

**BOSCH**

## GODE OPPSKRIFTER OG KJØKKENTIPS

Det finnes en Bosch til nesten alt





## DET FINNES EN BOSCH TIL NESTEN ALT...

Her finner du oppskrifter på det som ligger oss mest på hjertet. Mat vi gjerne lager selv ved hjelp av praktiske redskaper og bekvemme kjøkkenmaskiner. Til hver oppskrift er det en forklaring om hvordan ulike maskiner og tilbehør best kommer til sin rett. Og først og fremst hvordan du får best glede og nytte av dem i matlagingen.

Med hensikt har vi valgt retter som er lette å lage, men som likevel blir minnerik mat med store variasjonsmuligheter. Moderne delikatesser og klassiske fulltreffere som du kan nyte gjentatte ganger.

Buffetmaten på side 9 passer både til 50-årslag, skoleavslutning og hagefest. Og i tråd

med prinsippet at man blir hva man spiser, finner du også et mer slankende helsetema. Fargesterkt, nyttig og rikt på energi. Til slutt en liten hyllest til moderne kaffevarianter – fra enkel au lait og iskald freddo til dobbel espresso.

Og som vanlig når Bosch har en sleiv med i tilberedningen, har vi bidratt med moderne heimkunnskap, smarte gjør-slik-tips og eksempler på gode redskaper. Det finnes nemlig en Bosch til nesten alt som gjør det lett å trives på kjøkkenet!

Håper det smaker!







## EN KULINARISK HISTORIE

I 1952 gjorde den aller første kjøkkenmaskinen til Bosch sin entré i våre nordiske kjøkken. Siden den gang har det hendt mye, både når det gjelder matlagning og mote, men kjøkkenmaskinen kom for å bli.

### **Med nye mattrender kommer nye og ergonomiske metoder**

Nå finnes det kjøkkenmaskiner i forskjellige størrelser, materialer og former. Frittstående, ergonomisk felt inn i arbeidsbenken eller skjult i en kjøkkenskuff. Felles for alle er at de kan brukes til nesten alt innen baking og matla-

ging. I sin enkleste form til å vispe, elte og blande. Men med alt tilbehøret som finnes gir det inspirasjon til fantastisk matlagning, som kan måle seg med det beste og mest innovative.

Man kommer også langt med en enkel stavmikser eller en moderne hurtigmikser. De er effektive, tar liten plass og kan med fordel brukes til litt av hvert – skumme opp væske, blande dressing, mikse fruktdrikker eller ganske enkelt hakke friske urter, løk og farse.



## MED SANS FOR FUNKSJON

Når det gjelder å introdusere banebrytende nyheter, har Bosch lenge hatt en ledende posisjon. I 1933 plasserte vi det første kjøleskapet til hjemmebruk i kjøkkenet. Et ufattelig fremskritt og begynnelsen på en fascinerende reise. Drivkraften med å inspirere og gjøre hverdagen litt lettere, gjør at vi i dag – mer enn 70 år senere – fortsatt går i spissen for den tekniske utviklingen og lager moderne, lettstelte og pålitelige produkter som holder i det lange løp. Med 2000-tallets avanserte kjøleteknikk og et selvsagt fokus på miljø, er for eksempel Bosch Classic Edition, med samme herlige utførelse som på 1950-tallet, et like etterspurt kjøleskap nå som da!

### Små ting som gjør stor forskjell

For enkelhets skyld er våre nyeste stekeovner utstyrt med forhåndsprogrammerte tilberedningsprogrammer, innebygd tidsur og automatisk selvrensjøring. Vår praktiske uttrekbare stekeovn som følger med ut når døren åpnes, er også bekvem. Ingen risiko for å brenne seg og hendene er frie for å kunne ta seg av det som er på brettet. XXL-ovnen er også en stor nyhet i seg selv. For ikke å snakke om platetopper med induksjon, som gjør matlagingen raskere og sikrere, blant annet takket være CruiseControl (innebygd temperaturholder) og automatisk avslåing. For noen år siden lanserte vi også verdens første helautomatiske oppvaskmaskin, Logixx. Det er bare å starte. Maskinen tar hensyn til både mengde oppvask og hvor skitten den er og velger deretter automatisk beste oppvaskprogram. Vi har dessuten laget en Auto 3in1-funksjon, som automatisk passer på å utnytte komponentene i moderne vaskemiddel-tabletter, slik at oppvaskresultatet blir perfekt. Små ting som vi tror, uten å ville skryte, gjør stor forskjell.



## ENKLE OPPSKRIFTER PÅ FREMGANG

### **Kunsten å lage mat etter oppskrift**

Det er ingen kunst å lykkes enten det gjelder enkle eller mer avanserte oppskrifter, hvis du har riktig utstyr og tar utgangspunkt i ferske råvarer.

Et tips er at du alltid går gjennom hele oppskriften før du begynner, for å se at du har alt du trenger og hvilke redskaper som er nødvendige. Følg oppskriften nøye når det gjelder det som kan påvirke matens konsistens, dvs. forholdet mellom for eksempel mel og væske i sauser og kremer. Ellers er det fritt fram å eksperimentere og blande nye, spennende smaker med hverandre. Husk at antall porsjoner ikke nødvendigvis er det samme som antall gjester. Ta heller litt i overkant enn for lite. Tider for tilberedning, esing og steking kan heller ikke alltid følges nøyaktig. Kvaliteten på råvarene kan innvirke på koke- og steketider og ovnene kan variere i temperatur. Med litt ekstra kunnskap, en klype mot og en Bosch har du alle forutsetninger for å få et godt resultat!



## EN FEST FOR ALLE MED:

KJØKKENMASKINER

MUM 7, MEK 7, MUM 6 OG MUM 4 **10 – 25**

HÅNDMIKSERE **26 – 31**

MIKSER **32 – 33**

HURTIGMIKSER **34 – 35**

STAVMIKSER **36 – 37**

KAFFE- OG ESPRESSOTRAKTERE **38 – 43**

OPPSKRIFTER **44 – 51**





# PÅ KOLDTBORDET

Inviter naboene, familien eller gode venner. Koldtbord er like velegnet til fest som til hvilken kveld eller brunch som helst. Lett å variere og enkel å tilpasse til både det lille som det store selskapet. Trendig for tiden er retter som for eksempel hjemmelaget rødbetsgnocci, ruccolaalje og mykt mozzarellabrød. Eller annerledes opplegg – suppe og dessert i drikkeglass sprer feststemning bare ved at de

står der. En Bosch og litt planlegging gjør det enkelt. Alt er servert og klart. Grillede kyllinglår, skivet parmaskinke, blandet grønn salat, reddiker, noen gode oster, tomat- og mozzarellasalat, skivet roastbiff sammen med noen av følgende forslag gjør seg på koldtbordet.

Rødbetsgnocci .....	side 13
Grønnsakravioli .....	side 17
Potet- og fennikelgrateng .....	side 19
Skinke- og ostepai .....	side 45
Brokkolitimbaler.....	side 45
Kryddergrønn grateng .....	side 45

## Kalde sauser å velge mellom:

Aioli .....	side 47
Hoummus .....	side 47
Tapenade .....	side 47
Kvibille dip .....	side 47
Pestosaus .....	side 47
Guacamole .....	side 47

## Brød

Focaccia .....	side 48
Kuvertbrød .....	side 48
Tomat- og basilikumciabatta .....	side 48

## Desserter

Mascarponekrem med jordbær .....	side 31
Tyttebærkake .....	side 50



# KJØKKENMASKINER

## MUM 7, MEK 7, MUM 6 OG MUM 4

### En for alle

Liten eller stor – kjøkkenmaskinen er vel verd sin investering og passer for alle som liker å bake og lage mat ofte og variert, og som innimellom ønsker å lage noen riktig store deiger eller paibunner.

### Kronen på verket

Med praktiske tilbehør har du mange ulike

funksjoner i kjøkkenmaskinen, for eksempel mikser, kvern, rive- og snittemuligheter. Brukbar både i det nordiske kjøkkenet, eller for middelhavs- og asiatiske kjøkken med deres forkjærlighet for frukt og grønt til maten. Sitruspresse og iskremmaskin er ytterligere eksempler på fine tilbehør. Lette å bruke og enkle å vaske.



**Bosch Solitaire, MUM 7**, i elegant mattbørstet, rustfritt stål med digitalt display – for feinschmeckeren.

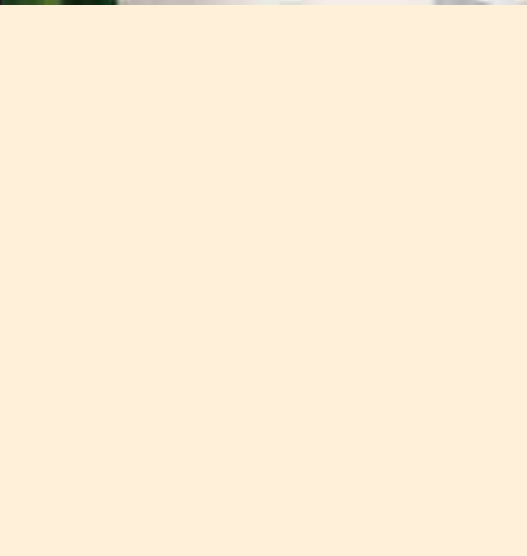
## DET FINNES EN BOSCH TIL NESTEN ALT...



**Bosch klassiker, MUM 6, klarer alt.** Den rustfrie blandebløll på 6,6 liter har en sterk og effektiv eltearm som klarer riktig store deiger med inntil 2 liter deigvæske.



Kjøkkenmaskinene i MUM 7-serien er helt geniale med mange funksjoner og kun en drivenhet til alt tilleggssutstyr. De finnes i ulike utførelser – til og med for innbygging – MEK 7000.



#### **Bosch ProfiMixx**

Innebygd styrke i kompakt form. MUM 4 med lettbetjent multifunksjonsarm og sterkere motor klarer både store og små mesterverk. Og den står støtt på effektive sugeføtter.



**BOSCH**  
*Solitaire*

02



## FORM OG FUNKSJON

Den som baker og lager mat ofte gjør klokt i å investere i en kjøkkenmaskin, et lite råskinn med det mest grunnleggende, eller en større type som har det lille ekstra. I Bosch Solitaire MUM 7400 er det rustfrie, mattbørstede stålet på motorenheten, verktøy og mikser formet og bearbeidet for hånd, for å få fram riktig karakter og glød. En ekte Solitaire, som med fordel kan brukes til å tilberede en lekker rødbetsgnocci. Smaker godt som middag, eller som en del av kaldtbordet.



### RØDBETSGNOCCI

4 porsjoner

**6-8 kokte, melne poteter**  
**400 g kokte, ferske rødbeter**  
**6 3/4 dl hvetemel (ca. 400 g)**  
**2 eggeplommer**  
**1/2 ts salt**

**Redskaper:**

Mikser – frittstående eller som tilbehør til kjøkkenmaskin, kjøkkenmaskin eller håndmikser til å blande med.

Skrell og miks rødbetene. Mose potetene og bland i mel, eggeplommene og rødbetemiksen. Elt det til en smidig deig. Form deigen til ruller og skjær dem i 2-3 cm biter. Rull dem i mel og kok dem i rikelig saltet, kokende vann et par minutter til de flyter opp til overflaten. Serveres nykokte med revet parmesanost og smeltet smør. Dekoreres med basilikumblader.





## A LA CARTE FUNKSJONER



En kjøkkenmaskin kan du bruke til det meste når du lager mat eller baker. Den kan elte, vispe og blande både raskere og bedre enn vi gjør for hånd. Uansett hvilke tilbehør du bruker, arbeider maskinen raskt og effektivt mens du forbereder resten.

Bare med en foodprosessor og litt tilbehør har du for eksempel uendelige muligheter. Du kan raskt og lett lage gode urte- og dipsauser, lage farse til tartar, rive fersk parmesan eller strimle grønnsaker til woken. Bruksområdet er enormt!

På følgende sider får du vite mer om hvert enkelt produkt, tilbehør og deres fantastiske egenskaper.



En god dip med morötter.

## WOKGRØNNSAKER

**Gulrötter**  
**Stangselleri**  
**Röd paprika**  
**Purre**

**Redskaper:**

Kjøkkenmaskin med snittesett eller tilhørende foodprosessor, eller foodprosessor med snitteskive.

Skyll og skrell grønnsakene. Del paprikaen på langs og fjern kjernehuset. Still en bit purre, en stangselleri og en skive rød paprika i materåpningen. Trykk ned med materen



samtidig som du starter motoren – wokgrønnsakene blir finskårne og blandet. Fortsett på samme måte med ønsket mengde grønnsaker.



# KUN DET BESTE TILBEHØRET

En kjøkkenmaskin fra Bosch er til uunnværlig hjelp i kjøkkenet – selv med bare standardtilbehøret. Den blander, elter, visper og sparer mye tid. Enda mer interessant blir det hvis du velger noen av alle spesialtilbehørene: Et

## For feinschmeckere

Spesialistene fra avdelingen for tilleggsutstyr klarer også de aller største kravene: Med kjøttkvernen og nudelforsatsen kan du lage fersk pasta og lasagneplater hvis du vil.

team spesialister som arbeider for deg, nøyaktig som i et profesjonelt kjøkken – for eksempel kniven til foodprosessen som finhakker grønnsaker.

## Proffkvalitet

Alle skiver og kniver er i rustfritt stål. Det finnes ikke noe som er bedre og sikrere når du skal lage pastafyll av ferske ingredienser.

## Og etterpå?

I tillegg til å spare arbeid, er renholdet ytterst enkelt. Alt tilleggsutstyr kan stort sett plukkes fra hverandre og kan med få unntak vaskes i oppvaskmaskin.



## GRØNNSAKRAVIOLI

4-6 porsjoner

### Raviolideig

**1 kg finsiktet hvetemel**  
**10 egg**

### Fyll:

**4 små zucchini**  
**3 vårløker**

### Friske basilikumblader, 1 potte

**Salt**

**Pepper**

**2 ss olivenolje**

**Litt revet muskat**

**2 ss revet parmesanost**

**Evt. 1 ss strøbrød**

**Vispet egg til pensling**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med eltekrok, snittesett eller foodprosessor med tilbehør

Elt sammen mel og egg til en smidig, elastisk deig, som ikke kleber på overflaten. Elt i en spiseskje kaldt vann hvis deigen er alt for tørr. Del zucchiniene på langs og skjær dem og løken i tynne skiver. Bland med olivenolje og salt og la deigen stå kaldt i 10 minutter. Tilsett deretter hakket basilikum og revet parmesanost. Krydre med muskat. Tilsett strøbrød hvis deigen er for tynn. Del raviolideigen og kjevle ut hver del like stor og tynn. Legg på grønnsaksblandingen med jevne mellomrom med en teskje på deigen. Pensle rundt hvert fyll med vispet egg og legg den andre kjevlede deigen



oppå. Trykk forsiktig med fingrene rundt hvert fyll. Stikk ut rundinger med et stort glass og "lim" ravioliene sammen ved å trykke med en melet gaffel rundt. Lufttørkes ca. 30 minutter.

Kok opp rikelig med salt vann og legg i en porsjon ravioli – kok 3-4 minutter. La ravioliene renne av seg og fortsett med neste porsjon på samme måte. Serveres med friske tomater.



# OG ALT I EN OG SAMME KJØKKENMASKIN

Det er utrolig hvor allsidig en MUM blir med bare ett eller to tilbehør. For eksempel snittesettet, som fås som ekstra tilbehør.



Den snitter, river og strimler alt du kan ønske, finstrimler grønnsaker og skjærer perfekte pommes frites. Eller den allsidige foodprosessoren med bolle og fem praktiske funksjoner.



Med tilleggsutstry kan foodprosessoren også finfordele alt fra ost til poteter, rive, snitte og strimle.



## Sikkerhet fra Bosch

Det er en selvfølge at matlagingen skal skje sikkert. Når du skjærer, hakker, strimler eller maler sørger låsbare lokk og beskyttelsesdeksler for maksimal sikkerhet.



## POTET- OG FENNIKELGRATENG

6 porsjoner

**400 g skrelte poteter**  
**400 g frisk fennikel**  
**1 ts tørket fennikelkrydder**  
**100 g nyrevet parmesanost**  
**4 egg**

### Bechamelsaus:

**1 l melk (3 %)**  
**100 g smør**  
**5 ss hvetemel**  
**Revet muskat**



### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med snittesett eller foodprosessoren med tilbehør

Strimle poteter og fennikel og forvell dem i kokende, salt vann i 1 minutt. Skyll straks under kaldt vann og la det renne av seg.

### Koke bechamelsaus:

Smelt smøret og rør inn melet nøye. Tilsett melken under stadig omrøring til den koker opp. La den syde på svak varme i ca 5 minutter – rør om av og til. Smak til med muskat og salt. Forvarm stekeovnen på 180 °C. Smelt litt smør i en gryte og brun grønnsakene lett. Rør ned eggene i bechamelsausen, tilsett parmesanosten og de brunede grønnsakene. Hell det over i en smurt gratengform. Stekes i ovnen ca 1 time.

Serveres som tilbehør til fisk eller kjøtt – eller ganske enkelt bare til ost.





#### Er der når du trenger den

Den integrerte kjøkkenmaskinen MEK 7000 står alltid driftsklar. Den er like lett å ta i bruk enten du skal elte en tung brøddeig eller bare vispe en eggehvite. Etter endt oppgave, skjuler du maskinen igjen under den rustfrie dekkplaten.



## BAKVERK

### SJOKOLADEKAKE

**150 g smør**  
**250 g mørk kokesjokolade**  
**(80 % kakaoinnhold)**  
**2 1/2 dl sukker**  
**5 egg**  
**1 ss kakaopulver**  
**2 ss hvetemel**

#### Redskap:

Kjøkkenmaskin eller håndmikser

Forvarm stekeovnen på 175 °C. Smelt smør og kokesjokolade i vannbad og la det avkjøles noe. Del eggene. Pisk eggeplommer og sukker porøst til en lys krem og tilsett den avkjølte, smeltede sjokoladen. Bland mel og kakaopulver og rør det

godt inn. Pisk eggehvite-  
ne til de er stive og bland  
dem forsiktig ned i røren.  
Smør og strø en kake-  
form på ca. 1 1/2 liter  
godt. Stek kaken på  
2.rille nedenfra i ca. 25  
minutter.







### Meget stor kapasitet

Ytterst solid, absolutt pålitelig, robust og anvendelig, arbeider med følelse og er utrolig allsidig. Et slikt kjøkkenpersonale fantes neppe selv i gode gamle dager – Bosch kjøkkenmaskin MUM 6 ...



## MØRDEIGSKAKER

**5 dl hvetemel**  
**1 dl sukker**  
**200 g smør**  
**2 eggeplommer**



**Redskap:**  
 Foodprocessor

Bland alt raskt til en jevn deig i foodprosessoren. Rull deigen inn i plastfolie og la den hvile i kjøleskapet 1 time.  
 Trykk ut deigen i smurte sandkakeformer og stek dem midt i ovnen på 175 °C i 8-10 minutter.  
 La kakene avkjøles noe før de forsiktig løsnes fra formene.  
 Serveres med pisket krem og multesyttetøy.

### Men den kan mer

Med den lille blandebollen og den fine vispen håndterer MUM 6... også meget små mengder og pisker krem og eggehvite helt perfekt.





**BOSCH**  
ProfiMixx 47





## MESTERLIG – ALT ER MULIG

### En arm med mange hender

Allsidighet og minimalt med plass er det spesielle med MUM 4 ... serien med lettbetjent multifunksjonsarm. MUM 4 klarer også vanskelige oppgaver perfekt – med tilleggsutstyr blir MUM 4 en kompakt tusenkunstner.



### Mange forskjellige talenter

I blandeollen arbeider selv den minste MUM meget profesjonelt og med alt ekstrastyret kan du planlegge resten av middagen!



## SITRONSUFFLÉ

4 porsjoner

**5 egg**

**1 1/2 dl sukker**

**2 appelsiner**

**2 limefrukter**

**1 sitron**

**Smør (til smøring av formen eller porsjonsformene)**

**Melis**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med sitruspresse eller frittstående sitruspresse, håndmikser eller stavmikser med ballongvisp.

Press sitrusfruktene. Kok juicen med 3/4 dl sukker til en tynn sirupslignende konsistens. Hell den over i en bolle og la den avkjøles. Smør suffléformene godt og strø den med sukker. La formen/e stå kaldt. Forvarm stekeovnen til 175 °C.

Skill eggene. Pisk eggeplommene med 3/4 dl sukker på høy hastighet til en luftig krem. Pisk eggehvitene godt, men ikke for stive og pisk deretter inn 2 ss sukker. Bland eggeplommene i sitrussirupen og vend forsiktig eggehvite-



ne ned i den. Hell røren i suffléformene/e – stek dem 6-14 minutter avhengig av størrelsen på formen/e. Stekes til suffléen er blitt høy og har fått en lekker gyllengul farge. Strø melis over og server straks!





# FRISKT OG LEKKERT

Den som vil nyte sunn mat gjør klokt i å investere i noen lekre kjøkkenredskaper. I tillegg til det rent praktiske, er de inspirerende både til hverdagens matlaging og til fest. Med riktig utstyr vil du raskt få det til – fra revet

råkost og innbydende drikker til fargesterke, slankende supper. Med en moderne saftsentrifuge er det også lett å lage diverse energidrikker basert på juice. Godt og nyttig, samtidig som det fjerner søtsuget.

## ENERGIKICKER:

Mangoshake .....	side 33
Sitrondrink .....	side 46
Swedish rhapsody .....	side 46
Vitaminkick .....	side 46
Blåbærdrøm .....	side 46

# HÅNDMIKSER, STAVMIKSER, HURTIGMIKSER OG SAFTSENTRIFUGE

## Bare sett i gang!

Herlig å ha noen i kjøkkenet som alltid står klar og kan ordne et par småting uten alt for mye besvær. Til tross for at de små kjøkkenmaskinene bare gjør forberedelsene, skal de

fungere sikkert, smart og effektivt. Bosch kjøkkenpersonale har fått profesjonell opplæring. Og vi synes det er ekstra morsomt når vi lykkes i å fylle på med riktig mange gode ideer i et kompakt apparat.



## Vispe, elte, blande med ekstra effekt ...

Håndmikseren MFQ 2 Turbo Fixx er lettvtint og enkel å håndtere og den har stor motorstyrke.

## Sugen på ren saft?

Drick vitaminene i gulrøtter, epler, pærer, ananas m. m.

Med denne moderne saftsentrifugen går det raskt og lett å presse ut saften.



## Hakker og finfordeler lynraskt

Hurtigmikserne MMR 0800 og MMR 1500 hakker kjøtt, løk, urter og nøtter med turbofart.



#### Elegant miksing

Elegante MMB 2000 har hele 600 W under et flott deksel og knuser til og med is som ingenting.



#### Helt stille og over alt

griper MSM 5 inn ... Stavmikseren EasyMixx som kan mikse fylldige, varme supper og finfordele is. Med tilleggsutstyr blir den en virkelig tusenkunstner.





**BOSCH** TurboFixx 400 W



## ET GODT KJØKKEN TRENGER EN KRAFTIG MASKIN

### Med nyttige 400 W

Det er klart det blir godt når krem og eggehvite piskes perfekt. Og hvis kaken skal bli riktig luftig, må den røres eller eltes godt. "Rør raskt og energisk" sier proffkokkene.



## MASCARPONEKREM MED JORDBÆR

4-6 porsjoner

**300 g friske jordbær**  
**3-4 ss sukker**  
**2 eggeplommer**  
**2 egg**  
**250 g mascarpone**  
**2 dl kremfløte**  
**1 limefrukt**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin, håndmikser eller stavmikser.



Skyll jordbærene og del dem i fire eller seks biter. Spar ca. 50 g jordbær til sausen.

Bland jordbærene med sukker og finrevet skall og saft fra en halv limefrukt. Sukre også litt på de jordbærene som er spart. Pisk mascarpone, eggeplommer og egg, krem og revet skall av resten av limefrukten, til det blir en luftig konsistens, ca 10 minutter – øk hastigheten mot slutten. Fordel jordbærene i 4-6 glass, fyll på mascarponekrem og la glassene stå kaldt i ca. 2 timer. Mikse resten av jordbærene til en saus og dekorer kremen med den.

**BOSCH**  
600 W



## LYST PÅ NOE GODT?

### Herlig når det er så lett

Først forelsker man seg selvfølgelig i designen. Mikseren MMB er litt av et kunstverk til kjøkkenet med sine rene, flotte linjer (ledningens skjules).

Deretter har du glede av denne mikseren hver dag gjennom alle lekerbiskener du plutselig har lyst til å lage, fordi det er så lett. Fersk majones, milkshake, helsedrikker av frukt, grønnsaker og urter. Og cocktails til hjemmets egen Happy hour (med knust is).



## MANGOSHAKE

Til 4-6 personer

**1 stor, moden mango**  
**2 caramboler**  
**1/4 frisk ananas**  
**2 limefrukter**  
**8 aprikoser**



### Redskap:

Kjøkkenmaskin med sitruspresse og mikser eller frittstående mikser.

Press saften av limefruktene. Skrell mango og ananas og finhakk fruktene. Miks til en puré. Smaksett med sukker og tilsett mineralvann. Dekorér med et mynteblad.





**BOSCH**



## RUCCOLAOLJE

**2 1/2 dl kaldpresset olivenolje**  
**ca. 150 g frisk rucola**  
**Salt**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med mikser, frittstående mikser, stavmikser eller minihakker.

Skvull rucolasalaten og slyng så mye vann av den som mulig. Mikse halve mengden raskt med litt olivenolje. Tilsett resten av rucolaen og olivenoljen, samt salt og mikse det til en fin konsistens – ikke mikse for lenge. Smak til, hell rucolaoljen i et egnet kar som kan lukkes og oppbevar den kaldt.



## NÅR DET SKAL GÅ RASKT UNNA

### Lynrask og skinnende ren

Den rustfrie kniven på hurtigmikseren MMR flyr lynraskt gjennom kjøtt, ost, nøtter, urter og løk... vips så er det ferdighakket! Boller og kniver rengjøres lett i oppvaskmaskinen og er klare for neste oppgave.

Rekordraskt! Når tiden virkelig teller, kan du bare sette blandebollen rett inn i mikrobølgeovnen – for det tåler den.







## GAZPACHO

6 porsjoner

**1 slangeagurk**  
**4 hvitløksbåter**  
**1 rødløk**  
**4 store, godt modne tomater**  
**1, rød, 1 grønn og 1 gul paprika**  
**Ca. 1 dl olivenolje**  
**Tomatjuice, hønebuljong, salt, pepper og tabasko**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser, stavmikser eller minihakker.



Skyll og skrell agurk, løk og hvitløk. Press hvitløken. Skjær alt i små biter. Trekk skallet av tomatene og del dem i 6 båter. Del paprika i strimler og skjær ut frøene. Legg grønnsakene i en bolle og bland med salt. La dem stå tildekket i kjøleskapet natten over. Finhakk grønnsakene med olivenoljen. Spe med tomatjuice og litt kald buljong, smak til med krydder.

## DEN NYE SUPERSTAVMIKSEREN

### Endelig en stille maskin

Selv om du velger den sterkeste stavmikseren er det kun effekten som øker – motoren er fortsatt meget stillegående.

Den rustfrie kniven med to ekstra "pre cutters" er geniale og findeler alt! Til og med is.

Mikserfoten frigjøres med et lett tastetrykk.



Kombinert med minihakker og ballongvisp blir stavmikseren et virkelig allsidig redskap. Ekstra lang mikserfot mikser puréer selv i kokende varme gryter.







# KAFFEKUNST

Det finnes sannsynligvis like mange kaffesorter og smaker som det finnes måter å drikke den på. Bare det å kjenne til de ulike sortene er en kunst i seg selv. En solrik sommerdag kjøler det med iskaffe, eller caffè freddo, som italienerne sier. Mens en klassisk cappuccino

blir en mykstart for magen om morgenen. Et søtt wienerbrød eller en saftig sjokoladekake er en annen måte å forbedre smaken av en kopp vanlig kaffe. Og det gir en god avrundning av middagen.

## KAFFEGODT OG OPPSKRIFTER:

Il Ristretto .....	side 40
Cappuccino Arabica .....	side 41
Biscotti til kaffen .....	side 41
Café Royal .....	side 43
Cookies til kaffen .....	side 50
Caffé Shakerato .....	side 50
Cappuccino nobile i miniatyr .....	side 50
Cappuccino cocktail .....	side 50
Irish coffee på italiensk .....	side 50
Café mexicano med sjokolade .....	side 51
Sjokoladekake fra Torino .....	side 51
Sjokoladekake .....	side 21
Mørdeigskaker .....	side 23





## IL RISTRETTO

En kraftig og sterk espresso, som får selv den trettteste til å våkne!

Brygg 7 g espressokaffe med kun en tredjedels vannmengde eller gjerne dobbel Ristretto – dvs. med 14 g kaffe.

**Redskaper:**

Barino espressomaskin og stavmikser.





## BISCOTTI TIL KAFFEN

**200 g skoldete mandler**  
**200 g smør**  
**200 g melis**  
**2 egg**  
**Revet skall av 1 sitron**  
**1 krm salt**  
**3 dl hvetemel**



### Redskap:

Kjøkkenmaskin med foodprosessor (fineste riveskive) eller foodprosessor (fineste riveskive) med vispeskive.

Mal mandlene. Rør smør og melis luftig og tilsett eggene ett av gangen. Smaksett med revet sitronskall og salt. Bland inn de revne mandlene i melet og rør alt sammen til en jevn røre. Legg ut deigen på smurt plate i små kladder og stek dem midt i stekeovnen på 175 °C i ca. 15 minutter.

## HERLIGE KOFFEINKICK

En ekte italiensk cappuccino inneholder en tredjedel espresso, en tredjedel dampkott melk og en tredjedel melkeskum. En caffè latte derimot består av halvparten dampkott melk og halvparten espresso. Omtrent som en klassisk fransk café au lait, men med den forskjell at franskmennene lager sin på traktekaffe. En typisk caffè macchiato har kun en

skumdott dampkott melk, mens latte macchiato er melk "flekket" med en dråpe kaffe. Med Bosch utsøkte kaffetraktere har du all verdens muligheter til å koble av med en riktig god kopp – med eller uten melk, kald eller varm, som espresso eller traktet. Det er bare å nyte!



## CAPPUCCINO ARABICA

**1/3 espresso**  
**1/3 varm, dampkott melk**  
**1/3 melkeskum**

Lag espressoen og damp melken med espressomaskinen. Alternativt kan du varme opp melken i et kokekar og raskt piske opp skummet med en stavmikser, slik at den blir tredobbelt så stor. Hell den varme melken i kaffen, men hold tilbake skummet med en skje og legg det på toppen av kaffen. Drysses med kakao etter ønske.

### Redskaper:

Barino espressomaskin og stavmikser.







## MENNESKER OG KAFFE HØRER SAMMEN

De eldste sporene fra homo sapiens ble oppdaget ikke langt fra roten til kaffebusken i Etiopia. Det tok likevel en stund før mennesket oppdaget den forbudte frukten og fant ut at den ikke skulle tygges, men kokes. For tusen år siden eksperimenterte araberne fortsatt, og på 1400-tallet drakk hele Arabia kaffe. I 1624 startet den italienske kaffekulturen i Venezia. En tyrkisk prins etablerte kaffen i aristokratiet i Paris. Tyrkerne erobret ikke Wien, men kaffen deres. Og en våghals av en kaptein risikerte livet for å ta med seg kaffen til Amerika. Over alt der kaffen kom, erobret den eliten. De tidligere kaffehusene var treffsteder for litteratur og opplysning, og i Italia het avisene til de politisk visjonære "Il Caffè".



### CAFÉ ROYAL

Legg en sukkerbit på en teskje og dynk den med konjakk, tenn på og legg den brennende sukkerbiten straks i en kopp nytraktet kaffe.

### CAFÉ AU LAIT

Bland like deler mørkt ristet traktekaffe og varm melk.

### CAFFÈ FREDDO

Kald, sterk kaffe mikset med sukker og is.

**Redskaper:**

Kaffetrakter. Mikser.



# FLERE OPPSKRIFTER

## Supper

### BLOMKÅLSPURÉ

2 porsjoner

**200 g blomkålbuketter**  
**1 terning grønnsaksbuljong**  
**3 dl vann**  
**1 dl crème fraiche, som kan kokes**  
**1 dl hvitvin**

**Serveres med:**  
**Friske basilikumblader**  
**1 ss lodderogn**

**Redskap:**  
Stavmikser.

Kok blomkålbukettene helt myke i vann med en buljongterning.

Bland fint med stavmikseren rett i kokekaret på laveste innstilling, hvis modellen har flere hastigheter.

Serveres straks med 1 ss lodderogn, basilikumblader og ristet brød med ost.

### CRÈME VICHYSOISSE

4 porsjoner

**150 g frisk purre**  
**3 poteter**  
**2 kvaster kruspersille**  
**1 l vann og 2 terninger grønnsaksbuljong**  
**2 dl kremfløte**

**Redskap:**  
Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser.

Kok biter av purren og de skrelte potetene i vannet med buljongterningene i ca. 15 minutter til de er helt myke. Hell av og ta vare på litt av buljongen. Mikse med kruspersillen til en glatt konsistens. Hell over i et kokekar og spe med kremfløten og resten av buljongen. Rør om og kok opp!

Tips. Suppen kan også serveres kjøleskapskald!

### NESLESUPPE

4 porsjoner

**1 1/2-2 l nyplukkede nesler**  
**1 l vann**  
**1 ts salt**

**5 dl neslekraft**  
**5 dl vann og 2 terninger grønnsaksbuljong**  
**2 ss smør**  
**3 ss hvetemel**  
**gressløk**  
**4 kokte eller posjerte egg**

**Redskaper:**  
Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser.

Skyll neslene godt og kok dem i saltet vann i ca. 15 minutter. Hell av og ta vare på 5 dl av neslekraften.

Mikse neslene med litt av neslekraften. Kok opp sammen med neslekraft, vann og buljongterninger. Legg i en pasta av smør og mel og la suppen koke i ca. 5 minutter – rør om av og til. Serveres med eggene og klippet gressløk.

### AVOKADOSUPPE

4 porsjoner

**0,8 dl vann og 2 terninger grønnsaksbuljong**  
**4 modne avokadoer**  
**2 ss presset sitron**  
**2 dl kremfløte**  
**ev. salt og nymalt pepper**  
**Serveres med 1 hg reker**

**Redskaper:**  
Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser og håndmikser eller stavmikser med ballongvisp.

Kok opp vann og buljong og la det kjøle. Mikse avokadokjøttet med presset sitron og halvparten av den kalde buljongen. Bland med resten av buljongen. Pisk kremen og rør 3/4 av den ned i suppen. Serveres med en kremklatt og reker på toppen av hver porsjon.

### GRØNN ERTEPURÉ

4 porsjoner

**5 dl vann og 2 terninger grønnsaksbuljong**  
**400 g konserverte, grønne erter**  
**1 1/2 ss margarin + 2 ss hvetemel**  
**1 dl kremfløte**  
**Nymalt pepper**  
**Serveres med 1 1/2 dl pisket kremfløte blandet med 2 ss revet pepperrot**

**Redskaper:**

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser og håndmikser eller stavmikser med ballongvisp.

Kok opp vann og buljong. Sil av kraften fra ertene. Mikse dem til puré med 2 dl av buljongen.

Bland puréen med resten av buljongen i kokekaret. Bland smør og hvetemel til en pasta og rør det ned i den oppkokte suppen. La det småkoke i 5 minutter – rør om av og til. Smak til. Serveres med en klatt pepperrotkrem.

## Småretter

### LAKSEBOLLER MED DILL OG PEPPERROT

**200 g røkt laks**  
**200 g gravet laks**  
**saften av 1 limefrukt**  
**3 skiver formloff**  
**2 ss klippet dill**  
**1 ss revet pepperrot**

**Redskap:**  
Foodprosessor.

Skjær laksen i små biter og mikse i foodprosessoren med limejuice. Smak til med salt og pepper. La det stå kaldt. Mikse loffskivene med dill og pepperrot i foodprosessoren. Form den miksede laksen til små baller og rull dem i loffblanding. Serveres kjøleskapskald.

### SKINKE- OG OSTEPAI

4 porsjoner

**Paideig:**  
**3 dl hvetemel (180 g)**  
**150 g kaldt smør**  
**2 ss kaldt vann**

**Fyll:**  
**100 g røkte skinkebiter**  
**150 g grovt revet ost f.eks. lagret gouda**  
**Noen omdr. nymalt pepper**  
**Ev. litt salt**  
**3 egg**  
**3 dl melk**

**Redskap:**

Foodprosessor.

Hakk sammen smør og mel til en smuldret masse. Tilsett vann og arbeid sammen deigen. Kle en smurt paiform (ca. 26 cm i diameter) med deigen, prikk den og la den stå kaldt en stund.

Forhåndsstek paiskallet på 200 °C på nederste rille i 10 minutter.

Riv osten med den grove strimmelskiven.

Bland sammen egg og melk. Fordel ost og skinke på paiskallet og krydre med pepper og litt salt. Hell i eggeblandingen.

Stekes på 200 °C på nederste rille i 30 minutter. Serveres med blandet grønn salat.

## QUENNELLER – BOLLER AV LAKSE- FARSE

2-3 porsjoner

**300 g laksefilet****1 ts salt****1 egg****2-3 dl kremfløte****1 krm hvit pepper****1/2 sitron****Buljong:****2 l vann og 4 terninger fiskebuljong****Redskap:**

Kjøkkenmaskin med foodprosessor eller foodprosessor.

Skjær de godt utbenede laksefiletene i små biter. Legg alt i foodprosessoren og miks til en glatt farse. Spe ev. med mer fløte. Smak til. Kok opp buljongen i et vidt kokekar eller traktørpanne. Form ovale boller av farsen og legg dem i den kokende buljongen.

Snu bollene etter ca. 5 minutter. Total koketid ca. 12 minutter.

Serveres med hvitvinsaus, kokt spinat og kokte, mosede poteter.

## Grønnsaks- og potetretter

### POMMES ANNA

4 porsjoner

**10 poteter****1 ts salt****2 ss smør****Redskap:**

Kjøkkenmaskin med snittesett eller foodprosessor med snitteskive.

Smør en støpejernspanne.

Skrell potetene og skjær dem i tynne skiver i foodprosessoren. Skyll potetskivene i kaldt vann.

Vend potene i smeltet smør og salt i pannen – press dem godt sammen.

Stek dem på 225 °C i ca. 25 min. i stekeovnen. Ta ut pannen, løsne potetene i bunn og snu potetsengen opp ned i pannen. Fortsett å steke dem i 10-15 min. Kjenn etter om potetene er myke.

Skjæres i passende stykker og serveres til kjøttretter.

## FRANSK SELLERI- SALAT

**400 g sellerirot****2 ss presset sitron****isbiter****1 1/2 dl majones****Redskaper:**

Kjøkkenmaskin med snittesett eller foodprosessor med grov snitteskive, sitruspresse.

Skrell selleriroten, del den og la den ligge en stund i iskaldt vann. Strimle selleriroten, legg den i en bolle og drypp sitron over. Legg noen isbiter oppå og oppbevar den tildekket i kjøleskapet en time. La selleriroten renne godt av seg og bland den med majones. (se oppskrift side 47).

## BROKKOLITIMBALER I MIKROBØLGEOVN

4-6 porsjoner

**300 g dypfryste brokkolibuketter****3 egg****1/2 ts salt****1/2 dl kaffefløte****6 agurkskiver****Redskap:**

Kjøkkenmaskin med foodprosessor eller minihakker.

Kok brokkolien myk i mikrobølgeovnen. Mikse alle ingrediensene unntatt agurken til en glatt konsistens. Smør porsjonsformer og legg en agurkskive i bunnen. Fyll dem 3/4 fulle, dekk dem til og sett dem i mikrobølgeovnen på ca. 600 W i 3-5 minutter. La dem hvile en stund før de tas forsiktig ut av formene. Serveres med crème fraîche, sitron, dill og reker eller svart kaviar!

## RÖSTI

4 porsjoner

**1/2 kg poteter****1/2-1 ts salt****2 ss smør****Redskap:**

Kjøkkenmaskin med snittesett eller foodprosessor eller separat foodprosessor.

Strimle de skrelte potetene grovt og legg dem i brunet smør i en stekepanne. Jevn ut flaten og trykk potetene sammen. Stek dem under lokk på svak varme i ca. 15 minutter. Løsne potetene, snu dem på lokket og skyv dem tilbake i pannen igjen. Stek dem ytterligere 5 minutter. Serveres med grønn salat til stekte kjøtt- og pølseretter.

## RUCCOLARISOTTO

4-6 porsjoner

**1 middels stor gul løk****500 g avorioris****2 hvitløksbåter****Ruccolaoilje – se side 35****1 kvist frisk timian og rosmarin****2 dl tørr hvitvin****Litt olivenolje****50 g smør****1 l varm hønse- eller grønnsaksbuljong****Ca. 80 g nyrevet parmesanost**

La den hakkede løken og de pressede hvitløksbåtene frese under omrøring i et kokekar tilsatt litt olivenolje til de blir klare og gjennomsiktige. Tilsett ris, timian og rosmarin og rør om. Bland i vinen.

Hell i buljongen, rør om og la risen koke på svak varme i 20-25 minutter. Spe ev. med litt mer vin.

Bland i smør, parmesan, salt, pepper og ruccolaoilje og smak til. Bland inn noen friske ruccolablader, strø på revet parmesanost og server.



## GRØNN URTEGRATENG

4 porsjoner

**1 kg poteter**  
**1 knust hvitløksbåt**  
**2 ss hakket dill**  
**2 ss klippet gressløk**  
**2 ss hakket kruspersille**  
**1 ts salt**  
**1 krm hvit pepper**  
**3 dl kremfløte**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin med snittesett eller food-prosessor eller separat foodprosessor.

Forvarm stekeovnen på 225 °C. Skrell potetene og del dem i skiver. Bland hvitløk og hakkede urter. Smør en gratengform og legg poteter og urter lagvis i den. Salte og pepe mellom lagene. Stekes på nederste rille i 20 minutter, hell på kremfløten og fortsett steking i ca. 25 minutter til potetene er myke og gratengen har fått en fin farge.

## Dessерter

### ANANASFROMASJ

4 porsjoner

**10 plater gelatin**  
**4 egg**  
**1 1/2 dl sukker**  
**1 boks ananasringer**  
**3 dl kremfløte**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser og håndmikser.

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann. Del eggene. Pisk eggeplommer og sukker porøst. Mikse ananasen til mos og la den renne av i et dørslag. Klem vannet av gelatinen, smelt den forsiktig på svak varme og bland den godt ned i eggedosisen. Sett den kaldt. Pisk eggehvitene godt stive. Pisk kremfløten. Tilsett ananasmosen, kremen og eggehvitene forsiktig i eggedosisen når den begynner å stivne. Hell fromasjen i en serveringsbolle. La den stå kaldt 1 time før den skal serveres.

## BRINGEBÆRSORBET

4 porsjoner

**1 1/2 dl sukker**  
**3 dl vann**  
**1/2 l friske eller fryste bringebær**  
**Saften av 1 liten sitron**  
**Saften av 1 liten appelsin**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med iskremmaskin, samt sitruspresse og mikser, alternativt frittstående sitruspresse og mikser.

Kok opp sukker og vann – avkjøles. Mikse bringebær og presset saft av appelsin og sitron. Tilsettes og blandes i den avkjølte sukkerlaken. Hell blandingen i iskremmaskinen og kjøp på laveste hastighet i ca. 20 minutter til sorbet.

Serveres helst fra tilberedningsbollen.

## Drikker

### SITRONDRIKK-FAVORITT

4 glass

**1 sitron**  
**1 egg med skall**  
**ca. 1/2 dl strøsukker**  
**5 isbiter**  
**4 dl vann**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser.

Vask sitron og egg nøye. Skjær bort endene på sitronen. Mikse alt på en gang på høyeste hastighet i 1 minutt. Siles og serveres straks!

### SWEDISH RHAPSODY

1 glass

**1 1/2 dl melk**  
**1/2 dl tyttebærsyltetøy**  
**2-3 isbiter**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser.

Mikses i 1 minutt.

## VITAMINKICK

2 glass

**2 skrelte appelsiner**  
**2 1/2 dl melk**  
**1 egg**  
**1 banan**  
**1 1/2 dl appelsinjuice**  
**1 1/2 dl ananasjuice**  
**1 ts lønnesirup**  
**1 ss karse**  
**1 dl isbiter**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser.

Mikse alt godt! Serveres i høye glass!

## BLÅBÆRDRØM

4 – 6 glass

**1 1/2 dl blåbær**  
**1 1/2 dl kremfløte**  
**2 1/2 dl vaniljeis**  
**1 dl punsj**  
**6 ss Philadelphia ost**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser.

Ta vare på noen blåbær til pynt. Mikse resten til ønsket konsistens.

Serveres i høye glass toppet med blåbær!

## Sauser og dressinger

### AÏOLI

**4 hvitløksbåter**  
**2 varme, melne poteter**  
**2 1/2 dl olivenolje**  
**Saften av 1 sitron**  
**Salt og pepper**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin med mikser eller frittstående mikser.

Mikse hvitløken med potetene, olivenolje og sitronsaft. Smak til med salt og pepper.

## HOUMMUS

- 1 dl pinjenøtter
- 3 dl kokte kikerter
- 1 hvitløksbåt
- saften av 1/2 sitron
- 1/4 chilipepper
- 1 dl olivenolje
- 1 ss strimlet kjørvel
- 1 ss strimlet koriander, salt og pepper

### Redskap:

Foodprosessor.

Kjør alt unntatt urtene i en foodprosessor til en glatt masse. Tilsett urtene, salt og pepper.



## TAPENADE

- 2 dl svarte, kjernefrie oliven
- 3 sardiner (i olje)
- 1 ss kapers
- (1 hvitløksbåt)
- Nymalt pepper (noen omdr.)
- 1 ss presset sitron
- 6-8 basilikumblader
- 1/2 dl olivenolje

### Redskap:

Hurtigmikser eller minihakker.

Mikse ingrediensene godt. Smak til. Krydre mer om nødvendig og kjø et par sekunder på nytt. Oppbevares kaldt i en liten, tildekket bolle. Passer godt til grillretter, pasta- og grønnsaksretter! Også godt på ristet brød – bruschetta!

## KVIBILLEDIPP

- 1 dl matlagingsyoghurt
- 2 ss kvibillekrem
- 1 ss rosiner
- 1 ss valnøtter

### Redskap:

Stavmikser med minihakker.

Mikse alt godt.

## PESTOSAUS

- 1 krukke frisk basilikum
- Ca. 50 g parmesanost i små biter
- 2 ss pinjenøtter (el. valnøtter)
- (1 hvitløksbåt)
- 3/4-1 dl olivenolje

### Redskap:

Hurtigmikser eller minihakker.

Mikse basilikumbladene med øvrige ingredienser – start med minste mengde olivenolje. Smak til. Tilsett ev. litt mer olivenolje. Kjør et par sekunder på nytt! Oppbevar pestosausen kaldt i en liten, tildekket bolle. Passer godt til pasta- og kyllingretter, samt tomatsalater!



## GUACAMOLE

- 2 velmodne avocadoer
- 2 ts balsamicoeddik eller presset lime
- 2 ss crème fraiche
- 1/2 ts salt
- Noen omdr. nymalt pepper

### Redskap:

Hurtigmikser eller stavmikser.

Del avocadoene og ta ut kjernene. Mikse fruktkjøttet med øvrige ingredienser. Smak til. Krydre mer om nødvendig og kjø et par sekunder på nytt. Oppbevares kaldt i en liten, tildekket bolle. Passer godt til grillretter, pasta- og grønnsaksretter.

## GRAVLAKSSAUS

- 20 g dillklaser
- 4 ss søt sennep
- 3 ss sukker
- 1/4 ts salt
- Noen omdr. pepper malt på kvern
- 3/4 til 1 dl matolje (ikke oliven)

### Redskap:

Hurtigmikser eller minihakker.

Mikse samtlige ingredienser til en jevn konsistens. Tilsett ev. litt mer olje og krydder. Kjør et par sekunder på nytt! Smak til. Oppbevar gravlakssausen kaldt i en liten, tildekket bolle. Serveres til gravlaks eller krabbe!

## MAJONES – PÅ NULLTID

- 1 helt egg (både plomme og hvite)
- 1 ts fransk sennep
- 1/2 -1 ts rødvinseeddik
- 1 krm salt
- Noen omdr. nymalt hvit eller svart pepper
- 1 dl matolje (ikke oliven)

### Redskap:

Stavmikser.

Det er viktig at ingrediensene har samme temperatur – gjerne kjøleskapskaldt. Mål opp samtlige ingredienser i mikserbeholder eller i en høy og smal blandebolle. Sett stavmikseren nedi og start motoren. Beveg stavmikseren en anelse opp- og ned, slik at ingrediensene blandes. På noen sekunder er majonesen ferdig. Ønskes fastere konsistens, tilsettes ev. mer olje. Smak til. Krydre mer hvis nødvendig.

Oppbevar majonesen i en glasskrukke med lokk i kjøleskapet. Holder seg ca. en uke!

## Baking

### FORMLOFF

2 stykker

- 75 g smør
- 5 dl melk
- 50 g gjær
- 2 ts salt
- 1,3 l hvetemel (780 g)

### Redskap:

Kjøkkenmaskin.

Smelt smøret og tilsett melken. Varm dette til 37 °C. Smuldre gjæren i blandeollen og hell over smør/melkeblandingen. Tilsett salt og mel. Elte deigen smidig ca. 5 minutter i kjøkkenmaskinen. La deigen stå tildekket og heve til dobbel størrelse. Elt deigen og del den i to lengder. Legg dem over i smurte brødformer (1 1/2 liter). Heves tildekket i 30 minutter. Stekes på 200 °C på nederste rille i ca. 30 minutter. Vipp dem forsiktig ut av formen. Avkjøl loffen på rist og under et bakeklede.

# KUVERTBRØD

Ca. 40 stykker

**150 g smør**  
**2 dl kremfløte og 2 dl vann**  
**50 g gjær**  
**1 ts salt**  
**2 egg**  
**Ca. 1,2 l hvetemel (ca. 700 g)**  
**1 pisket egg til pensling**  
**Valmuefrø til å strø på**

**Redskap:**  
Kjøkkenmaskin.

Smelt smøret og tilsett kremfløte og vann. Varm dette til 37 °C. Smuldre gjæren ned i blandeollen og hell over smør/fløte/vannblandingen. Tilsett salt, egg og nesten alt melet. Elt deigen smidig i ca. 5 minutter i kjøkkenmaskinen. La deigen stå tildekket og heve til dobbelt størrelse. Elt deigen og ta den opp på bakebordet. Del deigen i fire. Rull hver del til en lengde som kuttes i 10 deler. Form dem ovale og klipp et par snitt i overflaten på hvert brød. Heves tildekket på smurte plater i ca. 30 minutter. Pensle brødene og strø valmuefrø over. Stekes på 250 °C midt i ovnen i ca. 7 minutter. Legg dem på en rist og avkjøl dem under et bakeklede.

# TOMAT- OG BASILIKUM-CIABATTA

med finsiktet hvetemel og durumhvete.

**500 g knuste tomater**  
**1 dl strimlet basilikum**  
**15 g fersk gjær**  
**600 g finsiktet hvetemel**  
**1 drøy ss salt**

**Redskap:**  
Kjøkkenmaskin.

Bearbeid alt unntatt saltet i kjøkkenmaskinen i 15 minutter på lav hastighet. Tilsett salt når det gjenstår nær to minutter. La deigen hvile tildekket i kjøleskap natten over.

**Utbaking:**  
**300 g knuste tomater**  
**20 g fersk gjær**  
**40 g olivenolje**  
**100 g durumhvete**  
**550 g finsiktet hvetemel**  
**Drøyt 1 ss salt**

Tilsett alle ingrediensene unntatt salt i deigen og elt med kjøkkenmaskin i 15-18 minutter. Tilsett saltet når ca. 2 minutter gjenstår. Hell deigen ut på en velsmurt plate, stenk med olje og hev i 2 timer. Skjær deigen i biter på 30-40 g og bak ut til ciabattaform på bakebordet som er strødd med durumhvete. Dekk dem til og etterhev på platen i ca. 60 minutter til.

Stek midt i ovnen på 220°C i 14-15 minutter. Legg dem på rist og avkjøl dem under et bakeklede.



# FOCACCIA – ITALIENSK BRØD

**Deigen:**  
**1 kg finsiktet hvetemel**  
**0,8 l lunket vann (ca. 37 °C)**  
**50 g gjær**  
**2 ts salt**  
**1 ts sukker**  
**2 ss olivenolje**  
**Olivenolje til bakebrettene**

**Strøs på toppen:**  
**50 g parmesanost**  
**3 ss oregano og 3 ss rosmarin**  
**Olivenolje**  
**1/2 dl vann og 1 ts salt**

**Redskap:**  
Kjøkkenmaskin.

Bland alle ingredienser til deigen på lav hastighet. Elt deretter på høyere hastighet i 10 minutter. La deigen heve tildekket i 30 minutter. Elt deigen på nytt og del den i to. Kjevle ut hver del til et rektangel og legg dem på oljede langpanner. Trykk ut deigen jevnt med hendene, slik at den dekker hele flaten. Pensle med olivenolje og en blanding av vann og salt. Strø over ost og krydder. La deigen heves tildekket 1 time og stek den på 225 °C på 2. rille nedenfra i ca. 30 minutter.

# DANSK RUGBRØD

1 stort formbrød.

**1/2 l vann**  
**50 g gjær**  
**4 dl kulturmilk**  
**2 ts salt**  
**Ca. 1 l rugmel (550 g)**  
**Ca. 4 dl hvetemel (240 g)**  
**Varm kaffe til pensling**

**Redskap:**  
Kjøkkenmaskin.

Løs opp gjæren i vannet og hell det i blandeollen. Varm kulturmilken til romtemperatur. Tilsett salt og rugmel og arbeid deigen godt i

ca. 5 minutter. La deigen stå tildekket til neste dag. Arbeid hvetemelet godt inn. Ta deigen opp på bakebordet og form den til en jevn og glatt rull. Legg den i en smurt, avlang form på ca. 2 liter og la den heve tildekket ca. 1 time. Stekes på 200 °C på nederste rille i ca. 1 time.

Pensle brødet med kaffe etter 15 minutters steking og når brødet er stekt. Ta det ut av formen og avkjøl det tildekket på rist.

# RUGRUTER

Ca. 24 stykker.

**4 dl melk**  
**50 g gjær**  
**1 ts salt**  
**1/2 dl brun farin**  
**1 ss finstøtt karve**  
**Ca. 1 l grovt hvetemel og rug (550 g)**  
**Vann til pensling**  
**Hel karve til garnering**

**Redskap:**  
Kjøkkenmaskin.

Varm opp melken til 37 °C. Smuldre gjæren ned i blandeollen og hell den lunkne melken over. Tilsett salt, sukker, karve og nesten alt melet. Elt deigen smidig i ca. 5 minutter i kjøkkenmaskinen og la den heve tildekket i ca. 30 minutter. Elt deigen og bred den ut i smurt langpanne. Skjær kaken i ruter med en smurt kniv og la den heve til dobbelt størrelse. Pensle med vann og strø karve over. Stek på 225 °C på 2. rille nedenfra i ca. 15 minutter.

# BLANKE HVETEBOLLER

Ca. 45 boller.

**150 g smør**  
**5 dl melk**  
**50 g gjær**  
**1/2 ts salt**  
**1 1/2 dl sukker**  
**2 ts støtt kardemomme**  
**1 egg**  
**Ca. 1 1/2 l hvetemel (900 g)**  
**1 pisket egg til pensling**

**Redskap:**  
Kjøkkenmaskin.

Smelt smøret og hell i melken. Varm det opp til 37 °C. Smuldre gjæren i blandeollen og hell smør/melkeblandingen over. Tilsett øvrige ingredienser. Elte deigen i ca. 5 minutter til den blir blank og smidig. La deigen heve tildekket i ca. 30 minutter. Elte og ta deigen opp på bakebordet. Elt videre og del deigen i tre deler som ruller til lengder. Del hver lengde i 15 biter og rull dem til runde boller. La dem heve tildekket på bakebrett i ca. 30 minutter. Pensle med egg. Stekes midt i forvarmet ovn på 250 °C i ca. 7 minutter.

# SNEGLEHUS MED KARDEMOMME

Ca. 45 boller.

## 1 deig som til blanke hveteboller

### Fyll:

**50 g smør**

**1/2 ss kanel**

**1 1/2 ss støtt kardemomme**

**4 ss sukker**

**Til pensling:**

**1 pisket egg og perlesukker**

Lag deig som til blanke hveteboller og ta den opp på bakebordet. Del deigen i to og kjevle ut hver del til en rektangulær kake. Bland sammen fyll og smør det ut på hvert rektangel. Rull deigen sammen fra langsiden, skjær den i jevne biter og legg dem i papirformer på bakebrettet. La dem heve tildekket i ca. 30 minutter. Pensle dem og strø på perlesukker. Stekes midt i forvarmet ovn på 250 °C i ca. 7 minutter. Avkjøl dem tildekket på rist.

# MYK FRUKTKAKE – SULTANKAKE

Ca. 20 skiver.

**200 g romstemperert smør**

**2 1/2 dl sukker (200 g)**

**3 egg**

**3 1/4 dl hvetemel (200 g)**

**1 pose appelsinskall**

**1 pose sukat**

**1 dl rosiner**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin.

Rør smør, sukker og egg på høy hastighet til det er hvitt og porøst. Bland melet med appelsinskall, sukat og rosiner og bland det ned i røren. Hell røren i en avlang form smurt med smør og strøbrød på ca. 1 1/2 l. Stekes på nederste rille på 150 °C i 1 time. La formen stå en stund etter steking. Vipp kaken ut på en rist og avkjøl den tildekket.

# RULLEKAKE

Ca. 20 skiver.

**3 egg**

**1 1/2 dl sukker**

**2 dl hvetemel**

**1 ts bakepulver**

**Fyll: 2 dl bringebærsyltetøy eller**

**2 dl friske bær med litt sukker**

### Redskap:

Kjøkkenmaskin eller håndmikser med ballongvisper, stavmikser.

Varm ovnen til 250 °C. Pisk egg og sukker porøst. Bland sammen mel og bakepulver og rør i. Kle en langpanne med bakepapir, hell i røren og fordel den jevnt utover. Stekes midt i ovnen i ca. 5 minutter. Mikse friske bær og sukker med stavmikseren. Strø sukker på på matpapir og legg kaken oppå. Skjær av ev. harde kanter. Smør på fyll og rull kaken sammen fra langsiden. La rullekaken ligge innrullet i matpapiet.

# MANDELBURGERE MED SYLTETØY OG KREM

**400 g ferdig mandelmasse**

**2 eggehviter**

**Revet skall av 1 appelsin**

### Redskap:

Foodprosessor.

Del mandelmassen i mindre biter og legg dem i en foodprosessor. Tilsett appelsinskall og eggehviter og mikse til en smidig deig. Sprøyt ut kranser på smurte bakebrett. Stekes på 175 °C i 12-15 min. Serveres med pisket krem og jordbærsyltetøy.

# JORDBÆRKAKE

12 biter.

**4 egg**

**1 1/4 dl sukker**

**1 1/4 dl hvetemel**

**1 dl potetmel**

**1 ts bakepulver**

### Fyll:

**1/2 l rensede jordbær**

**1/2 dl sukker**

**2 dl kremfløte**

### Garnering:

**1/2 l rensede jordbær og 2 dl kremfløte**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin eller håndmikser med ballongvisper, stavmikser.

Smør en rund kakeform (26 cm i diam.) og legg smurt bakepapir i bunn. Mele formen. Forvarm ovnen på 200 °C. Pisk egg og sukker meget porøst. Bland hvete- og potetmel med bakepulver og rør ned i deigen. Hell den i formen og stek den på andre rille nedenfra i ca. 25 minutter.

Legg den forsiktig over på en rist og avkjøl den tildekket.

Del kaken i tre bunner. Mikse jordbærene med sukkeret. Pisk all kremen – 4 dl. Fordel jordbærmos og pisket krem mellom bunnene. Del jordbærene i skiver og fordel dem i et tynt lag over hele kaken. Dekorér med sprøytet krem og jordbær.

# TYTTEBÆRKAKE

Ca. 16 biter.

### Mørdeigbunn:

**125 g smør**

**1 1/4 dl sukker**

**1 egg**

**3 1/2 dl hvetemel**

**1 ts bakepulver**

### Fyll:

**1 1/2 dl malte mandler**

**5 eggehviter**

**2 1/2 dl sukker**

**5 dl dypfrysede tyttebær**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med foodprosessor, alternativt foodprosessor med vispeskive.

Rør smør, sukker og egg hvitt og porøst. Tilsett melet blandet med bakepulver. Smør en paiform og trykk deigen jevn ut i den. La den stå kaldt 1 time. Forhåndsstek mørdeigen på 175 °C i ca. 10 minutter. Pisk hvitene med sukkeret riktig stivt og blankt. Bland forsiktig inn mandel og frosne tyttebær og hell massen over mørdeigen. Stekes på andre rille nedenfra i forhåndsvarm ovn på 175 °C i ca. 30 minutter.



# COOKIES TIL KAFFEN

**100 g usaltede peanøtter**

**50 g mykt smør**

**50 g peanøttsmør**

**1 1/2 dl sukker**

**1 egg**

**1 ts vaniljesukker**

**2 dl hvetemel**

**1 ts bakepulver**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med foodprosessor, foodprosessor med vispeskive eller håndmikser og minihakker.

Hakk peanøttene grovt. Rør smør, peanøttsmør og sukker luftig. Tilsett egg og vaniljesukker under omrøring. Bland mel og bakepulver og rør det til en jevn røre. Bland til slutt i de hakkede peanøttene. Form små kuler av deigen og legg dem med 4 cm mellomrom på smurte bakebrett. Gjør dem litt flate. Stekes på 200 °C i ca. 10 minutter.



## MANDELKAKE

8-12 biter.

**100 g mandler**  
**1 dl sukker**  
**2 eggehviter**  
**2 eggeplommer**  
**50-75 g smør**  
**1 1/4 dl melis**  
**1/2 dl ristede, mandelflak eller**  
**1 ts traktemalt kaffe**

### Redskaper:

Kjøkkenmaskin med foodprosessor eller foodprosessor med ekstra fin riveskive og håndmikser.

Forvarm ovnen til 175 °C. Mal mandlene på den fineste riveskiven og bland dem med sukkeret. Piske eggehvite godt og vend dem forsiktig ned i den malte mandel- og sukkerblandingen. Legg bakepapir på et stekebrett og fordel deigen midt på til en jevn, rund form på drøyt 15 cm i diameter. Stekes 15-20 min. midt i ovnen. Avkjøles tildekket.

Rør sammen smør, eggeplommer og melis. Fordel smørkremen over mandelbunnen og pynt med mandelflak eller kaffepulver.

# Espresso



## CAFFÈ SHAKERATO

2 kopper.

Trakt to kopper espresso og hell i en mikser sammen med sukker etter smak og 4 isbiter. Mikses kraftig og helles straks opp i avkjølte glass.



## CAPPUCCINO COCKTAIL

2 kopper

Trakt to kopper espresso, sukre litt mer enn vanlig og bland i en mikser med 1 1/2 dl kjøleskapskald melk. Mikses kraftig og serveres straks i avkjølte glass. Topp med skummet som dannes.



## CAFÉ MEXICANO MED SJOKOLADE

Legg en bit bitter kokesjokolade i bunnen av den forvarmede espressokoppen og strø en knivsodd kanel over. Trakt espresso i koppen og tilsett 2 cl Kaluha likør. Rør om slik at sjokoladen smelter. Serveres med en kanelstang i stedet for skje i koppen!



## CAPPUCCINO NOBILE I MINIATYR

Trakt en vanlig kopp espresso og topp den med dampet melk og melkeskum.



## IRISH COFFEE PÅ ITALIENSK

1 glass.

Trakt 8 espresso og tilsett whisky tilsvarende 1 espresso i et høyt glass og rør om. Pisk 1/2 dl kremfløte lett og hell den over baksiden av en teskje og ned på kaffeblandingen. Drikk uten å røre om.



## SJOKOLADEKAFFE FRA TORINO

2 kopper.

Varm ca. 40 g bitter kokesjokolade i vannbad og visp 1/2 dl kremfløte lett. Trakt 2 espresso i forvarmede kopper, hell den smeltede sjokoladen over og topp med krem.



Du kan bestille øvrige kataloger via våre hjemmesider.

Du finner oss på  
[www.bosch-hvitevarer.com](http://www.bosch-hvitevarer.com)

Din Bosch-forhandler:

Bosch Husholdningsapparater AS  
Grensesvingen 9, Postboks 6593  
Etterstad, 0607 Oslo  
Tlf: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 85