

DOMO
A party at home!



Maxi chopper XL

DO9244MC

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES



NL

WORTELDIPJE

INGREDIËNTEN

1 el olijfolie | 1 kleine ui | 1 à 2 teentjes look | 1/2 tl zout | 60 ml groentebouillon | 350 g wortelen | 3 el tahini | 1 el vers citroensap | 1/2 tl gedroogde koriander | 1/2 tl gedroogde komijn | 2 cm verse gember | 1/8 tl kaneel | snuifje cayennepeper | 1/2 bussel verse koriander | sesamzaadjes

BEREIDING

1. Stoom de wortelen tot ze helemaal gaar zijn. **2.** Doe alle ingrediënten (behalve de verse koriander en sesam) in de chopper en mix tot je een egale massa hebt. **3.** Doe de verse koriander erbij en spin nog een paar keer. **4.** Doe in een potje en top met sesamzaadjes.

Tip: lekker op een speltcracker of quinoacracker.

DIP DE CAROTTES

INGRÉDIENTS

1 c. à s. d'huile d'olive | 1 petit oignon | 1 ou 2 gousses d'ail | 1/2 c. à c. de sel | 60 ml de bouillon de légumes | 350 g de carottes | 3 c. à s. de tahin | 1 c. à s. de jus de citron frais | 1/2 c. à c. de coriandre séchée | 1/2 c. à c. de cumin séché | 2 cm de gingembre frais | 1/8 c. à c. de cannelle | une pincée de poivre de Cayenne | 1/2 de botte de coriandre fraîche | sésame (garniture)

PRÉPARATION

1. Cuisez les carottes à la vapeur. **2.** Versez tous les ingrédients (sauf la coriandre fraîche et le sésame) dans le hachoir et mixez jusqu'à l'obtention d'une masse uniforme. **3.** Incorporez-y la coriandre fraîche et mixez de nouveau le mélange. **4.** Versez la préparation dans un petit pot et garnissez le tout de sésame.

Astuce : délicieux sur une biscotte d'épeautre ou de quinoa.

KAROTTENDIP

ZUTATEN

1 EL Olivenöl | 1 kleiner Zwiebel | 1 bis 2 Knoblauchzehen | 1/2 TL Salz | 60 ml Gemüsebrühe | 350 g Karotten | 3 EL Tahin | 1 EL frischer Zitronensaft | 1/2 TL getrockneter Koriander | 1/2 TL getrockneter Kumin | 2 cm frischer Ingwer | 1/8 TL Zimt | Prise Cayennepfeffer | 1/2 Bund frischer Koriander | Sesam

ZUBEREITUNG

1. Dämpfen Sie die Karotten bis sie gar sind. **2.** Geben Sie alle Zutaten im Hacker und zu einer feinen Masse verarbeiten. **3.** Geben Sie den frischen Koriander dazu und mischen Sie noch mal kurz. **4.** Der Dip in einem kleinen Schüssel servieren und abschmecken mit etwas Sesam.

Tip: den Dip zu knackigen Spelt- oder Quinoacracker servieren.

CARROT DIP

INGREDIENTS

1 tbsp olive oil | 1 small onion | 1 or 2 garlic cloves | 1/2 tsp salt | 60 ml vegetable stock | 350 g carrots | 3 tbsp tahini | 1 tbsp fresh lemon juice | 1/2 tsp ground coriander | 1/2 tsp ground cumin | 2 cm fresh ginger | 1/8 tsp cinnamon | some cayenne pepper | fresh coriander | sesame seeds

PREPARATION

1. Steam the carrots until tender to the bite. **2.** Place all of the ingredients, except for the fresh coriander and sesame, in the chopper and mix until smooth. **3.** Mix in the fresh coriander to taste. **4.** Serve in a bowl and top off with some sesame seeds.

Tip: tastes delicious on a spelt or quinoa cracker.

GUACAMOLE

NL

INGREDIËNTEN

3 avocado's | 1 groene of rode chilipeper | 1 sjalotje | ½ teentje look | 1 el olijfolie | 1 el limoensap | 1 tomaat | peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de avocado in de lengte door en verwijder de pit en de pel. **2.** Snijd de chilipeper door en verwijder de zaadjes. **3.** Pel en hak de sjalot en look grof. **4.** Mix de avocado met de chilipeper, sjalot, look, olijfolie en het limoensap tot een romig mengsel. **5.** Snijd de tomaat in kleine blokjes en meng ze onder het avocadomengsel. **6.** Breng op smaak met peper en zout.

GUACAMOLE

FR

INGRÉDIENTS

3 avocats | 1 piment vert ou rouge | 1 échalote | ½ gousse d'ail | 1 c. à s. d'huile d'olive | 1 c. à s. de jus de citron vert | 1 tomate | poivre et sel

PRÉPARATION

1. Coupez l'avocat en deux dans le sens de la longueur. Retirez le noyau et la peau. **2.** Coupez le piment en deux et retirez les graines. **3.** Pelez et hachez grossièrement l'échalote et l'ail. **4.** Mélangez l'avocat avec le piment, l'échalote, l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron vert jusqu'à obtenir un mélange crémeux. **5.** Détaillez la tomate en petits dés, et incorporez-les au mélange d'avocat. **6.** Assaisonnez de sel et de poivre.

GUACAMOLE

DU

ZUTATEN

3 Avocados | 1 grüne oder rote Chilischote | 1 Schalotte | ½ Knoblauchzehe | 1 EL Olivenöl | 1 EL Limettensaft | 1 Tomate | Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Avocado senkrecht durch und entfernen Sie den Stein und die Schale. **2.** Halbieren Sie die Chilischote und entfernen Sie die Kerne. **3.** Schälen Sie die Schalotte und den Knoblauch und hacken Sie beide grob. **4.** Mischen Sie die Avocado mit der Chilischote, der Schalotte, dem Knoblauch, dem Olivenöl und dem Limettensaft zu einem cremigen Gemisch. **5.** Schneiden Sie die Tomate in kleine Würfel und geben Sie diese unter das Avocadogemisch. **6.** Würzen Sie diese mit Pfeffer und Salz.

GUACAMOLE

EN

INGREDIENTS

3 avocados | 1 green or red chili pepper | 1 shallot | ½ clove of garlic | 1 tbsp olive oil | 1 tbsp lime juice | 1 tomato | pepper and salt

PREPARATION

1. Cut the avocado in half lengthwise and remove the pit and peel. **2.** Cut the chili pepper and remove the seeds. **3.** Peel and chop the shallot and garlic clove coarsely. **4.** Blend the avocado with the chilli pepper, shallot, garlic clove, olive oil and the lime juice into a creamy mixture. **5.** Cut the tomato into small cubes and mix it into the avocado mixture. **6.** Season with pepper and salt.





MAÏS-CHILI PESTO MET BROODSTENGELS

NL

INGREDIËNTEN

1 blik maïs van 300 g | 1 gele parika | 1/2 chili peper | 2 dl maïsolie | 50 g parmezaanse kaas | 30 g pijnboompitten | scheutje water | oregano | 100 g bloem | 1 tl bakpoeder | olijfolie

BEREIDING

1. Maak de broodstengels door de bloem samen met de oregano, zout, olijfolie en een scheutje water goed te kneden. **2.** Rol nadien uit met een deegrol en snij in platte reepjes. Bak de reepjes krokant op een bakpapier in de oven op 190 °C. **3.** Snij de gele paprika en blancheer. **4.** Mix de maïs, chili, maïsolie, kaas, paprika en pijnboompitten in de chopper tot een mooie pesto. Kruid met peper en zout. **5.** Serveer de broodstengels met de maïspesto.

PESTO DE MAÏS ET PIMENT, ACCOMPAGNÉ DE GRESSINS

FR

INGRÉDIENTS

1 boîte de maïs de 300 g | 1 poivron jaune | 1/2 piment | 2 dl d'huile de maïs | 50 g de parmesan | 30 g de pignons de pin | un filet d'eau | origan | 100 g de farine | 1 c. à c. de poudre à lever | huile d'olive

PRÉPARATION

1. Réalisez les gressins. Pour ce faire, mélangez la farine avec l'origan, le sel, l'huile d'olive et un filet d'eau. Pétrissez bien. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte. **2.** Détaillez en lanières. Disposez les lanières sur une feuille de papier cuisson, et faites-les cuire au four à 190 °C jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. **3.** Coupez le poivron jaune en morceaux, et blanchissez-le. **4.** À l'aide d'un hachoir, mixez le maïs avec le piment, l'huile de maïs, le fromage, le poivron et les pignons de pin jusqu'à l'obtention d'un pesto lisse. Salez et poivrez. **5.** Accompagnez les gressins de pesto de maïs.

.....

MAIS-CHILI-PESTO MIT GRISSINI

DU

ZUTATEN

1 Dose Mais, 300 g | 1 gelbe Paprika | 1/2 Chilischote | 2 dl Maisöl | 50 g Parmesan | 30 g Pinienkerne | Etwas Wasser | Oregano | 100 g Mehl | 1 TL Backpulver | Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Grissini zubereiten: Mehl, Oregano, Salz, Olivenöl und etwas Wasser verkneten. **2.** Mit einer Teigrolle ausrollen und in flache Streifen schneiden. Streifen auf Backpapier im Backofen bei 190 °C backen. **3.** Gelbe Paprika schneiden und blanchieren. **4.** Mais, Chili, Maisöl, Käse, Paprika und Pinienkerne im Standmixer zu einem Pesto mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. **5.** Grissini mit dem Mais-Pesto servieren.

.....

SWEETCORN CHILI PESTO WITH BREADSTICKS

EN

INGREDIENTS

1 300 g tin of sweetcorn | 1 yellow sweet pepper | 1/2 chili pepper | 2 dl corn oil | 50 g Parmesan cheese | 30 g pine nuts | splash of water | oregano | 100 g flour | 1 tsp baking powder | olive oil

PREPARATION

1. Make the breadsticks by combining the flour with the baking powder, oregano, salt, olive oil and dash of water and kneading the dough. **2.** Roll out with a rolling pin and slice into flat strips. Bake the strips on baking paper in an oven at 190 °C until crispy. **3.** Cut the yellow sweet pepper into slices and blanch. **4.** Combine the sweetcorn, chili, corn oil, cheese, sweet pepper and pine nuts and blend to create a smooth pesto. Season with salt and pepper. **5.** Serve the sweetcorn pesto with the breadsticks.

ABRIKOZENKNIKKERS

NL

INGREDIËNTEN

100 g brasilnoten | 200 g gedroogde abrikozen | 7 à 8 el kokospoeder | 1 kop gemalen brasilnoten voor de afwerking

BEREIDING

1. Mix de brasilnoten in de chopper. **2.** Voeg er dan de gedroogde abrikozen en de kokos bij. Mix tot een stevige massa. **3.** Maak bolletjes van de massa en rol deze in de gemalen brasilnoten. Zet in de koelkast en serveer als pralines.

BOULES D'ABRICOT

FR

INGRÉDIENTS

100 g de noix du Brésil | 200 g d'abricots séchés | 7 à 8 c. à s. de poudre de coco | 1 tasse de noix du Brésil moulues pour l'enrobage

PRÉPARATION

1. À l'aide du hachoir, mixez les noix du Brésil. **2.** Ajoutez-y les abricots séchés et la poudre de coco. Mixez jusqu'à l'obtention d'une masse ferme. **3.** À partir de ce mélange, réalisez de petites boules, puis passez-les dans les noix du Brésil moulues. Placez au réfrigérateur, et servez en guise de pralines.

APRIKOSENKUGELN

DU

ZUTATEN

100 g Paranüsse | 200 g getrocknete Aprikosen | 7 bis 8 EL Kokospulver | 1 Tasse gemahlene Paranüsse zum Verfeinern

ZUBEREITUNG

1. Mischen Sie die Paranüsse mit dem Hacker. **2.** Geben Sie die getrockneten Aprikosen und das Kokospulver dazu. Mischen Sie alles zu einer stabilen Masse. **3.** Formen Sie Kugeln aus der Masse und rollen Sie diese in den gemahlene Paranüssen. Stellen Sie die Kugeln in den Kühlschrank und servieren Sie sie als Pralinen.

APRICOT MARBLES

EN

INGREDIENTS

100 g Brazil nuts | 200 g dried apricots | 7 - 8 tbsp powdered coconut | 1 cup ground Brazil nuts for garnishing

PREPARATION

1. Grind the Brazil nuts in the chopper. **2.** Then add the dried apricots and the coconut. Mix into a firm mixture. **3.** Make balls of the mixture, rolling them in the ground Brazil nuts. Place in refrigerator and serve as pralines.





NL

BLOEMKOOLCOUSCOUS

INGREDIËNTEN

3 el sesamzaadjes | ½ rode puntpaprika | 2 lente-uitjes | 2 el peterselie | 2 el dille of kervel | 75 g rozijnen | 1 bloemkool

Voor de dressing 1 ½ el tamari (glutenvrije Japanse sojasaus) | 1 el rijstazijn | 1 ½ el mirin (zoete Japanse rijstwijn) | 3 el olijfolie | 1 ½ tl verse geraspte gember | peper en zout

BEREIDING

1. Spoel de sesamzaadjes onder stromend water. **2.** Rooster de sesamzaadjes in een droge pan op een hoog vuur tot ze springen, ploffen en knarsen. **3.** Snijd de puntpaprika fijn en verwijder de pitjes. **4.** Snijd de lente-uitjes in ringetjes en hak de peterselie en dille/ kervel grof. **5.** Laat de rozijnen 12 minuten weken in lauw water. **6.** Maak de bloemkool schoon. Hak de bloemkool met de chopper tot korrels ter grootte van couscous. **7.** Doe deze in een mengkom samen met de puntpaprika, de lente-uitjes, de geweekte rozijnen, de geroosterde sesamzaadjes, de peterselie, de kervel of dille en de geroosterde sesamzaadjes. **8.** Klop de dressing los en breng op smaak met peper en zout. Schenk de dressing over de bloemkoolcouscous, meng degelijk en serveer.

COUSCOUS DE CHOU-FLEUR

FR

INGRÉDIENTS

3 c. à s. de graines de sésame | 1/2 poivron pointu rouge | 2 jeunes oignons | 2 c. à s. de persil | 2 c. à s. d'aneth ou de cerfeuil | 75 g de raisins secs | 1 chou-fleur

Pour la vinaigrette | 1/2 c. à s. de tamari (sauce soja japonaise sans gluten) | 1 c. à s. de vinaigre de riz | 1 1/2 c. à s. de mirin (alcool de riz sucré japonais) | 3 c. à s. d'huile d'olive | 1 1/2 c. à c. de gingembre fraîchement râpé | poivre et sel

PRÉPARATION

1. Rincez les graines de sésame sous l'eau courante. **2.** Dans une poêle sans matière grasse, faites-les griller à feu vif jusqu'à ce qu'elles sautent, éclatent et crissent. **3.** Détaillez le poivron pointu et retirez-en les graines. **4.** Coupez les jeunes oignons en rondelles, puis hachez grossièrement le persil et l'aneth/le cerfeuil. **5.** Laissez tremper les raisins secs 12 minutes dans de l'eau tiède. Nettoyez le chou-fleur. **6.** À l'aide du hachoir, réduisez le chou-fleur en grains équivalents à de la semoule. **7.** Versez cette préparation dans un bol, et ajoutez-y le poivron pointu, les jeunes oignons, les raisins secs préalablement mis à tremper, le persil, l'aneth ou le cerfeuil et les graines de sésame grillées. **8.** Fouettez tous les ingrédients de la vinaigrette, puis assaisonnez de sel et de poivre. Versez la vinaigrette sur le couscous de chou-fleur, remuez et servez.

BLUMENKOHLCOUSCOUS

DU

ZUTATEN

3 EL Sesamkerne | 1/2 rote Paprika, spitz | 2 Frühlingzwiebeln | 2 EL Petersilie | 2 EL Dille oder Kerbel | 75 g Rosinen | 1 Blumenkohl

Für das Dressing | 1/2 EL Tamari (= glutenfreie japanische Sojasoße) | 1 EL Reisessig | 1 1/2 EL Mirin (= süßer japanischer Reiswein) | 3 EL Olivenöl | 1 1/2 TL frisch geraspelter Ingwer | Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Spülen Sie die Sesamkerne unter fließendem Wasser ab. **2.** Rösten Sie die Sesamkerne in einer trockenen Pfanne bei großer Hitze bis sie springen, platzen und knirschen. **3.** Halbieren Sie die Paprika und entfernen Sie die Kerne. **4.** Schneiden Sie die Frühlingzwiebeln in Ringe und hacken Sie die Petersilie, die Dille oder den Kerbel grob. Lassen Sie die Rosinen 12 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. Waschen Sie den Blumenkohl. **5.** Hacken Sie den Blumenkohl mit dem Hacker zu Körnern der Größe von Couscous. **6.** Geben Sie diese gemeinsam mit der Paprika, den Frühlingzwiebeln, den eingeweichten Rosinen, der Petersilie, dem Kerbel oder der Dille und den gerösteten Sesamkernen in die Schüssel. **7.** Schlagen Sie das Dressing auf und würzen Sie es mit Pfeffer und Salz. **8.** Geben Sie das Dressing über den Blumenkohl Couscous, mischen Sie es unter und servieren Sie das Gericht.

CAULIFLOWER COUSCOUS

EN

INGREDIENTS

3 tbsp sesame seeds | 1/2 red pointed sweet pepper | 2 spring onions | 2 tbsp parsley | 2 tbsp dill or chervil | 75 g raisins | 1 cauliflower

For the dressing | 1/2 tbsp tamari (= gluten-free Japanese soy sauce) | 1 tbsp rice vinegar | 1 1/2 tbsp mirin (= sweet Japanese rice wine) | 3 tbsp olive oil | 1 1/2 tsp freshly grated ginger | pepper and salt

PREPARATION

1. Rinse the sesame seeds under running water. Roast the sesame seeds in a dry pan on high heat until they jump, explode and crunch. **2.** Chop the pointed sweet pepper into small pieces, removing the seeds. **3.** Cut the spring onions into rings and coarsely chop the parsley and dill or chervil. **4.** Soak the raisins in warm water for 12 minutes. **5.** Clean the cauliflower. Using the chopper, chop the cauliflower into grains the size of couscous. **6.** Put them in a mixing bowl, together with the pointed sweet pepper, the spring onions, the soft raisins, the parsley, the chervil or dill and the roasted sesame seeds. **7.** Beat the dressing and season with pepper and salt. **8.** Pour the dressing over the cauliflower couscous, mix well and serve.



LINGUINE MET PETERSELIE-NOTENPESTO

NL

INGREDIËNTEN

400 g linguine of spaghetti | 8 el bladpeterselie | 50 g walnoten | 20 g geraspte pecorinokaas | 1 teentje knoflook | geraspte zeste van 1 citroen + sap van ½ citroen | 150 ml olijfolie | 1½ el walnootolie

BEREIDING

1. Kook de pasta al dente in een grote kookpot met licht gezouten water, volgens de aanwijzingen op de verpakking. **2.** Laat uitlekken en doe ze weer in de pan, samen met een halve pollepel kookvocht. Hou nog wat kookvocht opzij. **3.** Meng ondertussen de peterselie, walnoten, pecorino, knoflook, olie en citroenzeste in de chopper tot een grove puree. **4.** Breng op smaak met peper en zout en voeg citroensap toe naar smaak. **5.** Mix opnieuw met de chopper. **6.** Meng de pasta met de pesto, voeg indien nodig nog wat kookvocht toe en bestrooi met geraspte pecorino.

Tip: geen walnootolie bij de hand? Gebruik wat extra olijfolie.

LINGUINE AU PESTO DE PERSIL ET DE NOIX

FR

INGRÉDIENTS

400 g de linguine ou de spaghetti | 8 c. à s. de persil plat | 50 g de noix | 20 g de pecorino râpé | 1 petite gousse d'ail | zeste râpé d'1 citron + jus d'½ citron | 150 ml d'huile d'olive | 1½ c. à s. d'huile de noix

PRÉPARATION

1. Cuisez les pâtes al dente dans une grande casserole remplie d'eau légèrement salée, conformément aux indications figurant sur l'emballage. **2.** Égouttez les pâtes et versez-les de nouveau dans la casserole avec une demi-louche d'eau de cuisson. **3.** Conservez un peu d'eau de cuisson sur le côté. **4.** Entre-temps, mixez le persil, les noix, le pecorino, l'ail, l'huile et le zeste de citron dans le hachoir jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse. **5.** Assaisonnez avec du sel et du poivre, et ajoutez du jus de citron selon les préférences. Mixez de nouveau avec le hachoir. **6.** Mélangez la pâte et le pesto, ajoutez un peu d'eau de cuisson si nécessaire et parsemez le tout de pecorino râpé.

Conseil : Vous n'avez pas d'huile de noix sous la main ? Vous pouvez simplement ajouter de l'huile d'olive.

LINGUINE MIT PETERSELIE-NÜSSENPESTO

DU

ZUTATEN

400 g Linguine oder Spaghetti | 8 EL glatte Petersilie | 50 g Walnüsse | 20 g geriebener Pecorino (Käse) | 1 Knoblauchzehe | geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone + Saft von ½ Zitrone | 150 ml Olivenöl | 1½ EL Walnussöl

ZUBEREITUNG

1. Kochen Sie die Pasta in einem großen Kochtopf mit leicht gesalzenem Wasser nach den Anweisungen auf der Verpackung al dente. **2.** Lassen Sie sie abtropfen und geben Sie sie gemeinsam mit einem halben Rührlöffel vom Kochwasser zurück in den Topf. **3.** Behalten Sie noch etwas Kochwasser zurück. **4.** Mischen Sie inzwischen die Petersilie, die Walnüsse, den Pecorino, den Knoblauch und die abgeriebene Zitronenschale im Hacker zu einem groben Püree. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack ein wenig Zitronensaft hinzugeben. **5.** Erneut mit dem Hacker mixen. **6.** Mischen Sie die Pasta mit dem Pesto. Geben Sie wenn nötig noch etwas vom Kochwasser hinzu und bestreuen Sie das Gericht mit geriebenem Pecorino.

Tipp: Haben Sie kein Walnussöl zur Hand? Verwenden Sie etwas mehr Olivenöl.

LINGUINE WITH PARSLEY-NUT PESTO

EN

INGREDIENTS

400 g linguini or spaghetti | 8 tbsp flat-leaf parsley | 50 g walnuts | 20 g grated pecorino cheese | 1 clove of garlic | grated zest of 1 lemon + juice of ½ lemon | 150 ml olive oil | 1½ tbsp walnut oil

PREPARATION

1. Cook the pasta al dente in a large pan with lightly salted water, following the directions on the package. **2.** Drain and return the pasta to the pan, together with half a ladle of cooking water. Set aside additional cooking water. **3.** In the meantime, mix the parsley, walnuts, pecorino, garlic, oil and lemon zest in the chopper into a coarse purée. **4.** Season with pepper and salt and add lemon juice to taste. **5.** Mix again with the chopper. **6.** Mix the pasta with pesto, adding some cooking water if necessary, and sprinkle with grated pecorino.

Tip: no walnut oil available? Use some extra olive oil.



DESSERTGLAASJE MET CHOCOLADE EN FRAMBOOS - VOOR 4 PERSONEN

NL

INGREDIËNTEN

300 g frambozen | 40 g suiker | 200 g zure room | 125 g pure chocolade | 100 ml opgeklopte room

Garnering: framboosjes | cacao-poeder

BEREIDING

1. Doe de frambozen, zure room en suiker in de chopper en mix fijn. 2. Klop de room op met een handmixer. Smelt de chocolade en schep deze rustig door de opgeklopte slagroom. 3. Schep een laagje chocolademousse in een glaasje. Schep een laagje frambozencrème erbovenop. 4. Laat de glaasjes minstens 30 minuten opstijven in de koelkast. 5. Garneer de glaasjes net voor het serveren met wat frambozen en cacao-poeder.

VERRINE AU CHOCOLAT AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE - POUR 4 PERSONNES

FR

INGRÉDIENTS

300 g de framboises | 40 g de sucre | 200 g de crème épaisse | 125 g de chocolat noir | 100 ml de crème à fouetter

Garniture : framboises | cacao

PRÉPARATION

1. Dans le hachoir, mixez les framboises avec la crème épaisse et le sucre. 2. À l'aide d'un mixeur batteur, fouettez la crème. Faites fondre le chocolat, puis incorporez-le délicatement à la crème fouettée. 3. Versez un peu de mousse au chocolat dans un verre. Recouvrez d'une couche de crème à la framboise. 4. Placez les verres min. 30 minutes au réfrigérateur afin que la préparation prenne. 5. Juste avant de servir, garnissez les verres de framboises et de cacao.

DESSERTGLÄSER MIT SCHOKOLADE UND HIMBEEREN - FÜR 4 PERSONEN

DU

ZUTATEN

300 g Himbeeren | 40 g Zucker | 200 g Sauerrahm | 125 g Zartbitterschokolade | 100 ml Sahne, geschlagen

Zum Garnieren: Himbeeren | Kakao

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren, Sauerrahm und Zucker in den Hacker füllen und fein mixen. 2. Sahne mit einem Handmixer schlagen. Schokolade schmelzen und vorsichtig unter die geschlagenen Sahne heben. 3. Eine Schicht Schokoladenmousse in ein Glas füllen. Eine Schicht Himbeercreme darauf geben. 4. Gläser mind. 30 Minuten lang im Kühlschrank fest werden lassen. 5. Gläser vor dem Servieren mit Himbeeren und Kakao garnieren.

DESSERT WITH CHOCOLATE MOUSSE AND RASPBERRIES - FOR 4 PERSONS

EN

INGREDIENTS

300 g raspberries | 40 g sugar | 200 g sour cream | 125 g dark chocolate | 100 ml whipped cream

Garnish: raspberries | cocoa powder

PREPARATION

1. Combine the raspberries, sour cream and sugar in a chopper and mix until smooth. 2. Beat the cream with a hand mixer. Melt the chocolate and fold it into the whipped cream. 3. Scoop a layer of chocolate mousse into the ramekins. Top with a layer of the raspberry cream. 4. Refrigerate the ramekins for at least 30 minutes until set. 5. Garnish with fresh raspberries and cocoa powder just before serving.

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be