

Miele

Ångtillagning



Kära kock,

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

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

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

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

Vi önskar dig mycket glädje i köket.

Ditt Miele testkök

Innehåll

Förord	3
Om kokboken	7
Innan du börjar	8
Viktiga anvisningar för recepten	9
Funktioner	10
Specialanvändningar	11
Menytillagning	12
Värt att veta	13
Mängd och mått	14
Miele tillbehör	16
Mieles skötselprodukter	17
Tillbehör och grönsaker	18
Grönsaksantipasto	19
Rödkål med äpple	20
Dim sum med pakchoi-fyllning.....	21
Fänkål med valnötsvinägrett	22
Fänkål med grönsaker	23
Grönsakssufflé.....	24
Gnocchi	25
Hummus	26
Potatisgratäng med bacon	27
Potatisbullar.....	28
Potatismos.....	29
Potatissufflé.....	30
Pumparisotto	31
Lingssallad.....	32
Morötter med glaserad schalottenlök.....	33
Pilaff.....	34
Svampfyllda jästbollar med pumpasås	35
Schweizisk polenta.....	37
Fårost med zucchinitäcke	38
Stuvad gurka	39
Semmelknödel.....	40
Tomater på grekiskt vis	41
Fyllda zucchinibåtar.....	42

Fisk	43
Guldsparid med grönsaker	44
Fiskcurry med persika	45
Forell i vitvinspad	46
Lax med purjolök och vitvinsås	47
Musslor i sås	48
Marulk med karljohansvampsås	49
Tonfisk på tomatis	50
Kött	51
Köttbullar med salladskål	52
Kycklingbröstfilé med torkade tomater	53
Finhackad kyckling med paprika	54
Kalvfilé med örter	55
Kålrullader	56
Bräserat lamm med katrinplommon	58
Lammfilé med gröna bönor	59
Fyllt kalkonbröst	60
Oxfile	61
Pocherad oxfile med grönsaker	62
Hackat oxkött	63
Oxkött i stekgryta	64
Saucisson	66
Fläskmedaljonger med champinjoner och äpple	67
Tafelspitz (långkokt kött) med äpple-pepparrotssås	68
Tafelspitz från Wien (långkokt kött)	69
Tikka Masala med ris	70
Soppor och grytor	72
Ragu på bönor och lamm	73
Fiskgryta	74
Gulaschsoppa	75
Hönssoppa	76
Potatissoppa	77
Australisk pumpasoppa	78
Krämig morotssoppa	79
Ris-kött	80
Soppa med vårgronsaker	81
Dessert	82
Bärpudding	83
Christmas pudding	84
Crema Catalana	86
Ångkokta klimpar med aprikoskompott	87

Innehåll

Kroppkakor.....	89
Mannagrynssufflé.....	90
Karamellcreme.....	91
Karamell-dadelkaka.....	92
Körsbärskompott med Amaretto.....	93
Kokpäron.....	94
Cheesecake med lime.....	95
Moccaflarn.....	96
Kesellabollar.....	97
Kesellasufflé.....	98
Kvittenmousse.....	99
Pocherade rödvinspäron.....	100
Treacle Sponge pudding.....	101
Chokladpudding med valnötter.....	102
Konservering med mera.....	103
Konservering i Miele's ångugn.....	104
Saftning i Miele's ångugn.....	107
Upptining i Miele's ångugn.....	109
Förvälla i Miele's ångugn.....	112
Uppvärmning i Miele's ångugn.....	113
Tillagning i Miele's ångugn.....	115

Värt att veta: Ångtillagning – förr i tiden och idag

I Kina har matlagning med ånga en lång tradition. I ångtillagningens hemland används sedan mer än 1000 år kokkärl med dubbla väggar där maträtterna kunde tillagas separerade från vätskan. I Europa fick tillagningsmetoden fotfäste på 70-talet: I restaurangbranschen började då professionella ångugnar att användas för för första gången. Något senare fann ångtekniken även användning bland privata hushåll. I takt med den ökade kostmedvetenheten upptäcker idag allt fler människor fördelarna med denna skonsamma tillagningsmetod.

Ångtillagning med Miele

Ångugnen från Miele är en verklig universalbegåvning och det idealiska komplementet till ugn och håll. Oberoende om du vill tillaga enskilda tillbehör eller en fullständig meny i en och samma tillagningsprocess – dina speciella krav på ångtillagningen känner inga gränser. Och mer därtill: Med din Miele ångugn kan du även tina upp, värma upp, förvälla, konservera, safta och desinficera.

Principen hos Miele's ångugnar är lika enkel som effektiv: I motsats till vanlig matlagning ligger matvarorna inte i vatten – därför lakas de inte ur och mineralförlusten hålls låg.

Vattnet som behövs för tillagningen värms upp utanför ugnsutrymmet. Endast ren ånga strömmar in i ugnsutrymmet och omsluter mjukt livsmedlen från alla sidor. Detta gör att livsmedlen inte kan oxidera eftersom ångan tränger

ut syret ur ugnsutrymmet. Därigenom bibehålls färgerna, aromerna och vitaminerna optimalt.

Tack var en exakt, elektronisk temperaturreglering och den individuella temperaturinställningen tillagas varje livsmedel alltid med den mest lämpliga temperaturen. Så lyckas du även med känsliga maträtter som till exempel fisk, pastejer eller suffléer. Den snabba värmeöverföringen och den automatiska tillagningsprocessen sørjer för en högexakt tillredning – inget kan bränna fast eller koka över.

Innan du börjar

Lättanvänd: Den automatiska tillagningen

Din ångugn förfogar över en intelligent elektronik för högsta användarkomfort. Du behöver inte hålla uppsikt över tillagningen eftersom den sker helautomatiskt. Inställd temperatur hålls exakt, en temperaturjustering behövs inte. Dessutom kan inget bränna fast eller koka över i ångugnen. Luta dig bekvämt tillbaka: När tillagningstiden är över stängs ugnen av automatiskt.

Tillagningstider och förvärmning

Tillagningstiden som ska ställas in är oberoende av mängden livsmedel du ska tillreda och huruvida det rör sig om färska eller djupfrysta rätter. Hur fungerar detta? *Först när den inställda temperaturen har uppnåtts börjar tillagningstiden att räknas ner.* Detta innebär att färska livsmedel tillagas precis så länge som djupfrysta – endast uppvärmningstiden varierar. Denna tid anpassas emellertid automatiskt av ugnen så att du inte alls behöver tänka på detta.

Lyckas också i ångugnen: dina egna recept

Även egna kreationer som du till exempel hittills har tillagat på hällen, lyckas problemfritt med din Miele ångugn. Ta helt enkelt hjälp av tillagningstabellerna i slutet av kokboken. De innehåller uppgifter om temperatur, tillagningstider och de tillagningskärl som ska användas.

Med dessa tabeller kan du enkelt överföra dina egna recept för tillagning i ångugnen. Efter endast några få försök

kommer du att använda din Miele ångugn med samma lätthet som dina övriga köksredskap.

Om tillagningstiderna

- Om det anges en tidslängd under ett recept avser denna antingen tillagningsgraden eller livsmedlets beskaffenhet. Välj kortare tider för små bitar eller en svagare tillagningsgrad och längre tider för större bitar respektive ett mer genomlagat resultat.
- För automatikprogrammen (funktionen beror på modellen) anges alltid en genomsnittlig programtid. Det verkliga programtiden hos många program beror emellertid på önskad tillagningsgrad. Välj helt enkelt önskad inställning innan du startar automatikprogrammet.

Om ingredienserna

- Om det står ett komma (,) efter en enskild ingrediens följer en beskrivning av livsmedlet. Livsmedlet kan i de flesta fall köpas enligt dessa uppgifter: till exempel vetemjöl, typ 405; ägg, storlek M; mjölk, 3,5 % fett.
- Om det står ett vertikalstreck efter en enskild ingrediens (|), följer en beskrivning av hur livsmedlet ska bearbetas, vilket i regel sker under själva tillagningen. Detta steg nämns inte igen i tillredningstexten. Till exempel ost, kryddig | riven; gul lök | fintärnad; mjölk, 3,5 % fett | ljummen
- För kött anges alltid bearbetningsvikten såvida ingen annan uppgift föreligger.
- För frukt och grönsaker avser uppgifterna oskalad vikt.
- Även om ett visst bearbetningssteg inte nämns i tillredningstexten förutsätts att frukt och grönsaker ansas och sköljs samt eventuellt skalas innan de skärs i bitar.

Om recept med automatikprogrammet

Det finns ett passande recept för varje automatikprogram. De tillgängliga automatikprogrammen varierar beroende på vilken modell av ugnen du har. Om din ångugn inte skulle ha ett visst automatikprogram kan du ändå tillreda alla recept med hjälp av de manuella inställningarna. Tillredningsstegen avser båda tillredningssätten.

Om tillagningskärnen

- Vilket tillagningskärl som ska användas anges i varje recept. Storleken på tillagningskärlet beror på vilken modell av ångugn det rör sig om.
- För ångugnen: Skjut alltid in uppsamlingskärlet på den nedersta falshöjden om du ska laga mat i hålade kärl.
- För ångugn med mikrovågsfunktion: Skjut alltid in glasskålen (uppsamlingskärlet) på den nedersta falshöjden.

Skillnader mellan de olika ångugnsmodellerna

Denna kokbok beskriver ångtillagning med olika funktioner. Om inställningarna avviker från varandra anges de inställningar som ska väljas för recepten i denna ordningsföljd:

- Ångugn och ångugn med mikrovågsfunktion
- (ångugn med trycksatt ånga) inom parantes

Funktioner

Din Miele ångugn kan mycket mera

Ångtillagning

För skonsam tillagning av livsmedel

De flesta maträtter tillagas i 100 °C. Därigenom kan du tillaga till exempel grönsaker och potatis, soppor och grytor, gratänger och baljväxter utan att färgen, formen, strukturen eller smaken påverkas. En särskild fördel fås med ångkokning av ris då riset förblir fluffigt och kornigt. Även vid tillredning av brymat erbjuder ångugnen fördelar.

Fisk lämpar sig utmärkt för ångtillagning. Fisk förlorar ju snabbt sin mjuka konsistens vid höga temperaturer men vid tillredning i ångugnen bibehålls dess smak och konsistens eftersom du kan ställa in en exakt temperatur mellan 40 och 100 °C. Så lyckas även skaldjur och kräftdjur perfekt – du får ett gourmetkök i ditt hem.

Du kan även tillaga fågelkött, kött och korv i Miele's ångugn. Vid temperaturer mellan 90 och 100 °C får du en köttbit med en särskilt mjuk och mör konsistens. Även magert fågelkött, som annars lätt blir torrt, blir härligt saftigt.

Sous-vide

Var medveten om att denna funktion inte finns på alla modeller. Med denna skonsamma metod tillagas maten långsamt i en vakuumpåse och på en låg och konstant temperatur. Genom att tillaga i vakuum bibehålls all vätska och alla smaker. Se fram emot resultatet att maten smakar mycket mer och blir jämnare tillagad.

Fler recept för Sous-vide-tillagning och spännande teman hittar du dessutom i vår app Miele@mobile.

Matlagning med trycksatt ånga

Var medveten om att denna funktion inte finns på alla modeller. Tillaga med halva tillagningstiden: Denna tidsbesparing får du till exempel med grönsaker, baljväxter och flertalet köttsorter som är okänsliga för värme då vid matlagning med trycksatt ånga temperaturer upp till 120 °C uppnås. Smak och vitaminer bibehålls precis som med ångtillagning utan tryck. Vilka rätter som lämpar sig för matlagning med trycksatt ånga ser du i recepten och i tillagningstabellerna i slutet av kokboken.

Upptining

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

Uppvärmning

Optiskt och smakmässigt som färsktillagat: Proffsen kallar uppvärmning i ångugn inte utan anledning för “regenerering”. Uppvärmningen avrundar den kvalitativt oöverträffade mattillagningen i Miele ångugn till ett lyckat resultat. Redan tillagade rätter – eventuellt även flera maträtter samtidigt – ska bäst värmas upp med en temperatur på 100 °C. Om ca 8 minuter har maträtten värmts upp och tallriken på samma gång. Så har du tid att avnjuta allt i lugn och ro.

Förvälla

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

Saftning

Din ångugn kan även safta! Så kan du göra fruktjuice, till exempel för drycker eller geléer. Särskilt bär passar bra för detta. Ångan mjukar upp cellväggarna på frukten som till slut spricker upp vilket gör att fruktsaften kommer ut. I

tillagningstabellerna i slutet av denna bok hittar du rekommenderade inställningar för saftning.

Konservering

Konservering utan mödosam omfyllning av heta vätskor: Denna komfort erbjuder din Miele ångugn. Du kan konservera frukt, grönsaker, kött och korv. Även desinficering av glasburkarna görs av ångugnen. Följ anvisningarna för konservering i bruksanvisningen.

Menytillagning

Du kan inte gör allting på en gång?

Det kan faktiskt din Miele ångugn!

Du kan tillaga livsmedel på upp till tre nivåer samtidigt i din Miele ångugn och på så sätt tillreda till exempel en komplett maträtt med fisk, ris och grönsaker. Normalt väljer man då en temperatur på 100 °C.

Så olika de enskilda rätterna kan vara – genom konstant tillförsel av färsk ånga överförs inga som helst lukter eller smaker mellan livsmedlen. Du kan alltså tillreda söta och salta rätter samtidigt. Ångan sörjer dessutom för ett jämnt tillagningsresultat på alla nivåer och sparar tid och energi när ugnutrymmet utnyttjas helt gentemot tillagning på håll eller i en vanlig ugn.

För automatisk menytillagning behöver du bara välja upp till tre menykomponenter i ångugnens display och sedan följa anvisningarna. Ångugnen anger vid vilken tidpunkt vilken komponent ska sättas in i ugnen och informerar dig om detta med en akustisk signal. Alla komponenter redo att serveras samtidigt: Med Miele ångugn lyckas du med detta utan besvär.

Du kan dessutom tillaga hela menyer utan specialfunktionen: Starta helt enkelt med det livsmedel som behöver den längsta tillagningstiden. Under tillagningsproceduren kan du utan problem lägga till ytterligare maträtter. Om du till exempel vill tillaga "Kungsfisk med ris och broccoli", ska riset tillagas i 20 minuter, kungsfisken i 6 minuter och broccoli i 4 minuter. Först skjuter du in

riset och tillagar i 14 minuter. Efter att denna tid är avlöst ställer du in kungsfisken och tillagar riset och fisken tillsammans i ytterligare 2 minuter. Sedan ställer du in broccoli och tillagar alla tre komponenter i ytterligare 4 minuter.

Oanade möjligheter

Du kommer att förvånas över allt som din Miele ångugn kan: Frukostägg kokas exakt på minuter. Choklad smälter vid 90 °C, utan att bränna vid eller bli klumpig. Konserveringsglas och babyflaskor desinficeras på bara 15 minuter vid 100 °C. Därigenom blir de aseptiska som även vid normal kokning. Dessurter som till exempel fluffiga och luftiga suffléer lyckas utan besvär. Vid 40 °C kan du dessutom tillreda yoghurt eller jäsa en jästdeg.

Ångreducering

Om du har lagat mat på minst 80 °C så kommer luckan till ångugnen att öppnas lite grand strax innan tillagningen är färdig för att ånga ska kunna komma ut.

Tillagningstid oberoende av mängd

Oberoende om du lagar mat för en eller fyra personer – tillagningstiderna i din ångugn förblir de samma. Tillagningstiden inleds först när ugnsutrymmet har förvärmats och därmed önskad temperatur har nåtts.

Dina favoritrecept i Miele ångugn

För att tillreda dina egna recept i ångugnen använder du tillagningstabellerna i bilagan till denna kokbok. Principiellt gäller:

Vid 100 °C har maträtterna i Miele ångugn samma tillagningstid som på hällen. På så sätt kan du enkelt och utan besvär överföra dina favoritrecept. Kör igång och njut – med din Miele ångugn lyckas du med allt du vill tillaga.

Mängd och mått

tsk = tesked

msk = matsked

g = gram

kg = kilogram

ml = milliliter

knivsudd

1 tesked motsvarar ungefär:

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

1 matsked motsvarar ungefär:

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

Begrepp	Förklaring
Bardera	Att täcka kött, fågelkött eller fisk med tunna späckskivor för att förhindra att det blir torrt vid tillagningen.
Pochera	Tillagning av livsmedel i varm, men ej kokande vätska.
Rensad	Livsmedel som har rensats men ännu inte har tillagats. Till exempel hos kött där fett och hinnor har avlägsnats, fisk där fjällen och inälvorna tagits bort eller frukt och grönsaker som har tvättats och skalats.
Utan ben	Fisk eller kött där benen har tagits bort.

Miele tillbehör

För att uppnå bästa resultat med ångtillagning behöver du rätt tillbehör – Miele har ett stort utbud att erbjuda. De har anpassats speciellt efter Mieles ugnar vad gäller mått och funktion och har testats ordentligt efter Mieles standardkrav. Du kan enkelt beställa alla produkter i Mieles webbshop, via Miele kundtjänst eller i fackhandeln.

Tillagningskäril utan hål

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

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

Hålade tillagningskäril

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

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

Avkalkningstabletter

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

MicroCloth Kit

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

Tillbehör och grönsaker

Potatis, ris eller pasta hör till mest oundgängliga tillbehören. Sällan utgör de medelpunkten vad gäller smaken och ändå spelar det ofta en stor roll för hela maträtten vilket tillbehör som väljs. De mångsidiga tillagningsmöjligheterna känner knappast gränser. Alla tre tillbehören har ett högt näringsvärde och är viktiga beståndsdelar i en fullvärdig kost. Och alla tre förenar otvetydigt de mest olika kulturer, seder och traditioner vid ett bord.

Grönsaksantipasto

Tillredningstid:

35–40 minuter + låt stå i minst 3 timmar

4 portioner

Grönsaker

2 paprikor (à 200 g), gula | i strimlor

2 paprikor (à 200 g), röda | i strimlor

1 aubergine (à 200 g) | i skivor

2 zucchini (à 200 g) | i skivor

500 g champinjoner

Till marinaden

6 msk olivolja

4 msk vinäger

4 msk vitt vin, torrt

1 vitlöksklyfta | hackad

Salt

Peppar

1 nypa socker

2 msk provencekrydda | finhackade

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg paprika, aubergine, zucchini och champinjoner i ett hålat tillagningskärl och tillaga.

Gör en marinad av olivolja, vinäger, vitlök, salt, peppar, socker och kryddor.

Fördela grönsakerna på en platta, håll över marinaden och låt stå i minst 3 timmar.

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3–4 minuter

Tillbehör och grönsaker

Rödkål med äpple

Tillredningstid:

165 (95) minuter

4 portioner

Ingredienser

125 g gula lökar | tärnade

50 g ister

700 g rödkål | in Streifen

150 ml äppeljuice

50 ml vinäger

1 lagerblad

3 kryddnejlikor

25 g socker

Salt

Peppar

1 äpple | tärnat

30 g lingon

50 ml rött vin

Tillbehör

Ohålat tillagningskär

Gör så här

Lägg lök och ister i ett ohålat tillagningskär, täck över och dunsta enligt tillagningssteg 1.

Tillsätt rödkål med äppeljuice, vinäger, lagerblad, kryddnejlikor och socker. Krydda med salt och peppar och tillaga vidare enligt tillagningssteg 2.

Tillsätt äpple, lingon och rött vin till de andra ingredienserna och tillaga färdigt enligt tillagningssteg 3.

Smaka av med salt, peppar och socker.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 4 (2) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 60 (30) minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 60 (30) minuter

Tips

Du kan även använda vinbärsgeleé istället för lingon.

Dim sum med pakchoi-fyllning

Tillredningstid:

75 minuter

4 portioner

Till degen

200 g vetemjöl, typ 405

1 nypa salt

100 ml vatten

Fyllning

800 g pakchoi

1 knippe stjäklök (à 150 g) | i tunna skivor

2 vitlöksklyftor | i tunna skivor

20 g ingefära | riven

50 g cashewnötter, saltade | hackade

4 msk sojasås

3 tsk sesamolja, mörk

2 tsk skogshonung

2 tsk limejuice

Salt

Peppar

Till kavling

1 msk vetemjöl, typ 405

Tillbehör

2 hålade tillagningskärl

Rivjärn, fin

Gör så här

Blanda vetemjöl, salt och vatten till dim sum-degen och knåda till en slät deg.

Forma en kula, täck över och låt vila i 30 minuter.

Putsa under tiden pakchoien och lägg 4 stora ytterblad åt sidan. Ta bort de vita delarna och skär bladen i mycket smala strimlor. Lägg pakchoi, stjäklök och vitlök i ett hålrat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Blanda ner ingefära och cashewnötter i grönsakerna och smaka av ordentligt med sojasås, sesamolja, skogshonung, limejuice, salt och peppar.

Dela degen i 12 portioner, kavla ut degkulorna mycket tunna på vetemjöl och forma (Ø ca 14 cm). Lägg ungefär 2 teskedar fyllning i mitten på degcirklarna. Vik över degen och vrid dem till små påsar. Lägg resten av pakchoibladen i 2 hålade tillagningskärl, placera 3–4 dim sum vardera på ett blad och ånga enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 5 (2) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 35–40 minuter

Tillbehör och grönsaker

Fänkål med valnötsvinägrett

Tillredningstid:

40 (30) minuter

4 portioner

Till fänkålen

4 fänkål (à 250 g) | bara knölen

150 ml vitt vin, torrt

50 ml wermut, torrt

100 ml grönsaksbuljong

1 lagerblad

5 pepparkorn

Till vinägretten

50 g valnötter

1 ägg, storlek M

1 nypa salt

3 msk olivolja

2 msk nötolja

1 msk balsamicoättika, vit

1 tsk senap

1 msk persilja | hackad

1 msk fänkål som krydda | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Dela fänkålen i fyra delar och skär bort stjälkdelen. Lägg i ett ohålat tillagningskärl.

Gör spad av vitt vin, wermut och grönsaksbuljong och häll över fänkålen.

Krydda med lagerblad och pepparkorn och tillaga.

Rosta valnötterna i en stekpanna och grovhacka. Hårdkoka ägget och hacka det.

Tillred en vinägrett av de övriga ingredienserna och häll den över fänkålen. Strö över valnötterna och ägget och servera varmt.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 12–15 (6–8) minuter

Fänkål med grönsaker

Tillredningstid:

50–55 (45) minuter

4 portioner

Ingredienser

2 fänkålshuvuden

2 morötter | i ½ cm tjocka skivor

1 purjolök, liten | i 1 cm tjocka ringar

2 stänger blekselleri | i ½ cm tjocka stycken

1 msk citronsaft

½ tsk salt

½ tsk socker

2 gula lökar | tärnade

2 msk smör

Peppar

150 g crème double

Tillbehör

Hålat tillagningskäril

Ohålat tillagningskäril

Gör så här

Dela fänkålen i fyra delar och skär bort stjälkdelen kilformigt. Finhacka fänkålsbladen för garnering och ställ åt sidan.

Lägg morötter, purjolök och blekselleri i ett hålat tillagningskäril och lägg fänkålen ovanpå.

Blanda citronsaft, salt och socker och håll det över fänkålen. Skjut in tillagningskärilet i ugnsutrymmet och ställ under ett ohålat tillagningskäril för att samla upp grönsaksspadet.

Fräs löken i smör i en kastrull och håll i 150 ml grönsaksspad. Krydda med salt och peppar. Rör i crème double. Anrätta fänkålen med grönsakerna och dekorera med de hackade fänkålsbladen.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 10–12 (5–6) minuter

Tillbehör och grönsaker

Grönsakssufflé

Tillredningstid:

85–90 (75–80) minuter

4 portioner

Till blomkålsmassan

500 g blomkål | i buketter

4 ägg, storlek M

Salt

Peppar

Muskot

För suffléformen

1 msk smör

Till såsen

2 schalottenlökar | tärnade

20 g smör

20 g vetemjöl, typ 405

20 ml vitt vin, torrt

100 ml grönsaksbuljong

100 g grädde

Peppar

Garnering

1 msk persilja | hackad

Tillbehör

Hålat tillagningskär

Stavmixer

4 suffléformar

Galler

Gör så här

Lägg blomkålen i ett hålat tillagningskär och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Låt blomkålen svalna och purea med en stavmixer. Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ner äggulan i blomkålsmassan, smaka av med salt, peppar och muskot.

Vispa äggvitan hårt med visp och rör ner i blomkålsmassan.

Smörj suffléformarna, lägg i massan och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Fräs schalottenlöken i smör i en kast-rull. Tillsätt vetemjöl och red av med vitt vin.

Häll över grönsaksspadet och rör om tills massan blir slät. Rör ner grädde och smaka av med salt och peppar.

Anrätta grönsakssufflén på en tallrik, häll sås runt om och garnera med persilja.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 14 (6) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 15–18 minuter

Tips

- Du kan gärna använda broccoli eller morötter istället för blomkål.
- Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Gnocchi

Tillredningstid:

70 (55) minuter

4 portioner

Gnocchi

600 g potatis, mjölig, små

50 g vetemjöl, typ 405

50 g durumvetegryn

1 ägg, storlek M | bara äggulan

1 tsk salt

½ knippe basilika (à 15 g) | finhackade blad

½ knippe persilja, slät (à 30 g) | finhackad

5 kvistar oregano | finhackade blad

50 g tomat, torkade, inlagda i olja | pureade

1 tsk tomatpuré

30 g vetemjöl, typ 405

För bearbetning

1 msk vetemjöl, typ 405

För formen

1 msk smör

Till salviasmöret

50 g smör

20 salviablåd

Salt

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Potatispress

Sil

Gör så här

Skölj potatisen och ånga dem mjuka i ett hålat tillagningskärl enligt tillagningssteg 1.

Låt potatisen svalna en kort stund, skala och pressa den genom en potatispress när den fortfarande är varm. Blanda vetemjöl, durumvetegryn, äggula och salt och knåda till en deg. Dela degen, knåda en hälft med kryddorna och den andra med torkade tomat och tomatpuré. Blanda i vetemjöl i varje deghälft.

Forma en rulle på vetemjöl av varje deghälft (ca 60 cm lång) och skär till 30 gnocchi av varje rulle. Tryck platt snittsidan lite grand med en lätt mjölad gaffel.

Smörj ett hålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Smält smör i en stekpanna. Rosta kort salviablåden och salta lätt.

Servera salivasmöret till gnocchin.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 28 (15) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillbehör och grönsaker

Hummus

Tillredningstid:

65 (30) minuter + 12 timmar blötläggning

4 portioner

Ingredienser

200 g kikärter, torkade

2 vitlöksklyftor | skalade

½ tsk spiskummin, mald

3 msk citronsaft

4 msk sesamsås (tahini)

¼ tsk paprikapulver, starkt

1 tsk salt

Peppar

1 msk olivolja

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Sil

Stavmixer

Gör så här

Rensa kikärtorna, täck över dem och blötlägg över natt i rikligt med vatten.

Häll kikärtorna och blötläggningvattnet i ett ohålat tillagningskärl så att kikärtorna täcks av vattnet. Tillsätt vitlösklyftorna, krydda med spiskummin och tillaga.

Häll kikärtorna i en sil, samla upp 125 ml av vätskan och låt allt svalna.

Purea kikärtorna med vätskan, citronsaft och tahini med en stavmixer. Tillsätt så mycket vätska tills du får önskad konsistens. Smaka av med paprikapulver, salt, peppar och spiskummin.

Droppa över olivolja och servera.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 50 (15) minuter

Tips

Hummusen blir ännu godare om man drar av det yttre ljusa skalet på kikärtorna innan de pureas.

Potatisgratäng med bacon

Tillredningstid:

50 minuter

4 portioner

Till bacon med lök

100 g bacon | i strimlor

1 gul lök | in Streifen

2 vitlöksklyftor | i skivor

Till potatisgratängen

500 g potatis, fast | i ½ cm tjocka skivor

1 paprika, röd | i tunna strimlor

1 paprika, grön | i tunna strimlor

1 rosmarinkvist | bara barren, plockade

och finhackade

6 ägg, storlek L

Salt

Peppar

För formen

1 msk smör

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Stek bacon knaprig med lök i en belagd stekpanna och tillsätt vitlök i slutet. Ställ stekpannan åt sidan.

Smörj ett ohålat tillagningskärl. Lägg i potatis och bacon med lök inklusive stekfett, fördela och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Vispa ihop rosmarin med äggem, salt och peppar och rör ner i potatismassan. Täck över tillagningskärlet och låt stelna enligt tillagningssteg 2.

Servera gratängen varm eller kall skuren i bitar.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Tillbehör och grönsaker

Potatisbullar

Tillredningstid:

105–110 minuter

4 portioner

Till potatisbullarna

1 kg potatis, mjölig

2 ägg, storlek M

Salt

Muskot

50 g vetemjöl, typ 405

50 g potatisstärkelse

För formen

1 msk smör

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Potatispress

Gör så här

Skölj potatisen och tillaga i ett hålat tillagningskärl enligt tillagningssteg 1.

Skala den varma potatisen och pressa den genast genom en potatispress.

Blanda ner ägg i potatisdegen och krydda med salt och muskot. Rör ner vetemjöl och potatisstärkelse.

Forma en rulle av degen, dela i 12 bitar och forma bullar.

Smörj ett hålat tillagningskärl, lägg i potatisbullarna och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 28–34 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15–18 minuter

Potatismos

Tillredningstid:

40–45 (30–35) minuter

4 portioner

Ingredienser

1 kg potatis, mjölig | skalad och delad i fyra delar

250 g grädde

100 ml grönsaksbuljong

20 g smör

Salt

Peppar

Gärning

1 msk persilja | finhackad

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Ohålat tillagningskärl

Potatispress

Gör så här

Lägg potatisen i ett hålat tillagningskärl.

Håll grädde och grönsaksbuljong i ett ohålat tillagningskärl under potatisen och tillaga.

Pressa potatisen genom potatispressen och rör slät med vätskan från grädden och grönsaksbuljongen. Rör i smör och smaka av purén med salt och peppar.

Strö över persilja och servera.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 15–17 (5–6) minuter

Tips

Istället för vätskan kan du använda 25 g torkad, blötlagd karljohansvamp samt blötläggningssvetskan. Finhacka sedan svampen och rör ner i purén.

Tillbehör och grönsaker

Potatissufflé

Tillredningstid:

80–85 (75–80) minuter

4 portioner

Ingredienser

300 g potatis, mjölig | tärnad

3 ägg, storlek M

30 g körvel | grovhackad

150 g gräddfil

100 g ärtor, djupfrysta

Salt

Peppar

Muskot

50 g parmesanost, riven

För formen

1 msk smör

1 msk Maizena majsstärkelse

Tillbehör

Hålat tillagningskäril

Potatispress

4 suffléformar

Gör så här

Tillaga potatisen i ett hålat tillagningskäril enligt tillagningssteg 1.

Pressa potatisen med en potatispress.

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ihop äggula, körvel, gräddfil och ärtor, salta och peppra.

Vispa äggvitan hårt och vänd ner den.

Smörj suffléformarna, strö över Maizena majsstärkelse och lägg i massan. Strö över parmesanost.

Ställ suffléformarna i tillagningskärilet och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 9–10 (4–5) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 30–35 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Pumparisotto

Tillredningstid:

30 minuter

6 portioner

Ingredienser

300 g risottoris

60 g smör

2 vitlöksklyftor | fintärnade

1 lök, liten | fintärnad

70 ml vitt vin

625 ml kycklingbuljong

500 g pumpakött | i 1 cm stora tärningar

85 g parmaskinka (prosciutto) | finhackad

1 citron | bara skalet

20 g oregano, färsk | finhackad

75 g spenatblad, färska

50 g parmesan, riven

70 g mascarpone

Salt

Peppar

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg risottoris, smör, vitlök, gul lök, vitt vin, kycklingbuljong, pumpa, parmaskinka och citronskal i ett ohålat tillagningskärl. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Rör ner spenat, parmesan och mascarpone i risottoriset.

Automatikprogram:

Tillaga enligt automatikprogrammet.

Manuell:

Tillaga enligt tillagningssteg 2.

Smaka av med salt och peppar före servering.

Inställning

Automatikprogram

Ris | Rundkornigt ris | Pumparisotto

Programtid: 20 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 19 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 1 minut

Tillbehör och grönsaker

Linssallad

Tillredningstid:

25 minuter

6 portioner

Till salladen

1 gul lök | hackad

180 g morötter | i 5 cm smala långa strimlor

50 g aprikoser, torkade | i små bitar

200 g linser, röda

1 kardemummakapsel

1 lagerblad

1 kanelstång

2–3 knivsuddar koriander, mald

Salt

Peppar

300 ml grönsaksbuljong

Till dressingen

150 g naturyoghurt, 3,5 % fett

2 tsk olivolja

1 tsk limejuice

Peppar

2 tsk honung

½ huvud plocksallad (å 350 g) | i tunna strimlor

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Blanda gul lök, morötter och aprikoser med linser i ett ohålat tillagningskärl.

Tillsätt kryddor, salta och peppra, håll över grönsaksbuljong och ånga.

Rör ihop naturyoghurt, olivolja och limejuice och smaka av med salt, peppar och honung.

Låt linssalladen svalna en kort stund, ta bort kardemummakapseln, lagerbladet och kanelbarken.

Rör i plocksalladen, servera varm och droppa över dressingen.

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10–12 minuter

Morötter med glaserad schalottenlök

Tillredningstid:

25 minuter

4 portioner

Ingredienser

500 g morötter | i skivor

4 schalottenlökar | skalade och delade

2 msk smör

Salt

Peppar

1 msk persilja | hackad

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg morötterna i ett hålat tillagningskärl.

Lägg schalottenlöken med smöret i ett ohålat tillagningskärl och täck över. Tillaga båda tillagningskärl samtidigt.

Lägg morötterna i schalottenlöken, salta och peppra.

Strö över persilja och servera.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 6 (3) minuter

Tillbehör och grönsaker

Pilaff

Tillredningstid:

35 (20) minuter

6 portioner

Ingredienser

4 schalottenlökar | fintärnade

2 vitlöksklyftor | hackade

200 g morötter | i tunna skivor

1 chilli, röd | i skivor

3 kardemummakapslar

1 lagerblad

250 g bulgur

Salt

600 ml grönsaksbuljong

3 msk smör

2 msk persilja, slät | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg schalottenlök, vitlök, morötter och chilli i ett ohålat tillagningskärl.

Tryck lätt till kardemummakapslarna, lägg dem med lagerblad och bulgur samt de övriga ingredienserna i tillagningskärlket, häll i grönsaksbuljong och tillaga.

Ta bort kryddorna från pilaffen och luckra upp med en gaffel.

Rör i smör och persilja och servera pilaffen varm.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 20 (6) minuter

Svampfyllda jästbollar med pumpasås

Tillredningstid:

60 minuter

4 portioner

Till bollarna

20 g jäst, färsk

150 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen

300 g vetemjöl, typ 405

1 nypa socker

1 tsk salt

1 ägg, storlek M | bara äggulan

30 g smör | mjukt

Till svampmassan

400 g champinjoner | skurna i små bitar

2 msk smör

1 gul lök, liten | hackad

Salt

Peppar

Muskot

15 g persilja | hackad

Till pumpasåsen

1 hokkaidopumpa (å 1 kg)

1 gul lök, liten | hackad

150 ml äppeljuice

150 ml grönsaksbuljong

250 ml spad

För bearbetning

2 msk vetemjöl, typ 405

För formen

1 msk smör

Till berikning

100 g crème fraîche

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Hålat tillagningskärl

Sil, fin

Stavmixer

Gör så här

Sila vetemjöl i en skål. Lös upp jästen i mjölk och tillsätt. Rör ner socker, salt, äggula och smör och knåda ca 7 minuter till en slät deg. Forma degen till en kula. Ställ degen i en öppen skål i ugnsutrymmet och låt jäsa enligt tillagningssteg 1.

Dunsta champinjonerna till svampmassan portionsvis i hett smör tills vätskan kokat bort helt. Fräs löken tillsammans med den sista portionen, krydda ordentligt med salt, peppar och muskot. Rör ner två tredjedelar av persiljan och låt svalna.

Skala pumpan, dela den och ta bort kärnorna och det fibriga innanmätet. Tärna fruktköttet och lägg i ett ohålat tillagningskärl tillsammans med lök, äppeljuice och grönsaksbuljong. Krydda med salt och peppar. Skjut in tillagningskärlet i den övre delen av ugnsutrymmet.

Strö över mjöl på en bänkskiva. Dela jästdegen i 8 portioner och forma dem till kulor. Tryck kulorna platta och kavla ut till degplattor med en diameter på 13 cm. Lägg 1 msk av svampmassan på varje degplatta och forma till kulor. Täck över degen och låt den jäsa i 15 minuter till.

Smörj ett hålat tillagningskärl och lägg i kulorna. Skjut in tillagningskärlet under tillagningskärlet med pumpan och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Tillbehör och grönsaker

Låt pumpan rinna av och samla upp vätskan. Purea pumpan med den uppsamlade vätskan i tillagningskärlet med en stavmixer och tillsätt crème fraîche. Smaka av och rör vid behov ner ytterligare vätska.

Servera pumpasåsen till jästbollarna och garnera med resten av svampen och persiljan.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 40 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Schweizisk polenta

Tillredningstid:

15–35 minuter

Till 1 porslinsform, volym 2 liter

Ingredienser

500 ml fågelbuljong

500 ml mjölk, 3,5 % fett

2 tsk salt

1 knivsudd peppar

20 g smör

250 g polenta (fin, medel, grov)

Tillbehör

Porslinsform, 2 l innehåll

Galler

Gör så här

Häll i fågelbuljong, mjölk, salt, peppar och smör i porslinsformen. Sätt porslinsformen på gallret i ugnstrymmet. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Automatikprogram:

Rör ner polentan i vätskan enligt programmet och rör om.

Manuell:

Häll långsamt i polentan i vätskan under omrörning och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Rör om efter halva tillagningstiden och tillaga färdigt.

Rör till slut om polentan ordentligt igen.

Inställning

Automatikprogram

Spannmål | Polenta | Polenta fin/Mellanstor/a/Grov/

Programtid beroende på vald polenta-sort:

7/23/29 minuter (fin, medel, grov)

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

Polenta, fin: 4 minuter

Polenta, medel: 20 minuter

Polenta, grov: 26 minuter

Tips

Du kan använda vatten istället för fågelbuljong.

Tillbehör och grönsaker

Fårost med zucchinitäcke

Tillredningstid:

35–40 minuter

4 portioner

Ingredienser

1 zucchini (à 200 g)

200 g fårost

Salt

Peppar

1 msk olivolja

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Skär zucchinin på längden i tunna skivor, lägg dem i ett hålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Skär fårosten i 2 cm breda strimlor och krydda med peppar och salt.

Ta ut zucchiniskivorna ur tillagningskärlet. Linda zucchiniskivorna runt fårosten och krydda med peppar och salt. Droppa över olivolja och lägg i ett hålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 1 minut

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3 minuter

Stuvad gurka

Tillredningstid:

55–60 (50–55) minuter

4 portioner

Ingredienser

2 gula lökar | tärnade

200 g bacon, mager | tärnad

6 gurkor (à 500 g)

400 g gräddfil

1 msk dill |hackad

1 nypa socker

Salt

Peppar

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg lök och bacon i ett ohålat tillagningskärl, täck över och dunsta enligt tillagningssteg 1.

Skala gurkorna, dela dem, gröpa ur kärnorna med en sked och skär gurkorna i tunna skivor. Lägg gurkorna och gräddfilen i baconet samt löken.

Krydda med dill, socker, salt och peppar och fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Smaka av med salt och peppar igen efter tillagningen och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 4 (2) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15–20 minuter

Tips

Du kan använda salladsgurkor istället för inlagda gurkor.

Tillbehör och grönsaker

Semmelknödel

Tillredningstid:

110–115 minuter

4 portioner

Till semmelklödel

8 småfranska | i ½ cm stora tärningar

500 ml mjölk, 3,5 % fett

1 gul lök | tärnad

20 g smör

2 ägg, storlek M

1 msk persilja | hackad

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 4 (2) minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15–18 minuter

Till smörjning

Smör

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Värm mjölk i ett ohålat tillagningskärl enligt tillagningssteg 1.

Häll mjölken över småfranskorna och låt dra en halvtimme.

Lägg löken med smöret i ett ohålat tillagningskärl, täck över med aluminiumfolie och dunsta enligt tillagningssteg 2.

Lägg den dunstade löken, ägg och persilja till småfranskorna och blanda.

Forma 12 semmelknödlar av degen med fuktade händer, smörj ett hålat tillagningskärl, sätt i semmelklödlarna och tillaga enligt tillagningssteg 3.

Inställning

Tillagningssteg 1

95 °C; 2–3 minuter

Tomater på grekiskt vis

Tillredningstid:

25–30 minuter

4 portioner

Ingredienser

4 tomater | delade på tvären

2 vitlöksklyftor | finhackade

Salt

Peppar

4 stjälkar basilika | finhackade

100 g fårost | fintärnad

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Sätt tomaterna med snittytan uppåt i ett ohålat tillagningskärl.

Bred på vitlöken på snittytan på tomaterna. Krydda med salt och peppar.

Fördela basilika på fomatthalvorna.

Lägg fårosten på tomaterna och tillaga.

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3–4 minuter

Tillbehör och grönsaker

Fyllda zucchiniåtar

Tillredningstid:

40 minuter

4 portioner

Fyllning

1 gul lök, röd | hackad

1 vitlöksklyfta | hackad

½ spetspaprika (à 80 g), röd | fintärnad

40 g oliver, svarta, urkärnade | hackade

75 g oliver, gröna, urkärnade | hackade

150 g fetaost | smulad

6 timjankvistar | avplockade blad

100 g gräddfil

Peppar

2 tsk citronsaft

Till zucchini

4 zucchini (à 320 g)

Salt

Garnering

1 msk persilja | hackad

2 timjankvistar | bladen avplockade

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Blanda lök, vitlök, spetspaprika, oliver, fetaost och timjan med gräddfil. Smaka av med peppar och citronsaft.

Dela den oskalade zucchini på längden och gröpa ur den med en liten sked. Salta zuchiniskeppen lätt inuti, fyll med fetaostmassan, sätt dem i ett hålat tillagningskärl och tillaga.

Garnera med persilja och timjan och servera.

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10–12 minuter

Tips

Använd gärna spetspaprika istället för zucchini.

Fisk är balsam för kropp och själ. Havsfisk innehåller rikligt med jod, vitaminer och protein av hög kvalitet samt hälsosamma omega-3-fettsyror som är bra för hälsan och som förbättrar koncentrationsförmågan, minnet och sinnestämningen. Fiskrätter utgör en kalori-snål kost, är mångsidig och raffinerad och får komplimanger från alla sidor. Med så mycket matglädje är det roligt att fastställa att livsmedelsverket i Tyskland rekommenderar att äta fisk två gånger i veckan.

Fisk

Guldsparid med grönsaker

Tillredningstid:

50 minuter

4 portioner

Ingredienser

1 apelsin, obehandlad

2 vitlöksklyftor | pressade

1 knippe basilika (à 30 g) | finhackade blad

3 msk olivolja

Salt

Peppar

250 g zucchini | i 5 cm långa, tunna stavar

250 g blekselleri | i 5 cm långa, tunna stavar

400 g morötter | i 5 cm långa, tunna stavar

4 guldsparider (à 450 g), rensade

Tillbehör

2 hålade tillagningskärl

Gör så här

Skölj apelsinen i hett vatten, torka, riv skalet fint och pressa ut saften. Blanda vitlök med basilika, apelsinskal, 3–4 msk apelsinjuice, olivolja, salt och peppar.

Fördela zucchini, blekselleri och morötter i 2 hålade tillagningskärl, salta och peppra lite grand.

Droppa 1 msk basilikasås i buken på varje guldsparid och salta dem utvändigt. Lägg guldspariderna på grönsakerna och tillaga.

Servera guldspariderna och grönsakerna med resten av basilikasåsen.

Inställning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 25–30 minuter

Fiskcurry med persika

Tillredningstid:

50–55 minuter

4 portioner

Till fisken

400 g mal, rensad | tärnad

3 msk sojasås

1 msk limejuice

Salt

Peppar

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Till curryn

10 g ingefära | finriven

1 vitlöksklyfta | finhackad

1 chilli | urkärnad och finskuren

2 msk riven kokos

200 ml kokosmjölk

2 msk curry

1 knippe stjäklök (à 150 g) | i tunna skivor

2 persikor, mogna | skalade | tärnade

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Krydda malen med sojasås, limejuice, salt och peppar.

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

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

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Fisk

Forell i vitvinsspad

Tillredningstid:

35–40 minuter

4 portioner

4 foreller, hela (à 250 g), rensade

450 ml vitt vin, torrt

150 ml balsamicoättika, vit

150 ml vatten

1 citron, obehandlad | bara skalet

120 g morötter | i skivor

Salt

Peppar

4 persiljakvistar

4 timjankvistar

1 tsk pepparkorn, svarta

7 kryddnejlikor

Garnering

75 g smör

1 citron, obehandlad | i skivor

Tillbehör

Ohålat tillagningskär

Gör så här

Lägg forellerna i ett ohålat tillagningskär, fördela vitt vin, balsamicoättika, vatten, citronskal, morötter, örter och kryddor över forellerna och tillaga.

Värm upp smör i 6 msk spad efter tillagningen, håll smörblandningen över forellerna och garnera med citronskivor.

Inställning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 12–15 minuter

Lax med purjolök och vitvinssås

Tillredningstid:

45 (40) minuter

4 portioner

Till laxen med purjolök

2 stänger purjolök (å 200 g) | i tunna ringar

2 schalottenlökar

1 msk smör

500 g laxfilé, rensad

Salt

Peppar

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 4 (2) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 6 minuter

Till vitvinssåsen

125 ml vitt vin, torrt

4 msk fiskspad

30 g smör | kallt

Garnering

1 msk dill | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg purjolöken och schalottenlöken tillsammans med smöret i ett ohålat tillagningskärl, täck över och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Skär laxfilén i 4 portioner och lägg den på purjolöken och schalottenlöken. Krydda med salt och peppar och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Värm upp det vita vinet i en kastrull, rör ner smörklickar, salta och peppra och håll blandningen över laxfilén med purjolöken.

Garnera med dill och servera.

Fisk

Musslor i sås

Tillredningstid:

40 minuter

4 portioner

Till såsen

2 schalottenlökar | fintärnade

3 vitlöksklyftor | fintärnade

1 tomat, stor | fintärnad

125 ml vitt vin

350 ml tomat, passerade

180 g bacon | i strimlor

1 nypa saffran

1 skvätt tabasco

1 citron | en stor klyfta

3 stjälk persilja

6 timjankvistar

Till musslorna

700 g musslor, rensade

Salt

Pepparkorn, svarta | färskmalda

Garnering

2 msk persilja | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Köksgarn

Gör så här

Lägg schalottenlök, vitlök, tomat, vitt vin, passerade tomat, bacon, saffran, tabasco och citronklyfta i ett ohålat tillagningskärl.

Bind ihop persilja och timjan och tillsätt, täck över tillagningskärlet. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Automatikprogram:

Lägg musslorna i såsen enligt programmet och fortsätt tillagningen utan lock.

Manuell:

Lägg musslorna i såsen enligt tillagningssteg 2 och fortsätt tillagningen utan lock.

Ta bort örterna, pressa citronen, smaksätt med salt och peppar.

Garnera med persilja och servera.

Inställning

Automatikprogram

Musslor | Musslor i sås

Programtid: 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Marulk med karljohansvampsås

Tillredningstid:

45 (40) minuter + 12 timmar blötläggning

4 portioner

Ingredienser

30 g karljohansvamp, torkade

100 g schalottenlökar | tärnade

20 g smör

4 marulkfiléer (à 150 g) | utan skinn

1 citron | bara saften

150 ml grönsaksbuljong

2 msk vitt vin, torrt

150 g gräddfil

50 g grädde

Salt

Peppar

Tillbehör

2 ohålade tillagningskärl

Gör så här

Blötlägg svampen över natt, låt sedan rinna av och skär i små bitar.

Lägg schalottenlöken tillsammans med smöret i ett ohålat tillagningskärl, täck över och dunsta enligt tillagningssteg 1.

Tillsätt svampen och låt stå i 2 minuter.

Droppla citronsaften över fisken. Häll allt i ett ohålat tillagningskärl tillsammans med grönsaksbuljong och vitt vin och tillaga enligt tillagningssteg 2. Håll marulken varm.

Gör en sås av spad, schalottenlök, gräddfil och grädde på hällen. Krydda med salt och peppar och häll såsen över marulken.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 4 (2) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 8–10 minuter

Fisk

Tonfisk på tomatrix

Tillredningstid:

55 (105) minuter + 4 timmars marinering

4 portioner

Till marinaden

1 knippe citrontimjan (à 30 g)

2 vitlöksklyftor

2 schalottenlökar

80 ml olivolja

5 pepparkorn, svarta

Till tonfisken

4 tonfisksteaks (à 125 g), rensade

Till tomatrixet

500 g tomater

200 g matrix

1 tsk senapskorn

250 ml grönsaksbuljong

1 msk tomatpuré

Salt

Peppar

100 g ärtor, djupfrysta

Garnering

5 stjälkar basilika | finhackade

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Plocka av bladen på citrontimjan. Ställ några blad åt sidan för garnering. Skala vitlök och schalottenlök, finhacka tillsammans med citrontimjan och rör ihop med olivolja och pepparkorn.

Lägg tonfisken i marinaden, täck över och marinera 4 timmar i kylskåp.

Snitta kors i tomaterna och ånga i ett hålat tillagningskärl enligt tillagningssteg 1.

Låt tomaterna svalna en kort stund, ta bort skinnet och skär i tärningar.

Lägg matrixet, senapskornen och grönsaksbuljongen med tomatpurén i ett ohålat tillagningskärl, salta och peppra och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Rör ner tomater och ärtor i matrixet, lägg på tonfisken, salta lätt, håll över marinaden och tillaga enligt tillagningssteg 3.

Strö över citrontimjan och basilika och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 1 minut

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 12 (6) minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Köttretter som har tillagats med Miele's ångugn blir särskilt möra, saftiga och delikata, och de lyckas alltid. Näringsämnen – som högvärdigt protein, vitaminer och mineraler i fågelkött, vitamin B i fläskkött och den höga järnandelen i nötkött – bevaras i maten. Vid ångtillagning av kött uppstår ett extrakt av kött och fett som lämpar sig utmärkt för fond till en sås. Om du vill ha bryning måste köttbitarna först brynas på hällen och sedan tillagas färdiga med ånga.

Kött

Köttbullar med salladskål

Tillredningstid:

40 minuter

4 portioner

Till köttbullarna

15 g ingefära | smulad

2 vitlöksklyftor | pressade

750 g köttfärs, fläskkött

1 tsk kinesiskt 5-kryddor-pulver

½ tsk kanel, mald

2 msk sojasås

Salt

Till salladskålen

100 g morötter | i tunna stavar

1 salladskål (à 750 g) | delade i blad

200 g kinesiska äggnudlar (mie nudlar)

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Ohålat tillagningskärl

Sil

Gör så här

Knåda ihop ingefära och vitlök med köttfärs, kinesiskt 5-kryddors-pulver, kanel och sojasås, krydda med salt och forma 32 bullar.

Fördela morötter och salladskål i ett hålat tillagningskärl, lägg på köttbullarna och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Lägg de kinesiska äggnudlarna i ett ohålat tillagningskärl. Häll på vatten tills de kinesiska äggnudlarna är täckta. Ställ dem till köttbullarna i ugnsutrymmet och grädda enligt tillagningssteg 2.

Låt de kinesiska äggnudlarna rinna av genom en sil. Anrätta med salladskål, morötter och köttbullar i skålar och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 6–7 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 6–7 minuter

Kycklingbröstfilé med torkade tomater

Tillredningstid:

35–40 minuter

4 portioner

Till kycklingbröstfiléerna

4 kycklingbröstfileér (à 150 g), rensade

Salt

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Till färskostfyllningen

75 g färskost, extra helfet

30 g crème fraîche

15 g basilika

15 g oregano

Salt

Peppar

Koriander

50 g tomater, torkade, inlagda i olja

Tillbehör

Sil

Hålat tillagningskärl

4 träspett

Gör så här

Skär upp en öppning i sidan på kycklingbröstfilén och salta.

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

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

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

Lägg i ett hålat tillagningskärl och tillaga.

Kött

Finhackad kyckling med paprika

Tillredningstid:

55–60 minuter + 15 minuter marinerings

4 portioner

Till den finhackade kycklingen

3 kycklingbröstfileér (à 150 g), rensade

2 paprikor, röda | i smala strimlor

Till marinaden

3 msk olja

2 tsk paprikapulver, starkt

3 tsk curry

Till såsen

100 g grädde

100 g crème fraîche

Salt

Peppar

Curry

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Skär kycklingbröstfiléerna i 1 cm breda strimlor. Lägg paprikan med köttet i ett ohålat tillagningskärl.

Blanda en marinad av olja, paprikapulver och curry och marinera köttet i 15 minuter.

Rör ihop crème fraîche med grädde, salta och peppra. Häll det över köttet och grönsakerna och tillaga.

Smaka av med salt, peppar och curry igen efter tillagningen.

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 12–14 minuter

Kalvfilé med örter

Tillredningstid:

55 (35) minuter

4 portioner

Ingredienser

600 g kalvfilé, rensad

Salt

Citronpeppar

½ knippe persilja (à 30 g)

½ knippe körvel (à 15 g)

½ knippe basilika (à 15 g)

½ knippe dragon (à 15 g)

2 tsk kapris

100 ml vitt vin, torrt

100 ml grönsaksbuljong

¼ citron, obehandlad | bara skalet | rivet

100 g grädde

1 msk vatten

1 msk Maizena majsstärkelse

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Rivjärn, fint

Sil

Gör så här

Gnid in kalvfilén med salt och citronpeppar och lägg i ett ohålat tillagningskärl.

Skölj örterna, torka dem, plocka av bladen och ställ åt sidan. Lägg örtstjälkarna med kapris till kalvfilén, håll över vitt vin och grönsaksbuljong och tillaga.

Finhacka under tiden örtbladen och mixa med citronskalet.

Ta ut kalvfilén efter tillagningen och håll den varm. Sila spadet och håll det i en kastrull, tillsätt grädde och koka upp.

Låt småkoka ca 5 minuter och smaka sedan av. Rör ner stärkelse i vatten för att binda såsen efter behov.

Vänd kalvfilén i örterna med citronskalet.

Skär upp kalvfilén och servera med såsen.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 25–30 (15) minuter

Kött

Kålrullader

Tillredningstid:

85 minuter

4 portioner

Till vitkålen

1 vitkålshuvud (à 1,2 kg)

Fyllning

2 småfranskor

1 gul lök | fintärnad

30 g skirat smör

450 g köttfärs, hälften nötkött, hälften fläskkött

1 ägg, storlek M

2 vitlöksklyftor | finhackade

Salt

Peppar

Mejram

2 tsk persilja | hackad

Grönsaker

4 schalottenlökar | fintärnade

2 vitlöksklyftor | finhackade

2 paprikor (à 175 g), gula | grovtärnade

2 paprikor (à 175 g), röda | grovtärnade

100 g syrad grädde

1 citron | bara saften

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Stavmixer

Gör så här

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

Lossa de yttre bladen och lägg ut dem på arbetskvivan.

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

Fräs löken i skirat smör.

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

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

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

Ta ut kålrulladerna ur det ohålade tillagningskärlet och håll dem varma.

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

Automatikprogram och manuell:
Lägg kålrulladerna i paprikasåsen och tillaga färdigt enligt tillagningssteget.

Inställning

Automatikprogram och manuell

Blanchera vitkålen

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tid: 10–15 minuter

Inställning

Automatikprogram

Tillaga kålrulladerna

Kött | Nöt | Kåldolmar

Programtid: 30 minuter

Manuell

Tillaga kålrulladerna

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 30 minuter

Automatikprogram och manuell

Avsluta tillagningen

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Kött

Bräserat lamm med katrinplommon

Tillredningstid:

100 (70) minuter

4 portioner

Till lammet

800 g lammkött, (lår), rensat | tärnat

För stekning

4 msk skirat smör

Till lammfonden

3 lökar, röda | i klyftor

Salt

½ tsk kanel, mald

½ tsk spiskummin, mald

½ tsk koriander, mald

½ tsk cayennepeppar, mald

150 ml lammfond

3 lagerblad

Till katrinplommonen

600 g morötter | i skivor

1 citron, obehandlad | delad i åtta delar

250 g katrinplommon

Couscous

200 g couscous

Till sesamyoghurten

30 g sesamfrön

2 vitlöksklyftor | pressade

300 g naturyoghurt, 3,5 % fett

Garnering

2 kvistar koriander, färsk

Tillbehör

Ohålat tillagningskäril

Gör så här

Värm upp det skirade smöret i en stekpanna och bryn lammet portionsvis på alla sidor.

Lägg lammköttet med löken i ett ohålat tillagningskäril, krydda med salt, kanel, spiskummin, koriander och cayennepeppar. Slå på lammfond, tillsätt lagerbladen och tillaga lammköttet enligt tillagningssteg 1.

Ställ lite citronsaft till sesamyoghurten åt sidan.

Lägg i morötterna och citronen med katrinplommonen till lammköttet efter stekningen och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Tillsätt couscous efter tillagningen och koka den mjuk enligt tillagningssteg 3.

Rosta under tiden sesamfröna lätt i en stekpanna utan fett. Rör ihop vitlök med naturyoghurt och sesamfrön, smaka av med salt och citronsaft.

Ta bort lagerbladen efter tillagningen, smaka av med lite salt och kryddor, garnera med korianderkvistar och servera med sesamyoghurt.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 35 (17) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 20 (8) minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 5 (2) minuter

Lammfilé med gröna bönor

Tillredningstid:

50 minuter

4 portioner

Till bönorna

750 g gröna bönor

1 knippe kyndel (à 30 g)

1 lök, röd | finhackad

Salt

30 g smör

100 ml lammfond

250 g körsbärstomater

Till lammfilén

4 lammfiléer (à 150 g), rensade

2 vitlöksklyftor | pressade

Peppar

För stekning

3 msk olivolja

Till stekskyn

4 msk balsamicoättika

100 ml lammfond

För bindning

1 msk vatten

1 msk Maizena majsstärkelse

För avsmakning

1 nypa socker

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg bönorna med kyndel och lök i ett ohålat tillagningskärl och salta. Fördela smörklickar ovanpå, ös på lammfond och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Gnid in lammfilén med vitlök, salt och peppar. Värm upp olivolja i en panna och bryn lammfilén på alla sidor. Ta ut lammfilén ur pannan. Red av stekskyn med balsamicoättika och lammfond.

Lägg lammfilén och körsbärstomaterna i bönorna, håll över steksky och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Häll såsen från bönorna i en kastrull och koka upp. Smaka av med balsamicoättika, salt, peppar och socker. Rör ner stärkelse i vatten så att såsen tjocknar lite grand.

Servera med lamfiléer och bönorna.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8–10 minuter

Kött

Fyllt kalkonbröst

Tillredningstid:

120 (90) minuter

6 portioner

Till aprikosmassan

1 gul lök | hackad

120 g torkade aprikoser | tärnade

1 msk smör

50 ml sherry, torr

Salt

Cayennepeppar

Till kalkonbröset

1 kalkonbröst (å 1,5 kg), rensat

Grönsaker

1 kg morötter | i tjocka skivor

2 knippen stjäklök (å 150 g) | i tunna skivor

Peppar

Fyllning

100 g färskost, extra helfet

1 tsk honung

100 g bacon. i skivor

För stekning

3 msk solrosolja

Till steksken

100 ml sherry, torr

100 ml kycklingbuljong

100 g grädde

30 ml sherry, torr

1 msk vatten

1 msk Maizena majsstärkelse

Tillbehör

2 ohållade tillagningskär

Hushållsfolie

Köksgarn

Köttklubba

Gör så här

Blanda lök och aprikos med smör, sherry, salt och cayennepeppar i ett ohålat tillagningskär och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Skär upp en så stor flat köttskiva som möjligt i kalkonbröset. Klubba den platt i hushållsfolie, salta och peppra.

Lägg morötter och stjäklök i ett ohålat tillagningskär, salta och peppra.

Låt aprikosmassan svalna lite grand, blanda med färskost och smaka av med salt, cayennepeppar och honung. Bred på massan på steken och fördela baconskivorna ovanpå. Rulla ut steken, bind fast med köksgarn och bryn den ordentligt på alla sidor i het solrosolja.

Sätt det fyllda kalkonbröset på grönsakerna i tillagningskärlet. Red av steksken med sherry och kycklingbuljong, håll den över grönsakerna och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Häll steksken i en kastrull, tillsätt grädde och koka upp. Låt småkoka i 5 minuter, smaka av med salt, peppar och sherry. Rör ner stärkelse i vatten för att binda såsen.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningsstid: 4 (2) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningsstid: 80–90 (55–60) minuter

Oxfile

Tillredningstid:

40–90 minuter

4 portioner

Ingredienser

450–650 g oxfile, rensad | i ett stycke eller medaljonger

3 msk olja

250 g syrad grädde

70 g majonnäs

3 tsk pepparrotskräm

2 tsk senap, grovkorning

3–4 tomater, torkade | finhackade

Salt

Peppar

1–2 baguettebröd | delade på längden

Garnering

100 g ruccola

Tillbehör

Köksgarn

Ohålat tillagningskär

Gör så här

Bind ihop oxfilen (stycket eller medaljongerna) tills du får jämntjocka bitar.

Värm olja i en stekpanna och bryn oxfilen gyllenbrun (stycket eller medaljongerna) i ett ohålat tillagningskär och tillaga enligt automatikprogrammet eller manuella inställningar.

Låt oxfilen (stycket eller medaljongerna) vila 5–10 minuter efter stekning. Rör under tiden ihop syrad grädde, majonnäs, pepparrotskräm, senap, tomater, salt och peppar och bred massan på baguettehalvorna.

Skär oxfilen (medaljongerna) i mycket tunna skivor och lägg dem på baguettehalvorna. Garnera med ruccola.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Oxfile |

Bit/Medaljonger

Programtid för ett stycke: 60 minuter

Programtid för medaljonger: 20 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur för alla köttstorlekar:

53/63/75 °C | Rare/Medium/Done

Tillagningstid:

För ett stycke: 70/60/50 minuter |

Rare/Medium/Done

För 1 cm tjocka medaljonger: 10 minuter

För 2 cm tjocka medaljonger:

30/20/20 minuter |

Rare/Medium/Done

För 3 cm tjocka medaljonger:

40/30/30 minuter |

Rare/Medium/Done

Tips

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

Kött

Pocherad oxfilé med grönsaker

Tillredningstid:

50 (45) minuter

2 portioner

Grönsaker

250 ml oxbuljong

200 g morötter | i lagom stora bitar

200 g blomkål | i buketter

2 zucchini (à 200 g) | i lagom stora bitar

8 stjäklökar | utan de gröna delarna

100 g sockerärter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 4 (2) minuter

Till oxfilén

500 g oxfilé, köksfärdig

Persilja | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

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

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

Ta ut grönsakerna ur grönsaksspadet och ställ varmt.

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

Anrätta köttet med grönsakerna, strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 8 (4) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Hackat oxkött

Tillredningstid: 250 minuter

8 portioner

Ingredienser

30 g smör

3 msk olja

1,2 kg nötkött, rensat | hackat

Salt

Peppar

500 g gula lökar | fintärnade

2 lagerblad

4 kryddnejlikor

1 msk socker, brunt

2 msk vetemjöl, typ 405

1,2 l oxbuljong

70 ml ättika

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Värm upp smör i en panna. Häll i en skvätt olja och värm den så snart smörets bubblor lägger sig.

Krydda nötköttet med salt och peppar och stek det på alla sidor.

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

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

Tillsätt oxbuljongen och ättikan under omrörning tills en jämn sås bildas.

Lägg nötköttet i ett ohålat tillagningskärl och tillaga.

Krydda med salt och peppar och servera.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Pyttipanna

Programtid: 180 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 180 minuter

Kött

Oxkött i stekgryta

Tillredningstid:

150 minuter

4 portioner

Till oxköttet

60 g vetemjöl, typ 405

Peppar | färskmalad

1 kg nötkött (bog) | finhackat

3 msk olja

1 gul lök, stor | i tunna ringar

1 stång purjolök, stor | i tunna ringar

350 g morötter | tärnade

3 stänger selleri | tärnade

250 g champinjoner | delade i fyra delar

2–3 kvistar timjan

2 lagerblad

200 ml oxbuljong

200 ml svart öl

2 msk ketchup

Till bollarna

100 g vetemjöl, typ 405

3 g bakpulver

50 g skirat smör

1 tsk persilja | hackad

½ tsk gräslök | skuren

Salt

Pepparkorn, färskmalda

4–5 msk vatten | kallt

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Krydda vetemjölet med peppar och vänd oxköttet i mjölet.

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

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

Lägg sedan i champinjoner, timjan och lagerblad.

Tillsätt nötköttet, oxbuljong, svart öl och ketchup, koka upp kort och håll allt i ett ohålat tillagningskärl och täck över. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

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

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

Automatikprogram:

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

Manuell:

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

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Oxgryta med knödel

Programtid: 120 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 90 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 30 minuter

Kött

Saucisson

Tillredningstid:

25 minuter

Ingredienser

100–750 g saucisson

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg saucisson i ett hålat tillagningskärl och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Korv | Saucissonkorv

Välj inställning enligt mängd:

100–200 g

200–300 g

300–400 g

400–750 g

Programtid: 10–20 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 10–20 minuter

Fläskmedaljonger med champinjoner och äpple

Tillredningstid:

60 minuter + 3 timmars marinering

4 portioner

Till marinaden

1 gul lök, röd | hackad

4 msk Calvados

2 tsk senap, medelstark

150 ml äppeljuice

150 ml köttbuljong

Svartpeppar

Till fläskmedaljongerna

8 fläskmedaljonger (à 75 g)

Till fläskmedaljongerna med champinjoner och äpple

700 g champinjoner, bruna, små

4 äpplen, syrliga | i klyftor

För stekning

1 msk skirat smör

Till berikning och bindning av marinaden

150 g grädde

Salt

Peppar, färskmald

1 msk vatten

1 msk Maizena majsstärkelse

1, tsk hackad persilja

Tillbehör

Ohålat tillagningskär!

Sil

Gör så här

Rör ihop lök med calvados, senap, äppeljuice, köttbuljong och peppar för marinaden. Lägg fläskmedaljongerna i marinaden, täck över och marinera 3 timmar i kylskåp.

Fördela champinjoner och äpplen i ett ohålat tillagningskär!

Ta ut fläskmedaljongerna ur marinaden och låt rinna av väl i en sil.

Värm upp det skirade smöret i en stekpanna och bryn fläskmedaljongerna i 2 portioner kort på båda sidor.

Rör under tiden ner grädde i marinaden, salta och håll den över champinjon-äpple-grönsakerna. Sätt fläskmedaljongerna ovanpå, ös över stekskyet, peppra och tillaga.

Håll såsen i en kastrull och ställ fläskmedaljongerna och champinjon-äpple-grönsakerna i ugnsutrymmet en kort stund. Koka upp såsen, rör ner stärkelse i vatten så att såsen tjocknar lite grand. Smaka av.

Servera med fläskmedaljongerna, champinjon-äpple-grönsakerna och persilja.

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10–12 minuter

Kött

Tafelspitz (långkokt kött) med äpple-pepparrotssås

Tillredningstid:

155–165 (80–90) minuter

4 portioner

Till tafelspitz

200 g morötter | tärnade

200 g blekselleri | tärnad

50 g rotpersilja | tärnad

800 g Tafelspitz, rensad

2 tsk salt

5 pepparkorn

2 lagerblad

Grönsaker

250 g potatis, små, fast | i ovala stycken

250 g knippmorötter | i ovala stycken

250 g kålrabbi | i ovala stycken

Till såsen

2 äpplen, syrliga | grovt rivna

200 g gräddfil

1 knippe gräslök (à 20 g) | i rullar

1 msk pepparrot, riven

Peppar

Tillbehör

2 ohålade tillagningskär

Gör så här

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

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

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

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

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 110–120 (45–50) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 15 (8) minuter

Tafelspitz från Wien (långkokt kött)

Tillredningstid:

160 minuter

10 portioner

Ingredienser

2 kg Tafelspitz i ett stycke, rensat

2 gula lökar | halverade

1 knippe soppgrönsaker | i grova bitar

15 g libbsticka

7 pepparkorn

2 lagerblad

5 enbär

Salt

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

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

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

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

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

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Tafelspitz (långkokt kött)

Programtid: 150 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 150 minuter

Kött

Tikka Masala med ris

Tillredningstid:

60 minuter + 30 minuter marinering

4 portioner

Till kycklingen

4 vitlöksklyftor | fintärnade

2,5 cm ingefära | fintärnad

1 chilli, röd, stor | fintärnad

2 tsk spiskummin, mald

2 tsk koriander, mald

1 tsk gurkmeja

1 tsk paprikapulver

1 tsk Garam Masala

1 tsk salt

1½ mask olja

100 g naturyoghurt

500 g kycklingbröstfilé, rensad | tärnad

2 gula lökar | i strimlor

1 msk olja

1 msk smör

1 burk tomat, hackade (å 400 g)

1 msk tomatpuré

1 msk Mango Chutney

100 ml grädde

Till riset

300 g basmatiris

450 ml vatten

Garnering

½ knippe koriander | hackad

Tillbehör

2 ohållade tillagningskärl

Stavmixer

Gör så här

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

Dunsta löken glasig i olja och smör i 10–12 minuter. Lägg i kycklingbröstfilén och håll över marinaden och tillaga ytterligare 3–4 minuter på medelhög värme.

Tillsätt tomaterna, tomatpurén, mango chutneyn och grädden. Koka upp kort och håll över i ett ohålat tillagningskärl och täck med lock. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Lägg basmatiriset i ett ohålat tillagningskärl och håll över vatten.

Automatikprogram:

Tillsätt basmatiriset enligt programmet och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Tillsätt basmatiriset fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Garnera med koriander.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Fågel | Kyckling | Kyckling Tikka

Masala m. ris

Programtid: 30 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 15 minuter

Soppor och grytor

Som namnet redan antyder är tillredningen lika enkel som praktisk: En kast-rull räcker till för alla ingredienser för att tillaga kött, grönsaker, potatis med mera till en välsmakande, mättande huvudrätt. Den enkla tillredningen uppskattas även när mat till många personer ska tillagas. Och grytor är så underbart mångsidiga och de smakar lika gott som vegetarisk variant som med kött, korv, fisk eller musslor. I många kulturer är de – om mustiga, eller ädla – en fast beståndsdel på matsedeln.

Ragu på bönor och lamm

Tillredningstid:

55–60 (45–50) minuter

4 portioner

Ingredienser

500 g lammkött, rensat | fintärnat

2 msk solrosolja

1 gul lök | hackad

200 ml grönsaksbuljong

400 g potatis, fast | tärnad

200 g gröna bönor | halverade

3 morötter (à 60 g) | tärnade

1 rosmarinkvist | bara barren, hackade

300 ml grönsaksbuljong

Salt

Peppar

Garnering

2 stjäklökar | i tunna ringar

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Bryn lammköttet med solrosolja i en stekpanna. Tillsätt löken efter en kort stund och fräs. Red av med grönsaksbuljong.

Lägg lammköttet med spadet i ett ohålat tillagningskärl. Lägg potatis, gröns bönor, morötter och rosmarin och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Håll över resten av grönsaksbuljongen, krydda med salt och peppar och tillaga vidare enligt tillagningssteg 2.

Strö över stjäklök strax före servering.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 15 (7–8) minuter

Tillagningssteg 1

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Tips

Du kan använda nötkött, köttbullar eller korv istället för lammkött.

Soppor och grytor

Fiskgryta

Tillredningstid:

35–40 minuter

4 portioner

Till fisken

500 g uerfilé, rensad

2 msk citronsaft

Salt

200 g morötter | tärnade

200 g ärtor

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 4 minuter

Till såsen

100 g crème fraîche

100 g grädde

2 msk vitt vin, torrt

1 msk Maizena majsstärkelse

Peppar

Socker

1 msk dill | finhackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Gnid in uerfilén med citronsaft och salt.

Lägg uerfilén i ett ohålat tillagningskärl. Lägg i morötterna och ärtorna till fisken och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Rör under tiden ihop alla övriga ingredienser till en sås och håll den över fisken efter avlöp tillagningstid och fortsätt tillagning enligt tillagningssteg 2.

Smaka av med salt och peppar före servering.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Gulaschsoppa

Tillredningstid:

125 minuter

4 portioner

Ingredienser

250 g potatis, fast

25 g skirat smör

200 g gula lökar | fintärnade

250 g nötkött (bog) | i 1–1,5 cm stora bitar

20 g vetemjöl, typ 405

20 g tomatpuré

Salt

Peppar

20 g paprikapulver, söt

3 vitlöksklyftor | hackade

1 msk mejram, torkad

1 knivsudd kummin, mald

1 msk ättika

1 l grönsaksbuljong

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Skala potatisen, skär den i ca 1 x 1 cm stora tärningar och lägg dem i en skål med kallt vatten så att de inte blir bruna.

Värm upp skirat smör i en stekpanna och rosta långsamt löken tills de får en gyllenbrun färg.

Lägg löken i ett ohålat tillagningskärl, tillsätt sedan nötköttet, vetemjöl, tomatpuré, alla kryddor samt ättika.

Ös över grönsaksbuljongen, rör ihop ordentligt och starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Automatikprogram:

Tillsätt potatisen enligt programmet och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Tillsätt potatisen och fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Smaka av med salt.

Inställning

Automatikprogram

Kött | Nöt | Gulaschsoppa

Programtid: 105 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 60 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 45 minuter

Soppor och grytor

Hönssoppa

Tillredningstid:
125 (90) minuter
6 portioner

Ingredienser

1 sopphöna (à 1,5 kg), rensad
200 ml vatten
1 kg soppgrönsaker
120 g soppnudlar
800 ml vatten
Salt
Peppar
1 msk persilja | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl
Sil

Gör så här

Lägg sopphönan med vatten i ett ohålat tillagningskärl.

Putsa soppgrönsakerna, skala dem, skär hälften i grova bitar och lägg dem till sopphönan och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Skär resten av soppgrönsakerna i små bitar, purjolöken i ringar, morötterna och bleksellerin i tunna stavar och ställ åt sidan.

Ta ut sopphönan ur vätskan efter att tillagningstiden är avlöpt, håll buljongen genom en sil och ös tillbaka i det ohålade tillagningskärlet.

Lossa köttet, skär i lagom stora bitar och lägg i det ohålade tillagningskärlet tillsammans med soppgrönsakerna, soppnudlarna och resten av vattnet, tillaga enligt tillagningssteg 2. Tillsätt vatten om soppan blir för tjock.

Krydda med salt och peppar, strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1
Temperatur: 100 (120) °C
Tillagningstid: 50 (25) minuter
Tillagningssteg 2
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid: 10 minuter

Tips

Du kan använda en broiler istället för sopphönan.

Potatissoppa

Tillredningstid:

50 (45) minuter

4 portioner

Ingredienser

180 g purjolök | i ringar

250 g potatis, mjölig | tärnad

500 ml grönsaksbuljong

Salt

Peppar

100 g grädde

2 tsk basilika | hackad

2 tsk persilja | hackad

2 tsk gräslök | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Stavmixer

Gör så här

Lägg purjolök och potatis i ett ohålat tillagningskärl tillsammans med grönsaksbuljong och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Purea soppan i tillagningskärlet med en stavmixer och smaka av med salt och peppar. Rör ner grädde och värm upp enligt tillagningssteg 2.

Blanda basilika, persilja och gräslök, strö det över soppan och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 16 (8) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Soppor och grytor

Australisk pumpasoppa

Tillredningstid:

35 minuter

4 portioner

Ingredienser

1 kg pumpakött | tärnat

400 g sötpotatis | tärnad

2 gula lökar | tärnade

250 ml kycklingbuljong

Salt

Peppar

Garnering

250 g chorizo | fintärnad

250 ml syrad grädde

10 g koriander, grön | hackad

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg pumpaköttet, sötpotatis och lök i ett hålat tillagningskärl.

Stek chorizon.

Purea grönsakerna, häll i kycklingbuljongen och cirka 250 ml av vätskan som samlats upp, rör om och smaka av med salt och peppar.

Häll soppan i en förvärmad soppskål. Garnera med syrad grädde, chorizo och grön koriander.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Pumpasoppa

Programtid: 25 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Krämig morotssoppa

Tillredningstid:

45–50 (40) minuter

4 portioner

Ingredienser

500 g morötter | tärnade

50 g gula lökar | tärnade

½ vitlöksklyfta | finhackad

40 g smör

750 ml grönsaksbuljong

1 tsk paprikapulver, söt

125 g syrad grädde

Salt

Peppar

Garnering

1 msk persilja | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Stavmixer

Gör så här

Lägg morötter, lök och vitlök med smör i ett ohålat tillagningskärl tillsammans med grönsaksbuljong och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Purea med en stavmixer i tillagningskärlet. Rör ner syrad grädde och värm upp morotssoppan enligt tillagningssteg 2.

Krydda med salt och peppar, strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 12–15 (6–8) minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 2 minuter

Soppor och grytor

Ris-kött

Tillredningstid:

90 minuter

4 portioner

Ingredienser

250 g gula lökar | fintärnade

2 msk skirat smör

2 msk paprikapulver

1 msk tomatpuré

250 g nötkött (bog) | i 1 cm stora bitar

250 g tomat, passerade

1 msk vitvinsvinäger

1 vitlöksklyfta | finhackad

1 tsk mejram

Kummin

Salt

Peppar

½ paprika (à 175 g), röd | fintärnad

½ paprika (à 175 g), gul | fintärnad

250 g matris

500 ml grönsaksbuljong

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Fräs löken i skirat smör i en stekpanna.

Rör ner paprikapulver och tomatpuré i löken.

Lägg nötköttet i ett ohålat tillagningskärl. Tillsätt lök, passerade tomat, vitvinsvinäger, vitlök och kryddor. Starta automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 1 med manuella inställningar.

Automatikprogram:

Tillsätt paprika med matris och grönsaksbuljong enligt programmet och fortsätt tillagningen.

Manuell:

Tillsätt paprika med matris och grönsaksbuljong fortsätt tillagningen enligt tillagningssteg 2.

Inställning

Automatikprogram

Soppor & grytor | Risotto

Programtid: 70 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 45 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Soppa med vårgrönsaker

Tillredningstid:

55 (50) minuter

4 portioner

Ingredienser

150 g blekselleri | i tunna strimlor
3 morötter (à 60 g) | i tunna strimlor
200 g stjäklök | i rutor
100 g sockerärtor
600 ml grönsaksbuljong
1 ägg, storlek M
1 msk ströbröd
Salt
Peppar
Muskot
1 msk körvel | hackad
1 msk persilja | hackad

Garnering

1 msk persilja | hackad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg blekselleri, morötter, stjäklök och sockerärtor tillsammans med hälften av grönsaksbuljongen i ett ohålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1

Häll över resten av grönsaksbuljongen efter tillagningen och fortsätt tillagning enligt tillagningssteg 2.

Blanda ihop ägg, ströbröd, salt, peppar, muskot och hackade kryddor, lägg allt i vårsoppan och laga färdigt enligt tillagningssteg 3.

Krydda vårsoppan med salt och peppar, strö över persilja och servera.

Inställning

Tillagningssteg 1
Temperatur: 100 (120) °C
Tillagningstid: 10 (5) minuter
Tillagningssteg 2
Temperatur: 95 °C
Tillagningstid: 2 minuter
Tillagningssteg 3
Temperatur: 95 °C
Tillagningstid: 2 minuter

Dessert

Vad vore en meny utan en insmickrande final? Desserten är ett tack-så-mycket till gästerna, en ömhetsbetygelse till familjen, en självbelöning för kocken. Om hälsosam med färsk frukt, stärkande med alkohol eller söt med socker och grädde: desserten skämmer bort med fantasi och sinnliga överraskningar. En dessert uppskattas desto mer ju kreativer den anrättas och dekoreras. Så ta gärna lite extra tid för finheterna!

Bärpudding

Tillredningstid:

105 minuter

6 portioner

Till degen

225 g skorpor

50 g smör

40 g honung, flytande

300 ml mjölk, 3,5 % fett

Till bären

200 g jordgubbar | delade i fyra delar

125 g hallon

125 g björnbär

1 äpple, litet, syrligt | tärnat i små bitar

1 vaniljstång | bara urskrapet

40 g socker

Till glassen

6 kulor vaniljglass

För formen

1 msk smör

Tillbehör

Puddingform med lock, innehåll ca

1,25 l

Galler

Gör så här

Smula isär skorpor eller mal grovt.

Smält smör med honung och rör ihop med skorpor och mjölk.

Rör samman jordgubbar och äpplen med bären, vaniljurskrapet och sockret.

Smörj puddingformen, lägg i $\frac{3}{4}$ av degen och tryck upp sidorna vid kanterna. Fyll i bären och tryck till lätt. Täck över med resten av degen och tryck fast kanten ordentligt. Förslut sedan puddingform med locket. Skjut in formen på gallret i ugnstrymmet och grädda.

Låt puddingen stå i minst 15 minuter i formen efter grädning.

Vänd den upp och ner, dela i portioner och servera med glass.

Inställning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 60 minuter

Tips

Du kan använda en högre eldfast gratängform istället för puddingformen. Vik bakplåtspappret dubbelt för att försluta gratängformen, lägg det på formen och bind fast med köksgarn.

Dessert

Christmas pudding

Tillredningstid:

380 minuter + 24 timmars marinerings

4 portioner

Till Christmas puddingen

170 g vetemjöl, typ 405

¾ tsk kanel

¾ tsk Mixed Spices (kryddblandning)

115 g ströbröd

115 g skirat smör

115 g socker, brunt

30 g mandlar, hela

115 g russin

115 g korint

115 g sultanrussin

55 g körsbär, kanderade

55 g frukt, kanderad

1 äpple, litet | rivet

1 citron, obehandlad | bara skalet

1 apelsin, obehandlad | bara skalet

½ apelsin | bara saften

2 msk konjak/brandy

2 ägg, storlek M

1 msk kornmalt, flytande

75 ml svart öl, till exempel Guinness

För keramikskålen

1 msk smör

Tillbehör

Keramikskål, 1,2 liters kapacitet

Bakplåtspapper

Aluminiumfolie

Galler

Gör så här

Sila vetemjöl och kryddor i en stor skål.

Tillsätt ströbröd, skirat smör, socker, mandlar, frukt, rivet skal från citrusfrukter och apelsinjuice. Forma en grop i mitten av skålen och håll i konjak/brandy, vispade ägg och kornmalt. Tillsätt

svart öl i omgångar och rör samman tills du får en trögflytande deg. Täck över skålen och låt vila över natt.

Smörj keramikskålen, lägg i degen och tryck den platt. Täck över skålen med bakplåtspapper och aluminiumfolie. Skjut in formen på gallret i ugnsrummet och grädda enligt inställningarna.

Täck över skålen med nytt bakplåtspapper och ny aluminiumfolie och förvara den på en sval, mörk och torr plats tills du vill använda den igen.

Värm upp före servering.

Inställning

Automatikprogram

Variant tillagning:

Desserter | Christmas Pudding | Tillagning

Programtid: 360 minuter

eller varianten uppvärmning:

Desserter | Christmas Pudding | Uppvärmning

Programtid: 105 minuter

Manuell

Variant tillagning

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 360 minuter

Variant uppvärmning

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 360 minuter

Tips

I Storbritannien avnjuts traditionellt en Christmas pudding under julen. Den förbereds 6–12 månader i förväg och tränks ibland med konjak respektive brandy.

Dessert

Crema Catalana

Tillredningstid:

50–55 minuter + 4 timmar i kyla

6 portioner

Ingredienser

450 g grädde

1 tsk vaniljsocker

4 ägg, storlek M | bara äggulan

2 msk hackade mandlar

3 msk brunt socker

Tillbehör

6 suffléformar

Galler

Gör så här

Värm upp grädden i en kastrull tills den nästan kokar.

Ta bort kastrullen från hällen och rör ner vaniljsocker, äggula och mandlar.

Fyll massan i suffléformarna, täck över, skjut in dem på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Låt svalna och stå kallt i ungefär 4 timmar. Strö över brunt socker.

Förvärm grillen.

Karamellisera i 4 minuter under grillen.

Inställning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 30–35 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Ångkokta klimpar med aprikoskompott

Tillredningstid:

90 minuter

6 portioner

Till degen

21 g jäst, färsk

125 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen

250 g vetemjöl, typ 405

35 g socker

1 nypa salt

1 ägg, storlek M | bara äggulan

40 g smör | mjukt

Till aprikoskompotten

500 g aprikoser | urkärnade | delade i fyra delar

20 g socker

½ vaniljstång | bara urskrapet

50 ml aprikosnektar

Till mjölkblandningen

100 ml mjölk, 3,5 % fett

25 g socker

20 g smör

För bearbetning

1 msk vetemjöl, typ 405

Till smuldegen

25 g smör

8 g vaniljsocker

1 msk socker

Tillbehör

Sil, fin

Skål, ugnstålig

Galler

2 ohålade tillagningskär

Gör så här

Sila vetemjöl i en skål, tillsätt socker, salt, äggula och smör. Lös upp jästen i mjölk och tillsätt.

Knåda ingredienserna i ca 7 minuter till en smidig deg. Forma degen till en kula, lägg den i en öppen skål och skjut in den på gallret i ugnsutrymmet. Låt jäsa enligt tillagningssteg 1.

Lägg aprikoser med socker, vaniljurskrap och aprikosnektar i ett ohålat tillagningskär och rör samman.

Häll mjölk, socker och smör i ett annat ohålat tillagningskär. Ta ut jästdegen ur ugnsutrymmet och dela den i 6 portioner. Strö vetemjöl och forma kulor på mjölet. Täck över dem och låt jäsa 15 minuter på en varm plats.

Värm upp mjölkblandningen i ugnsutrymmet enligt tillagningssteg 2.

Sätt degkulorna tätt vid varandra i den varma mjölken och täck över tillagningskärlet. Skjut in dem i ugnsutrymmet tillsammans med aprikoserna och tillaga enligt tillagningssteg 3.

Ta ut aprikoskompotten och fortsätt tillagning av de ångkokta klimparna enligt tillagningssteg 4.

Blanda smör och vaniljsocker. Pensla klimparna med blandningen och strö över socker.

Servera med aprikoskompotten.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 40 °C

Tillagningstid: 15 minuter

Dessert

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

100 °C; 5 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Tillagningssteg 4

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 10 minuter

Kroppkakor

Tillredningstid:

65–70 minuter

8 portioner

Till degen

42 g jäst, färsk

250 ml mjölk, 3,5 % fett | ljummen

500 g vetemjöl, typ 405

1 tsk socker

1 nypa salt

50 g margarin | mjukt

Till såsen

4 msk plommonmos (Powidl)

250 g grädde

8 g vaniljsocker

½ tsk kanel, mald

1 nypa salt

För formen

1 msk smör

Tillbehör

Sil, fin

Skål, ugnstålig

Galler

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Sila vetemjöl i en skål. Lös upp jästen i mjölk och tillsätt. Rör ner socker, salt och margarin och knåda ca 7 minuter till en slät deg. Forma degen till en kula. Ställ degen i en öppen skål på gallret i ugnsutrymmet och låt jäsa enligt tillagningssteg 1.

Dela degen i 8 bitar. Täck över dem och låt jäsa 15 minuter på en varm plats. Smörj ett hålat tillagningskärl, lägg i kroppkakorna och tillaga enligt tillagningssteg 2.

Koka kort upp plommonmos, grädde, vaniljsocker, kanel och salt i en kastrull på hällen under ständig omrörning och servera som sås.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 40 °C

Tillagningstid: 15 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 14 minuter

Tips

Djupfrysta kroppkakor ska töas upp 15 minuter i rumstemperatur och sedan tillagas enligt receptet.

Dessert

Mannagrynssufflé

Tillredningstid:

70–75 minuter

8 portioner

Till mjölkblandningen

1 vaniljstång

250 ml mjölk, 3,5 % fett

50 g smör

Till mannagrynsmassan

50 g durumvetegryn

5 ägg, storlek M

60 g socker

För formen

1 msk smör

1 msk socker

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

8 suffléformar

Galler

Gör så här

Dela vaniljstången på längden med en kniv och skrapa ur innanmätet.

Häll mjölk smör, vaniljurskrapet och vaniljstången i ett ohålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Ta ut mjölkblandningen ur ugnsutrymmet. Rör ner durumvetegryn under omrörning och låt vila 1–2 minuter.

Rör om igen och tillaga enligt tillagningssteg 2. Rör om igen efter halva tillagningstiden.

Ta ut mannagrynsmassan ur ugnsutrymmet, håll den i en skål, rör om, täck över och låt svalna. Ta sedan bort vaniljstången.

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ner äggulan i mannagrynsmassan. Vispa äggvitan med sockret hårt med en visp och rör ner i mannagrynsmassan.

Smörj suffléformarna och strö över socker. Häll i mannagrynsmassan, skjut in suffléformarna på gallret i ugnsutrymmet och grädda enligt tillagningssteg 3.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 1 minut

Tillagningssteg 3

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 25–30 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Karamellcreme

Tillredningstid:

25 minuter

För 8 porslinsformar à 100 ml eller 6 porslinsformar à 150 ml innehåll

Karamell

100 g socker

50 ml vatten

Till vaniljkrämen

500 ml mjölk, 3,5 % fett

1 vaniljstång | skuren på längden

4 ägg, storlek M

Garnering

200 ml grädde | vispad

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Galler

Gör så här

Karamellisera sockret och vattnet i en stekpanna, fördela flytande karamell på porslinsformarna.

Automatikprogram:

Häll mjölken och vaniljstången i ett ohålat tillagningskärl och värm upp enligt programmet.

Manuell:

Häll mjölken och vaniljstången i ett ohålat tillagningskärl och värm upp enligt tillagningssteg 1.

Ta bort vaniljstången efter tillagning.

Vispa ägg och socker poröst och rör ner i omgångar i den varma vaniljmjölk. Fördela på porslinsformarna.

Skjut in dem i ugnstrymmet på gallret och fortsätt tillagningen enligt automatikprogrammet eller tillaga enligt tillagningssteg 2 och 3 med manuella inställningar.

Ställ sedan karamellkrämen i två till tre timmar i kylskåpet.

Vänd krämen upp och ner på en tallrik, servera med grädde efter tycke och smak.

Inställning

Automatikprogram

Desserter | Karamellcreme

Programtid:

För 8 porslinsformar à 100 ml:

17 minuter

För 6 porslinsformar à 150 ml:

18 minuter

Manuell

Tillagningssteg 1

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 3 minuter

Tillagningssteg 2

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 85 °C

Tillagningstid:

För 8 porslinsformar à 100 ml: 9 minuter

För 6 porslinsformar à 150 ml:

12 minuter

Tillagningssteg 3

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 40 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Dessert

Karamell-dadelkaka

Tillredningstid:

60–100 minuter, beroende på formen

12 portioner (tillagningskäril eller muffinsformar)

Till degen

275 g dadlar, torkade, urkärnade | finhackade

1 tsk bikarbonat

250 ml vatten | kokande

25 g smör

160 g socker, brunt

2 ägg, storlek M

½ tsk vaniljessens

3 g bakpulver

195 g vetemjöl, typ 405

Karamellsås

225 g socker, brunt

250 g grädde

40 g smör

Tillbehör

Ohålat tillagningskäril (som stor form)

Bakplåtspapper

eller 12 muffinsformar, Ø 5 cm

Galler

Gör så här

Lägg dadlarna i en skål och häll över kokande vatten. Ställ åt sidan för avkylning.

Vispa smör och socker poröst i en stor skål. Rör sedan i ägg och vaniljessens lite i taget. Tillsätt bakpulvret blandat med vetemjöl, dadlar och vätskan.

Lägg bakplåtspapper i ett ohålat tillagningskäril och lägg i degen eller använd 12 muffinsformar. Täck över och skjut in formen på gallret i ugnstrymmet och grädda.

Häll alla ingredienser till karamellsåsen i en kastrull och rör ihop på medelvärme. Låt det sjuda i 3 minuter tills det blir en trögflytande massa.

Servera den fortfarande varma karamell-dadel-kakan med karamellsås.

Inställning

Automatikprogram

Desserter | Karamell-dadel dessert | en stor/flera små

Programtid:

För den stora formen (ohålat tillagningskäril): 70 minuter

För muffinsformarna: 30 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

För den stora formen (ohålat tillagningskäril): 70 minuter

För muffinsformarna: 30 minuter

Körsbärskompott med Amaretto

Tillredningstid:

75 minuter

4 portioner

Ingredienser

2 kg sura körsbär | urkärnade

200 ml körsbärsnektar

200 ml rött vin, torrt

300 g brunt socker

1 tsk kanel, mald

50 ml Amaretto

Tillbehör

4 konserveringsglas med lock, konserveringsring och klamrar

Gör så här

Spola ur konserveringsglasen med hett vatten och lägg i körsbären i skikt.

Koka upp körsbärsnektar med rött vin, brunt socker och kanel, smaka av med Amaretto.

Håll över den varma vätskan över körsbären tills de är täckta. Torka vid behov av kanterna på konserveringsglasen. Förslut konserveringsglasen väl med konserveringsringar, lock och klamrar och tillaga.

Ta ut konserveringsringarna, låt svalna, ta bort klamrarna och kontrollera att de är täta. Förbruka otäta konserveringsglas snabbt. Lagra konserveringsglasen på en mörk och sval plats.

Inställning

Temperatur: 85 °C

Tillagningstid: 40 minuter

Dessert

Kokpäron

Tillredningstid:
35–85 minuter
12 portioner

Till skyn

2 kanelstänger
3 kryddnejlikor
½ citron | bara skalet
1 lagerblad
400 ml rött vin
300 ml vatten
400 ml vinbärsjuice
100 g socker

Till kokpäronen

1 kg kokpäron

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Lägg ingredienserna för skyn i en kast-rull och koka upp.

Skala päronen men ta inte bort skaften. Päronen kan antingen tillagas hela, som halv or eller i fyra delar.

Lägg päronen i ett ohålat tillagningskärl, ös över sky tills päronen är helt täckta. Sätt in päronen i ugnsutrymmet, starta automatikprogrammet eller tillaga enligt manuella inställningar.

Automatikprogram:

Välj program beroende på päronens storlek och hur de har skurits till.

Manuell:

Välj tillagningstid beroende på päronens storlek och hur de har skurits till.

Sätt kokpäronen i ugnsutrymmet och tillaga.

Inställning

Automatikprogram

Frukt | Kokta päron
Programtid: 21–75 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning
Temperatur: 100 °C
Tillagningstid:
hela päron: 50/70/75 minuter | små/
medelstora/stora
Päronhalvor: 35 minuter
I fyra delar: 27 minuter

Tips

Låt kokpäronen dra över natt i kylskåp för ett optimalt resultat.

Cheesecake med lime

Tillredningstid:

75 minuter + 2 timmar i kyla

12 bitar (form med löstagbara kanter) eller 6 portioner (suffléformar)

Ingredienser

200 g kex, fullkorn

100 g smör | flytande

750 g färskost

225 g socker

4 ägg, storlek M

4 limefrukter | saften och rivet skal

Garnering

1 mango | skalad, i skivor

3 passionsfrukter | bara fruktköttet

Tillbehör

Stavmixer

Bakplåtspapper

Form med löstagbara kanter, Ø 26 cm

eller 6 suffléformar

Galler

Gör så här

Smula kexen med en stavmixer, tillsätt smör och blanda väl. Fördela smeten i formen klädd med bakplåtspapper eller i suffléformarna, tryck till och ställ kallt.

Rör ihop färskost, socker, ägg, saft och rivet skal från limefrukt och fördela på kexbotten.

Täck över formen med löstagbara kanter eller suffléformarna, skjut in på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Ta av bakplåtspappret och ställ kallt i ungefär 2 timmar.

Garnera med mangoskivor och passionsfrukt för servering.

Inställning

Automatikprogram

Desserter | Ostkaka |

en stor/flera små

Programtid:

Form med löstagbara kanter: 60 minuter

Suffléformar: 20 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

Form med löstagbara kanter: 60 minuter

Suffléformar: 20 minuter

Dessert

Moccaflarn

Tillredningstid:

45 minuter

4 portioner

Till moccamjölken

200 ml mjölk, 3,5 % fett

100 g grädde

6 g espressopulver, instant

Till flarnmassan

1 ägg, storlek M

3 ägg, storlek M | bara äggulan

60 g brunt socker

För servering

4 msk kaffelikör

250 g hallon

Tillbehör

Ohålat tillagningskärl

Sil

4 suffléformar

Galler

Gör så här

Blanda mjölk och grädde med espressopulver, häll blandningen i ett ohålat tillagningskärl och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Vispa ägg, äggula och brunt socker med en visp och tillsätt långsamt moccamjölken under omrörning. Häll flarnmassan i suffléformarna genom en sil, täck över och skjut in suffléformarna på gallret i ugnsutrymmet och grädda enligt tillagningssteg 2.

Ta ut suffléformarna ur ugnsutrymmet och låt svalna.

Vänd moccaflarnen upp och ner på tallrik före servering, droppa över kaffelikör och anrätta med hallon.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 20 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Kesellabollar

Tillredningstid:

75 minuter + 1 timme i kyla

10 portioner

Till kesellabollarna

200 g smör

1 msk florsocker

1 msk rom

1 tsk rivet citronskal

750 g mager kesella

2 ägg, storlek M

180 g ströbröd

1 nypa salt

Ströbröd

150 g smör

250 g ströbröd

För formen

1 msk smör

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Gör så här

Rör samman smör med florsocker, rom och citronskal poröst i en skål.

Tillsätt mager kesella, ägg, ströbröd och salt och rör om ordentligt.

Ställ kesellamassan minst 1 timme i kylskåpet.

Starta automatikprogrammet eller förvärm ugnsutrymmet.

Forma 20 bollar av kesellamassan. Smörj ett hålat tillagningskärl, lägg i kesellabollarna och tillaga.

Värm upp smör i en stekpanna och lägg i ströbröd. Rosta ströbrödet gyllenbrunt under ständig omrörning.

Strö ströbrödet över bollarna för servering.

Inställning

Automatikprogram

Dessertes | Knödel med kesella

Programtid: 25 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 95 °C

Tillagningstid: 25 minuter

Dessert

Kesellasufflé

Tillredningstid:

30–35 minuter

8 portioner

Ingredienser

280 g kesella, 20 % fett

4 ägg, storlek M

1 tsk rivet citronskal

80 g socker

För formen

1 msk smör

1 msk socker

Tillbehör

8 suffléformar

Galler

Gör så här

Separera äggula från äggvita och ställ äggvitan åt sidan. Rör ihop kesella med äggulan och tillsätt citronskal.

Vispa äggvitan med sockret hårt med en visp och rör ner i kesellamassan.

Smörj suffléformarna och strö över socker. Fyll i kesellamassan och skjut in på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 20–25 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Kvittenmousse

Tillredningstid:

35 (30) minuter + 12 timmar i kyla

5 portioner

Ingredienser

600 g kvitten | tärnade

1 citron | bara saften

4 blad gelatin, vit

8 g vaniljsocker

50 g socker

100 g syrad grädde

250 g grädde

Garnering

5 tsk kvittengelé

50 g choklad, vit | riven

Tillbehör

Hålat tillagningskärl

Sil

Stavmixer

Gör så här

Blanda kvittenfruktköttet med citronsaft. Lägg i ett hålat tillagningskärl och tillaga till det blir mjukt.

Blöt gelatinet i kallt vatten. Purea kvitten med en stavmixer, sila den fin efter tycke och smak. Smaka av med vaniljsocker och socker. Krama ur gelatinet och lös upp det i den varma massan. Rör ner syrad grädde. Ställ krämen svalt tills den blir geléaktig.

Vispa grädden hårt med en visp och rör ner i krämen.

Låt kvittenmoussen bli fast i kylskåp över natt.

Skär ut stift av kvittenmoussen för servering.

Anrätta med kvittengelé och strö över choklad.

Inställning

Temperatur: 100 (120) °C

Tillagningstid: 10 (5) minuter

Dessert

Pocherade rödvinspäron

Tillredningstid:

45 minuter + 12 timmar i kyla

4 portioner

Till rödvinsskyn

1 apelsin, obehandlad | saften och 2–3 tunna strimlor från apelsinskalet

500 ml rött vin, torrt

60 g brunt socker

¼ tsk kanel, mald

Till vaniljkrämen

75 g socker

1 vaniljstång | bara urskrapet

50 g grädde

Till päronen

4 päron, fasta

För servering

250 g mascarpone

100 g mager kesella

Tillbehör

2 ohålade tillagningskär

Gör så här

Häll apelsinsaft, rött vin, brunt socker, kanel och apelsinskal i ett ohålat tillagningskär och tillaga enligt tillagningssteg 1.

Rör ihop socker, vaniljurskrap och grädde i ett ohålat tillagningskär.

Skala päronen men ta inte bort skaften. Lagg de hela päronen i rödvinsskyn.

Tillaga vaniljkrämen och päronen i rödvinsskyn samtidigt i de båda tillagningskärlek enligt tillagningssteg 2.

Ta ut vaniljkrämen ur ugnstrymmet efter tillagningen och låt svalna.

Vänd rödvinspäronen en gång i skyet och pochera enligt tillagningssteg 3 tills de blir mjuka.

Ta bort apelsinskalen ur rödvinsskyet efter att har pocherts. Ställ rödvinspäronen i skyn över natt i kylskåpet, likaså vaniljkrämen.

Rör ihop mascarpone och mager kesella med vaniljkrämen före servering. Droppa över lite av rödvinsskyn på rödvinspäronen och anrätta med vaniljkräm.

Inställning

Tillagningssteg 1

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 5 minuter

Tillagningssteg 2

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Tillagningssteg 3

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid: 8 minuter

Treacle Sponge pudding

Tillredningstid:

70–120 minuter, beroende på formen

6 portioner (skål eller form)

För formen

1 msk smör

Till pudningen

3 msk sockersirap, ljus

125 g vetemjöl, typ 405

5 g bakpulver

125 g smör | mjukt

3 ägg, storlek M

125 g socker

1 msk sockerbetssirap

3 msk sockersirap, ljus

Tillbehör

1 stor keramikskål (1 liter)

6 små formar à 150 ml

Bakplåtspapper

Aluminiumfolie

Köksgarn

Ohålat tillagningskärl

Gör så här

Smörj keramikskålen eller de små formarna. Häll i sockersirap.

Sila vetemjöl och bakpulver i en stor skål, tillsätt smör, ägg, socker och sockerbetssirap. Rör ihop till en slät deg i 2 minuter och lägg den i keramikskålen eller i formarna. Stryk degen slät med undersidan av en sked.

Skär ut en cirkel respektive flera cirklar av bakplåtspapper som är större än ovankanten på keramikskålen respektive på de små formarna. Vik cirkeln/cirklarna två gånger i mitten och placera på keramikskålen/formarna. Täck

över med aluminiumfolie, fäll ner på sidorna och fäst med köksgarn runt kanten på skålen.

Ställ keramikskålen/formarna i ett ohålat tillagningskärl och tillaga.

Lossa puddingarna från kanten med en kniv, vänd dem upp och ner på förvärmade tallrikar och håll över sockersirap.

Servera direkt.

Inställning

Automatikprogram

Desserter | Treacle Sponge Pudding | en stor/flera små

Programtid:

För keramikskålen: 90 minuter

För de små formarna: 40 minuter

Manuell

Ugnsfunktion: Ångkokning

Temperatur: 100 °C

Tillagningstid:

För keramikskålen: 90 minuter

För de små formarna: 40 minuter

Dessert

Chokladpudding med valnötter

Tillredningstid:

65–70 minuter

8 portioner

Till puddingen

100 g choklad, mörk

5 ägg, storlek M

80 g smör

80 g socker

8 g vaniljsocker

80 g valnötter, malda

80 g ströbröd

För formen

1 msk smör

1 msk florsocker

Tillbehör

8 suffléformar

Galler

Gör så här

Smält chokladen och separera gulor och vitor på äggen. Ställ äggvitan åt sidan. Blanda smör, socker och vaniljsocker skummigt, tillsätt äggulan och rör ihop.

Låt chokladen svalna och rör ner i massan med valnötterna och ströbrödet.

Vispa äggvitan hårt med en visp och rör ner i massan.

Smörj suffléformarna och strö över florsocker.

Fyll massan i suffléformarna och skjut in dem på gallret i ugnsutrymmet och grädda.

Inställning

Temperatur: 90 °C

Tillagningstid: 30 minuter

Tips

Det går bra att använda koppar istället för suffléformar.

Ångugnen vore ingen äkta Mieleprodukt om den inte hade flera andra extrafunktioner. Den är inte bara en värdefull hjälp vid lagring av livsmedel, som till exempel för förvällning före infrysning eller för konservering. Efter djupfrysning och upptining i ångugnen är livsmedlen i bästa skick igen. Och vid uppvärmning av redan tillagade rätter bevisar ugnen återigen sin talang genom korta, mjuka regenereringsfaser.

Konservering i Mieleles ångugn

Konservering är metoden att kunna lagra olika livsmedel för senare användning. Eftersom frukt, grönsaker och kött lämpar sig lika bra för konservering uppskattar såväl trädgårdsentusiaster efter en rik skörd som även storfamiljer eller hushåll med många gäster till bords fördelarna med att konservera livsmedel. Helst fyller man sitt frukt- och grönsaksförråd vid de tidpunkter då livsmedlen innehåller mest vitaminer och mineraler och när priserna är som lägst. En framåtblickande lagring av livsmedel sparar många senare matinköp och ger en trygg känsla för familj och gäster. Biokemiska och mikrobiologiska processer som med tiden fördärrar livsmedlen hämmas eller till och med "stängs av" genom konserveringen vilken även bibehåller smaken och förlänger näringens hållbarhet såvida livsmedlen hanteras rätt.

Konservering

Använd endast färska livsmedel som inte är skadade eller dåliga.

Glas

Använd endast hela, rendiskade glasburkar och tillbehör. Du kan använda både glasburkar med skruvlock och lock av glas med konserveringsring. Kontrollera att glasburkarna är lika stora så att allt innehåll konserveras jämnt. Rengör glasburkarnas kanter med en ren trasa och varmt vatten efter påfyllning av det som ska konserveras. Förslut sedan glasburkarna.

Frukt

Rensa frukten noggrant, skölj av den snabbt men ordentligt och låt den drop-pa av. Var försiktig när du sköljer av bär eftersom de är ömtåliga och lätt trycks sönder. Ta bort skal, stjälkar och kärnor om det finns. Dela större frukt i mindre delar, till exempel äpplen kan du skära i klyftor. Om du ska konservera frukt med större kärnor (plommon och aprikoser) ska du sticka hål i skalet med en gaffel eller träpinne flera gånger eftersom det annars spricker.

Grönsaker

Skölj, rensa och skär grönsakerna i mindre bitar. Förväll grönsakerna innan de konserveras så att de behåller sin färg. (se avsnittet "Förvälla i Miele ångugn").

Påfyllningsmängd

Fyll på livsmedlen lite luftigt i glasburken upp till max 3 cm under kanten. Om livsmedelet pressas för mycket förstörs cellväggarna. Stöt glasburken mjukt på en duk så att innehållet fördelas bättre. Fyll på glaset med vätska. Det som ska konserveras måste vara täckt. Använd en sockerlösning för frukt och en salt- eller ättikslösning för grönsaker.

Kött och korv

Stek eller koka köttet bara nästan helt klart. För att fylla upp burkarna kan du fylla på stekskyn som du blandar ut med vatten eller buljongen som du kokade köttet i. Glasburkens kant får inte ha några fettrester. Burkar med korv fyller du bara upp till hälften eftersom de stiger uppåt under konserveringen.

Tips

Använd eftervärmen genom att ta ut glasburkarna ur ugnsutrymmet först 30 minuter efter avstängning. Låt sedan glasburkarna svalna i cirka 24 timmar övertäckta med en handduk.

Gör så här

- Skjut in gallret på den nedersta falshöjden.
- Ställ glasburkarna, som är lika stora, på gallret. De enskilda glasburkarna får inte komma åt varandra.

Konservering i Mieleles ångugn

Livsmedel som ska konserveras	Temperatur i °C	Tid* i minuter
Bär		
Vinbär	80	50
Krusbär	80	55
Lingon	80	55
Stenfrukt		
Körsbär	85	55
Mirabeller	85	55
Plommon	85	55
Persikor	85	55
Renklo	85	55
Kärnfrukt		
Äpplen	90	50
Äppelmos	90	65
Kvitten	90	65
Grönsaker		
Bönor	100	120
Bondbönor	100	120
Gurka	90	55
Kött		
Förkokt	90	90
Stekt	90	90

* Dessa uppgifter avser 1 liters glas. För ½ liters glas förkortas den totala tiden med 15 minuter. För ¼ liters glas förkortas den totala tiden med 20 minuter.

Du kan safta mjuk frukt i ångugnen, till exempel bär och körsbär. Övermogen frukt lämpar sig bäst för saftning. Ju mognare frukten är, desto rikligare och smakrikare blir saften.

Förberedelse

Rensa och rengör den frukt som ska saftas. Skär bort skadade delar av frukten. Ta bort stjälkar från vindruvor och sura körsbär eftersom de innehåller bitterämnen. Du behöver inte ta bort stjälkar från bär.

Tips

Blanda milda och bittra frukter för att få en rund smak. Saftmängden och aromen blir delvis bättre om du tillsätter socker till frukten och låter den dra i några timmar. Vi rekommenderar att tillsätta 50–100 g socker till 1 kg söt frukt och 100–150 g socker till 1 kg bitter frukt. Om du vill förvara och spara saften håller du den i rena flaskor medan saften fortfarande är varm och försluter flaskorna direkt.

Gör så här

- Lägg den preparerade frukten i ett hålat tillagningskärl.
- Ställ ett ohålat tillagningskärl eller uppsamlingskärlet under tillagningskärlet med frukten för att samla upp saften.

Inställningar

Temperatur: 100 °C

Tid: 40–70 minuter

Saftning i Miele's ångugn.

Saftning	Temperatur* i °C	Tid* i minuter
Mjuk frukt		
till exempel bär	100	40–70
Medelhård frukt		
till exempel äpplen, päron	120	30–45
Hård frukt		
till exempel kvitten	120	40–50

* Värdena gäller för ångugnar och tryckångugnar.

Djupfrysning av livsmedel är den mest naturliga och kanske mest praktiska metoden att lagra livsmedel. Vid djupfrysning förloras endast mycket lite av vitaminerna, mineralerna bibehålls till och med fullständigt. Eftersom mikroorganismer inte dödas av fullständigt vid djupfrysning bör det djupfrysade tillagas och förtäras rätt snabbt efter att det har tinats upp. Beroende på livsmedlets typ och storlek sker vidare bearbetning i fryst, något upptinat eller helt upptinat tillstånd. Vid upptining är ångugnen en mjuk hjälp. Välj funktionen "Upptining" (beroende på modell). Ställ in temperaturen och tiden enligt upptiningstabellen. Beakta även utjämningsstiderna, de behövs för en jämn värmefördelning.

Tänk på:

- Använd så flata frysbehållare som möjligt, de förkortar upptiningstiden avsevärt.
 - Frys in mindre portioner som motsvarar dina behov. Upptining av mindre portioner går snabbare och är mer skonsamt för livsmedlet än större portioner.
 - Frys gods av samma typ och storlek (till exempel flera kycklinglår) kan tinats upp tillsammans, utan att temperaturinställningen eller upptiningstiden behöver ändras gentemot ett enskilt livsmedel.
 - För upptining tar du ut livsmedlet ur frysbehållaren (med undantag för bröd och bakverk) och lägger det på en flat tallrik eller i det flata tillagningsskärlet.
- Efter halva tiden kan du vända det som ska tinas upp och lösa delarna från varandra. Detta bör du alltid göra med tjocka bitar som ska tinas upp (till exempel stekar).
 - Låt det upptinate stå en stund i rumstemperatur efter upptiningen. Denna utjämningsstid (se tabell "Livsmedel som ska tinas") är nödvändig så att även det innersta i livsmedlet kan tina upp.

Upptining i Miele's ångugn

Livsmedel som ska tinas	Vikt i gram	Temperatur* i °C	Upptinings-tid* i minuter	Utjämnings-tid* i minuter
Mjök/mjökprodukter				
Ost i skivor	125	60	15	10
Kesella	250	60	20–25	10–15
Grädde	250	60	20–25	10–15
Mjukost	100	60	15	10–15
Frukt				
Äppelmos	250	60	20–25	10–15
Äppelbitar	250	60	20–25	10–15
Aprikoser	500	60	25–28	15–20
Jordgubbar	300	60	8–10	10–12
Hallon/vinbär	300	60	8	10–12
Körsbär	150	60	15	10–15
Persikor	500	60	25–28	15–20
Plommon	250	60	20–25	10–15
Krusbär	250	60	20–22	10–15
Grönsaker				
till exempel grönkål, rödkål, spenat; fruset i block	300	60	20–25	10–15
Fisk				
Fiskfiléer	400	60	15	10–15
Forell	500	60	15–18	10–15
Hummer	300	60	25–30	10–15
Räkor	300	60	4–6	5
Kött				
Stek	i skivor	60	8–10	15–20
Köttfärs	250	50	15–20	10–15
	500	50	20–30	10–15
Gulasch	500	60	30–40	10–15
	1000	60	50–60	10–15
Lever	250	60	20–25	10–15

Upptining i Miele's ångugn

Livsmedel som ska tinas	Vikt i gram	Temperatur* i °C	Upptinings-tid* i minuter	Utjämnings-tid* i minuter
Harsadel	500	50	30–40	10–15
Rådjursadel	1000	50	40–50	10–15
Schnitzel/kotlett/bratwurst	800	60	25–35	15–20
Fågel				
Kyckling	1000	60	40	15–20
Kycklingklubbor	150	60	20–25	10–15
Kycklingschnitzel	500	60	25–30	10–15
Kalkonlår	500	60	40–45	10–15
Tillaga färdiga rätter				
Kött, grönsaker, tillbehör	480	60	20–25	10–15
Grytor, soppor	480	60	20–25	10–15
Bakverk				
Bakverk med smördeg	–	60	10–12	10–15
Bakverk med vetedeg	–	60	10–12	10–15
Kaksmet-bakverk-kakor	400	60	15	10–15
Bröd/småfranska				
Småfranska	–	60	30	2
Bröd av vete och rågmjöl, i skivor	500	60	75	20
	250	60	40	15
	125	60	20	10
Fullkornsbröd, i skivor	250	60	65	15
Vitt bröd, i skivor	150	60	30	20

* Värdena gäller för ångugnar och tryckångugnar.

Förvälla i Miele ångugn

Förvällning görs som förberedelse före konservering av frukt och grönsaker. Den korta värmebehandlingen vid förvällning inaktiverar enzymerna i vegetabiliska livsmedel varigenom förändringar i färg och smak samt vitaminreduktion förhindras. Lägg livsmedlen direkt i iskallt vatten efter att du förvällt dem så att tillagningsprocessen avbryts.

Så här går det till:

Ansa grönsakerna eller frukten, skölj, dela större sorter (blomkål och broccoli i buketter, purjolök, dela morötter och kålrabbi) och lägg i ett ohålat tillagningskärl i ångugnen. Förvällningstiden för alla livsmedel är ca 1 minut vid en temperatur på 100 °C. Lägg grönsaker/ frukten direkt i iskallt vatten efter att du förvällt dem för att kyla av dem snabbt.

Följande grönskare och frukt ska förvällas:

äpplen, aprikoser, päron, persikor, blåmkål, bönor (gröna eller gula), broccoli, ärtor, grönkål, kålrabbi, morötter, sparris, spenat, purjolök

Följande livsmedel ska inte förvällas:

bär, örter

Uppvärmning i Miele ångugn

Uppvärmning kan ske i hålade eller ohålade tillagningskärl och i serveringskärl. Vid uppvärmning med serveringskärl har du fördelen att kärlet värms upp samtidigt och temperaturen hålls konstant. Beroende på vilken typ av serveringskärl du använder kan även uppvärmningstiden förändras.

Vi rekommenderar att värma upp såser separat. Undantaget är maträtter som är tillagade i sås (som exempelvis gulasch).

Livsmedel	för ångugn tid i minuter* vid 100 °C	för tryckångugn tid i minuter* vid 95 °C
Grönsaker		
till exempel morötter, blomkål, kålrabbi, bönor	6–7	3–4
Tillbehör		
till exempel pasta, ris	3–4	4–5
Potatis, halverad på längden	12–14	4–5
Klöbe (ung. potatisbollar)	15–17	4–5
Kött och fågel		
till exempel stek i skivor, 1½ cm tjock	5–6	5–6
Rullader, skurna i skivor	5–6	5–6
Gulasch	5–6	5–6
Lammragu	5–6	5–6
Königsberger Klopse	13–15	5–6
Kycklingschnitzel	7–8	5–6
Kalkonschnitzel	7–8	5–6
Fisk		
Fiskfilé, 2 cm tjock	6–7	3–4
Fiskfilé, 3 cm tjock	7–8	3–4
Portionsuppvärmning		
till exempel, spagetti, tomatsås	13–15	4–5
Skinkstek, potatis, grönsaker	12–14	5–6
Fylld paprika (halverad), ris	13–15	5–6
Kycklingfrikassé, ris	7–8	5–6
Grönsakssoppa	2–3	4–5
Bisque	3–4	4–5

Uppvärmning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn tid i minuter* vid 100 °C	för tryckångugn tid i minuter* vid 95 °C
Klar soppa	2-3	4-5
Gryta	4-5	5-6

* Tiderna gäller för livsmedel som värms upp på en tallrik. Täck över maträtterna med en djup tallrik så att ingen ånga kondenserar på fatet.

Tillagning i Miele ångugn

Tillagningstiden för ett livsmedel beror bland annat på färskhet, kvalitet, storlek, ursprung och önskad tillagningsgrad. Eftersom storleken på grönsaker och frukt och delade livsmedel kan variera mycket utgår vi här ifrån medelstora bitar och en medelhög tillagningsgrad som ger ett lätt tuggmotstånd. Baljväxter kan bearbetas vidare på mycket olika sätt beroende på sorten. Av denna anledning har vi definierat tillagningstiderna för ärtor, bönor och linser så att livsmedlet blir genomlagat men fortfarande behåller sin form.

De tillagningstider som anges i tabellen är riktvärden. Vi rekommenderar att först välja den kortare tillagningstiden. Vid behov kan du tillaga längre. Tillagningstiden inleds först efter att inställd temperatur har uppnåtts.

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Grönsaker						
Kronärtskockor	100	32–38	120	12–14	•	
Blomkål, hel	100	27–28	100	27–28	•	
Blomkålsbuketter	100	8	120	2	•	
Gröna bönor	100	10–12	120	2	•	
Broccolibuketter	100	3–4	100	3–4	•	
Morötter, skurna i bitar	100	6	120	1	•	
Knippmorötter, hela	100	7–8	120	3	•	
Knippmorötter, halverade	100	6–7	120	3	•	
Knippmorötter, delade i mindre bitar	100	4	120	1	•	
Endive, halverad	100	4–5	100	4–5	•	
Salladskål, skuren	100	3	120	1	•	
Ärtor	100	3	100	3	•	
Sockerärtor	100	5–7	100	5–7	•	
Fänkål, halverad	100	10–12	120	4–5	•	
Fänkål, i strimlor	100	4–5	120	2	•	

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskärl	
	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Hålat tillag- ningskärl	Ohålat tillag- ningskärl
Grönkål, skuren	100	23–26	120	4–6	•	
Potatis, fast, ska- lad, hel	100	27–29	100	27–29	•	
Potatis, fast, ska- lad, halverad	100	21–22	120	9	•	
Potatis, fast, ska- lad, i fyra delar	100	16–18	120	6	•	
Potatis, övervä- gande fast, ska- lad, hel	100	25–27	100	25–27	•	
Potatis, övervä- gande fast, ska- lad, halverad	100	19–21	120	7	•	
Potatis, övervä- gande fast, ska- lad, i fyra delar	100	17–18	120	5	•	
Potatis, mjölig, skalad, hel	100	26–28	100	26–28	•	
Potatis, mjölig, skalad, halverad	100	19–20	120	7	•	
Potatis, mjölig, skalad, i fyra delar	100	15–16	120	5	•	
Potatis med skal, fast	100	30–32	100	30–32	•	
Kålrabbi, i stavar	100	6–7	120	2	•	
Pumpa, tärnad	100	2–4	100	2–4	•	
Majskolvar	100	30–35	120	15	•	
Mangold, skuren	100	2–3	100	2–3	•	
Paprika, tärnad eller i strimlor	100	2	100	2	•	
Svamp	100	2	100	2	•	
Purjolök, skuren	100	4–5	120	1	•	

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskär	
	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Hålat tillag- ningskär	Ohålat tillag- ningskär
Purjolök, stänger, halverad	100	6	100	6	•	
Romanesco, hel	100	22–25	100	22–25	•	
Romanescobuket- ter	100	5–7	120	2	•	
Brysselkål	100	10–12	120	3–4	•	
Rödbetor, hela	100	53–57	120	24–26	•	
Rödkål, skuren	100	23–26	120	4	•	
Svartrot, hel, tum- tjock	100	9–10	120	3–4	•	
Rotselleri, i stavar	100	6–7	120	2	•	
Sparris, grön	100	7	100	7	•	
Sparris, vit, tum- tjock	100	9–10	100	9–10	•	
Spemat	100	1–2	100	1–2		•
Spetskål, skuren	100	10–11	120	2–3	•	
Blekselleri, skuren	100	4–5	120	1–2	•	
Kålrot, skuren	100	6–7	120	2–3	•	
Vitkål, skuren	100	12	120	2	•	
Savojkål, skuren	100	10–11	120	2	•	
Zucchini, skivor	100	2–3	100	2–3	•	
Baljväxter						
Böner, ej blötlagda, i förhållande med vatten 1:3						
Kidneyböner	100	130–140	100	130–140		•
Röda böner (azukiböner)	100	95–105	100	95–105		•
Svarta böner	100	100–120	120	15–16		•
Pintoböner	100	115–135	100	115–135		•
Vita böner	100	80–90	100	80–90		•

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskärl	
	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Hålat tillag- ningskärl	Ohålat tillag- ningskärl
Böner, blötlagda, täckta med vatten						
Kidneyböner	100	55–65	120	7		•
Röda böner (azukiböner)	100	20–25	120	3		•
Svarta böner	100	55–60	120	7		•
Pintoböner	100	55–65	120	7		•
Vita böner	100	34–36	120	7		•
Ärtor, ej blötlagda, i förhållande med vatten 1:3						
Gula ärtor	100	110–130	100	110–130		•
Gröna ärtor, skala- de	100	60–70	100	60–70		•
Ärtor, blötlagda, täckta med vatten						
Gula ärtor	100	40–50	120	11		•
Gröna ärtor, skala- de	100	27	120	9		•
Linsor, ej blötlagda, i förhållande med vatten 1:2						
Bruna linser	100	13–14	100	13–14		•
Röda linser	100	7	100	7		•
Frukt						
Äpple, i bitar	100	1–3	100	1–3		•
Päron, i bitar	100	1–3	100	1–3		•
Körsbär, söta och sura	100	2–4	100	2–4		•
Mirabeller	100	1–2	100	1–2		•
Nektariner/persi- kor, i bitar	100	1–2	100	1–2		•
Plommon	100	1–3	100	1–3		•
Kvitten, tärnad	100	6–8	120	3–4		•
Rabarber, i bitar	100	1–2	100	1–2		•

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskärl	
	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Hålat tillag- ningskärl	Ohålat tillag- ningskärl
Krusbär	100	2–3	100	2–3		•
Ägg						
Ägg, storlek M, mjuka	100	4	100	4	•	
Ägg, storlek M, medel	100	6	100	6	•	
Ägg, storlek M, hårda	100	10	100	10	•	
Ägg, storlek L, mjuka	100	5	100	5	•	
Ägg, storlek L, medelhårda	100	6–7	100	6–7	•	
Ägg, storlek L, hårda	100	12	100	12	•	
Övrigt						
Smälta choklad	65	20	65	20		•
Blanchera grönsaker	100	1	100	1	•	
Blanchera frukt	100	1	100	1	•	
Ånga lök	100	4	120	2		•
Smälta bort fett från fläsk	100	4	120	2		•
Värma upp vätskor, kopp/bägare	100	2	100	2		•
Tillreda yoghurt, yoghurtglas	40	300	40	300	•	
Jäsa vetedeg, be- hållare/skål	40	minst 15	40	minst 15	•	
Ta bort skinn på tomater	95	1	95	1	•	
Ta bort skinn på paprika	100	4	100	4	•	

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskär!	
	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Hålat tillag- ningskär!	Ohålat tillag- ningskär!
Värma fuktiga handdukar	70	2	70	2	•	
Gör honung flyt- ande	60	90	60	90	•	
Konservera äpp- len	50	5	50	5	•	
Äggstanning	100	4	120	2		•
Spannmål (i förhållande till vatten)						
Amarant (1:1,5)	100	15–17	120	8		•
Bulgur (1:1,5)	100	9	120	4		•
Rostade speltve- tekärnor (1:1)	100	18–20	120	9		•
Rostade speltve- tekärnor, malda (1:1)	100	7	120	4		•
Havre, hel (1:1)	100	18	120	9		•
Havre, mald (1:1)	100	7	120	4		•
Hirs (1:1,5)	100	10	100	10		•
Polenta (1:3)	100	10	100	10		•
Quinoa (1:1,5)	100	15	120	7		•
Råg, hel (1:1)	100	35	120	18		•
Råg, mald (1:1)	100	10	120	5		•
Vete, hel (1:1)	100	30	120	15		•
Vete, mald (1:1)	100	8	120	4		•
Klöße (ung. potatisbollar)						
Ångkokta klimpar	100	30	100	30	•	
Hefeklöße	100	20	100	20	•	
Kartoffelklöße i kokpåse, täckta med vatten	100	20	100	20		•

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskärl	
	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Hålat tillag- ningskärl	Ohålat tillag- ningskärl
Semmelknödel i kokpåse, täckta med vatten	100	18–20	100	18–20		•
Pasta						
Tagliatelle, täckta med vatten	100	14	120	8		•
Sopnudlar, täckta med vatten	100	8	100	8		•
Ris (i förhållande till vatten)						
Basmatiris (1:1,5)	100	15	120	7		•
Matris, parboiled (1:1,5)	100	23–25	120	11		•
Fullkornris (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Vildris (1:1,5)	100	26–29	120	13		•
Rundkornris (i förhållande till vätska)						
Risgrynsgröt (1:2,5)	100	30	100	30		•
Risottoris (1:2,5)	100	18–19	120	11		•
Bindemedel						
Gelatin	90	1	90	1		•
Småklimp	100	3	100	3		•
Sagogryn						
1 x omrörning	100	20	–	–		•
utan omrörning	–	–	120	6		•
Fisk och skaldjur						
Ål	100	5–7	100	5–7	•	
Abborre	100	8–10	100	8–10	•	
Räkor	90	3	90	3	•	
Guldspardifilé	85	3	85	3	•	

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskärl	
	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Tempera- tur i °C	Tillag- ningstid i minuter	Hålat tillag- ningskärl	Ohålat tillag- ningskärl
Forell, 250 g	90	10–13	90	10–13	•	
Ishavsräkor	90	3	90	3	•	
Hälleflundra	85	4–6	85	4–6	•	
Pilgrimsmuslor	90	5	90	5	•	
Torskfilé	100	6	100	6	•	
Karp, 1,5 kg	100	18–25	100	18–25	•	
King Prawns	90	4	90	4	•	
Laxfilé	100	6–8	100	6–8	•	
Laxkotlett	100	8–10	100	8–10	•	
Laxforell	100	14–17	100	14–17	•	•
Languster	95	10–15	95	10–15	•	
Blåmuslor	90	12	90	12	•	•
Pangasiusfilé	85	3	85	3	•	
Uerfilé	100	6–8	100	6–8	•	
Koljafilé	100	4–6	100	4–6	•	
Rödspättafilé	85	4–5	85	4–5	•	
Marulfilé	85	8–10	85	8–10	•	
Sjötungafilé	85	3	85	3	•	
Piggvarfilé	85	5–8	85	5–8	•	
Tonfiskfilé	85	5–10	85	5–10	•	
Venusmuslor	90	4	90	4	•	•
Gösfilé	85	4	85	4	•	
Kött och korv						
Märgpipa, täckt med vatten	100	110–120	120	45–50		•
Kokkorv	90	6–8	90	6–8	•	•
Fläsklägg	100	135–145	120	75–80		•
Kycklingbröstfilé	100	8–10	100	8–10	•	•

Tillagning i Miele ångugn

Livsmedel	för ångugn		för tryckångugn		Tillagningskärl	
	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter	Hålat tillagningskärl	Ohålat tillagningskärl
Lägg	100	105–115	120	58–63		•
Högreiv, täckt med vatten	100	110–120	120	38–43		•
Strimlat kalvkött	100	3–4	100	3–4	•	
Kasslerskivor	100	6–8	120	3–4	•	•
Lammragu	100	12–16	120	6–8		•
Kalkonrullader	100	12–15	100	12–15	•	
Kalkonschnitzel	100	4–6	100	4–6	•	•
Broiler	100	60–70	120	30		•
Bogstek, täckt med vatten	100	130–140	120	50–55		•
Nötgulasch	100	105–115	120	30–35		•
Sopphöna, täckt med vatten	100	80–90	120	40		•
Tafelspitz (långkokt kött)	100	110–120	120	45–50		•
Vitkorv	90	6–8	90	6–8	•	•



Miele AB
Industrivägen 20, Box 1397
171 27 Solna

Tel 08-562 29 000

Serviceanmälan:

08-562 29 700

www.miele.se

Tyskland

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

