

AZ ÜNNEP ÍZEI *receptfüzet*

„Receptek a Boldogsághoz.”



dyras



AZ ÜNNEP receptfüzet **ÍZEI**

Tartalomjegyzék

Lazackrémés bagett	3
Répakrémleves	4
Zöldfűszeres pulykamell rolád	5
Dyras termékek	6
Köreték	8
Csokikrémés pite	9
Havas karácsonyi keksz	10

dyras



Lazackrémes bagett

Recept

Hozzávalók:

- 90 g krémsajt
- 175 g (füstölt) lazac
- 2 tk. tejszín
- fél citrom leve és héja
- őrölt bors
- ~24 db mini bagett szelet
- kisebb csokor metélőhagyma

Elkészítés:

- ◆ Vágjunk fel 125 g lazacot nagyobb darabokra, majd az aprítóban aprítsuk durvára.
- ◆ Adjuk hozzá a krémsajtot, citromhéjat, a citromlé felét, őrölt borsot ízlés szerint és a tejszín, ha szükséges lazítani a krémet, majd az aprítsuk krémesre.
- ◆ Pírítsuk meg a bagett szeleteket, majd kenjük meg a krémmel. Helyezzünk rá a maradék lazacból egy kis szeletet, szórjuk meg a metélőhagymával és tegyük rá pár csepp citromlevet.

Tipp:

A hozzávalók legyenek minél hidegebbek, hogy a lazackrém ne folyjon szét.

Ajánljuk hozzá!

Dyras
CHP-1110WH
Aprító



Répakrémleves

Recept

Hozzávalók:

- 1 ek. olaj
- 1 kg sárgarépa vékonyra szelve
- 1 hagyma felkockázva
- 1 szárzeller felszeletelve
- 2 gerezd zúzott fokhagyma
- 1,5 l csirke vagy zöldség alaplé
- fél csokor kakukkfű ág
- 1,5 ek. habtejszín

Hozzávalók a tálaláshoz:

- 2-3 vékony szelet kovászos kenyér
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 ek. petrezselyem aprítva
- 0,5 ek. olaj
- magvak ízlés szerint (elhagyható)

Ajánljuk hozzá!

HBL-976B Botmixer



Elkészítés:

- ◆ Egy lábasban az olajon pirítsuk a hagymát és a zellert 5 percig, majd adjuk hozzá a zúzott fokhagymát és pároljuk még 1 percig. Ezután adjuk hozzá a répát, az alaplevet és a kakukkfű ágat, majd fűszerezük ízlés szerint és forraljuk fel. Ezután vegyük lejjebb a hőfokot és lefedve főzzük 25 percig, amíg a répa megpuhul.
 - ◆ Eközben melegítsük elő a sütőt 200°C-ra. Dörzsöljük be a kenyérszeletek mindkét oldalát a fokhagymával, kenjük meg a maradék olajjal, sózzuk meg és ízlés szerint szórjuk meg magvakkal, majd süssük aranybarnára, kockázzuk fel és szórjuk meg petrezselyemmel.
 - ◆ Távolítsuk el a kakukkfűvet a lábasból. Botmixerrel pürésítsük simára a levest, majd keverjük bele a tejszín és ízesítsük. Tálaláskor szórjuk rá a krutont és csurgassunk a leves tetejére egy kevés tejszín.
- Keverjük össze a maradék fahéjat a porcukorral és szórjuk a kihűlt muffinokra.



Zöldfűszeres pulykamell rolád

Hozzávalók:

- 2 db csont és bőr nélküli pulykamell (helyettesíthető csirkemellel)
- 4 ek. vaj
- 1 bögre panko morzsa
- só, bors ízlés szerint
- ¼ bögre kakukkfű levél
- 3 ek. zsálya
- 2 bögre petrezselyem levél
- 6 gerezd fokhagyma
- ½ tk. chilipehely
- ¼ bögre olaj



Ajánljuk hozzá!

MO-G10L Mini sütő

Recept

Elkészítés:

- ◆ Melegítsük elő a sütőt 190°C-ra!
- ◆ Óvatosan vágjuk félbe a mellhúst, de ne teljesen! Nyissuk szét, majd helyezzünk rá egy fóliát és klopfoljuk ki nagyjából fél centi vastag téglalap alakúra. Sózzuk, borsozzuk, majd ugyanezt csináljuk meg a másik mellhússal is.
- ◆ Olvasszuk meg a vajat egy serpenyőben, adjuk hozzá a panko morzsát és pirítsuk aranybarnára. Helyezzük egy aprítóba a morzsát, adjuk hozzá a kakukkfűvet, zsályát, petrezselymet, fokhagymát, sót, borsot és chilipehelyt, majd aprítsuk finomra.
- ◆ Itassuk le a felesleges nedvességet a húsról, majd szórjuk meg a zöldfűszeres morzsa felével és szorosan tekerjük össze. Rögzítsük hústüvel. Ugyanígy készítjük el a másik tekercset is.
- ◆ Dörzsöljük be a tekercseket olajjal, majd helyezzük egy sütőpapírral bélelt tepsire és süssük nagyjából 1-1,5 órán keresztül!
- ◆ A sütőből kivéve várjunk 20 percet, mielőtt felszeleteljük.





dyson

SM-2011B

Mézes-mustáros kelbimbó saláta

Hozzávalók:

- 0,5 kg kelbimbó
- 2 közepes zöldalma kockázva
- 1 közepes lilahagyma aprítva
- 1 kaliforniai paprika
(sárga, esetleg piros) kockázva
- ½ pohár durvára vágott dió
- ½ pohár szőlő felezve (zöld szőlő)
- ½ pohár reszelt cheddar sajt
- 3 szelet pirított bacon kockázva
- ¼ pohár olíva olaj
- 2 ek. vörösborecet
(vagy fehérborecet)
- 2 ek. mézes mustár
- 1 gerezd zúzott fokhagyma
- ¼ tk. só és bors

Recept



Elkészítés:

- ◆ Az első 8 hozzávalót egy tálba tesszük és lazán összeforgatjuk.
- ◆ A maradék hozzávalót egy kisebb tálban összekeverjük, hozzáöntjük a salátához és összekeverjük.

Fokhagymás-tejszínes burgonya

Hozzávalók:

- 6 db nagy burgonya
- 300 ml habtejszín
- 100 ml csirke vagy zöldség alaplé
- 2 gerezd zúzott fokhagyma
- ½ tk. őrölt szerecsendió
- 25 g vaj + a kenéshez

Elkészítés:

- ◆ Melegítsük elő a sütőt 190°C-ra! A burgonyákat mandolinon leszeleteljük egy nagy tálba. Hozzáadjuk a tejszínt, alaplevet, fokhagymát, szerecsendiót és ízlés szerint fűszereket. Kézzel összeforgatjuk, majd egy kivajazott sütőtálba sorba állítjuk a szeleteket.
- ◆ Öntsük rá a maradék tejszínes keveréket és alufóliával lefedve 30 percig, majd enélkül még 30-35 percig sütjük.

Recept

Ajánljuk hozzá!

LB-2104F
Botmixer



Csokikrémes pite

Recept



Hozzávalók:

- (Ø: 22 cm): 25 db csokikrémmel töltött keksz
- 75 g olvasztott vaj, 75 g cukor
- 625 ml teljes tej (3,5%)
- 6 tojássárgája, 2 ek. kukoricaliszt
- 100 g sós vaj, 200 g étcsoki
- 1 cs. vaníliás cukor (vagy vanília aroma)

Díszítéshez:

- 300 ml habtejszín
- 2 ek. porcukor
- 1 tk. vaníliaaroma
- csokireszelék

Ajánljuk hozzá!

IC-001B

Indukciós főzőlap

Elkészítés:

- ◆ Először elkészítjük az alapot: a kekszet egy aprítóban összezúzzuk vagy sodrófával nagyon apróra törjük. Hozzáadjuk a 75 g olvasztott vajat és alaposan elkeverjük. Egy 22 cm-es piteformába belenyomkodjuk, majd pihentetjük.
- ◆ A cukrot és a tejet egy lábasban elkezdjük melegíteni alacsony-közepes hőfokon, amíg a tej elkezd gőzölni és a cukor elolvadt. Eközben a tojássárgákat a kukoricaliszttel összekeverjük.
- ◆ Hozzáadunk pár ek. tejet a tojásos masszához, elkeverjük, majd lassan belecsurgatjuk a tejbe. Nagyjából 3-5 percig főzzük, amíg krémes nem lesz. Vigyázzunk, hogy ne csapódjon ki!
- ◆ Vegyük le a tűzről a krémet, majd adjuk hozzá a csokit, vajat és a vaníliát és keverjük teljesen simára.
- ◆ Öntsük az alapra a csokis krémet és egyengessük el. Érdemes letakarni egy sütőpapírral, hogy ne bőrösödjön meg a teteje. Legalább 3-4 órát (de inkább 1 napot) hagyjuk állni.
- ◆ Tálalás előtt verjük fel a habtejszín a cukorral, vaníliával és tegyük a pite tetejére. Díszítsük csokiforgáccsal.





Havas karácsonyi keksz

Recept

Hozzávalók:

- 2 nagy tojás
- 150 g liszt
- 170 g kristálycukor
- 1 cs. vaníliás cukor
- 70 g sótlan olvasztott vaj
- 1 csipet só, 50 g kakaópor
- 50 g csokicsepp
- 50 g porcukor

Elkészítés:

- ◆ Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra.
- ◆ Keverjük habosra a tojást a cukorral és a vaníliás cukorral (helyettesíthető vaníliaaromával). Keverjük hozzá az olvasztott és szobahőmérsékletűre visszahűtött vajat.
- ◆ Szitáljuk a lisztet, sót és kakaóport egy tálba, adjuk hozzá a csokicseppet és csináljunk egy mélyedést a közepébe. Részletekben adjuk a tojásos masszát a lisztes keverékhez és keverjük el. Pihentessük legalább 1 órán keresztül.
- ◆ Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Tegyük a porcukrot egy tányérra. A tésztából készítsünk dió méretű gombócokat, majd hempergessük meg a porcukorban alaposan.
- ◆ Helyezze a gombócokat a tepsibe úgy, hogy egy kicsi hely maradjon közöttük. Süssük 10-12 percig, amíg kissé szétterül és megrepedezik a teteje. Helyezzük egy rácsra a kekszeket, amíg kihűlnek. Légmentesen zárt dobozban 4 napig eláll.

Ajánljuk hozzá!

SM-2011B
Robotgép



dyras

AZ ÜNNEP ÍZEI



dyras

A Dyras a világ egyik vezető márkája a szórakoztató elektronika, háztartási kisgépek és szépségápolás területén.

A több, mint 40 éves német vállalat filozófiájának központjában az emberközpontúság és szakértelem áll. A Dyras márkájú termékek igazodnak a piaci és fogyasztói igényekhez, legyen szó dizájnról vagy műszaki specifikációról. A készülékek kialakításukban és ár/érték arányukban is a felső-közép kategóriát testesítik meg.

További termékinformációért látogasd meg weboldalunkat: dyras.eu

