Το Thermomix TM31 είναι μια γερμανικής προέλευσης σούπερ κουζίνα, σε μέγεθος ενός συνηθισμένου μίξερ που αντικαθιστά πάνω από 20 συσκευές. Σε ένα μόνο κάδο και χωρίς επιπρόσθετα εξαρτήματα αλέθει, πολτοποιεί, ζυμώνει, ζυγίζει αλλά και μαγειρεύει με ευκολία, ταχύτητα, οικονομικά και προπάντων υγιεινά. Φτιάχνει ψωμί, γλυκά, παγωτά, σούπες, εδέσματα όπως μαγιονέζα και μαρμελάδες και μαγειρεύει στον ατμό ψάρι, κρέας και λαχανικά σε 3 διαφορετικά επίπεδα προσφέροντας ένα ολοκληρωμένο γεύμα ανά πάσαν στιγμήν.

Eminentia Trading Ltd
22-667242
www.eminentia.com.cy

Παγωτό Φράουλα της στιγμής

ΥΛΙΚΑ: •300 γρ. κατεψυγμένες φράουλες (στην κατάψυξη για τουλάχιστον 24 ώρες), •40 γρ. ζάχαρη, •200 μλ. φρέσκια κρέμα.

1. Βάζετε τη ζάχαρη στον κάδο και αλέθετε σε άχνη 20 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 9.

2. Προσθέτετε τις φράουλες και την κρέμα και αναμιγνύετε στην ταχύτητα 6 βοηθώντας με τη σπάτουλα.

3. Τοποθετείτε την πεταλούδα πάνω στα μαχαίρια και αναμιγνύετε στην ταχύτητα 4 για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως ή το αφήνετε στην κατάψυξη μέχρι να το χρειαστείτε.

Σολομός με πάπρικα, λαχανικά και πατάτες

ΥΛΙΚΑ: •4 – 6 φιλέτα σολομό, •500 γρ. νερό, •1 κουταλάκι ζωμό λαχανικών στο Thermomix, •½ κιλό πατατούλες φρέσκιες, •½ πιπεριά κόκκινη σε λωρίδες, •½ πιπεριά κίτρινη σε λωρίδες, •2 καρότα, •Κουνουπίδι, •2 λεμόνια, •20 γρ. βούτυρο ή ελαιόλαδο, •2 κουταλιές αλεύρι, •30 γρ. Cream cheese, •Ξηρό ή φρέσκο άνηθο, •Αλάτι και πιπέρι, •Λαδόχαρτο.

1. Τοποθετείτε τα λαχανικά στο βαθύ δίσκο του Varoma. Αφήνετε μερικές λωρίδες πιπεριά για τη σάλτσα.

2. Βάζετε λαδόχαρτο στον ξέβαθο δίσκο του Varoma και από πάνω το σολομό με λεμόνι και άνηθο. Προσθέτετε μικρά κομματάκια βούτυρο ή μερικές σταγόνες ελαιόλαδο πάνω στα φιλέτα και αλατοπιπερώνετε.

3. Προσθέτετε νερό και το ζωμό στον κάδο μέχρι την ένδειξη του ½ λίτρου. Βάζετε τις πατατούλες στο καλαθάκι και το τοποθετείτε στη θέση του μέσα στον κάδο.

4. Ψήνετε στον ατμό για 30 λεπτά, θερμοκρασία Varoma, ταχύτητα 1. Αν έχετε λαχανικά που ψήνονται πιο εύκολα, τα προσθέτετε στα 15 λεπτά.

5. Όταν τελειώσει ο χρόνος, αφαιρείτε το καλαθάκι και το Varoma, προσθέτετε τις πιπεριές, το cream cheese και το αλεύρι στον κάδο με το ζωμό και ανακατεύετε στην ταχύτητα 6 για 5 δευτερόλεπτα. Ρυθμίζετε 3 λεπτά, θερμοκρασία Varoma, ταχύτητα 2, με το καλαθάκι στο μέρος της μεζούρας για να πήξει η σάλτσα.Σερβίρετε αμέσως και γαρνίρετε με φρέσκο άνηθο.