

**thermomix**

# Knivkåpa med skal- funktion Presentationsguide

VORWERK





## Introduktion till knivkåpa med skalfunktion Presentationsguide

Thermomix® har i årtionden gjort det enklare för familjer världen över att laga mat. Vår nya knivkåpa är designad för att förvandla din Thermomix® till en sous vide cooker/slow cooker och därmed förenkla ditt vardagsliv ytterligare.

Knivkåpan har en skalfunktion som låter dig delegera ännu mer av tillagningsprocessen till Thermomix®, vilket i sin tur frigör mer tid och låter dig fokusera på andra saker. Njut av att få komma hem och slappna av på soffan, läsa eller leka med barnen samtidigt som dagens middag tillagas åt dig av Thermomix®.

De nya Thermomix®-funktionerna ger dig mer tid åt annat. Sous vide-matlagning och långkok i en slow cooker passar perfekt när man vill förbereda maten i förväg. Dessa möra maträtter väntar tålmodigt tills familjen eller gästerna är redo att äta, utan att du behöver oroa dig för att maten kokas för länge eller bränns vid. Tack vare skalfunktionen kan du dessutom hålla händerna rena och fria att göra något annat. Med Thermomix® behöver du aldrig mer anstränga dig för att laga mat.

## Introduktion till Långkok

*Den rogivande doften av* mat som har stått och puttrat i timmar, de väldoftande aromerna och löftet om en näringsrik middag är en av hemmets stora fröjder.

Ett recept på långkok går snabbt att förbereda och tar lång tid att tillaga, vilket gör att du kan sluta oroa dig över middagen mitt i vardagsstressen. Detta kan vara särskilt välkommet under händelserika vardagar eller på helgen när man inte orkar anstränga sig för att laga mat åt sina favoritpersoner. Förbered ingredienserna och starta slow cookern i god tid för att undvika att fastna vid spisen när middagstiden närmar sig.

Även mindre möra och sega köttbitar blir saftiga och mjuka efter några timmar i Thermomix®. Och tack vare knivkåpan som hindrar ingredienserna från att komma i kontakt med mixerkniven faller de möra köttbitarna inte isär under den varsamma omrörningen.



Långkockt  
sidfläsk med  
nudlar

Nudlarna tillagas i  
buljongen från  
köttkocket.

# Bruksanvisning: långkok



## *Montera knivkåpan/skalaren*

Dela köttet i ungefär lika stora bitar för en jämn tillagning. Krydda eller marinera köttet. Skär bort eventuellt fett innan du sätter igång långkoket. Eftersom fett inte silas bort under den långsamma tillagningen är det bättre att ta bort det. Dessutom blir resultatet nyttigare utan att för den skull offra den goda smaken.

Montera knivkåpan i mixerskålen enligt instruktionerna. Placera ingredienserna i ett jämnt lager ovanpå knivkåpan i mixerskålen.

Tillsätt smaksättare som kryddor och örter eller andra ingredienser i början av tillagningsprocessen.

Tillsätt vätska i form av till exempel en god buljong eller sås, men se till att ingredienserna inte täcks helt och hållet.


Observera att då mängden vätska inte reduceras i långkok bör man undvika att fylla på för mycket.

Ställ in temperaturen som anges i receptet och följ instruktionerna på skärmen.

Pasta och ris kan tillsättas i slutet av tillagningsprocessen och då tillagas som vanligt.

Färska ingredienser som inte ska tillagas för länge som till exempel spenat, broccoli, ärtor och zucchini kan tillsättas i slutet tillsammans med färska örter. Även mjölk, gräddfil och färskost bör tillsättas i slutet för att se till att de behåller sin krämiga textur.

## **Om du vill göra såsen tjockare i ett långkok kan du göra så här:**

- Tillsätt 10 g mjöl i början av tillagningen och låt det tjockna allt eftersom.
- Blanda 15 g majsmjöl med 15 g kallt vatten och vispa ihop till en slät pasta. Tillsätt i slutet av tillagningen och låt koka upp för att tjockna.
- Blanda i tomatpuré.
- Lyft bort locket till mätkoppen från skålen och låt såsen reducera i **10 min/Varoma/**  **/hastighet 1.**



### Sous vide-steak

I sous vide-läget kan du tillaga köttet precis som du vill ha det och få ett perfekt resultat varje gång.



## Introduktion till sous-vide

*Sous vide* är en matlagningsmetod som innebär att man vakuumpförpackar maten och tillagar den i ett vattenbad i låg och jämn temperatur. Sous vide-tekniken är populär bland såväl mästare- som amatörkockar från hela världen eftersom den ger rätter med en jämn och hög kvalitet. Då ingredienserna tillagas i en vakuumpförpackad påse bevaras smaker och näringsämnen.

Med knivkåpan monterad i mixerskålen värmer sedan Thermomix® upp vattenbadet till den perfekta temperaturen. Användaren vakuumpförpackar ingredienserna i en livsmedelssäker och värmebeständig påse och placerar den i mixerskålen. Knivkåpan ser till att maten aldrig kommer i kontakt med mixerkniven, utan tillagas jämnt under varsam omrörning.

Sous vide-tekniken skiljer sig från andra metoder på så sätt att maten uppnår exakt samma temperatur som det omgivande vattnet, vilket är exakt den temperatur som krävs för att ingrediensernas struktur ska förvandlas. Denna exakta temperatur bibehålls under hela tillagningsprocessen och ger ett jämnt och fint resultat. Sous vide-teknikens varsamma tillvägagångssätt gör den idealisk för tillredning av temperaturkänsliga livsmedel som exempelvis fisk eller kött och när man vill undvika att maten kokas för länge eller bränns vid. Thermomix® exakta temperaturkontroll gör den till det perfekta valet för matlagning med sous vide-teknik.

# Bruksanvisning: sous vide

*Luva* sous vide-processen påbörjas, försluts ingredienserna i en lufttät påse. Det finns två sätt att göra detta på: antingen använder man en vakuumpförpackare eller så sänker man ner påsen i vatten. Båda metoderna beskrivs nedan. Sous vide-påsar är tillverkade av ett material som tål uppvärmning av ingredienser.

Vanliga plastpåsar rekommenderas ej. En medelstor livsmedelspåse bör passa samtliga recept inkluderade i den här broschyren. Om du använder vattenmetoden bör du använda en återförslutningsbar påse. Om du vill tillsätta en marinad till något av dina sous vide-recept rekommenderar vi att du använder vattenmetoden.



## Förberedelse

Dela ingredienserna i ungefär lika stora bitar. Krydda maten och placera i påsen. Lägg maten så platt som möjligt i påsen och tryck ut så mycket luft du kan.

## Vakuumpförpackare

Se till att insidan av påsens öppning förblir ren när du tillsätter ingredienserna, då det annars blir svårare att försluta den. Stick in öppningen i vakuumpförpackaren enligt tillverkarens instruktioner. Kör vakuumpförpackaren och plocka sedan ut påsen. Kontrollera att påsen är ordentligt försluten.

## Nedsänkning i vatten

Fyll diskhon eller en stor skål med vatten. Lägg ingredienserna i en återförslutningsbar påse. Stäng påsen delvis, men lämna en öppning på ungefär 3 cm. Sänk ned påsen i vattnet med öppningen riktad uppåt. Vattnet kommer nu att trycka ut luften ur påsen. Fortsätt tills enbart öppningen är ovanför vattenytan och stäng påsen helt precis innan den är helt nedsänkt i vattnet.



## Sous vide - anvisningar

Montera knivkåpan i mixerskålen enligt instruktionerna. Placera de förslutna ingredienspåsar i mixerskålen och täck med vatten (men kontrollera att du inte överskrider 2,2 liter). Ta ur påsarna och lägg åt sidan medan du värmer vattnet.

Ställ in önskad temperatur.

När vattnet har uppnått önskad temperatur placerar du försiktigt vakuumpåsarna i mixerskålen och startar tillagningen. Kontrollera att påsarna förblir nedsänkta i vattnet under hela tillagningsprocessen. För att tillaga två påsar samtidigt måste du se till att båda förblir nedsänkta i vattnet i mixerskålen.

Vi rekommenderar att du följer ett liknande Thermomix®-recept eller hänvisar till vattenmängden och temperaturerna angivna i tabellen nedan (se sid 26-31).



## Servering

Plocka försiktigt upp påsarna med en tång och servera. De flesta maträtterna kan serveras omedelbart. Om du vill få till en fin stekyta före servering ska du torka av utsidan på ingredienserna samtidigt som du värmer en

stekpanna. Snabbstek köttet eller fisken för att undvika att temperaturen höjs. Genom att snabbfräsa köttet och fisken på detta sätt får man en fin stekyta och en lätt rökig smak.



## Introduktion till skalfunktionen

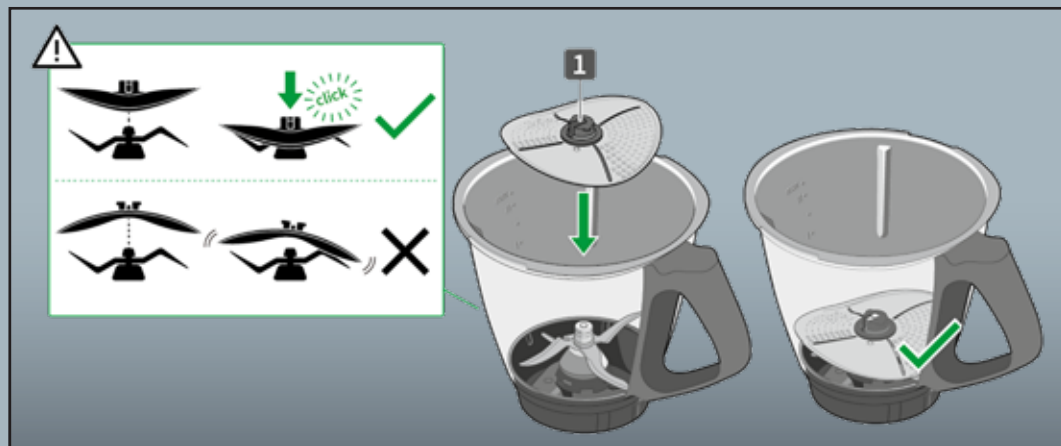
*Att laga wat* blir ännu roligare när man kan göra det utan ansträngning och stress. Då är Thermomix® oöverträffad. Med den nya skalfunktionen kan du dessutom hoppa över ännu ett steg i tillagningen och få mer tid – och köksplats – över till annat. Skalaren skalar potatis effektivt – utan att stöka ner och du slipper torra händer och söliga köksbänkar.



# Bruksanvisning: skalaren

**För** ner knivkåpan/skalaren i mixerskålen och se till att tillbehörets böjda form överensstämmer med mixerknivens position – med den högsta rundningen rakt ovanför de högsta knivbladen. De 4 skårorna på knivkåpan/skalaren ska ha samma position som de 4 knivbladen, se figuren nedan.

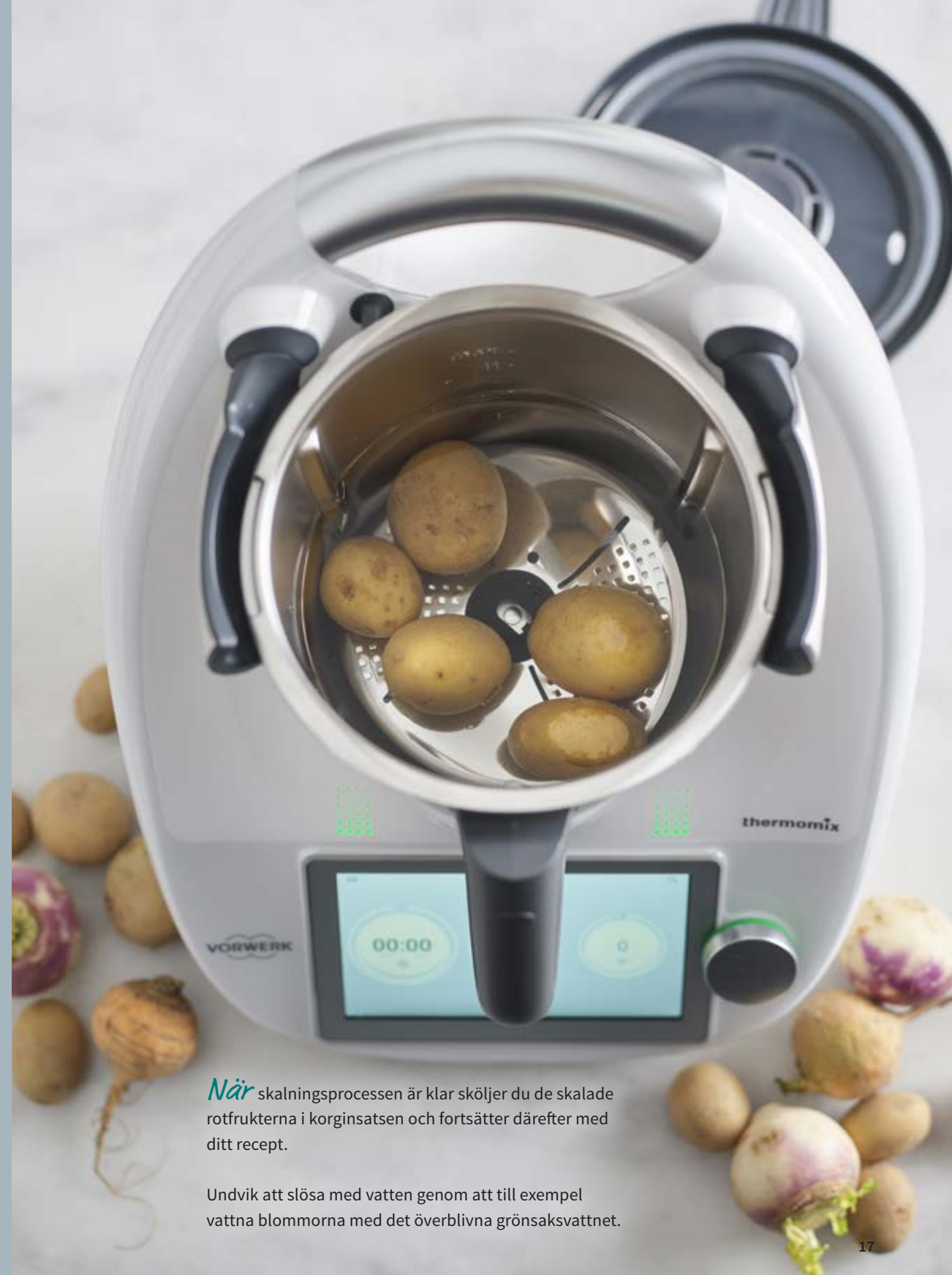
Tryck ner knivkåpan/skalaren så att den hakar fast i mixerkniven. Kontrollera att tillbehöret är korrekt monterat genom att dra knivkåpan/skalaren uppåt – rätt monterat ska det finnas ett visst motstånd, om inte lossar tillbehöret direkt.



Tillsätt önskad mängd oskalade rotfrukter till mixerskålen, men högst 800 g åt gången.

För bästa resultat bör man välja rotfrukter av liknande storlek. Större rotfrukter kan behöva delas i mindre bitar.

**Tillsätt** alltid 600 g vatten, oberoende av mängden grönsaker. TM6: sätt på locket och mätkoppen och starta därefter skalningen. TM5: sätt på locket, montera korginsatsen i stället för mätkoppen, starta därefter skalningen **4 min/hastighet 4**.



**När** skalningsprocessen är klar sköljer du de skalade rotfrukterna i korginsatsen och fortsätter därefter med ditt recept.

Undvik att slösa med vatten genom att till exempel vattna blommorna med det överblivna grönsaksvattnet.

## Anmärkningar till långkokstabellen

- Tillsätt citronsaft, tomat eller vinäger i vattnet för att förebygga korrosion.
- Mängden vätska angiven i tabellen är ungefärlig. Då vattnet inte avdunstar under tillagningsprocessen kräver långkok inte lika mycket vätska som andra recept.
- Observera att mixerskålens maximala vätskenivå är 2,2 liter.
- Tillaga max 800 g kött åt gången.
- Kontrollera att kidneybönor och andra baljväxter är säkra att äta genom att först koka dem i 100 °C i minst 10 minuter innan du tillsätter dem i ett långkok.
- Om ingredienserna har olika vikt eller tjocklek måste tiden justeras.

### Långkokt ananas

Såväl söta som syrliga ingredienser kan tillagas i läget långkok. Låt dig inspireras!

## Rekommenderad tillagningstid och temperatur

	Ingrediens	Mängd	Storlek/tjocklek	Guide till mängd vätska	Temperatur TM6	Tid	Tips
<i>Kött</i>	Grytbitar	400 g	3 cm × 3 cm	Ca. 300 g	85°C	7 timmar	Tillaga i en smakrik sås gjord på köttbuljong och en mörk öl som exempelvis Guinness®.
	Köttfärs	600 g		Ca. 750 g	98°C	4 timmar	Stek färsen i en klassisk tomatsås – 150 g rödvin, 200 g köttbuljong, 400 g krossade tomater – för att få till en bolognese. Det här receptet kan tillagas utan knivkåpan.
	Revbensstek, benfri	800 g	delad i 8 delar	Ca. 700–800 g	98°C	4 tim 30 min	Passar i en klassisk gryta tillsammans med grönsaker i en sås gjord på rödvin och en smakrik köttbuljong.
	Lammbog	650 g	i bitar, 4 cm × 4 cm	Ca. 450–500 g	98°C	6 timmar	Marinera i currypasta och tillsätt därefter kokosmjölk för att få till en smakrik lammcurry.
	Griskind	500 g	4 × 100–120 g st.	Ca. 1500 g	95°C	8 timmar	Marinera i lite olja och lök för att få ett saftigare resultat.
	Sidfläsk, med skinn	600 g	i bitar, 3 cm × 9 cm	Ca. 750 g	98°C	4 timmar	Koka i grönsaksbuljong. Fräs på i slutet av tillagningsprocessen. Sila buljongen och tillsätt kryddor. Koka nudlarna i buljongen och servera tillsammans med sidfläsket.
	Bogfläsk, benfri, utan svål	800 g	i bitar, 10 cm × 10 cm	Ca. 750 g	98°C	4 timmar	Marinera före tillagning för bästa resultat. Koka i kycklingbuljong. Strimla köttet och blanda med BBQ-sås före servering.
	Köttbullar	500 g köttfärs, 10 % fett	30 g st.	Ca. 800 g	98°C	3 timmar	Köttbullarna kan långkokas i en klassisk tomatsås gjord på krossade tomater på burk.
	Anklår	2	Med skinn och ben, ca. 800 g totalt	Ca. 1100 g	98°C	3 timmar	Smaksätt kycklingbuljongen med torkade körsbär, grönsaker och lagerblad för ett mörkt resultat. Strimla den tillagade ankan och servera med plommonsås.
	Kycklinglår	700–800 g	4 × 180 g styck, 3 cm tjocka	Ca. 700 g	95°C	3 tim 30 min	Tillaga tillsammans med en blandning av chili, röd paprika, tomat och kycklingbuljong.
	Kycklingklubbor	6		Ca. 650 g	98°C	3 timmar	Servera med en kinesisk sås gjord på apelsinjuice, buljong, honung och soja.
	Kalkonlår, utan skinn	650 g	tärnade, 4–6 cm	Ca. 550 g	95°C	3 timmar	Kan långkokas i kycklingbuljong med grönsaker och serveras med stekt svamp och bacon.

## Rekommenderad tillagningstid och temperatur

	Ingrediens	Mängd	Storlek/tjocklek	Guide till mängd vätska	Temperatur TM6	Tid	Tips
<i>Övrigt</i>	Bläckfiskarmar	500 – 800 g	2 – 3 cm tjocka	Ca. 800 g	80°C	5 timmar	Koka i olivolja för att få till en smakrik bläckfiskconfit.
	Tioarmad bläckfisk (squid)	500 – 800 g	delad i ringar plus tentakler	Ca. 800 g	80°C	5 timmar	Långkoka i en smakrik tomatås.
	Torkade gröna bönor, blötlagda över natten	200 g torkad vikt		Ca. 560 g	98°C	4 timmar	Blötlägg över natten. Snabbkoka i 10 minuter och koka sedan i en smakrik tomatås. Tillsätt grönsaker. Bör inte bytas ut mot kidneybönor.
	Kikärtor, blötlagda över natten	200 g torkad vikt		560 g vätska, grönsaksbuljong, kryddor, 50 mg olivolja	98°C	4 timmar	Blötlägg över natten. Koka i en smakrik tomatås och tillsätt grönsaker.
	Limabönor/smörbönor, blötlagda över natten	200 g torkad vikt		Ca. 560 g	98°C	4 timmar	Blötlägg över natten. Snabbkoka i 10 minuter och koka sedan i en smakrik tomatås. Tillsätt grönsaker. Bör inte bytas ut mot kidneybönor.
	Rotfrukter – morötter, lök, rotselleri, sötpotatis	600 g	10 cm långa, Ø 2 cm	Ca. 1300g	85°C	2 tim 30 min	Koka i kyckling- eller grönsaksbuljong. Servera grönsakerna i lite av buljongen och garnera med färska örter. Buljongen kan även användas som soppbas.
	Butternutpumpa	700 g	i skivor 1 cm × 3 cm × 6 cm tjocka	Ca. 1200 g	85°C	4 timmar	Stek squashen i grönsaksbuljong blandat med miso. Blanda i färska örter före servering.
	Päron, mogna men fasta	4 päron × 180 g st.	hela, skalade	Ca. 1100g	90°C	4 timmar	Tillaga i en vinsirap och smaksätt med apelsinskal, kanelstänger och stjärnanis.
	Ananas	500 g	6 klyftor, skurna på längden, 2 cm tjocka längst ut	Ca. 800 g	85°C	2 timmar	Tillaga i en sirap och smaksätt med chili och rom. Servera ananasen med sirapen och glass.
	Syrliga äpplen	4 äpplen	halverade, urkärnade, med skal	Ca. 1400 g	95°C	2 timmar	Tillaga i sirap och kyl tills servering. Passar både som frukost och efterrätt.
Nektariner/persikor, fasta	400 g	4 halverade, urkärnade, med skal	Ca. 1700 g	95°C	2 timmar	Tillaga i sirap och ringla honung över.	

## Anmärkningar till sous vide-tabellen

- Tillsätt 1 msk askorbinsyra eller 30 g citronjuice i vattnet för att förebygga korrosion.
- Vänta tills vattnet har uppnått önskad temperatur innan du lägger i ingredienspåsar.
- Det tar ungefär 10–15 minuter att värma upp vattnet i mixerskålen. Mängden vatten som anges i tabellen är ungefärlig och beror på påsarnas volym. Påsar måste vara helt nedsänkta i vattnet, men undvik att överskrida mixerskålens maxnivå (2,2 l).
- Om ingredienserna har olika vikt eller tjocklek måste tiden justeras.
- Genom att snabbsteka köttet efter långkoket tillsätter man smak och ökar livsmedelssäkerheten.

### Sous vide-tillagad sparris med pocherade ägg

Sätt din tillit till  
sous vide-läget för att  
få perfekt pocherade  
ägg som passar till  
sparrisen.

## Rekommenderad tillagningstid och temperatur

Vi rekommenderar att du använder Thermomix® sousvide-recept. Om du använder ett annat recept se tabellen för tillagningstid.

	Ingrediens	Mängd	Storlek/tjocklek	Vatten i mixerskålen	Antal påsar	Temperatur	Tid	Färdiglagad	Tips
Kött	Oxfile/flankstek	720–800 g	4 × 180–200 g styck, 2,5–3 cm tjocka	Ca. 1400 g	2	54 °C	1 tim 30 min	medium-rare	Avsluta med att steka köttet för att få till en bra stekyta före servering
						60 °C	1 tim 30 min	medium	
						64 °C	1 tim 30 min	välstekt	
	Entrecôte, benfri	900 g	2 × 450 g styck, 3–4 cm tjocka (max. 14 cm långa)	Ca. 1300 g	2	58 °C	2 tim 15 min	medium-rare	Avsluta med att steka köttet för att få till en bra stekyta före servering
						65 °C	1 tim 45 min	medium	
						70 °C	1 tim 30 min	välstekt	
	Bringa	600–800 g	i 2 delar, 5–6 cm tjocka	Ca. 1400 g	2	85 °C	12 timmar	välstekt, faller i bitar	Marinera före tillredning för extra smak
	Kalvmedaljonger	650–800 g	8 × 80–100 g styck, 2,5 cm tjocka	Ca. 1400 g	2	64 °C	1 tim 30 min	välstekt	Avsluta med att steka köttet för att få till en bra stekyta före servering
	Lammkotletter	240–320 g	4 × 60–80 g styck, 2,5 cm tjocka	Ca. 1800 g	2	58 °C	1 tim 45 min	rosa	
	Fläskfile	500–700 g	1 file delad i två delar, Ø 5 cm	Ca. 1200 g	2	75 °C	1 timme	välstekt	
Fläskkotletter	700 g	2 fläskkotletter, 3,5 cm tjocka	Ca. 1400 g	2	60 °C	2 tim 30 min	välstekt	Avsluta med att steka köttet för att få till en bra stekyta före servering	
Griskind	650–800 g	8 × 80–100 g styck	Ca. 1400 g	2	85 °C	8 timmar	saftig och mör		
Sidfläsk, med skinn	500–600 g	2 × 250–300 g styck, 4,5 cm tjocka	Ca. 1500 g	2	80 °C	7 timmar	saftig och mör		
Bogfläsk, benfri	800 g	i 2 delar, 4–5 cm tjocka	Ca. 1400 g	2	85 °C	12 timmar	välstekt, faller i bitar	Marinera före tillredning för extra smak	
Ankbröst	500–600 g	2 × 250–300 g styck, 2,5–3 cm tjocka	Ca. 1200 g	2	62 °C	1 tim 30 min	rosa	Avsluta med att steka köttet för att få till en bra stekyta före servering	
Kycklingbröst	500–600 g	2 × 250–300 g styck, 2–3 cm tjocka	Ca. 1500 g	2	72 °C	1 tim 30 min	välstekt	Tillaga med skinnet kvar och avsluta med att steka eller massera in en ört- och kryddblandning	
Kycklinglår	700–750 g	4 × 180 g styck, 3 cm tjocka	Ca. 1400 g	1–2	75 °C	1 timme	välstekt	Om skinnet är kvar, avsluta med att steka före servering	
Kycklingklubbor, med skinn	600 g	4 × 150 g styck, 4–5 cm tjocka	Ca. 1400 g	1–2	75 °C	1 tim 15 min	välstekt	Om skinnet är kvar, avsluta med att steka före servering	

## Rekommenderad tillagningstid och temperatur

	Ingrediens	Mängd	Storlek/tjocklek	Vatten i mixerskålen	Antal påsar	Temperatur	Tid	Färdiglagad	Tips
<i>Fisk/Skaldjur</i>	Fisk mager (marulk, kummel)	800 g	4 × 200 g styck, 2 cm tjocka	Ca. 1400 g	2	60 °C	1 timme	genomstekt	Fisk som ska användas i sous vide-recept måste vara av sashimikvalité, dvs. kunna ätas råa, eller frysas i minimum -20 °C i minst 24 timmar. Vi rekommenderar att man köper och använder fryst fisk eller skaldjur i sous vide-recept. Tinas före tillredning.
	Fisk, fet (lax, med eller utan skinn)	600 g	4 × 150 g styck, 3 cm tjocka	Ca. 1450 g	2	55 °C	45 min	medium	
	Räkor, skalade, medelstora	350 – 380 g	24 st. à 15 g	Ca. 1500 g	2	62 °C	30 min	genomstekt	
	Räkor, skalade och rensade, stora	480 – 500 g	16 st. à 30 g	Ca. 1660 g	2	70 °C	20 min	genomstekt	
	Bläckfiskarmar	500 – 800 g	2 – 2,5 cm tjocka	Ca. 1400 g	1 – 2	82 °C	7 timmar	saftiga och möra	Använd färsk eller tinad bläckfisk. Fryst bläckfisk ger en mör konsistens. Bläckfisken drar nytta av frysprocessen, då köttet blir mört när det tinar.
<i>Ägg</i>	Pocherade ägg	4 – 6	medelstora ägg (53 – 63 g st.)	Ca. 1400 g	0	72 °C	18 – 20 min	mjuk äggula	Vira in de skalade äggen i ett stycke smord plastfolie, var för sig, och pressa ut så mycket luft som möjligt innan du knyter ihop paketen med ett snöre.
	Onsen tamago (långkokta ägg)	6	medelstora ägg (53 – 63 g st.)	Ca. 1850 g	0	65 °C	45 min	rinnig äggvita, mjuk äggula	Lägg de hela äggen i korginsatsen. Kyl omedelbart ner i ett isbad efter tillagning.
<i>Grönsaker, Rotfrukter</i>	Morötter	300 – 600 g	15 cm långa, Ø 2 cm	Ca. 1500 g	1 – 2	85 °C	45 min		Fräs morötterna precis före servering för att glasera dem i sin egen saft.
	Betor	600 g	Ø 4 – 5 cm st.	Ca. 1300 g	1	85 °C	3 timmar		Halvera större betor

## Rekommenderad tillagningstid och temperatur

	Ingrediens	Mängd	Storlek/tjocklek	Vatten i mixerskålen	Antal påsar	Temperatur	Tid	Färdiglagad	Tips
<i>Grönsaker, Mjuka</i>	Gröna bönor, färska	300–600 g	normala eller platta	Ca. 1500 g	1–2	85 °C	45 min		Salta, peppra och krydda grönsakerna med valfria färska örter och tillsätt olivolja eller smör i påsen före tillagning för att få till ett perfekt tillbehör.
	Svamp	250 g	Ø 3–5 cm	Ca. 1500 g	1–2	59 °C	1 timme		
	Aubergine	320–360 g	2 × 160–180 g, delade i 1,5–2 cm tjocka skivor	Ca. 1500 g	1–2	85 °C	2 timmar		Grilla auberginen precis före servering för att tillsätta en rökig smak.
	Sparris	500 g	Ø 1,5 cm	Ca. 1500 g	1–2	82 °C	15 min		Passar perfekt till sous vide-pocherade ägg
<i>Frukt, Fast</i>	Päron, moget	600 g	4 × 150 g st., halverade	Ca. 1600 g	2	80 °C	1 tim 30 min		Om du vill testa något nytt kan du krydda päronen med valfria kryddor och/eller tillsätta exempelvis dessertvin, rom eller fruktjuice. Servera med glass eller vaniljsås.
	Ananas	400 g	4 skivor × 100 g st., 2 cm tjocka	Ca. 1500 g	1	85 °C	45 min		Se tips för päron, <i>mogna</i> .
	Aprikos	300–350 g	3, halverade, Ø 5 cm	Ca. 1400 g	1	80 °C	1 timme		Se tips för päron, <i>mogna</i> .
<i>Frukt, Mjuk</i>	Banan	400 g	4 x 100 g st., Ø 3 cm	Ca. 1500 g	1	68 °C	20 min		Se tips för päron, <i>mogna</i> .



## Anmärkningar till skalfunktionstabellen

- Skalaren kan inte användas för att skala kokta och frysta grönsaker och inte heller grönsaker med grövre skal, som exempelvis sötpotatis, eller med mycket tunt skal och/eller hög vattenhalt, exempelvis tomat, squash, gurka.
- Anpassa skaltiden till önskat resultat (se ungefärliga tider i tabellen nedan).
- Om grönsakerna har mörka fläckar bör dessa avlägsnas före eller efter skalning.
- Vid skalning av morötter bör man använda morötter av ungefär samma storlek och tjocklek.

## Rekommenderad skalningstid och hastighet

Ingrediens	Önskat resultat	Max. totalvikt	Storlek/tjocklek	Mängd vatten	Tid	Hastighet
Rotfrukter	Helt skalade	800 g	jämnstora (dela i mindre bitar vid behov)	600 g	4 min	4
Potatis	Skrubbade Delvis skalade	800 g	jämnstora (dela i mindre bitar vid behov)	600 g	3 min	4

# Företagsfakta

## Projektledare

Edith Pouchard, *Vorwerk International*

## VP Digital

Ramona Wehlig, *Vorwerk International*

## Receptverksamhet

Margarida Ferrador,  
*chef för receptverksamheten,  
Vorwerk International*

## Receptutveckling

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo,  
Phuong Nguyen, Britta Arnold och  
Mari-Bel Giorno,  
*Vorwerk International*  
Isabelle Phillion, Amédé Vicet, Pauline  
Brunet och Bénédicte Grépinet,  
*Vorwerk Frankrike*  
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka och  
Agata Kubica, *Vorwerk Polen*

## Redaktionen

Beatriz Rodriguez Diez,  
*produktchef Recept & Funktion,  
Vorwerk International*  
Maria Resende, *chef kulinarisk strategi,  
Vorwerk International*  
Cara Hobday, *redaktionell chef,  
Tasty Art, Storbritannien*  
Catarina Gouveia, *redaktionell chef,  
Portugal*  
Irmgard Buth, *matkonsult, Tyskland*

## Resurstabeller

Cara Hobday, *redaktionell chef,  
Tasty Art, Storbritannien*  
Catarina Gouveia, *redaktionell chef,  
Portugal*  
Evelin Guder, *extern konsult, Tyskland*

## Näringsvärden

Angelika Ilies, *extern konsult,  
Tyskland*

## Receptfoton och styling

Premier Picture Films, *XYZ Studio,  
Lissabon*  
António Nascimento, *fotograf*  
Ana Trancoso, *Art Director*  
Carla Cardoso, *rekvisitastylist*  
Conceição Coelho, *matstylist*  
Denise Costa, *matstylist, assistent*

## Koncept/design

Lichten, *Hamburg, Tyskland*

## Layout/typsättning

Effizienta oHG, *München, Tyskland*

## Upplaga

2:a upplagan, juli 2021

## Redaktör

Vorwerk International & Co. KmG.  
Verenastrasse 39  
CH-8832 Wollerau, Schweiz  
thermomix.vorwerk.com

Copyright 2021 av Vorwerk  
International & Co. KmG  
Text, design, foto och illustrationer  
av Vorwerk International & Co.  
KmG., Schweiz. Alla rättigheter  
förbehålls.  
Den här publikationen får inte – helt  
eller delvis – reproduceras, lagras i ett  
återvinningssystem, dokumenteras  
eller på andra sätt kopieras utan att  
först ha erhållit Vorwerk International  
& Co. KmG:s godkännande.



