30 g tørket hvit brød

PANERING

1–2 ss mel
Pisk 1 middels stort egg med 1 ss krem
Vegetabilsk olje til steking

Universalkniv



Til salaten: Ha reddik, persille og mynte i bollen og bland med Pulse/On-knappen på nivå 1 til det blir en fargerik salat. Ha salaten i en serveringsbolle, ha i oljen og bland godt, krydre med eddik, havsalt og pepper.

Smør innsiden av de fire salviebladene med et tykt lag kremost, dekk disse med et nytt salvieblad og press forsiktig sammen før de avkjøles kort.

Ha mandlene og brødet i bollen, og hakk dem fint opp med å bruke Pulse/On-knappen på nivå 2. Ha mandelblandingen, melet og det piskede egget på hver sin tallerken. Vend salviebladene først i mel, fjern overflødig mel forsiktig, før de vendes i egget og deretter dekkes med mandelblandingen.

Stek salviebladene på begge sider i en stor stekepanne i smør som ikke er for varmt, i 2–3 minutter til de er sprøe. La de renne av på kjøkkenpapir, og server med salat.



Aubergine-fritter

INGREDIENSER TIL 10–12 FRITTER = 2 PERSONER

1 aubergine (ca. 300 g)
Fint havsalt

RØRE

100 g rødt linsemel eller kikertmel
20 g hvetemel (type 405)
1 klype chiliflak
1 ts tørkede italienske urter
1 ts søt paprika
2 klyper fint havsalt
2 klyper bakepulver
165 g vann med kullsyre

1 ss mel til panering
1 l vegetabilsk olje til frityrsteking

DEKORERING

Sitronbåter
Naturell yoghurt
Mynteblader

Universalkniv



Vask og tørk auberginen, kutt den i 12 biter, ha salt på begge sider og legg dem på en lite stekebrett. La ligge og marinere i 20 minutter.

Til røren: Ha linsemel i bollen med mel, chiliflak, urter, paprika, salt og bakepulver og bland i en kort periode på nivå 1. Bland inn mineralvannet kjøpt gjennom materøret, og bland alt sammen på nivå 2 i en kort periode. Ha røren over i en annen bolle, og la den hvile i 15 minutter.

Tørk av aubergineskivene med kjøkkenpapir og vend begge sidene i mel. Dypp 3–4 skiveri røren om gangen, og frityrstek i varm olje i 2 minutter til de er sprø og brune på begge sider. La de frityrstekte skivene renne av på kjøkkenpapir, og server med sitron, yoghurt og mynte.



Torsk og grønn saus

INGREDIENSER TIL 2 PERSONER

2 stykker torsk, uten skinn og bein (fra midten av fileten, 150–160 g hver)
Salt

1 ts klaret smør til steking

SAUS

80 g naturlig majones, side 49

80 g rømme

40 g grovhakket urter (f.eks. dill, persille, kjørvel, estragon, engsyre)

1 ss nypresset sitronsaft

Havsalt og pepper

DEKORERING

2 sitronbåter

Ferske urter

Universalkniv



Til sausen: Ha majones sammen med rømme, urter, sitronsaft, havsalt og litt pepper i bollen, og bland til en glatt saus ved å holde inne Pulse/On-knappen i korte intervaller.

Salt fisken lett, legg den med skinnsiden opp i en stekepanne som ikke er for varm, og stek i 2–3 minutter på middels temperatur i klaret smør. Ikke snu fisken før kantene er sprøe. La den ligge i ytterligere 2 minutter på lav varme. Dette vil sørge for at glaseringen ikke forsvinner.

Server fisken med sausen, sitronbåtene og urtene.



Pasta med persille og mandler

INGREDIENSER TIL 2 PERSONER

MANDELSMULER
50 g blansjerte mandler
15 g tørrgjær
15 g brødsmler
2–3 klyper havsalt

PERSILLEPESTO
50 g persilleblader
80 g olivenolje
50 g blansjerte mandler
Havsalt

200 g spagetti

Universalkniv



Til mandelsmulene: Rist mandlene uten olje, og sett dem til side til avkjøling, ha dem så i bollen og trykk gjentatte ganger på Pulse/On-knappen på nivå 2. Ha i tørrgjær, brødsmler og havsalt, og bland til fine smuler som ligner på sandkorn. Sett til siden.

Til persillepestoen: Blansjer persillebladene i kokende vann, la vannet renne av og legg i iskaldt vann i 2 minutter. Klem vannet av persillen og bland med olivenolje, mandler og litt havsalt på nivå 2 med Pulse/On-knappen.

Kok pastaen etter anvisningen på pakken, og ta vare på litt av kokevannet når du siler av pastaen. Sautér med persillepestoen i en stekepanne og tynn forsiktig ut med kokevæskan.

Server med mandelsmulene (legg smulene ikke blir brukt, i et glass med skruklokk).

Grønnsaksalat i små nøtteterter

INGREDIENSER TIL 2 SMÅ TERTER = 2 PERSONER

BASE

125 g medjool-dadler, ca. 5–6 dadler, fjern steinene og del i fire
50 g hasselnøtter
50 g kasjunøtter
1 klype maldonsalt
30 g varm smeltet kokosnøttolje

SALAT

500 g blandede grønnsaker (f.eks. aubergine, brokkoli, paprika, squash)
Havsalt
2–3 ss olivenolje
Noen ferske timianstilker som garnityr

Dekk 2 små terteformer (diameter 12 cm) rikelig med plastfolie.
Hviletid for deigen: 1 time, avkjøling: 20 minutter

Universalkniv



Til deigen: Ha dadlene i bollen og trykk gjentatte ganger på Pulse/On-knappen på nivå 2 for å hakke dem opp, ha dem deretter over i en annen bolle. Ha hasselnøtter, kasjunøtter og salt i bollen og kjør blandingen kjapt et par ganger, tilsett de hakkede dadlene og gjenta den forrige prosessen. Ha i varm kokosnøttolje og bland i en kort periode.

Fordel blandingen jevnt på de små terteformene, og trykk ned med fingrene til formene er godt dekket. La stå i kjøleskapet i 1 time.

Til grønnsaksalaten: Skyll og tørk grønnsakene, kutt dem i skiver/biter, ha salt på begge sider og la dem marinere i 20 minutter før de tørkes av. Stek grønnsakene i olivenolje på middels temperatur i 6–8 minutter på begge sider, og sett dem til avkjøling i 20 minutter.

Ta de små tertene ut av formene, sett dem på to tallerkener og fyll dem med grønnsaksalaten. Garner med fersk timian. Tilsett balsamicoeddik eller olivenolje etter smak.



Fylte stekte tomater

INGREDIENSER TIL 4 STYKKER = 2 PERSONER

2 tomater (ca. 150 g hver)
180 g fetaost
10 g basilikumblader
40 g brødsmler
1 klype havsalt

DEKORERING
Olivenolje
Havsalt
Basilikumblader

Dekk et lite rundt stekebrett med bakepapir.
Forvarm ovnen til 190 °C (vanlig ovn).
Steketid: 22–25 minutter

Universalkniv



Skyll tomatene. Fjern kjernen forsiktig uten å skjære for dypt, og del dem i to horisontalt. Fjern innmaten av tomatene med en liten skje, og legg halvdelene på stekebrettet.

Ha fetaosten og de skylte basilikumbladene i en bolle, og bland alt flere ganger på nivå 2 med Pulse/On-knappen i en kort periode. Ha i brødsmler og havsalt, og bland godt.

Fordel osteblandingen jevnt på tomatene, og trykk ned. Stek i den forvarmede ovnen, og server med olivenolje, havsalt og basilikumblader.



Kjappe potetpannekaker

INGREDIENSER TIL 8–10 PANNEKAKER = 2 PERSONER

250 g poteter, skrelt og kuttet i grove terninger
50 g løk, skrelt og delt i fire
1 medium eller stort egg
Havsalt
Revet muskat
50 g hvetemel (type 405 eller 550)

Vegetabilsk olje til steking

SERVERING
Eplesaus

Universalkniv



Ha potetene og løken i bollen og bland alt kjapt sammen på nivå 1 med Pulse/On-knappen flere ganger til en middels grov blanding.

Ha halvparten av blandingen over i en annen bolle. Ha egg, havsalt og litt muskat i den resterende blandingen i bollen. Kjør gjentatte ganger på nivå 2, ha i mel og kjør prosessen igjen i en kort periode. Ha resten av potetblandingen i til slutt, og kjør den gjennom maskinen kjapt gjentatte ganger.

Stek porsjoner av potetblandingen i varmt fett, helst i to omganger, på begge sider til de er sprøe og brune. La dem renne av på kjøkkenpapir, og server med eplesausen.



Jordbærterte

INGREDIENSER TIL 4 SMÅ STYKKER = 2 PERSONER

BAKVERKET

75 g hvetemel (type 405)
1/2 ts bakepulver
30 g sukker
35 g mykt smør
1 eggeplomme fra et stort egg
1 liten klype maldonsalt

FYLL

200 g kald fløte (32 % fett)
1 ts melis
1 klype vaniljepasta
16 små jordbær, ca. 130 g, vasket og tørket

Sett en desertring (diameter 12–14 cm) på et lite stekebrett dekket med bakepapir.

Forvarm ovnen til 180°C (vanlig ovn).

Steketid: 25–28 minutter, avkjøl: 45–50 minutter

Universalkniv, eggevisp



Ha ingrediensene til bakverket i bollen, og bland ved å trykke gjentatte ganger på Pulse/On-knappen på nivå 2. Ha blandingen i desertringen, glatt over med en våt skje og stek i den forvarmede ovnen. La den avkjøle på en stålrisk i 25 minutter, fjern fra desertringen og del den horisontalt i to med en stor kniv. Gjør den øverste biten om til smuler.

Til fyllet: Visp fløten i minihakkeren (1,19 l) med eggevispen (eller annet tilbehør). Ha kremen i bollen med melis og vaniljepasta og kjøør i ca. 20 sekunder på nivå 1. Sett den så på nivå 2 til kremen er stiv. Sjekk konsistensen regelmessig.

Smør et tykt lag med krem over tertebunnen, spre jordbær over toppen og ha resten av kremen over jordbærene, slik at det blir en kuppel. Sørg for at kremen også dekker sidene. Dryss resterende smuler over hele tertsen, trykk lett ned og sett i fryseren i 20–25 minutter.



Gurkemeiekremkake

INGREDIENSER TIL 4 KAKESTYKKER

120 g smørkjeks eller bløtekakebunn
50 g smeltet smør

KREM

150 g kald fløte (32–35 % fett)
90 g kald crème fraîche
20 g melis
5 g gurkemeiepulver

DEKORERING

10–12 physalis, skylt og delt i fire
80–100 g rips, fjern stilkene
Melis til å drysse

4 firkantede utstikkere (8 x 8 cm)
Dekk et lite stekebrett med bakepapir.

Universalkniv, eggevisp



Ha kjeksene i bollen og kjør til de blir til smuler. Ha over i en separat bolle med det smeltede smøret, og bland. Legg utstikkerne på stekebrettet, og fordel blandingen i dem. Trykk godt ned med baksiden av en skje, og la stå til avkjøling i 20 minutter. Rengjør bollen, sett i eggevispen og sett begge til avkjøling.

Til kremen: Ha den kalde fløten i en avkjølt bolle med crème fraîche, melis og gurkemeie og kjør i ca. 20 sekunder på nivå 1. Sett den så på nivå 2 til kremen er stiv. Stop regelmessig for å sjekke konsistensen.

Bruk en liten kniv til å løsne kjeksbunnene fra utstikkerne. Fordel kremen likt i kjeksbunnene og dekorer med physalis og rips. Dryss lett med melis.



Bananmuffins med sesam

INGREDIENSER TIL 12 MUFFINS

3 modne bananer, skrelt og kuttet i biter
1 stort egg
25 g olivenolje
25 g lønnesirup
1 ts natron
1/2 ts kanel
30 g hele sesamfrø
15 g chiafrø eller linfrø
100 g yoghurt
1/2 ts havsalt
150 g myke havregryn

DEKORERING

Sesamfrø til å strø over

Fyll 1 muffinsbrett med papirformer.
Forvarm ovnen til 180°C (vanlig ovn).
Steketid: 25 minutter

Universalkniv



Ha bananbitene i en bolle med egget, olivenoljen og lønnesirupen, og bland i en kort periode på nivå 2. Ha i natron, kanel, sesamfrø, chiafrø, yoghurt og havsalt, og kjør blandingen kjapt på nivå 2 flere ganger.

Ha havregrynet over i en annen bolle, ha i bananblanding, og bland alt godt med en gummispatel.

Fordel muffinsblanding i formene, dryss lett med sesamfrø og stek i den forvarmede ovnen. La det avkjøle på en stålrisk.



Jordbær, tuiles, rømme

INGREDIENSER TIL 2–3 PERSONER

500 g jordbær, sylt, tørket og kuttet i små biter
50 g sukker

TUILES

Eggehviter fra 2 store egg
60 g melis
90 g hvetemel (type 405)
1 klype havsalt

RØMME

180 g kald fløte
60 g kald rømme eller crème fraîche
15 g melis

Legg bakepapir på 2 brett.

Forvarm ovnen til 200 °C (med varmluft).

Hviletid for røren: 30 minutter, steketid: 8–10 minutter

Universalkniv, eggevisp



Ha jordbærene i en bolle sammen med sukkeret, bland sammen og sett til side.

Til tuiles: Ha eggehvitene i bollen med melisen (universalkniven), og bland på nivå 1 i en kort periode. Bland melet med saltet, ha i eggehviten og bland i minst 45 sekunder på nivå 2. La røren hvile i 30 minutter før den blandes igjen. Rengjør og tørk bollen, sett i eggevispen og sett begge til avkjøling.

Tegn tre sikler med en diameter på ca. 12 cm på bakepapiret, snu bakepapiret og smør ut et tynt lag av røre i en sirkel. Stek ett Brett av gangen, og sett dem til side til avkjøling.

Ha fløten i en nedkjølt bolle sammen med rømme og melis, og kjør i ca. 20 sekunder på nivå 1, sett den så på nivå 2 til kremen er stiv. Stop regelmessig for å sjekke konsistensen.



To typer majones

INGREDIENSER TIL NATURELL MAJONES

75 g langtidsholdbar melk

30 g honning sennep

Havsalt og pepper

200 g nøytral vegetabilsk olje

1–2 ss nypresset sitronsaft eller lys balsamicoeddik

Eggevisp



Alle ingrediensene må ha romtemperatur før de brukes. Ha melk, sennep, havsalt og pepper i bollen, og bland på nivå 1. Ha i oljen på nivå 2 gjennom materøret, og smakstilsett med sitronjuicen. Majonesen har samme holdbarhet som langtidsholdbar melk hvis den oppbevares i kjøleskapet i et forseglet glass.

INGREDIENSER TIL SAFRANMAJONES (ROUILLE)

100 g varme, kokte poteter

2–3 ss kokevæske fra potetene

1 ss sitronjuice eller lys balsamicoeddik

1 fedd hvitløk

1 g safranpulver

1 klype chiliflak

Havsalt

1 fersk eggeplomme fra et middels stort egg

100–110 g nøytral vegetabilsk olje

Universalkniv



Legg potetene, kokevæsken, sitronjuicen, hvitløken, safranen, chiliflakene og havsaltet i bollen, og kjø i korte intervaller. Ha i eggeplommen og bland sammen, ha så i oljen på nivå 2 gjennom materøret. Majonesen (rouille) kan oppbevares i et tett glass i kjøleskapet i 4–5 dager.



17 oppskrifter
til foodprosessoren

Agurksalat med blå valmuefrø

INGREDIENSER TIL 2 PERSONER

1 agurk (ca. 450 g)
70 g løk, skrelt og delt i to
30 g sidereddik
Havsalt
Pepper
15 g solsikkeolje eller valmuefrøolje
10 g blå valmuefrø, ristet i en stekepanne uten fett og satt til side for å avkjøle

Skive til middels fin kutting/rasping (knivsiden)



Skyll, tørk og del agurken i to. Skrap frøene forsiktig ut av agurken med en liten skje.

Kjør agurken og løken i foodprosessoren med knivsiden på nivå 2, og ha det så over i en annen bolle.

Ha i sidereddik, havsalt og pepper, bland sammen, og ha så i oljen og bland godt. Ha i de ristede valmuefrøene og bland dem inn.

Server med fersk brød, som oppskriften på side 82.



Flammkuchen

INGREDIENSER TIL 2 PERSONER

DEIG

200 g hvetemel (type 550)
1/2 ts fint havsalt
20 g rasp- eller solsikkeolje
100 g vann

KREM

200 g lett-kvarg
200 g crème fraîche
2 eggeplommer fra middels store egg
20 g rasp- eller solsikkeolje
20 g hvetemel
2 store klyper havsalt
2 store klyper chiliflak

GARNERING

400 g vårløk, vasket og hakket opp

Lett oljet glassbolle, plastfolie
2 stekebrett, bakepapir ark

Forvarm ovnen og stekebrettene til 250 °C (med varmluft) 30 minutter på forhånd.
Hevetid: 60 minutter, steketid: 12–14 minutter

Universalkniv



Ha alle ingrediensene til deigen i bollen, og bland alt i en kort periode på nivå 2 til det blir en deig. Elt deigen for hånd på en arbeidsflate uten mel, legg den i en lett oljet glassbolle, dekk med plastfolie og la den heve i 1 time.

Bland ingrediensene til kremen.

Del deigen i to, og kjevle begge delene ut på et stykke bakepapir til de er tynne. Fordel kremen likt mellom disse. Garner med vårløk, bruk bakepapiret til å overføre flammkuchen over på det varmet stekebrettet og stek til de er sprøe og brune.



Pasta med salvie og hvitløk

INGREDIENSER TIL 2–3 PERSONER

PASTADEIG

200 g durumhvete / Farina di Grano Duro

90 g kaldt vann

10 g olivenolje

2 g fint havsalt

4–6 hvitløksfedd, skrelt og kuttet i skiver

40–50 g olivenolje

Havsalt

8–10 salvieblader

Pastaruller eller kjevle

Plastfolie

Hevetid til deigen: 60 minutter

Universalkniv



Ha alle ingrediensene til deigen i bollen. Start på nivå 1, gå deretter til nivå 2 og bland i ca. 1 minutt. Deigen vil først ligne en grov streuseldeig. Ha blandingen på en arbeidsflate uten mel og elt den i en kort periode for hånd. Form deigen til en ball, lag et kryss, legg den i en liten glassbølge, dekk bollen med plastfolie og la den hvile i 1 time.

Kjør deigen gjennom pastarulleren opp til nivå 6–7 til den er tynn eller bruk en kjevle. Skjær deler av deigen i strimler som er ca. 1,5 cm brede.

Stek hvitløken forsiktig i olivenolje og litt havsalt på middels temperatur i en stor stekepanne, stek så salvien i denne blandingen i en kort periode og før salvien fjernes.

Kok pastaen i en kort periode i saltet, kokende vann til pastaen flyter til overflaten, la vannet renne av i en sil, ha på olje, sauté raskt og server varm med salvien.



Gulrotsuppe

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

400 g gulrøtter, skrelt
100 g løk, skrelt og delt i to
30 g kokosnøttolje
1 liter gulrotjuice (ferdig produkt)
1/2 ss honning
Havsalt

Blender eller håndmikser

Kutteskiven



Kjør gulrøttene og løken med kutteskiven i foodprosessen.

Varm opp kokosnøttoljen i en stor stekepanne, og brun gulrot- og løvblandingen i kokosnøttoljen i 2–3 minutter. Ha i gulrotjuice, honning og havsalt, kok opp, dekk og la det koke på en middels temperatur i 15–18 minutter.

La suppen stå i 15 minutter før den kjøres i blenderen eller med håndmikseren.

Kok opp suppen, og la den småkoke uten lokk i 5 minutter, Smakstilsett og server varm.



Vegetarvårruller

INGREDIENSER TIL 8 RULLER

- 150 g gulrøtter
 - 150 g brokkoli
 - 150 g squash
 - 60 g rød paprika
 - 60 g myke havregryn
 - 12 friske mynteblader, opphakk
 - Havsalt
 - Chiliflak
 - 8 ark med filodeig eller 8 ark vårrulldeig
- 1 liter nøytral vegetabilsk olje til frituresteking
- TIL SERVERING
- Søt soyasaus
 - Ketjap manis (søt og sterk saus, ferdig produkt)
- Skiven til middels fin kutting/rasping



Skyll og tørk grønnsakene. Hakk opp gulrøttene, brokkolien og squashen i foodprosessoren med raspesiden av skiven til kutting/rasping, ha dem i bollen, snu på skiven og kutt opp paprikaen med knivsiden. Ha i paprika, myke havregryn og mynte med resten av grønnsakene i bollen, krydre med havsalt og chiliflak og bland.

Fordel grønnsakene jevnt på arkene av filodeig, og rull sammen hvert enkelt ark for å lage en vårrull.

Friturestek vårrullene med skjøten ned i rikelig med varm olje på 170–180 °C til de er sprøe, la de så renne av på kjøkkenpapir.

Server med soyasaus og søt og sterk saus.



Biffsalat med glassnudler

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

- 120 g glassnudler
- 80 g kasjunøtter
- 2 røde og 1 gul chili, vasket og finhakket
- 2 fedd hvitløk, skrelt og finhakket
- 15 g hele sesamfrø
- 400 g kald mørbrad, uten sener og kuttet i fine strimler
- 1 rød og 1 gul paprika, delt i to og skylt/tørket
- 15 g persilleblader
- 15 g mynteblader
- 80 g ketjap manis (indonesisk soyasaus)
- 15 g sesamolje
- Saft fra 1 sitron og 1 lime
- 1/2 ss klaret smør til steking

Universalkniv og skiven til middels fin kutting/rasping



Bløtlegg glassnudlene i kaldt vann i 5 minutter, la vannet renne av, legg i en egen bolle og hell 1 liter kokende vann over. Da de ligger i 1 minutt og sil av vannet. Skyll kjapt med kaldt vann og la de dryppe seg tørre i silen.

Ha kasjunøttene i foodprosessoren med universalkniven sammen med chili, hvitløk og sesamfrø, og kjør til alt er hakket til ganske små biter, og ha over i en separat bolle. Kjør det kalde kjøttet til det blir en kjøttdeig med universalkniven i 2 omganger.

Varm det klarede smøret i en stekepanne og stek kjøttet i en kort periode i det varme fett til kjøttet er sprøtt, ha i blandingen med kasjunøttene og stek i 1 minutt. Sett til siden.

Kjør paprikaen i foodprosessoren med knivskiven, og ha den i en stor bolle med glassnudlene. Skyll persillen og mynten, finhakk, ha dette så i bollen med ketjap manis, sesamolje og sitrussaft. Bland alt godt, tilsett kjøttet og rør godt.



Kikertkarbonader

INGREDIENSER TIL 20 KARBONADER

DEKORERING

50 g reddiker
100 g yoghurt
1 pakke karse

KARBONADENE

400 g reddiker, vasket og tørket
Fint havsalt
1 boks kikerter (400 g), skylt og silt
2 kvister rosmarin, med bladene plukket av og hakket
150 g yoghurt (3,5–3,8 % fett)
1 middels stort egg
2 klyper chiliflak
100 g brødsmler
50 g maismel

1 ss klaret smør til steking

Universalkniv og skiven til middels fin kutting/rasping



Til dekoren: Kjør 50 g reddik med knivsiden av foodprosessen, ha det over i en annen bolle og sett til siden.

Snu skiven og kjør reddikene til karbonadene med raspesiden av skiven, ha det over i en annen bolle, ha i salt, bland og la stå i 10 minutter.

Rengjør bollen, sett i universalkniven, ha i kikerter, rosmarin, yoghurt og egg og bland alt til det får en fin, kremet konsistens. Ha blandingen over i en annen bolle, krydre med havsalt og chiliflak. Klem ut vannet av de revede reddikene og ha dem i bollen med brødsmlene og maismelet. Bland alt godt. Bruk helst en is-skje til å lage 20 porsjoner av blandingen, og bruk hendene til å forme dem til små kaker. Stek i en varm stekepanne med klaret smør på en middels temperatur i 3–4 minutter.

Garner karbonadene med reddikskiver, yoghurt og karse.



Coleslaw og posjerte egg

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

500 g hjertesalat, skylt, tørket og kuttet i små biter
300 g gulrøtter, vasket, tørket og skrelt
1/2 ts fint havsalt
1 rødt eple, vasket, tørket og delt i fire
1 1/2 bunt med ruccula, vasket og sjekket

DRESSING

100 g yoghurt (3,5–3,8 % fett)
75 g majones, 30 g grov sennep
15 g lys balsamicoeddik eller sitronsaft
1–2 ts lønnesirup, havsalt og pepper

EGG

4 middels store egg (romtemperert)
4 biter plastfolie (ca. 20 cm lange), penslet med olje
Kjøkkenhyssing, rund kjeksutstikker (diameter 11–12 cm)
Olivenerolje til å drisle over, maldonsalt

Skiven til middels fin kutting/rasping



Hakk opp salaten i foodprosessoren med knivside, ha den over i en annen bolle, snu på skiven, kutt opp gulrøttene med raspesiden og ha de i. Bland alt sammen, bland inn saltet og la stå i 30 minutter før vannet klemmes ut og blandingen has over i en stor bolle. Kutt opp eplet i foodprosessoren med knivside, grovhakk halvparten av rucculaen og ha disse sammen med salaten. Til dressing: Bland alle ingrediensene sammen og bland deretter med salaten.

Fyll en middels stor stekepanne med vann til det er 3 cm under kanten og kok opp. Ha hvert ark av oljet plastfolie i en liten form, knekk eggene i dem og lukk hvert ark med hyssingen. Knytt en løkke som er ca. 7 cm for hvert ark. Stikk en treskje gjennom løkkene og bruk den til å henge eggene i småkokende vann. Kok i ca. 5 minutter, flytt dem deretter forsiktig over i iskaldt vann i 2 minutter før plastfolien fjernes.

Legg coleslaw i en rund kjeksutstikker, legg egget på toppen og legg på resten av ruccolasalaten. Drisle med olivenolje og krydre med maldonsalt.



Biff tartar

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

300 g kald indrefilet av okse, helst den tynne delen, kuttet i biter
1 ss små kapers
1 ss væske fra kapersene
1–2 ss røkt BBQ-saus
1/2 ts søt paprika
1 ss olivenolje
Havsalt, pepper

GRISSINI

50 g olivenolje
2–3 kvister med rosmarin, bladene plukket av og hakket opp
4 tykke skorpefrie brødkiver som skal ristes og skjæres i strimler

DEKORERING

1 rød og 1 oransje chili, kuttet i tynne skiver
1 ss små kapers

Rund kjeksutstikker (diameter 7–8 cm)

Universalkniv



Ha biffen i foodprosessoren med kapers og væsken fra kapersene, og trykk på Pulse/On-knappen. Kjør flere ganger med korte intervaller til blandingen får ønsket konsistens. Ha i de resterende ingrediensene og bland alt sammen i en kort periode. Legg kjøttet i en annen bolle til avkjøling.

Bland olivenoljen til grissiniene med rosmarin, dekk brødstrimlene i oljen på alle sider og stek i en varm stekepanne på middels temperatur til alle sidene er sprøe.

Bruk den runde kjeksutstikkeren til å fordele tartaren på 4 tallerkener, og dekor med chili, kapers og grissini.



Gillet ostesmørbrød

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

150 g avkjølt cheddarost
200 g crème fraîche
20 g brødsmler
2 ts forskjellige frosne urter
1 klype maldonsalt
4 store skiver av sandwichbrød

DEKORERING

10–12 cherrytomater, skylt og delt i to
8–12 svarte oliven, fjern steinene og kutt i biter
4–6 grønne oliven, fjern steinene og del i to
1/2 pakke karse
Ruccolablader
Biter av vannmelon (kuttet på et dekorativt vis)

Forvarm ovnen til 200 °C (med varmluft).
Dekk et stekebrett med bakepapir.
Steketid: 14–16 minutter

Universalkniv og skiven til middels fin kutting/rasping



Kjør osten i foodprosessen med raspesiden av kutting/rasping skiven, og ha den over i en bolle.

Sett inn universalkniven og ha ost, crème fraîche, brødsmler, frosne urter og maldonsalt i bollen. Bland alt at nivå 2 i 1–2 minutter.

Fordel osteblandingen jevnt på brødsnivene, helt til ytterkantene. Topp med cherrytomater og oliven og stek brødsnivene i den forvarmede ovnen til de er sprøe.

Server med karse, ruccola og vannmelon samt en frisk grønn salat.



Kylling-dumplings og ris

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER = 20 DUMPLINGS

200 g basmatiris
Havsalt
600 g kald kylling, kuttet i biter og klar til å stekes
1 rød og 1 grønn chili, skylt og finhakket

KRAFT
2 liter vann
1 stor sjalottløk med skallet på, delt i fire
Juice fra 1/2 lime eller sitron
20 g fersk ingefær, kuttet i biter

SAUS
300 g kokosmelk
60 g kokekraft fra kylling-dumplingene
1/2 ts fersk revet ingefær

DEKORERING
Kokos-chips, usaltede peanøtter og hele gylne sesamfrø

Universalkniv



Skyll risen to ganger i kaldt vann, la vannet renne av og kok opp sammen med dobbelt så mye vann. Salt lett og la det småkoke i 10 minutter på lav varme, dekk til og la stå i 5 minutter.

Til kraften: Ha alle ingrediensene i en flat, lang stekepanne, dekk til og kok opp. Kok i 2 minutter og krydre med havsalt. Ha halvparten av kyllingen i foodprosessen med 1/2 rød og 1/2 grønn chili og litt havsalt, og kjøp flere ganger med korte intervaller på Pulse/On-knappen. Ha blandingen over i en annen bolle, og gjenta trinnene med den resterende kyllingen og chiliene. Fordel blandingen i 20 like store porsjoner, og bruk fuktige hender til å rulle dem til små baller. Legg disse i den varme kraften og la dem småkoke i 10 minutter på lav varme. Fjern fra varmen og la stå i 5 minutter til.

Til sausen: Kok opp kokosmelken med kraften og ingefær og la småkoke i 5 minutter. Krydre med havsalt. Legg dumplingene i sausen med kokos-chips og peanøtter, dryss risen med sesamfrø.



Stekte poteter med grønnsaker

INGREDIENSER TIL 2–3 PERSONER

600 g små poteter (salat poteter), skylt
1 ss klaret smør
200 g løk, skrelt og delt i to
2–3 hvitløksfedd, skrelt og kuttet i tynne skiver
Havsalt og pepper

GRØNNSAKER

100 g rødløk, skrelt
Havsalt
150 g erter
150 g bondebønner
150 g prydbønner

VINAIGRETTE

30 g hvit balsamicoeddik
25 g honning sennep
30 g vegetabilsk olje
1 ts lønnesirup
Havsalt og pepper

Skiven til middels fin kutting/rasping



Kutt potetene i foodprossesoren med knivskiven og stek i en stor, varm stekepanne med klaret smør i 10 minutter til de er sprøe. Kjør løken med knivskiven av kutting/rasping-skiven og ha i potetene med hvitløken. Krydre med havsalt og pepper og stek i ytterligere 5–8 minutter.

Til grønnsakene: Kjør rødløken i foodprossesoren med knivskiven, ha over i en separat bolle og salt lett.

Blansjer de andre grønnsaker, la dem avkjøle i isvann og la vannet renne av i en sil. Klem bondebønnene ut av belgene.

Bland sammen alle ingrediensene til vinaigretten. Legg de stekte potetene med grønnsakene og drisle med vinaigretten.



Middelhavsinspirert spätzle

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

BASE

2 store egg
150 g melk eller kornmelk
125 g hvetemel (type 405)
125 g durumhvete semulegryn
Fint havsalt, pepper og muskat

DEKORERING

2 vårløker, vasket, tørket og kuttet i tynne ringer
20 basilikumblader, raspet
60–80 g hard italiensk ost, revet med en ostehøvel

Spätzle-presse eller spätzle-sil
1 stor bolle med iskaldt vann
40 g olivenolje til steking
Hevetid til deigen: 30 minutter

Eltekniv



Til deigen: Ha eggene og melken i bollen og bland på nivå 1. Bland melet, durumhvete semulegrynet, litt havsalt, pepper og muskat sammen, og tilsett dette i bollen én skje om gangen på nivå 1. Bland deigen på nivå 2 i 45 sekunder og la den hvile i 30 minutter før den kan blandes igjen.

Fyll en stor stekepanne 3/4 full av vann og kok opp, krydre med havsalt og press deigen gjennom spätzle-pressen ned i kokende vann i 2 porsjoner. Kok i en kort periode til spätzlen flyter til overflaten, og ta den ut med en hulløse og over i kaldt vann. Gjenta med den resterende deigen. Overfør spätzlen til en sil og la vannet renne av.

Varm olivenoljen til middels temperatur i en stor stekepanne, og stek spätzlen, helst ved å vippe på stekepannen. Server med vårløken, basilikumbladene og osten.



Pannekaker

INGREDIENSER TIL 4 KAKESTYKKER

DEKORERING

250 g rips, fjern stilkene
50 g melis
Mynteblader og små roseblader

RØRE

3 mellomstore egg
1/4 ts havsalt
1 klype kanel
250 g melk
25 g lønnesirup
150 g hvetemel (type 405)
1 ts klaret smør, delt i 4 like store deler

4 ramekins (diameter 12 cm)

Forvarm ovnen med ramekinsene til 220 °C (med varmluft) i 25 minutter på forhånd.
Hviletid for røren: 10 minutter, steketid: 15–17 minutter

Eltekniv



Til dekorering: Bland ripsene med melis og sett de til side for å marinere.

Til røren: Ha eggene i foodprosessoren med salt, kanel, melk og lønnesirup og bland godt på nivå 1. Tilsett melet én skje om gangen gjennom materøret og bland godt på nivå 2 i 1 minutt. La røren hvile i 10 minutter før den kan blandes igjen.

Fordel det klarede smøret på 4 ramekins, og fyll de umiddelbart og jevnt med røren. Husk å lukke stekeovnsdøren kjapt. Stek pannekakene i 15–17 minutter og dekorerer med rips, mynte og roseblader.



Eplepai med butterdeigbunn

INGREDIENSER TIL 4 PERSONER

700 g myke dessert epler (4–5 epler)
300 g eplekompott
1 ss sitronjuice
50 g sukker
25 g maismel
1 pakke butterdeig (275 g) fra kjøledisken
1 eggeplomme vispet med 1 ts kaldt vann

Dekk et stekebrett med bakepapir.
Forvarm ovnen til 200°C (vanlig ovn).
Steketid: 40–45 minutter

Skiven til middels fin kutting/rasping



Skyll, skrell og del eplene i fire, fjern kjernene og kjør i foodprosessoren med knivside av skiven til middels fin kutting/rasping.

Ha eplebitene i en separat bolle med eplekompotten, sitronsaften og sukkeret, bland godt og la det stå. Før paien skal fylles, ha blandingen i en sil, la vannet renne av og bland inn maismelet.

Rull ut butterdeigen på papiret, plasser den i lengderetningen på arbeidsflaten, ha et 10 cm bredt ark med bakepapir i midten av deigen langs lengden, kutt deigen utenfor arket i 2 cm brede diagonale strimler. Fjern det midtre arket, dekk deigen med et bakepapir, snu den og fjern papiret fra butterdeigen med en lett hånd. Legg epleblanding i midten, pensle butterdeigen lett med eggeplommen, Brett endene inn og brett strimlene vekselvis fra én side til den andre. Pensle butterdeigen med eggeplommen, og stek i en forvarmet ovn på 180 °C i 40–45 minutter til de er sprøe.



Enkle urtebrød

INGREDIENSER TIL 1 MELLOMSTORT BRØD

DEIG

250 g hvetemel (type 550)
4 g tørrgjær
25 g forskjellige frosne urter
6 g fint havsalt
150 g lunkent vann
10 g olivenolje

Dekk en brødform (20 x 10 cm) med bakepapir.
Forvarm ovnen til 230 °C (med varmluft) minst 30 minutter i
forkant.

Hevetid: 60 minutter, steketid: 25–28 minutter

Eltekniv



Ha mel i en bolle med gjær, urter og havsalt og kjør i en kort periode på nivå 1 for å løse alt opp.

Hell i vann og olivenolje gjennom materøret på nivå 1, og kjør blandingen i 45–60 sekunder. Viktig: Ha maskinen på nivå 1 under blandingen.

Elt deigen for hånd på arbeidsflaten i en kort periode, form og plasser den i den klargjorde brødformen, dryss lett med mel og la den heve i ca. 60 minutter.

Stek i forvarmet ovn til den er sprø og brun, la den stå til avkjøling på en stållrist.



Sesamknekkebrød med karri

INGREDIENSER TIL 24 KNEKKEBRØD

60 g bokhvetemel
70 g solsikkefrø
50 g harde havregryn
40 g spelt kli
25 g linfrø
50 g hele sesamfrø, og 2 ss til å strø over
1 ts tørkede Provence-urter
1 toppet ts karripulver
1 klype spisskummen
6 g fint havsalt
25 g olivenolje
220 g kokende vann

Forvarm ovnen til 160°C (med varmluft).

Pensle 2 ark bakepapir med litt olje.

Hevetid til deigen: 15 minutter, steketid: 80–90 minutter

Eltekniv



Ha alle ingrediensene i foodprosessoren med eltekniven og kjør i en kort periode på nivå 1. Kjør deretter blandingen i ett minutt på nivå 2.

La blandingen heve i 15 minutter, kjevla den tynt ut mellom 2 ark bakepapir (de oljede sidene mot blandingen) med en kjevla. Deigen burde ideelt sett være på størrelse med et vanlig stekebrett. Bruk bakepapiret til å få deigen over på stekebrettet og fjern det øverste arket av bakepapir. Dryss blandingen med sesamfrø. Stek i 30 minutter, ta ut brettet og sett ned temperaturen til 60 °C.

Fjern bakepapiret fra brettet og kutt knekkebrødet i biter med en stor kniv. Sett dem tilbake i ovnen og la dem tørke i 40 minutter på 60 °C. Knekk de forkuttete bitene fra hverandre, spre dem utover et stekebrett og la dem tørke i nye 10–20 minutter. Sørg for at knekkebrødene er helt tørket.



Su Vössing

artiste de cuisine

I 1991 fikk Su Vössing en Michelin-stjerne og ble dermed den yngste Michelin-kokken i Tyskland på den tiden. Veien mot denne æren begynte i Münster. Der jobbet hun som chef de partie for Philippe Jorand, og fortsatte i Paris, der hun var souschef for Jean-Michel Bouvier. Det var Alain Senderens som anerkjente hennes enestående evne for autentiske smaker, og som utnevnte henne til chef saucier på sin berømte trestjerners restaurant, Lucas Carton, innen bare tre uker. Deretter gikk hun over til like berømte Brasserie La Coupole. Pariserne kunne ikke motstå de kulinariske kreasjonene hennes, og 800 av disse ble laget på et vanlig skift.

Da hun kom tilbake til Tyskland, fikk Vössing Michelin-stjernen sin mens hun jobbet på restauranten Le Marron i Bonn, før hun begynte å lage og servere enkle, men elegante retter til Kölns varierte spisegjester på La Société. Deretter reiste hun over dammen, til Florida, der hun som chef de cuisine i Café Europa sørget for å gi den nye verden smakfulle påminnelser om den gamle.

Under og etter disse profesjonelle utfordringene viste Su Vössing sin spontanitet og evne til alltid å ha det gøy i yrket sitt, i den populære matkonkurransen «Kochduell» på den tyske TV-kanalen VOX. Den kulinariske reisen ble avsluttet med et kort intermezzo – hennes egen restaurant i Düsseldorf. Som en svært vellykket forfatter av prisbelønte kokebøker, med arrangementer, TV-opptredener (Küchenschlacht ZDF, WDR, 3sat), direkteendinger og produktpresentasjoner i alle typer medier, gjør Su Vössing kunnskapen sin tilgjengelig til et stort publikum av interesserte mennesker.

Som en høyprofilert, veletablert og svært populær personlighet i både den kulinariske verden og mediebransjen har Su Vössing en spesiell profil å tilby. Hennes karakteristiske matlagingsstil – sunn, velsmakende mat som er enkel å tilberede – gjenspeiler hennes ærlige og enkle natur og hennes motstand mot det vulgære og overfladiske.



Redaksjonell informasjon

En Su Vössing GmbH-produksjon
Kun for KitchenAid Europa Inc.

Oppskrifter av Su Vössing
Skrevet av Su Vössing og Bui Vössing
Mat-styling: Su Vössing
Foto: Bui Vössing
Korrekturlesing: Ulrike Zielke (fagernæringsfysiolog)
Layout, typesetting: Bui Vössing

Redaktør: Silke Schneider
Endelig design, DTP: Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Köln, Tyskland

® Registrert varemerke / ™ Varemerket eies av KitchenAid USA
© 2019 Alle rettigheter forbeholdt

Alle rettigheter forbeholdt. Ingen del av denne publikasjonen skal gjengis, lagres i et automatisert oppbevaringssystem eller overføres i noen form eller på noen måte, elektronisk eller mekanisk, kopieres, spilles inn på annen måte, uten skriftlig tillatelse fra utgiverne. Denne boken kan ikke kjøpes frittstående. Deter bare tilgjengelig i forbindelse med kjøp av en KitchenAid.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu
© KitchenAid 2019
KitchenAid Europa Inc.
Nijverheidslaan 3/5
1853 Strombeek-Bever
Belgia