

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ  
**БЛЕНДЕРА**  
С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ  
ПРИВОДОМ

**KitchenAid**

КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ  
**БЛЕНДЕРА**  
С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ  
ПРИВОДОМ

**KitchenAid**



Я с большим удовольствием представляю вашему вниманию блендер с электромагнитным приводом.

Легенданое профессиональное исполнение и культовый дизайн KitchenAid навсегда изменят ваше представление о блендировании вне зависимости от того, что вы готовите: вкуснейшие фруктовые коктейли, безупречный майонез или здоровую детскую еду.

Являясь одним из самых часто используемых приборов на кухне, этот потрясающий прибор, вне зависимости от ваших кулинарных умений, позволит вам в короткое время приготовить богатые питательными веществами напитки и блюда, нажав всего лишь одну кнопку.





В этой книге вы найдете множество простых протестированных рецептов, которые помогут вам максимально эффективно использовать этот мощный универсальный прибор; вы сможете приготовить напитки и фруктовые коктейли, супы, соусы и маринады, молочные коктейли и многое другое. Блендер имеет четыре автоматические программы, а также варьируемую скорость и импульсный режим, максимально прост в использовании.

Я не сомневаюсь, что Вы и блендер с электромагнитным приводом станете идеальной парой на кухне.

Дирк Вермейрен  
Генеральный директор  
KitchenAid Europa, Inc.



**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ:</b> Дирк Вермейрен	<b>03</b>
<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>05</b>
<b>КАК РАБОТАЕТ БЛЕНДЕР</b>	<b>06</b>
 <b>СОК</b>	<b>12</b>
<b>Р</b> <b>ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ</b>	<b>24</b>
 <b>СУПЫ/СОУСЫ</b>	<b>26</b>
 <b>МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>	<b>38</b>
 <b>НАПИТКИ СО ЛЬДОМ/ ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>	<b>50</b>
<b>РУЧНОЙ РЕЖИМ (ВАРЬИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ)</b>	<b>68</b>
<b>АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ</b>	<b>92</b>
<b>КОЛОФОН</b>	<b>96</b>



## КАК РАБОТАЕТ БЛЕНДЕР С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ ПРИВОДОМ?

Структура этой книги соответствует четырем автоматическим программам **блендера с электромагнитным приводом**.

В рецептах приведены пошаговые инструкции. После того, как вы научитесь его использовать, вы сможете экспериментировать и создавать собственные рецепты.

**Скорость** устанавливается автоматически при выборе одной из четырех программ. Блендер также имеет ручной режим контроля скорости, импульсный режим (для создания грубой текстуры, например, хлебных крошек) и функцию плавного старта, которая позволяет уменьшить разбрызгивание при добавлении ингредиентов.

**Мощный** мотор с пиковой мощностью 2 ЛС и технологией Intelli-Speed автоматически оптимизирует скорость вращения лезвия для получения нужной консистенции: от шелковистой и однородной до очень густой.

Эта книга рецептов научит вас максимально эффективно использовать ваш блендер с электромагнитным приводом.


Мы надеемся, что вы получите удовольствие от работы с этим незаменимым прибором.

## РУЧКА ВЫБОРА ПРОГРАММ



Мы сделали блендер с электромагнитным приводом очень простым в управлении — при помощи всего лишь одной «умной» кнопки.

Выбирайте из четырех автоматических программ, которые позволят приготовить ваши любимые блюда с неизменно превосходным результатом.

Программы блендера:  СОК,  СУПЫ/СОУСЫ,  МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ и  НАПИТКИ СО ЛЬДОМ/ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ.

Каждая программа — созданная с варьируемой скоростью и временем в зависимости от рецепта — позволяет вам вставить кувшин, нажать кнопку и заняться своими делами, поскольку по окончании программы блендер выключается автоматически.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



**НАПИТКИ СО ЛЬДОМ/ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ**  
Измельчайте большое кол-во замороженных продуктов и льда, которые с помощью мощных импульсов быстро превратятся в однородную массу



**МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ**  
Смешивайте густые и вязкие продукты на низкой скорости, чтобы получить молочные коктейли с однородной консистенцией



**СУПЫ/СОУСЫ**  
Смешивайте горячие ингредиенты, чтобы приготовить домашний соус для пасты или томатный суп



**СОК**  
Выберите подходящую высокоскоростную программу для создания оптимальной текстуры при смешивании ингредиентов с высоким содержанием волокон, семян или с кожурой



**ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ**  
Контролируйте продолжительность и скорость смешивания, что особенно важно для таких блюд, как супы и соусы неоднородной консистенции



**РУЧНОЙ РЕЖИМ (ВАРЬИРУЕМАЯ СКОРОСТЬ)**  
Регулируемые скорости для измельчения или любого перемешивания, требуемых по рецепту



**СТАРТ/ПАУЗА**  
Нажатие кнопки запускает и останавливает процесс смешивания



**ВЫКЛ.**  
Для более длительного смешивания установите ручку выбора программ на «О» (ВЫКЛ.) и снова запустите блендер

## ТЕХНОЛОГИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ПРИВОДА



Благодаря своему тщательно продуманному дизайну кувшин легко вставляется и вынимается, как в кофеварке.

Революционный **дизайн Slide-In** и управление при помощи одной кнопки позволяют вам заниматься своими делами во время работы блендера.

## РУЧКА БЛОКИРОВКИ

Кувшин блендера объемом 1,75 л, не содержащий БФА, надежно фиксируется на месте при помощи магнитного механизма.



## ТЕХНОЛОГИЯ СМЕШИВАНИЯ DIAMOND

Кувшин, напоминающий по форме бриллиант, и лезвие из нержавеющей стали обеспечивают быстрое и тщательное перемешивание ингредиентов.

Эффективная работа лезвий (расположенных в разных плоскостях) в сочетании с высокой производительностью мотора гарантирует, что все ингредиенты попадают на лезвия и тщательно перемешиваются вместе.





## ЯГодно-яблочный СОК

**2 яблока, удалить  
сердцевину  
и порезать  
кусочками 2,5 см**

**125 г свежей малины**

**150 г очищенной  
свежей клубники**

**120 мл воды**

**1** Положите яблоки, малину и клубнику в кувшин блендера и добавьте воду. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Сок».

**2** Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

**2 порции**





## СОК ИЗ АНАНАСА И КАПУСТЫ

**¼ ананаса, очистить  
и крупно порезать**

**4 листа мангольда,  
крупно порезать**

**4 листа капусты,  
крупно порезать**

**60 мл воды  
(не обязательно)**

**1** Положите кусочки ананаса, мангольда и капусты в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Сок».

**2** Чтобы получить более жидкий сок, добавьте воду. Налейте в стакан и сразу же подавайте.

**1 порция**





## СЛАДКИЙ КОКТЕЙЛЬ С ГРАНАТОМ

**1** яблоко сорта  
«Гала», удалить  
сердцевину  
и порезать  
кусочками 2,5 см

**240 г** зерен граната

**120 мл** воды

**1** Положите яблоки и зерна граната  
в кувшин блендера и добавьте воду.  
Закройте и перемешивайте, выбрав  
программу «Сок».

**2** Разлейте в два стакана и сразу  
же подавайте.

**2 порции**





## ЛИМОННО-ОГУРЕЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

**2** огурца, обрезать  
кончики, крупно  
порезать

**50 г** свежего шпината,  
хорошо промыть

**½** лимона, очистить  
и удалить косточки

**1** Положите огурцы, шпинат и лимон  
в кувшин блендера. Закройте  
и перемешивайте, выбрав  
программу «Сок».

**2** Разлейте в два стакана и сразу  
же подавайте.

**2 порции**

**Примечание:** чтобы получить более  
сладкий сок, добавьте одно яблоко,  
предварительно удалив сердцевину  
и нарезав его кусочками 2,5 см.





## КОКТЕЙЛЬ ИЗ ПАПАЙИ И ЯГОД

**190 г** свежей малины

**¼** папайи, очистить  
и удалить семена

**½** грейпфрута,  
очистить, удалить  
семена и разделить  
на дольки

**1** Положите малину, папайю и грейпфрут в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Сок».

**2** Если вы хотите получить коктейль без мякоти, процедите его через фильтр с мелкой сеткой. Разлейте в четыре стакана и сразу же подавайте.

**4 порции**





## **ПРЯНЫЙ МОРКОВНО-ЦИТРУСОВЫЙ СОК**

**2** грейпфрута,  
очистить, удалить  
семена и разделить  
на дольки

**5** морковок, обрезать  
кончики и порезать  
кусочками 2,5 см

Очищенный  
кусочек свежего  
имбиря 2,5 см

**1** Положите грейпфрут, морковь  
и имбирь в кувшин блендера.  
Закройте и перемешивайте, выбрав  
программу «Сок».

**2** Если вы хотите получить коктейль без  
мякоти, процедите его через фильтр  
с мелкой сеткой. Разлейте в три стакана  
и сразу же подавайте.

**3 порции**





## ОСТРАЯ ПРЯНАЯ ГОРЧИЦА

60 мл воды

45 г зерен желтой  
горчицы

85 г меда

3 столовых ложки  
яблочного уксуса

2 столовых ложки  
горчичного  
порошка

1 чайная ложка соли

$\frac{1}{8}$  чайной ложки  
молотой гвоздики

**1** Доведите воду до кипения в небольшой кастрюле на сильном огне. Добавьте зерна горчицы. Снимите с огня. Закройте крышкой и оставьте на 1 час или до впитывания жидкости.

**2** Поместите зерна горчицы, мед, уксус, горчичный порошок, соль и гвоздику в кувшин блендера. Закройте и смешивайте в импульсном режиме 1 минуту или до тех пор, пока смесь не загустеет и горчица не достигнет желаемой консистенции (при необходимости сделайте паузу и счистите смесь со стенок кувшина). Переложите горчицу в банку, закройте и оставьте в холодильнике не менее чем на 1 день перед подачей. Горчица может храниться в холодильнике до 3 недель.

**Выход: около 240 мл**





## ХОЛОДНЫЙ ОГУРЕЧНЫЙ СУП

**1** огурец, очистить,  
удалить семена  
и крупно порезать

**300 мл** овощного  
или куриного  
бульона с низким  
содержанием соли

**185 г** греческого йогурта

**10 г** свежего укропа

**½** чайной ложки соли  
(не обязательно)

**¼** чайной ложки  
свежемолотого  
белого перца  
(не обязательно)

**4** веточки свежего  
укропа

**1** Положите кусочки огурца в кувшин  
блендера и добавьте бульон, йогурт  
и 10 г укропа. Закройте и перемешивайте,  
выбрав программу «Супы/соусы».

**2** Добавьте соль и перец по вкусу;  
перемешайте на низкой скорости  
в течение 5 секунд.

**3** Перелейте суп в горшочек или большую  
миску. Закройте крышкой и охладите  
в течение 2–24 часов. Разлейте по  
тарелкам при помощи половника;  
украсьте веточками укропа.

**4 порции**





## СУП ИЗ ДВУХ ВИДОВ ГОРОХА

- 1 столовая ложка растительного масла**
- 1 луковица, мелко порезать**
- 3 зубчика чеснока, мелко порезать**
- 1,5 литра воды или овощного бульона\***
- 430 г сухого колотого гороха**
- 1 лавровый лист**
- 1 столовая ложка горчичного порошка**
- 180 г замороженного зеленого горошка**
- 1 чайная ложка соли**
- ¼ чайной ложки свежемолотого черного перца**
- Сметана (не обязательно)**

\*При использовании бульона уменьшите количество соли до ¼ чайной ложки. Попробуйте и при необходимости добавьте соли.

- 1** Нагрейте масло в большой кастрюле на умеренно сильном огне. Добавьте лук; обжаривайте его, помешивая, в течение 5 минут или до мягкости. Добавьте чеснок; обжаривайте в течение 1 минуты.
- 2** Добавьте воду, колотый горох, лавровый лист и горчицу; доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до умеренно медленного; закройте крышкой и оставьте вариться на 45 минут или до тех пор, пока колотый горох не станет мягким; регулярно помешивайте и при необходимости добавляйте воду.
- 3** Добавьте замороженный горошек, соль и перец; закройте крышкой и варите в течение 10 минут или до мягкости горошка. Извлеките лавровый лист и выбросьте его.
- 4** Перелейте суп в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». По желанию добавьте в каждую порцию сметану.

**От 4 до 6 порций**

**Вариант:** для придания копченого аромата добавьте сушеный перец чипотле за 5 минут до окончания готовки. Извлеките перец перед смешиванием в блендере.





## ГУСТОЙ СУП ИЗ КРЕВЕТОК

60 г сливочного масла

450 г сырых креветок  
среднего размера,  
очистить, удалить  
вены и порезать  
кусочками 1,5 см

2 пера зеленого  
лука, порезать  
колечками, плюс  
дополнительный  
лук для украшения

1 зубчик чеснока,  
мелко порезать

30 г обычной муки

240 мл куриного бульона

290 мл цельного молока

430 мл одинарных сливок  
(10–18% жирности)

2 столовых ложки  
белого вина

½ чайной ложки соли

½ чайной ложки тертой  
цедры лимона

Щепотка кайенского  
перца

Целая креветка  
(не обязательно)

**1** Растопите сливочное масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте порезанные креветки, 2 пера зеленого лука и чеснок; обжаривайте, пока креветки не станут розовыми и непрозрачными.

**2** Добавьте муку и перемешайте до полной однородности; готовьте, пока на поверхности не появятся пузырьки. Добавьте бульон; готовьте, пока на поверхности не появятся пузырьки. Готовьте в течение 2 минут, постоянно помешивая.

**3** Перелейте смесь в кувшин блендера; добавьте 290 мл молока. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». Верните смесь в кастрюлю; влейте 430 мл сливок и вино, добавьте соль, цедру лимона и кайенский перец. Готовьте на умеренно медленном огне, пока смесь не нагреется. Украсьте креветкой и перышками лука.

**4 порции**





## ГРИБНОЙ СУП

15 г сушеных белых грибов

240 мл кипящей воды

1 чайная ложка  
оливкового масла

320 г порезанного  
репчатого лука

225 г шампиньонов  
сорта «Кремینی»,  
нарезанных  
ломтиками, плюс  
дополнительные  
шампиньоны  
для украшения

2 зубчика чеснока,  
мелко порезать

¼ чайной ложки  
сушеного тимьяна

30 г обычной муки

960 мл овощного бульона

90 мл двойных сливок

2 столовых ложки  
цельного молока

80 мл вина марсала  
(не обязательно)

Соль и черный перец

**1** Поместите сушеные грибы в небольшую миску и залейте их кипящей водой. Оставьте на 15 минут или до мягкости.

**2** Пока грибы замачиваются, нагрейте оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте лук; обжаривайте его, помешивая, в течение 5 минут или пока он не станет прозрачным. Добавьте 225 г шампиньонов, чеснок и тимьян; готовьте в течение 8 минут, периодически помешивая. Добавьте муку и перемешайте до однородности; готовьте в течение 1 минуты, постоянно помешивая. Добавьте бульон и белые грибы вместе с жидкостью. Доведите до кипения. Уменьшите огонь до умеренно медленного; варите в течение 10 минут.

**3** Перелейте суп в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». Верните суп в кастрюлю, добавьте сливки, молоко и вино (по желанию). Готовьте на умеренно медленном огне, пока смесь не нагреется. Добавьте соль и перец по вкусу. Украсьте дополнительными ломтиками шампиньонов.

От 6 до 8 порций





## ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ДЫНИ

$\frac{1}{2}$  дыни среднего  
или большого  
размера, обрезать  
корку, удалить  
семена и порезать  
кубиками

100 мл одинарных сливок  
(10–18% жирности)

80 мл цельного молока

65 г греческого йогурта

Соль и свежемолотый  
белый перец

Порезанная  
брусочками дыня  
(не обязательно)

**1** Положите кубики дыни в кувшин  
блендера и добавьте сливки, молоко  
и йогурт. Закройте и перемешивайте,  
выбрав программу «Супы/соусы».

**2** Добавьте соль и перец по вкусу;  
перемешайте на низкой скорости  
в течение 5 секунд. Охладите перед  
подачей. Украсьте брусочками дыни.

**4 порции**

**Летний суп из мускатной дыни:**

*Используйте вместо обычной  
дыни половинку мускатной дыни  
среднего размера.*

**Совет:** этот освежающий суп отлично  
подходит для легкого обеда или  
завтрака в качестве первого блюда.





## СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕРЦА ПОБЛАНО

- 6 крупных перцев  
поблано  
(разновидность  
перца чили)**
- 1 чайная ложка  
оливкового масла**
- 120 г порезанного  
репчатого лука**
- 50 г тонко порезанного  
сельдерея**
- 60 г тонко порезанной  
моркови**
- 1 зубчик чеснока,  
мелко порезать**
- 840 мл овощного или  
куриного бульона**
- 225 г сливочного сыра,  
порезать кубиками**
- Соль и черный перец**

**1** Разогрейте гриль. Застелите сковороду-гриль или противень фольгой; положите на противень перцы. Готовьте на расстоянии 13–15 см от источника тепла в течение 15 минут или до появления «волдырей», которые начинают обугливаться; время от времени переворачивайте перцы при помощи щипцов. Положите перцы в миску среднего размера и накройте ее пищевой пленкой. Оставьте на 20 минут, чтобы было легче отделить шкурку. Снимите с перцев шкурку при помощи фруктового ножа. Срежьте верхушки и удалите семена.

**2** Нагрейте оливковое масло в большой кастрюле на умеренно сильном огне. Добавьте лук, сельдерей, морковь и чеснок; обжаривайте в течение 4 минут или до прозрачности лука. Влейте бульон и доведите до кипения. Уменьшите огонь до умеренно медленного; закройте крышкой и варите в течение 12 минут или пока сельдерей не станет мягким.

**3** Перелейте суп в кувшин блендера, добавьте перцы и сливочный сыр. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Супы/соусы». Верните суп в кастрюлю; готовьте на среднем огне в течение 2 минут или пока суп полностью не прогреется. Добавьте соль и черный перец по вкусу.

**4 порции**





## МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ДВОЙНОЙ ШОКОЛАД»

**720 мл шоколадного  
мороженого**

**480 мл молока**

**60 г темного шоколада,  
крупно порезать**

**1 чайная ложка  
экстракта ванили**

**Шоколадные  
завитки**

**1** Положите мороженое, шоколад и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

**2** Разлейте в четыре стакана. Украсьте шоколадными завитками и сразу подавайте.

**4 порции**





## МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ»

**960 мл ванильного  
мороженого**

**270 г смеси «Тыквенный  
пирог»\***

**240 мл молока**

**½ чайной ложки  
экстракта ванили**

**2 диетических печенья,  
разделить каждое  
на четыре части**

**Взбитые сливки  
(стр. 48)**

*\*Если у вас не продается  
смесь «Тыквенный пирог»,  
возьмите консервированную  
тыкву, 140 г молотой корицы,  
70 г молотого имбиря, 35 г молотого  
душистого перца и 35 г молотого  
мускатного ореха.*

**1** Положите мороженое, смесь «Тыквенный пирог» и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

**2** Добавьте четыре кусочка печенья и перемешайте все в импульсном режиме.

**3** Разлейте в четыре стакана. Украсьте взбитыми сливками и оставшимися кусочками печенья; сразу подавайте.

**4 порции**





### КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ПЯТЬ СПЕЦИЙ» СО ЛЬДОМ

240 г кубиков льда

160 мл ванильного  
мороженого или  
замороженного  
йогурта

75 г сгущенного  
с сахаром молока

2 столовых ложки  
растворимого  
кофе в гранулах

½ чайной ложки  
китайской  
приправы  
«Пять специй»

Взбитые сливки  
(стр. 48)

**1** Положите лед, мороженое, кофе и смесь из пяти специй в кувшин блендера и добавьте сгущенное молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

**2** Разлейте в два стакана. Украсьте взбитыми сливками и сразу подавайте.

**2 порции**





## КОКТЕЙЛЬ «ЭСПРЕССО»

**360 мл** ванильного  
мороженого

**175 мл** двойных сливок

**65 мл** цельного молока

**1** столовая ложка  
растворимого  
кофе эспрессо  
в виде порошка

**½** чайной ложки  
экстракта ванили

Взбитые сливки  
(стр. 48) и кофейные  
зерна эспрессо  
(не обязательно)

**1** Положите мороженое, кофе и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте двойные сливки и цельное молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

**2** Разлейте в три стакана. Украсьте взбитыми сливками и зернами эспрессо; сразу подавайте.

**3 порции**





**КОКТЕЙЛЬ  
«ЗАМЕРЗШАЯ ГРЯЗЬ»**

**480 мл ванильного  
мороженого**

**60 мл водки**

**60 мл кофейного ликера**

**60 мл ирландского  
сливочного ликера**

**2 столовых ложки  
одинарных или  
двойных сливок**

**Вишня в ликере**

**1** Положите мороженое в кувшин блендера и добавьте водку, ликеры и сливки. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

**2** Разлейте в два стакана и украсьте вишнями. Подавайте блюдо сразу.

**2 порции**



## ВАНИЛЬНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

480 мл ванильного  
мороженого

240 мл молока

½ чайной ложки  
экстракта ванили

**Взбитые сливки**  
(см. рецепт далее,  
не обязательно)

**1** Положите мороженое и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Молочные коктейли».

**2** Разлейте в два стакана и украсьте взбитыми сливками. Подавайте блюдо сразу.

**2 порции**

**Взбитые сливки:** добавьте в кувшин блендера 240 мл холодных двойных сливок и 2 столовых ложки сахарной пудры. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости в течение 15–20 секунд или пока смесь не загустеет и не будет образовывать мягкие пики.





## ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СОЕВЫМИ СЛИВКАМИ

**270 г** замороженной  
смеси ягод

**395 г** консервированной  
ежевики  
в собственном  
соку или  
**135 г** свежей  
ежевики

**240 мл** соевого или  
миндального  
молока

**240 мл** яблочного сока

**115 г** мягкого тофу

**1** Положите замороженные ягоды, ежевику и тофу в кувшин блендера и добавьте соевое молоко и яблочный сок. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**2** Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

**2 порции**





## ФРУКТОВЫЙ СЛИВОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

1 банан

240 мл молока

1 небольшой спелый  
персик, очистить,  
удалить косточку  
и порезать на  
четыре части

110 г свежей или  
замороженной  
неподслащенной  
клубники,  
порезанной  
ломтиками

120 мл сока из белого  
винограда

2 утрамбованных  
столовых ложки  
коричневого сахара

1 столовая ложка  
свежевыжатого  
лимонного сока

½ чайной ложки  
экстракта миндаля

**1** Положите банан, персик, клубнику, коричневый сахар и экстракт миндаля в кувшин блендера и добавьте молоко, виноградный и лимонный сок. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**2** Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

**2 порции**

**Варианты:** замените персик и клубнику в этом универсальном рецепте другими фруктами. Вы можете использовать малину, голубику, нектарины, ананас или манго. Если свежие персики достать невозможно, используйте 170 г частично оттаявших замороженных персиков, нарезанных ломтиками.





## НАПИТОК ИЗ АНАНАСА

**370 г** замороженных  
кусочков ананаса

**125 г** йогурта без добавок

**120 мл** молока

**120 мл** кокосового молока

**2** кубика льда

**2** чайная ложка сахара

**1** чайная ложка  
экстракта ванили

**1** Положите ананас, лед, сахар и экстракт ванили в кувшин блендера и добавьте йогурт, молоко и кокосовое молоко. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**2** Разлейте в два стакана и сразу же подавайте.

**2 порции**





## ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ НАПИТОК «МОККО ЛАТТЕ»

120 мл шоколадного  
мороженого

120 мл холодного  
заварного кофе

60 мл молока

1 столовая ложка  
шоколадного  
сиропа, плюс  
дополнительный  
сироп для  
украшения

Взбитые сливки  
(стр. 48)

**1** Положите мороженое в кувшин блендера и добавьте кофе, молоко и 1 столовую ложку шоколадного сиропа. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**2** Перелейте в стакан. Украсьте взбитыми сливками и шоколадным сиропом; сразу подавайте.

**1 порция**

**Мятный кофе мокко:** замените шоколадное мороженое на мятно-шоколадное.

**Солодовый кофе мокко:** замените шоколадный сироп сухим мальц-экстрактом.





## ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С МОЛОКОМ И ПРЯНОСТЯМИ

**960 мл** воды

**100 г** сахара

**16** целых почек  
гвоздики

**¼** чайной ложки  
семян кардамона  
(примерно  
1 коробочка)

**5** палочки корицы

**8** ломтиков свежего  
имбиря

**6** пакетиков  
черного чая

**180 мл** двойных сливок

**300 мл** молока

**2** столовых ложки  
тертого свежего  
имбиря

**1** чайная ложка  
экстракта ванили  
(не обязательно)

**1** Добавьте воду, сахар, гвоздику, кардамон, палочки корицы и ломтики имбиря в большую кастрюлю. Доведите до кипения на сильном огне, помешивая, чтобы растворить сахар. Добавьте чайные пакетики. Уменьшите огонь и оставьте под крышкой примерно на 30 минут или до появления сильного аромата.

**2** Процедите чай через фильтр с мелкой сеткой в стеклянный мерный кувшин объемом 1 литр и охладите до комнатной температуры. Перелейте смесь в два лотка для кубиков льда, по 14 кубиков (2 столовых ложки) каждый. Поставьте в морозильную камеру на ночь или до затвердевания.

**3** Для каждой порции возьмите семь кубиков чая, 45 мл сливок, 75 мл молока, ½ чайной ложки тертого свежего имбиря и ¼ чайной ложки экстракта ванили (по желанию) и поместите все в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли». Разлейте по стаканам и сразу же подавайте.

**4 порции**





## КЛАССИЧЕСКАЯ «МАРГАРИТА»

Ломтики лайма

Соль крупного  
помола

240 г кубиков льда

120 мл текилы

60 мл апельсинового  
ликера «Трипл сек»

60 мл свежевыжатого  
сока лайма  
или лимона

Дополнительные  
ломтики лайма

**1** Проведите ломтиками лайма по ободкам двух бокалов, затем окуните ободки в соль.

**2** Добавьте в кувшин блендера лед, текилу, апельсиновый ликер и сок лайма. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**3** Разлейте в подготовленные бокалы. Украсьте ломтиками лайма. Подавайте блюдо сразу.

**2 порции**

### Клубничный коктейль «Маргарита»

**со льдом:** подготовьте бокалы, как описано в Этапе 1 (по желанию). Добавьте в кувшин блендера 150 г замороженной клубники, 120 г кубиков льда, текилу, апельсиновый ликер и сок лайма. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли». Разлейте в подготовленные бокалы; украсьте ломтиками лайма и клубникой.





## КОКТЕЙЛЬ С БАНАНОМ И АНАНАСОМ ДЛЯ ЗАВТРАКА

**490 г** йогурта без добавок

**225 г** консервированных  
измельченных  
ананасов  
в собственном  
соку, не сливать

**1** банан

**120 г** кубиков льда

**2** столовых ложки  
сахара

**1** чайная ложка  
экстракта ванили

**⅓** чайной ложки  
тертого мускатного  
ореха

**1** Добавьте в кувшин блендера йогурт, ананас, банан, кубики льда, сахар, ваниль и мускатный орех. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**2** Разлейте в четыре стакана и сразу подавайте.

**4 порции**





## ПИНА КОЛАДА

**240 мл** ананасового сока

**120 г** кубиков льда

**90 мл** светлого рома

**90 мл** кокосовых сливок

Ломтики ананаса  
в виде клиньев  
и вишня в ликере

**1** Добавьте в кувшин блендера ананасовый сок, кубики льда, ром и кокосовые сливки. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**2** Разлейте в два стакана и украсьте ломтиками ананаса и вишнями. Подавайте блюдо сразу.

**2 порции**





## ШОКОТИНИ

360 г кубиков льда

290 г кокосовых сливок

240 мл молока

140 г шоколадного  
сиропа

120 мл водки

½ чайной ложки  
экстракта миндаля

Свежая малина  
(не обязательно)

**1** Добавьте в кувшин блендера кубики льда, кокосовые сливки, молоко, шоколадный сироп, водку и экстракт миндаля. Закройте и перемешивайте, выбрав программу «Напитки со льдом/фруктовые коктейли».

**2** Разлейте в четыре стакана и украсьте малиной. Подавайте блюдо сразу.

**4 порции**





## ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА С ТАЙСКИМ СОУСОМ ПЕСТО

35 г свежих листочков базилика

15 г свежих листочков кинзы

4 пера зеленого лука, крупно порезать

5 г свежих листьев мяты

35 г жареного арахиса

1–2 перца халапеньо, удалить семена и крупно порезать

2 столовых ложки порезанного свежего имбиря

2 столовых ложки кокосовых хлопьев

2 столовых ложки свежавыжатого лимонного сока

3 зубчика чеснока

½ чайной ложки тертой цедры лимона

½ чайная ложка сахара

120 мл арахисового масла

900 г филе лосося или другой рыбы

Ломтики лимона и огурца

**1** Разогрейте духовку до 190°C (отметка 5 на газовой плите) Смажьте противень небольшим количеством растительного масла.

**2** Добавьте в кувшин блендера базилик, кинзу, зеленый лук, мяту, арахис, перцы халапеньо, имбирь, кокос, сок лимона, чеснок, цедру лимона и сахар. Закройте и перемешайте в ручном режиме на умеренно низкой скорости, пока все ингредиенты не будут измельчены (при необходимости сделайте паузу и счистите смесь со стенок кувшина). Перемешивая на средней скорости, влейте масло тонкой струйкой через подающую трубку в верхней части блендера. Перемешивайте в течение 30 секунд или до однородности.

**3** Ополосните рыбу, промокните ее бумажными полотенцами и положите на подготовленный противень. Распределите песто по всем кусочкам рыбы.

**4** Запекайте в течение 10 минут; готовая рыба будет расслаиваться при прикосновении вилки, а ее центр станет непрозрачным. Украсьте ломтиками лимона и огурца.

От 4 до 6 порций





## ПЕЧЕНЬЕ С ИНЖИРОМ

80 г сушеного инжира

90 мл горячей воды

3 столовых ложки  
сахара-песка,  
разделить

85 г обычной муки

45 г овсяных хлопьев

¾ чайной ложки  
пекарского порошка

¼ чайной ложки соли

2 столовых ложки  
растительного масла

4 столовых ложки  
молока, разделить

30 г размягченного  
сливочного сыра

40 г сахарной пудры

½ чайной ложки  
экстракта ванили

**1** Разогрейте духовку до 200°C (отметка 6 на газовой плите). Застелите противень бумагой для выпечки.

**2** Добавьте в кувшин блендера инжир, воду и 1 столовую ложку сахара-песка. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно низкой скорости в течение 30 секунд или до однородности. Отставьте в сторону.

**3** Соедините муку, овсяные хлопья, пекарский порошок, соль и 2 оставшиеся ложки сахара-песка в миске среднего размера. Влейте масло и 3 столовых ложки молока по одной; перемешивайте, пока смесь не сформируется в шар.

**4** Раскатайте тесто в прямоугольник 30 x 23 см на слегка присыпанной мукой поверхности. Переложите тесто на подготовленный противень. Распределите инжирную смесь, так чтобы она занимала полосу шириной 6,5 см в центре прямоугольника. На обеих длинных сторонах сделайте надрезы, почти доходящие до начинки, с интервалом 1,5 см. Перекиньте полоски через начинку, так чтобы они пересекались в центре. Выпекайте в течение 15–18 минут или до появления светло-коричневого оттенка. Полностью остудите на решетке. Разрежьте на маленькие прямоугольники.

**5** В чистый кувшин блендера добавьте сливочный сыр, сахарную пудру, экстракт ванили и оставшуюся 1 столовую ложку молока. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости до однородности. Украсьте печенье получившейся глазурью.

12 печений





## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТАПАС («ПАТАТАС БРАВАС»)

**1,125 кг** мелкого красного картофеля, порезать на четвертинки

**80 мл** и **2 столовых ложки** оливкового масла, разделить

**1¼ чайной ложки** соли крупного помола, разделить

**½ чайной ложки** сушеного розмарина

**395 г** консервированных помидоров

**2 столовых ложки** красного винного уксуса

**3 зубчика** чеснока

**1 столовая ложка** порошка чили

**1 столовая ложка** паприки

**¼ чайной ложки** порошка чипотле

**⅛–¼ чайной ложки** кайенского перца

**1** Разогрейте духовку до 220°C (отметка 7 на газовой плите) Положите в большую миску картофель и добавьте 2 столовых ложки оливкового масла, 1 чайную ложку соли и розмарин; потрясите миску, чтобы все ингредиенты смешались. Разложите на противне.

**2** Запекайте в течение 35–40 минут или до появления коричневой хрустящей корочки, переворачивая каждые 10 минут.

**3** Пока картофель запекается, добавьте в кувшин блендера помидоры, оставшиеся 80 мл оливкового масла, уксус, чеснок, порошок чили, паприку, ¼ чайной ложки соли, порошок чипотле и кайенский перец. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 20–30 секунд или до однородности. Перелейте в маленькую кастрюльку. Закройте крышкой и нагревайте на умеренно сильном огне в течение 5 минут или пока смесь немного не загустеет. Слегка остудите.

**4** Распределите соус по картошке или подайте его в отдельной миске для макания.

**От 10 до 12 порций**

**Примечание:** соус можно приготовить за день до подачи. Закройте его крышкой и храните в холодильнике. Перед подачей достаньте соус заранее, чтобы он достиг комнатной температуры, или подогрейте.





## ПАШТЕТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ

**1 баклажан**  
(около 450 г)

**1 помидор среднего  
размера, обрезать  
плодоножку**

**1 столовая ложка  
свежевыжатого  
лимонного сока**

**1 столовая ложка  
нарезанного  
свежего базилика  
или 1 чайная ложка  
сушеного базилика**

**2 чайных ложки  
нарезанного  
свежего тимьяна  
или ¾ чайной  
ложки сушеного  
тимьяна**

**1 зубчик чеснока**

**¼ чайной ложки соли**

**1 столовая ложка  
оливкового масла  
холодного отжима**

**Пита или фокачча,  
нарезанная  
секторами**

**1** Разогрейте духовку до 200°C (отметка 6 на газовой плите)

**2** Наколите баклажан вилкой в нескольких местах и положите в форму для запекания. Запекайте 10 минут. Добавьте в форму помидор. Запекайте овощи 40 минут. Дайте овощам остыть, так чтобы к ним можно было прикоснуться. Очистите баклажан и помидор от шкурки.

**3** Положите баклажан, помидор, базилик, тимьян, чеснок и соль в кувшин блендера и добавьте лимонный сок. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости до однородности. Во время перемешивания влейте тонкой струйкой оливковое масло и затем перемешивайте еще 5–10 секунд или до однородности. Поставьте в холодильник не менее чем на 3 часа или на ночь.

**4** Подавайте паштет с питой.

**10 порций**





## ГОРЧИЧНАЯ ЗАПРАВКА

**180 мл** оливкового масла

**3** столовых ложки  
ароматизированного  
рисового уксуса

**1** столовая ложка  
бальзамического  
уксуса

**1** столовая ложка  
дижонской или  
крупнозернистой  
горчицы

**¼** чайной ложки  
сушеного тимьяна

Соль и черный перец

**1** Добавьте в кувшин блендера оливковое масло, рисовый уксус, бальзамический уксус, горчицу и тимьян.

**2** Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 30 секунд или до однородности. Добавьте соль и перец по вкусу.

**Выход: около 240 мл**





## КУРИНЫЕ ГРУДКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КИНЗОЙ

**30 г** свежих листочков  
кинзы

**2** чайная ложка  
оливкового масла

**1** столовая ложка  
плюс 2 чайных  
ложки соевого  
соуса, разделить

**2** зубчика чеснока

**4** бескостные  
куриные грудки  
с кожей (около  
140 г каждая)

**1** столовая  
ложка темного  
кунжутного масла

**1** Разогрейте духовку до 180°C (отметка 4 на газовой плите) Добавьте в кувшин блендера кинзу, оливковое масло, 2 чайных ложки соевого соуса и чеснок. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости до образования пастообразной массы.

**2** Приподнимите кожу с куриных грудок. Натрите грудки получившейся смесью под кожей, стараясь ее не повредить.

**3** Положите курицу на решетку в неглубокий противень, застеленный фольгой. Смешайте в небольшой миске оставшуюся 1 столовую ложку соевого соуса и кунжутное масло. Кисточкой смажьте курицу половиной смеси.

**4** Запекайте 25 минут; смажьте курицу еще раз оставшейся смесью. Запекайте 10 минут или до готовности (курица не должна быть розовой в середине).

**4 порции**





## АРОМАТНАЯ ГОВЯДИНА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

**1 кусок говяжьей  
вырезки из  
заднетазовой  
части (около 570 г)**

**80 мл соуса терияки\***

**10 зубчика чеснока**

**120 мл говяжьего бульона**

**630 г горячего вареного  
белого риса**

*\*Традиционный японский способ обжарки с использованием сладкого соуса («тери» = «блестящий», «яки» = «запекать/жарить на гриле»). Это смесь соевого соуса, саке, сладкого рисового вина мирин и сахара, которая используется в основном для маринования.*

**1** Положите говядину в большой герметично закрывающийся пакет для хранения пищевых продуктов и добавьте соус терияки. Закройте пакет и переверните его, так чтобы соус полностью покрыл мясо. Оставьте мариноваться в холодильнике не менее 30 минут или до 4 часов.

**2** Пока мясо маринуется, налейте в небольшую кастрюльку бульон и добавьте чеснок. Доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до среднего. Варите без крышки в течение 5 минут. Затем накройте крышкой и варите еще 8–9 минут, пока чеснок не станет мягким. Перелейте в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости в течение 5–10 секунд или до однородности.

**3** Разогрейте гриль. Достаньте говядину, слейте маринад и сохраните его. Поместите говядину на решетку в сковороде-гриль. Кисточкой смажьте говядину половиной маринада. Готовьте на гриле на расстоянии 13–16 см от источника тепла в течение 6 минут. Переверните мясо и смажьте его оставшимся маринадом. Готовьте еще 6 минут или до желаемой степени прожарки.

**4** Переложите мясо на разделочную доску; дайте постоять 5 минут. Порежьте на тонкие ломтики поперек волокон. Подавайте с чесночным соусом и рисом.

**4 порции**





## МЕКСИКАНСКИЕ РУЛЕТЫ С ОМЛЕТОМ И СОУСОМ ИЗ АВОКАДО

8 яйца  
2 столовых ложки  
молока  
 $\frac{3}{4}$  чайной ложки  
соли, разделить  
15 г сливочного масла  
170 г тертого сыра чеддер  
1 крупный помидор,  
удалить семена  
и порезать  
15 г нарезанной  
свежей кинзы  
8 кукурузных  
лепешек «тортилья»  
390 г соуса сальса  
(не обязательно)  
2 авокадо среднего  
размера, порезать  
60 мл сметаны  
2 столовых ложки  
мелко нарезанного  
репчатого лука  
1 перец халапеньо или  
серрано, удалить  
семена и порезать  
(не обязательно)  
2 столовых ложки  
сока лайма, по  
желанию — больше  
 $\frac{1}{4}$  чайной ложки мелко  
нарезанного чеснока

**1** Разогрейте духовку до 180°C (отметка 4 на газовой плите) Смажьте маслом форму для выпечки размером 33 x 23 см.

**2** Добавьте в кувшин блендера яйца, молоко и  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 30 секунд или до однородности. Растопите сливочное масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте яичную смесь; готовьте 5 минут или до тех пор, когда яйца «схватятся», но останутся мягкими, образуя большие сгустки. Снимите с огня. Добавьте сыр, помидоры и кинзу и перемешайте.

**3** Ложкой положите около 80 мл яичной смеси на каждую тортилью и равномерно распределите ее по лепешкам. Сверните тортильи в рулеты и положите в подготовленную форму швом вниз. По желанию полейте тортильи острым соусом сальса.

**4** Накройте форму фольгой и надежно ее закрепите. Запекайте в течение 10–15 минут или до полного нагревания.

**5** Пока тортильи запекаются, добавьте в чистый кувшин блендера авокадо, сметану, лук, халапеньо (по желанию), 2 столовых ложки сока лайма,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки соли и чеснок. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 30 секунд или до однородности, при необходимости добавляя сок лайма для достижения нужной консистенции. Подавайте с рулетами.

**8 порций**





## РЫБНОЕ ФИЛЕ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ МОЛЕ

4 столовых ложки растительного масла, разделить  
40 г порезанного репчатого лука  
1–2 перца халапеньо, удалить семена и мелко порезать  
165 г очищенных от шкурки и порезанных свежих помидоров или 225 г (вес с жидкостью) консервированных помидоров, слить жидкость и порезать  
2 зубчика чеснока, мелко порезать  
¼ чайной ложки молотой зиры  
15 г крупно нарезанной свежей кинзы  
80 мл и 1 столовая ложка воды, разделить  
½ чайной ложки соли, разделить на 2 части  
40 г обычной муки  
⅓ чайной ложки свежемолотого черного перца  
2 яйца  
675–900 г небольших филе красного луциана или морского языка без кожи  
30 г сливочного масла

**1** Нагрейте 2 столовых ложки масла в сковороде среднего размера на среднем огне. Добавьте лук и халапеньо; готовьте, помешивая, в течение 4 минут или до мягкости. Добавьте помидоры, чеснок и зиру; обжаривайте 1 минуту. Добавьте кинзу, 80 мл воды и ¼ чайной ложки соли; доведите до кипения на сильном огне. Уменьшите огонь до умеренно медленного; закройте крышкой и тушите в течение 20 минут. Перелейте в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости до однородности. Верните соус в сковороду и нагрейте его на медленном огне. Соус должен быть теплым.

**2** В неглубокой миске соедините муку, ¼ чайной ложки соли и черный перец. В другой миске взбейте яйца с 1 столовой ложкой воды. Обваляйте рыбу сначала в мучной смеси, затем в яичной.

**3** Нагрейте сливочное масло и 2 столовых ложки растительного масла в большой сковороде на умеренно сильном огне до появления пузырьков. Жарьте рыбу партиями в течение 4–8 минут или до появления золотисто-коричневой корочки на внешней поверхности (середина должна стать непрозрачной). Подавайте рыбу с теплым соусом.

От 4 до 6 порций





## ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ

**4** маффина для тостов,  
разрезать пополам  
и поджарить

**115 г** копченого лосося  
ломтиками

**8** ломтиков  
помидоров

**115 г** сливочного масла

**3** яичных желтка

**2** столовых ложки  
лимонного сока

**¼** чайной ложки соли

**1** чайная ложка  
белого уксуса

**8** яйца

**2** столовых ложки  
порезанного  
свежего укропа

**1** Разогрейте духовку до 90°C (отметка ¼ на газовой плите). Положите на каждую из четырех тарелок по две половинки маффина разрезом вверх. Сверху положите ломтики лосося и помидоров. Поставьте тарелки в духовку и выключите ее.

**2** Растопите сливочное масло в маленькой кастрюльке на медленном огне; масло должно оставаться теплым. Добавьте в кувшин блендера яичные желтки, лимонный сок и соль. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости, пока смесь не станет однородной и не загустеет. Перемешивая на средней скорости, влейте сливочной масло очень тонкой струйкой через подающую трубку в верхней части блендера. Перемешивайте до загустения.

**3** Налейте в большую сковороду 5 см воды; добавьте уксус и нагрейте, не доводя до кипения, на среднем огне. Разбейте 4 яйца в отдельные маленькие миски или керамические формочки. Держа формочки близко к поверхности воды, вылейте яйца. Готовьте их примерно 3 минуты или до тех пор, пока белки полностью не застынут, а желтки начнут загустевать, но еще не станут твердыми. Выньте яйца шумовкой и положите на бумажное полотенце. Выложите яйца на подготовленные половинки маффинов. Прodelайте то же самое с остальными яйцами.

**4** Полейте каждое яйцо голландским соусом и посыпьте укропом; сразу подавайте.

**4 порции**





## МОРОЖЕНОЕ С КОРИЦЕЙ И МЕДОМ

**310 г** греческого йогурта

**170 г** меда

**60 мл** молока

**½ чайной ложки**  
молотой корицы

**½ чайной ложки**  
экстракта ванили

**1** Добавьте в кувшин блендера йогурт, мед, молоко, корицу и экстракт ванили. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на умеренно высокой скорости в течение 10–15 секунд или до однородности.

**2** Перелейте смесь в шесть формочек для мороженого. Накройте каждую формочку небольшим кусочком фольги. Поставьте в морозильную камеру на 2 часа.

**3** Через фольгу вставьте в центр формочек палочки. Замораживайте еще 4 часа или до твердости.

**4** Чтобы извлечь мороженое из формочек, удалите фольгу и подставьте нижнюю часть формочек под струю теплой воды, чтобы мороженое начало отходить. Нажмите на нижнюю часть формочек, чтобы мороженое выскользнуло. (Не крутите и не толкайте палочки).

**6 порций**





## ФРИКАДЕЛЬКИ С СОУСОМ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА

**1 консервированный  
жареный  
красный перец**

**60 г майонеза**

**2 зубчика чеснока,  
разделить**

**¼ чайной ложки  
хлопьев красного  
перца чили**

**115 г говяжьего фарша**

**115 г свиного фарша**

**120 г панировочных  
сухарей, разделить**

**1 луковица шалот,  
мелко порезать**

**¼ чайной ложки соли**

**¼ чайной ложки  
свежемолотого  
черного перца**

**1 яйцо, взбить**

**60 мл растительного масла**

**1** Положите жареный красный перец, майонез, 1 зубчик чеснока и хлопья перца чили в кувшин блендера. Закройте и перемешивайте в ручном режиме на средней скорости в течение 20 секунд или до однородности. Переложите смесь в небольшую миску и отставьте в сторону.

**2** Мелко порежьте оставшийся зубчик чеснока. В миске среднего размера смешайте говяжий и свиной фарш, 30 г панировочных сухарей, луковицу шалот, измельченный чеснок, соль и черный перец. Добавьте яйцо и аккуратно перемешайте до соединения всех ингредиентов.

**3** Положите оставшиеся 90 г панировочных сухарей в неглубокую миску. Сформируйте 32 шарика диаметром около 2,5 см и обваляйте их в сухарях.

**4** Нагрейте масло в большой сковороде на умеренно сильном огне. Готовьте фрикадельки партиями в течение 8 минут или до появления коричневой корочки и полной прожарки (71°C), часто переворачивая. Выложите на тарелку, накрытую бумажным полотенцем, чтобы впитались излишки масла. Подавайте с соусом.

**Примерно 32 фрикадельки.**





**А**

Ароматная говядина с чесночным соусом 80

**В**

Ванильный молочный коктейль 48

Взбитые сливки 48

**Г**

Горчицная заправка 76

Грибной суп 32

Густой суп из креветок 30

**З**

Запеченная рыба с тайским соусом песто 68

**К**

Картофельные тапас («Пататас бравас») 72

Классическая «Маргарита» 60

Клубничный коктейль «Маргарита» со льдом 60

Коктейль «Замерзшая грязь» 46

Коктейль «Эспрессо» 44

Коктейль из папайи и ягод 20

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Кофейный коктейль «Пять специй» со льдом 42

Куриные грудки, фаршированные кинзой 78

**Л**

Летний суп из мускатной дыни 34

Лимонно-огуречный коктейль 18

**М**

Мексиканские рулеты с омлетом и соусом из авокадо 82

Молочный коктейль «Двойной шоколад» 38

Молочный коктейль «Тыквенный пирог» 40

Мороженое с корицей и медом 88

Мятный кофе мокко 56

**Н**

Напиток из ананаса 54

**О**

Острая пряная горчица 24

**П**

Паштет из жареных баклажанов 74

Печенье с инжиром 70

Пина колада 64

Прохладительный напиток «Мокко латте» 56

Пряный морковно-цитрусовый сок 22

**Р**

Рыбное филе с зеленым соусом моле 84

**С**

Сладкий коктейль с гранатом 16

Сок из ананаса и капусты 14

Солодовый кофе мокко 56

Суп из двух видов гороха 28

Суп-пюре из перца поблано 36

**Ф**

Фрикадельки с соусом из красного перца 90

Фруктовый сливочный коктейль 52

**Х**

Холодный огуречный суп 26

Холодный суп из дыни 34

Холодный чай с молоком и пряностями 58

**Ш**

Шокотини 66

**Я**

Ягодно-яблочный сок 12

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

Яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом 86



**ЗАКУСКА**

Паштет из жареных баклажанов 74

**ЗАВТРАК**

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

Яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом 86

**ДЕСЕРТЫ**

Молочный коктейль «Тыквенный пирог» 40

Мороженое с корицей и медом 88

Печенье с инжиром 70

**РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ**

Густой суп из креветок 30

Запеченная рыба с тайским соусом песто 68

Рыбное филе с зеленым соусом моле 84

Яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом 86

**ФРУКТЫ**

Коктейль из папайи и ягод 20

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Летний суп из мускатной дыни 34

Напиток из ананаса 54

Пряный морковно-цитрусовый сок 22

Сладкий коктейль с гранатом 16

Сок из ананаса и капусты 14

Фруктовый сливочный коктейль 52

Холодный суп из дыни 34

Ягодно-яблочный сок 12

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

**СОКИ**

Коктейль из папайи и ягод 20

Лимонно-огуречный коктейль 18

Пряный морковно-цитрусовый сок 22

Сладкий коктейль с гранатом 16

Сок из ананаса и капусты 14

Ягодно-яблочный сок 12

**МЯСО**

Ароматная говядина с чесночным соусом 80

Фрикадельки с соусом из красного перца 90

**МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ**

Ванильный молочный коктейль 48

Коктейль «Замерзшая грязь» 46

Коктейль «Эспresso» 44

Кофейный коктейль «Пять специй» со льдом 42

Молочный коктейль «Двойной шоколад» 38

Молочный коктейль «Тыквенный пирог» 40

**ПТИЦА**

Куриные грудки, фаршированные кинзой 78

**СОУСЫ**

Горчицная заправка 76

Острая пряная горчица 24

**ГАРНИР**

Картофельные тапас («Пататас бравас») 72

**ФРУКТОВЫЕ КОКТЕЙЛИ**

Коктейль с бананом и ананасом для завтрака 62

Фруктовый сливочный коктейль 52

Ягодный коктейль с соевыми сливками 50

**СУПЫ**

Грибной суп 32

Густой суп из креветок 30

Летний суп из мускатной дыни 34

Суп из двух видов гороха 28

Суп-пюре из перца поблано 36

Холодный огуречный суп 26

Холодный суп из дыни 34

**ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА**

Грибной суп 32

Картофельные тапас («Пататас бравас») 72

Мексиканские рулеты с омлетом и соусом из авокадо 82

Паштет из жареных баклажанов 74

Суп из двух видов гороха 28

Суп-пюре из перца поблано 36

Холодный огуречный суп 26



## КОЛОФОН

### **КНИГА РЕЦЕПТОВ ДЛЯ БЛЕНДЕРА С ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫМ ПРИВОДОМ**

Издательство Publications International, Ltd.

Первое издание: май 2015 г.

© 2015

Publications International, Ltd.

7373 North Cicero

Lincolnwood, IL 60712, USA

#### **KitchenAid Europa, Inc**

Nijverheidslaan 3 bus 5

B-1853, Strombeek-Bever, Бельгия

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

RU

KitchenAid — торговая марка, официально  
зарегистрированная в США и других странах.

©2015 Все права защищены

Сделано в Китае.

Все права защищены. Данное издание или  
любая его часть не могут воспроизводиться или  
публиковаться в любой форме без получения  
предварительного разрешения издателей.



Покорить новые вершины кулинарного мастерства вам поможет блендер с электромагнитным приводом и несколько новых вдохновляющих рецептов; все рецепты прошли тщательную проверку и получили Официальный знак одобрения KitchenAid. Во всех наших рецептах, от фруктовых коктейлей до соков и от супов до соусов, используются только самые свежие ингредиенты, которые никого не оставят равнодушным.

Приготовьте на завтрак тонизирующий коктейль с бананом и ананасом, а затем подайте яйца бенедикт с копченым лососем и голландским соусом. Удивите свою семью, приготовив на ужин запеченную рыбу с тайским соусом песто. Пойдите еще дальше: угостите всех присутствующих на вечеринке аппетитными закусками, например, картофельными тапас и паштетом из жареных баклажанов.

Мощность. Красота. Удобство. Блендер с электромагнитным приводом был создан, чтобы вы готовили, творили и хорошо при этом выглядели. Горячие супы? Без проблем. Густые молочные коктейли? Легко. Что бы вы ни собирались приготовить — здоровую пищу, деликатесы для гурманов, совсем простые или экспериментальные блюда — вам нужно только добавить ингредиенты и нажать кнопку. Дальше обо всем позаботимся мы.

CBMDBLE W10784924

