

Assurez-vous de lire les instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.



NINJA®

**ROBOT MULTIFONCTION
3-EN-1**
RECETTES SIMPLES & RAPIDES

AVEC AUTO-IQ®



TABLE OF CONTENTS

INHALTSVERZEICHNIS

TABLE DES MATIÈRES

AUTO-IQ® PROGRAMS	1
DRINKS GETRÄNKE BOISSONS	2
MEAL IDEAS MAHLZEITVORSCHLÄGE SUGGESTIONS DE REPAS	11
DIPS, SIDES & SAUCES DIPS, SOßEN & BEILAGE VINAIGRETTES, SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS	23
DESSERTS & SWEET TREATS NACHSPEISEN & SÜßE GENÜSSE DESSERTS & FRIANDISES	39

For more recipes visit our website
ninjakitchen.eu

Für mehr Rezepten, besuchen
Sie unser Website: ninjakitchen.eu

Pour plus de recettes, visitez
notre site web: ninjakitchen.eu



AUTO-IQ® PROGRAMS

Intelligent preset programs combine unique blending and pausing patterns that do the work for you.

Intelligente, voreingestellte Programme nehmen Ihnen mit kombinierten Arbeitsmustern wie Mixen und Pausieren die Arbeit ab.

Ces programmes intelligents préréglés combinent de manière unique les modes de mélange et de pause, sans votre intervention.



BLEND

Make drinks containing fresh or frozen fruit, liquids and ice, or blend together dips, dressings and salsas.

BLEND

Machen Sie Getränke mit frischem oder gefrorenem Obst, Flüssigkeiten und Eis oder mixen Sie Dips, Dressings und Salsas.

BLEND

Préparez des boissons contenant des fruits frais ou congelés, des liquides et de la glace, ou mélangez des sauces et vinaigrettes.

MAX BLEND

Ideal for tougher ingredients including skins, seeds and stems or when you want an even smoother result.

MAX BLEND

Ideal für schwierigere Zutaten wie Haut, Samen und Schäfte oder wenn Sie ein noch ein feineres Ergebnis wünschen.

MAX BLEND

Ideal pour les ingrédients plus durs avec la peau, les pépins et les tiges ou lorsque vous voulez obtenir un résultat encore plus lisse.

CHOP

Timed pulses and pauses to give you consistent chopping results.

CHOP

Zeitgesteuertes Pulsieren und Pausieren, Ihnen konsistente Ergebnisse beim Hacken von Lebensmitteln zu geben.

CHOP

Sequences d'impulsions et des pauses pour des résultats de hachage uniformes.

PUREE

Great for blending dips, sauces, spreads and more with a really smooth consistency.

PUREE

Perfekt für das Mischen von Dips, Saucen, Aufstrichen und mehr mit einer wirklich cremigen Konsistenz.

PUREE

Ideal pour mélanger les sauces, les pâtes et plus encore pour obtenir une consistance vraiment lisse.

MIX

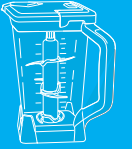
Quickly mix together doughs and batters for pizzas, bread, pastry and cakes.

MIX

Mixen Sie schnell Teige für Pizzas, Brot, Gebäck und Kuchen.

MIX

Mélangez rapidement les pâtes pour les pizzas, le pain, la pâtisserie et les gâteaux.



HAUSGEMACHTE LIMONADE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

BEHÄLTER: 2,1-L-BECHER

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 ungewachste Zitrone
50–75 g Streuzucker nach Geschmack
Eis
500 ml Wasser

ANLEITUNG

- 1 Zitrone an den Enden abschneiden und vierteln. In den 2,1-l-Becher geben.
- 2 MAX BLEND drücken.
- 3 Zucker nach Geschmack hinzufügen und mit 1 l Wasser auffüllen. MAX BLEND drücken.
- 4 Die Limonade durch ein Sieb gießen, mit Eis auffüllen und servieren.



HOMEMADE LEMONADE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 2.1L JUG

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

1 unwaxed lemon
50-75g caster sugar to taste
Ice
500ml water

DIRECTIONS

- 1 Cut the ends off lemon and cut into quarters. Place into the 2.1L jug.
- 2 Press MAX BLEND.
- 3 Add sugar to taste, ice and top up with 1L water. Press MAX BLEND.
- 4 Strain lemonade through a sieve before serving with more ice.

LIMONADE ARTISANALE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPIENT : CARAFE DE 2,1 L

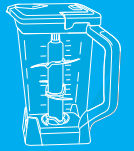
QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

1 citron non ciré
50 à 75 g de sucre semoule au goût
Glace
500 ml d'eau

INSTRUCTIONS

- 1 Couper les extrémités du citron et le couper en quartiers. Placer dans la carafe de 2,1 l.
- 2 Appuyer sur MAX BLEND.
- 3 Ajouter du sucre au goût, de la glace et compléter avec 1 litre d'eau. Appuyer sur MAX BLEND.
- 4 Filtrer la limonade à travers un tamis avant de servir plus de glace.



ALMOND MILK

PREP: 5 MINUTES
CONTAINER: 2.1L JUG
MAKES: 700ml

INGREDIENTS

100g whole almonds, blanched or with skin
 500ml water

DIRECTIONS

- 1 Place almonds in a bowl and soak in some water overnight or for at least 4 hours.
- 2 Rinse off almonds and place into the 2.1L jug. Add 500ml water.
- 3 Press MAX BLEND.
- 4 Strain almond milk through a sieve lined with a piece of muslin, using a spoon to accelerate the draining by pressing mixture on sieve. When most of milk has gone through, gather muslin edges together and squeeze to get the maximum amount out.

MANDELMILCH

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN
BEHÄLTER: 2,1-L-BECHER
FÜR: 700ml

ZUTATEN

100 g ganze Mandeln, blanchiert oder mit Schale
 500 ml Wasser

LAIT D'AMANDE

PRÉPARATION : 5 MINUTES
RÉCIPENT : CARAFE DE 2,1 L
QUANTITÉ : 700 ML

INGRÉDIENTS

100 g d'amandes entières, blanchies ou avec la peau
 500 ml d'eau

ANLEITUNG

- 1 Mandeln in eine Schüssel geben und über Nacht oder mindestens 4 Stunden in Wasser einweichen lassen.
- 2 Die Mandeln abspülen und in den 2,1-Liter-Becher geben. 500 ml Wasser hinzufügen.
- 3 MAX BLEND drücken.
- 4 Mandelmilch durch ein mit Musselin ausgelegtes Sieb ausgießen, die Mischung mit einem Löffel durch das Sieb drücken, um den Abfluss zu beschleunigen. Sobald der Großteil der Milch durchgeflossen ist, die Musselinränder zusammennehmen und die restliche Flüssigkeit herausdrücken.

INSTRUCTIONS

- 1 Placer les amandes dans un bol et les faire tremper dans un peu d'eau pendant la nuit ou pendant au moins 4 heures.
- 2 Rincer les amandes et les placer dans la carafe de 2,1l. Ajouter 500 ml d'eau.
- 3 Appuyer sur MAX BLEND.
- 4 Filtrer le lait d'amande à l'aide d'un tamis recouvert de mousseline, en utilisant une cuillère pour accélérer l'égouttage en pressant le mélange sur le tamis. Lorsque la plus grande partie du lait est passée, rassembler les bords de la mousseline et presser pour en faire sortir le maximum.



DETOX SMOOTHIE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 700ml SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVINGS

INGREDIENTS

- ¼ ripe avocado pear
- 100g fresh pineapple chunks
- ½ kiwi fruit, peeled and quartered
- ½ slice of unwaxed lemon with peel
- 50g spinach leaves
- 150ml water
- 50g ice

DIRECTIONS

- 1 Place all ingredients into the 700ml Single-Serve Cup in the order listed.
- 2 Press MAX BLEND.
- 3 Remove blades from cup after blending. Attach Spout Lid to enjoy on the go.

DETOX-SMOOTHIE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

BEHÄLTER: 700 ml SINGLE-SERVE-BECHER

FÜR: 1 PORTION

ZUTATEN

- ¼ reife Avocado
- 100 g frische Ananasstücke
- ½ Kiwi, geschält und geviertelt
- ½ Stück ungewachste Zitrone mit Schale
- 50 g Spinatblätter
- 150 ml Wasser
- 50 g Eis

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den 700 ml Single-Serve-Becher geben.
- 2 MAX BLEND drücken.
- 3 Die Klingen nach dem Mixen aus dem Becher herausnehmen. Zum unterwegs Genießen den Deckel mit Trinköffnung aufsetzen.

DRINKS



SMOOTHIE DÉTOX

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPIENT : BOL INDIVIDUEL DE 700 ml

QUANTITÉ : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

- ¼ d'avocat mûr
- 100 g de morceaux d'ananas frais
- ½ kiwi, pelé et coupé en quartiers
- ½ tranche de citron non ciré avec écorce
- 50 g de feuilles d'épinards
- 150 ml d'eau
- 50 g de glace

INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans le bol individuel de 700 ml dans l'ordre indiqué.
- 2 Appuyer sur MAX BLEND.
- 3 Retirer les lames du bol après avoir mélangé. Installer le couvercle à bec verseur pour le déguster en chemin.



CHOCOLATE MILKSHAKE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 700ml SINGLE-SERVE CUP

MAKES: 1 SERVING

INGREDIENTS

- 200ml semi-skimmed milk
- 1 scoop vanilla or chocolate ice cream
- 1 teaspoon cocoa powder if using vanilla ice cream
- 1 tablespoon chocolate syrup

DIRECTIONS

- 1 Place the first 3 ingredients into the 700ml Single-Serve Cup in the order listed, then carefully drizzle chocolate syrup around the top of cup.
- 2 Press MAX BLEND.
- 3 Remove blades from cup after blending. Attach Spout Lid to enjoy on the go.

SCHOKOLADENMILCHSHAKE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

BEHÄLTER: 700 ml SINGLE-SERVE-BECHER

FÜR: 1 PORTION

ZUTATEN

- 200 ml teilentrahmte Milch
- 1 Kugel Vanille- oder Schokoladeneis
- 1 TL Kakaopulver bei Verwendung von Vanilleeis
- 1 EL Schokoladensirup

ANLEITUNG

- 1 Die ersten 3 Zutaten in den 700 ml Single-Serve-Becher geben und anschließend den Schokoladensirup vorsichtig um den Becherrand herum hineinträufeln.
- 2 MAX BLEND drücken.
- 3 Die Klingen nach dem Mixen aus dem Becher herausnehmen. Zum unterwegs Genießen den Deckel mit Trinköffnung aufsetzen.

DRINKS



MILK-SHAKE AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPIENT : BOL INDIVIDUEL DE 700 ml

QUANTITÉ : 1 PORTION

INGRÉDIENTS

- 200 ml de lait demi-écrémé
- 1 boule de glace à la vanille ou au chocolat
- 1 cuillère à café de poudre de cacao si vous utilisez de la glace à la vanille
- 1 cuillère à soupe de sirop de chocolat

INSTRUCTIONS

- 1 Placer les 3 premiers ingrédients dans le bol individuel de 700 ml dans l'ordre indiqué, puis verser soigneusement le sirop de chocolat sur le dessus de la tasse.
- 2 Appuyer sur MAX BLEND.
- 3 Retirer les lames du bol après avoir mélangé. Installer le couvercle à bec verseur pour déguster le milk-shake.



CHAPATIS

PREP: 15 MINUTES

CONTAINER: 1.8L FOOD PROCESSOR BOWL

MAKES: 8 CHAPATIS

INGREDIENTS

100g wholewheat flour

100g plain flour

1 teaspoon salt

150ml-200ml water

DIRECTIONS

- 1 Install the dough blade in the Food Processor Bowl. Add flours and salt in bowl, install food chute lid and and press PULSE a few times.
- 2 Press MIX, pour water through feed tube until mixture starts to form a ball around the blade, and the bowl is wiped clean. Press MIX again to knead the dough. Remove blade from bowl. Cover dough with a damp tea towel and leave to rest for 30 minutes.
- 3 Divide the dough into 8 equal portions and roll into golf ball sized pieces, cover again. Flour a worksurface. Using a rolling pin, roll each ball into circles approximately 15cm wide by rolling in one direction and regularly turning dough a quarter to get a round shape.
- 4 Heat a frying pan, tava or griddle until hot. Remove excess flour and over a medium heat cook for 1-2 minutes until brown spots appear on the underside, then flip over and cook the other side for around a minute.
- 5 Wrap in foil and keep warm while you make the rest.

TIP For a richer taste and to help reduce sticking, brush each chapati with butter/ghee once cooked and added to the pile

SERVING SUGGESTION

Pair with a curry for a full meal option.

CHAPATIS

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

BEHÄLTER: 1,8-l-SCHÜSSEL DER KÜCHENMASCHINE

FÜR: 8 CHAPATIS

ZUTATEN

100 g Vollkornmehl

100 g Mehl

1 TL Salz

150-200 ml Wasser

TIPP Für einen intensiveren Geschmack und um Zusammenkleben zu verhindern, jedes Chapati nach dem Backen mit Butter/Butterschmalz bestreichen und auf den Stapel legen.

SERVIERVORSCHLAG

Als Beilage zu einem Curry für eine komplette Mahlzeit servieren.

ANLEITUNG

- 1 Den Teigknetaufsatz in der Schüssel der Küchenmaschine einsetzen. Mehl und Salz in die Schüssel geben, den Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und ein paar Mal PULSE drücken.
- 2 MIX drücken, Wasser durch die Einfüllhilfe füllen, bis die Mischung beginnt, einen Ball um den Aufsatz zu bilden, und die Schale sauber ist. Erneut MIX drücken, um den Teig zu kneten. Die Klinge aus der Schüssel nehmen. Den Teig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
- 3 Den Teig in 8 gleiche Portionen aufteilen und zu Kugeln von der Größe eines Golfballs formen, wieder abdecken. Arbeitsfläche bemehlen. Die einzelnen Bällchen mit einem Nudelholz zu Kreisen von ca. 15 cm Durchmesser ausrollen und regelmäßig um 45 Grad drehen, um eine runde Form zu erhalten.
- 4 Eine Bratpfanne, Tava oder ein Backblech erhitzen, bis sie sehr heiß sind. Überschüssiges Mehl abklopfen und 1-2 Minuten auf mittlerer Flamme backen, bis sich braune Flecken auf der Unterseite bilden. Wenden und ungefähr eine Minute auf der anderen Seite backen.
- 5 In Folie wickeln und warm halten, während der Rest zubereitet wird.

CHAPATIS

PRÉPARATION : 15 MINUTES

RÉCIPENT : 1,8 l BOL DU ROBOT DE CUISINE

QUANTITÉ : 8 CHAPATIS

INGRÉDIENTS

100 g de farine de blé

100 g de farine ordinaire

1 cuillère à café de sel

150 ml à 200 ml d'eau

CONSEIL Pour plus de saveur et pour éviter qu'ils ne collent, badigeonner chaque chapati de beurre/ ghee une fois cuit et ajouté à la pile

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

Associer à un curry pour une option de repas complet.



INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à pétrir dans le bol du robot de cuisine. Ajouter les farines et le sel dans le bol, installer le couvercle de la trémie et appuyer plusieurs fois sur PULSE.
- 2 Appuyer sur MIX, verser de l'eau dans le tube de la trémie jusqu'à ce que le mélange commence à former une boule autour de la lame, et que le bol soit nettoyé. Appuyer de nouveau sur MIX pour pétrir la pâte. Retirer la lame du bol. Couvrir la pâte avec un torchon humide et laisser reposer pendant 30 minutes.
- 3 Diviser la pâte en 8 portions égales et façonner des boules de la taille d'une balle de golf. Couvrir à nouveau. Fariner un plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez les boules en disques d'environ 15 cm de large, en étalant la pâte de manière régulière et en la tournant d'un quart de tour après chaque mouvement pour obtenir une forme bien ronde.
- 4 Faire chauffer une poêle, un tava ou une plaque de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Retirer l'excédent de farine et faire cuire à feu moyen pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que des taches brunes apparaissent sur le dessous, puis retourner et faire cuire l'autre côté pendant environ une minute.
- 5 Envelopper dans du papier d'aluminium et garder au chaud pendant le reste de la préparation.



SALMON AND POTATO FISHCAKES

PREP: 10 MINUTES

CONTAINER: 1.8L FOOD PROCESSOR BOWL

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

300g leftover boiled or mashed potato, roughly chopped if large

300g cooked salmon fillets, skin and bones removed

100g frozen peas

10 mint leaves

Zest of 1 lemon

Salt and freshly ground black pepper

1 heaped tablespoon plain flour

2 eggs, beaten

100g dried breadcrumbs

2 tablespoons sunflower oil

DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add the potatoes, salmon, peas, mint, lemon zest, and season to taste. Install food chute lid and press CHOP, twice. When program is complete, carefully remove lid and blade.
- 2 Divide the mixture into eight equal sized balls and shape into fish cakes using your hands. Place on a tray lined with parchment or greaseproof paper and cover with cling film. Leave in the fridge to chill for 30 minutes to firm up.
- 3 Coat the fish cakes in flour, shake off any excess and then dip in the beaten egg. Roll each fishcake in the breadcrumbs until coated on all sides then transfer to a baking tray.
- 4 Place a large frying pan on a medium heat and add oil.
- 5 Carefully place 4 fishcakes into the pan and cook for 3 to 4 minutes on each side, or until crisp and golden, turning carefully with a fish slice. Repeat with remaining fishcakes.



LACHS- UND KARTOFFELFRIKADELLEN

ZUBEREITUNG: 10 MINUTEN

BEHÄLTER: 1,8-l-SCHÜSSEL DER KÜCHENMASCHINE

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

300 g gekochte Kartoffeln, grob gehackt, wenn groß
 300 g gegarte Lachsfilets, ohne Haut und Gräten
 100 g Tiefkühlerbsen
 10 Minzblätter
 Geriebene Schale von 1 Zitrone
 Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 1 gehäufter EL Mehl
 2 Eier, geschlagen
 100 g Semmelbrösel
 2 EL Sonnenblumenöl

ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Kartoffeln, Lachs, Erbsen, Minze, Zitronenschale hineingeben und nach Geschmack würzen. Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und zweimal CHOP drücken. Wenn das Programm beendet ist, Deckel und Klinge entfernen.
- 2 Die Mischung in acht gleich große Bällchen teilen und mit den Händen Fischfrikadellen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Frikadellen fest werden.
- 3 Die Frikadellen zuerst ins Mehl tauchen, überschüssiges Mehl abschütteln und dann in die Schüssel mit dem geschlagenen Ei tauchen. Die Frikadellen auf allen Seiten in Semmelbröseln panieren und auf das Backblech legen.
- 4 Öl in einer großen Bratpfanne auf mittlerer Flamme erhitzen.
- 5 4 Fischfrikadellen in die Pfanne geben und 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind. Vorsichtig mit dem Pfannenwender wenden. Mit den übrigen Fischfrikadellen fortfahren.

CROQUETTES DE SAUMON ET DE POMMES DE TERRE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

RÉCIPENT : 1,8 l BOL DU ROBOT DE CUISINE

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

300 g de pommes de terre cuites, coupées en morceaux si elles sont grosses
 300 g de filets de saumon cuits, peau et arêtes retirées
 100 g de pois surgelés
 10 feuilles de menthe
 Zeste d'un citron
 Sel et poivre noir fraîchement moulu
 1 cuillère à soupe bombée de farine
 2 œufs battus
 100 g de chapelure
 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter les pommes de terre, le saumon, les pois, la menthe, le zeste de citron et assaisonner. Installer le couvercle de la trémie et appuyer sur CHOP, deux fois. Lorsque le programme est terminé, retirer avec précaution le couvercle et la lame.
- 2 Diviser le mélange en huit boules de taille égale et former des croquettes de poisson avec les mains. Placer sur un plateau recouvert de papier sulfurisé et recouvrir de film alimentaire. Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes pour que les croquettes raffermissent.
- 3 Recouvrir les croquettes de farine, secouer pour enlever l'excès puis plonger dans les œufs battus. Faire rouler chaque croquette dans la chapelure pour recouvrir tous les côtés, puis transférer sur un plateau de cuisson.
- 4 Faire chauffer une grande poêle à frire à feu moyen et ajouter de l'huile.
- 5 Placer délicatement 4 croquettes dans la poêle et faire cuire pendant 3 à 4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées, en les retournant soigneusement avec une spatule. Répéter l'opération avec toutes les croquettes.





SWEET POTATO AND BROCCOLI CURRY

PREP: 15 MINUTES EACH

CONTAINER: 1.8L FOOD PROCESSOR BOWL

COOK: 45 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

5cm piece fresh root ginger, peeled

2 garlic cloves, peeled

2 large onions, peeled and quartered

1 or 2 fresh red chillies to taste

Small bunch of coriander leaves and stems

2 tablespoons sunflower oil

400g sweet potato, peeled and cubed

1 teaspoon ground turmeric

1 teaspoon ground coriander

1 teaspoon cumin

1 teaspoon salt

1 x 400g can chopped tomatoes

200ml water

1 x 400g can chickpeas, drained and rinsed

150g broccoli florets

DIRECTIONS

- 1 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add ginger, garlic, onions, chilli and coriander, install food chute lid and press PUREE.
- 2 Place oil in a large pan heat and heat over medium high heat. Add the curry paste and cook for 1 to 2 minutes.
- 3 Add the sweet potato and cook for 5 minutes.
- 4 Sprinkle over turmeric, coriander, cumin, salt, add tomatoes, chick peas, water, cover and reduce heat. Simmer for 15 minutes.
- 5 Add broccoli and simmer for another 15-20 minutes or until the sweet potato is cooked.
- 6 Serve with rice.





CURRY MIT SÜSSKARTOFFELN UND BROKKOLI

ZUBEREITUNG: JE 15 MINUTEN

BEHÄLTER: 1,8-L-SCHÜSSEL DER KÜCHENMASCHINE

GAREN: 45 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

5 cm frischer Ingwer, geschält
 2 Knoblauchzehen, geschält
 2 große Zwiebeln, geschält und geviertelt
 1 oder 2 frische rote Chilischoten
 kleines Bund Koriander mit Blättern und Stängeln
 2 EL Sonnenblumenöl
 400 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
 1 TL gemahlener Kurkuma
 1 TK gemahlener Koriander
 1 TL Kreuzkümmel
 1 TL Salz
 1 x 400 g gehackte Tomaten
 200 ml Wasser
 Kichererbsen aus der Dose (400 g), abgetropft und gewaschen
 150 g Brokkoliröschen

ANLEITUNG

- 1 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln, Chilischoten und Koriander hinzufügen, Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und PUREE drücken.
- 2 Öl in eine große Pfanne geben auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Currypaste hinzufügen und 1 bis 2 Minuten garen.
- 3 Die Süßkartoffeln hinzufügen und 5 Minuten garen.
- 4 Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel und Salz drüberstreuen, Tomaten, Kichererbsen und Wasser hinzufügen, abdecken und Hitze reduzieren. 15 Minuten lang köcheln lassen.
- 5 Brokkoli hinzufügen und weitere 15-20 Minuten garen, bis die Süßkartoffeln weichgekocht sind.
- 6 Mit Reis servieren.

CURRY DE PATATES DOUCES ET BROCOLIS

PRÉPARATION : 15 MINUTES CHACUN

RÉCIPENT : BOL DU ROBOT DE CUISINE 1,8 L

CUISSON : 45 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

5 cm de racine de gingembre fraîche, pelée
 2 gousses d'ail, pelées
 2 grands oignons, pelés et coupé en quartiers
 1 ou 2 piments rouges frais au goût
 Petit bouquet de feuilles et de tiges de coriandre
 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
 400 g de patates douces, pelées et coupées en cubes
 1 cuillère à café de curcuma moulu
 1 cuillère à café de coriandre moulue
 1 cuillère à café de cumin
 1 cuillère à café de sel
 1 x 400 g de tomates hachées
 200 ml d'eau
 1 x 400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés
 150 g de fleurons de brocolis

INSTRUCTIONS

- 1 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter le gingembre, l'ail, les oignons, le piment et la coriandre, installer le couvercle de la trémie, puis appuyer sur PUREE.
- 2 Placer l'huile dans une grande poêle et faire chauffer à feu moyen. Ajouter la pâte de curry et cuire pendant 1 à 2 minutes.
- 3 Ajouter les patates douces et cuire pendant 5 minutes.
- 4 Saupoudrer le curcuma, la coriandre, le cumin, le sel, ajouter les tomates, les pois chiches, l'eau, couvrir et réduire le feu. Laisser mijoter pendant 15 minutes.
- 5 Ajouter les brocolis et laisser mijoter pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient cuites.
- 6 Servir avec du riz.



FALAFELS WITH A TAHINI SAUCE

PREP: 15 MINUTES

CONTAINER: 1.8L FOOD PROCESSOR BOWL

BAKE: 30 MINUTES

MAKES: 10-12 FALFELS

INGREDIENTS

FALAFELS

- 2 tablespoons sunflower oil
- 1 small onion, peeled and quartered
- 1 garlic clove, peeled
- 400g tin chickpeas, drained and rinsed
- 5g fresh parsley
- 1 small egg
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon ground coriander
- ½ teaspoon cayenne pepper
- 40g plain flour
- ½ teaspoon salt
- sunflower oil for spraying

SAUCE

- 4 tablespoons tahini paste
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 garlic clove, peeled
- ½ teaspoon salt
- 100ml water

DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 200°C/gas 6.
- 2 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add all falafel ingredients in bowl, install food chute lid and press CHOP.
- 3 Scrape down sides with a spatula and press CHOP again.
- 4 Using an ice cream scoop, form mixture into balls and place on a baking tray, lined with baking parchment. Spray or brush with oil. Place in the oven for 30 minutes or until golden brown.
- 5 While the falafels are baking, clean the bowl, then reinstall the chopping blade in it. Add all sauce ingredients and press PUREE.
- 6 Once cooking is complete, serve with sauce.

FALAFEL MIT TAHINI-SOSSE

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

BEHÄLTER: 1,8-l-SCHÜSSEL DER KÜCHENMASCHINE

BACKEN: 30 MINUTEN

FÜR: 10-12 FALAFEL

ZUTATEN

FALAFEL

2 EL Sonnenblumenöl

1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt

1 Knoblauchzehe, geschält

400 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft und gewaschen

5 g frische Petersilie

1 kleines Ei

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL gemahlener Koriander

½ TL Cayenne-Pfeffer

40 g Mehl

½ TL Salz

Sonnenblumenöl zum Besprühen

SOSSE

4 EL Tahini-Paste

2 EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe, geschält

½ TL Salz

100 ml Wasser

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 200 °C vorheizen (Gas Stufe 6).
- 2 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Alle Falafel-Zutaten in die Schüssel geben, den Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und CHOP drücken.
- 3 Die Seiten mit einem Spatel abkratzen und erneut CHOP drücken.
- 4 Die Mischung mit einem Eislöffel zu Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Öl besprühen oder bepinseln. 30 Minuten im Ofen backen, bis die Falafel goldbraun sind.
- 5 Während die Falafel gebacken werden, die Schüssel reinigen und dann die Schneidklinge wieder einsetzen. Alle Zutaten für die Soße hinzufügen und PUREE drücken.
- 6 Nach Abschluss der Zubereitung mit Soße servieren.

FALAFELS AVEC SAUCE TAHINI

PRÉPARATION : 15 MINUTES

RÉCIPIENT : 1,8 l BOL DU ROBOT DE CUISINE

CUISSON : 30 MINUTES

QUANTITÉ : 10 À 12 FALAFELS

INGRÉDIENTS

FALAFELS

2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

1 petit oignon, pelé et coupé en quartiers

1 gousse d'ail pelée

400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés

5 g de persil frais

1 petit œuf

1 cuillère à café de cumin moulu

1 cuillère à café de coriandre moulue

½ cuillère à café de poivre de Cayenne

40 g de farine ordinaire

½ cuillère à café de sel

huile de tournesol en spray

SAUCE

4 cuillères à soupe de tahini

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 gousse d'ail pelée

½ cuillère à café de sel

100 ml d'eau

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6.
- 2 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter tous les ingrédients du falafel dans le bol, installer le couvercle de la trémie et appuyer sur CHOP.
- 3 Racler les côtés avec une spatule et appuyer à nouveau sur CHOP.
- 4 À l'aide d'une cuillère à glace, former des boules et les placer sur un plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé. Vaporiser ou badigeonner avec de l'huile. Mettre au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les boules soient bien dorées.
- 5 Pendant que les falafels cuisent, nettoyer le bol, puis réinstaller la lame à hacher. Ajouter tous les ingrédients de la sauce et appuyer sur PUREE.
- 6 Une fois la cuisson terminée, servir avec la sauce.

DIP, SIDES
& SAUCES





VEGGIE TOMATO SAUCE

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 2.1L JUG

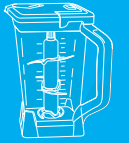
MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

- 1 clove garlic, peeled
- 1 large onion, peeled and cut into 8
- 2 sticks of celery, cut into 3
- 2 carrots, cut in half
- 1 red pepper, deseeded and cut in quarters
- 400g plum tomatoes
- 1 teaspoon sugar
- 1 tablespoon tomato puree
- 1 teaspoon dried oregano
- Salt and freshly ground black pepper
- 1 bayleaf

DIRECTIONS

- 1 Place all the ingredients into the 2.1l jug in the order listed, except for the bayleaf.
- 2 Press HIGH and blend for 30-40 seconds or until desired smoothness is reached.
- 3 Pour into a saucepan, add bay leaf and simmer with a lid on for 25 minutes or until thick.



TOMATENSOSSE MIT GEMÜSE

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

BEHÄLTER: 2,1-L-BECHER

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe, geschält
1 große Zwiebel, geschält und in 8 Teile geschnitten
2 Stangen Sellerie, in 3 Teile geschnitten
2 Karotten, halbiert
1 rote Paprika, entkernt und geviertelt
400 g Pflaumtomaten
1 TL Zucker
1 EL Tomatenpüree
1 TL getrockneter Oregano
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Lorbeerblatt

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten außer dem Lorbeerblatt in der angegebenen Reihenfolge in den 2,1-l-Becher geben.
- 2 HIGH drücken und 30–40 Sekunden mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- 3 In einen Topf geben, Lorbeerblatt hinzufügen und zugedeckt 25 Minuten lang köcheln lassen, bis die Soße andickt.

SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : CARAFE DE 2,1 L

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

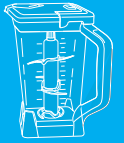
INGRÉDIENTS

1 gousse d'ail pelée
1 gros oignon, pelé et coupé en 8
2 branches de céleri, coupées en 3
2 carottes coupées en deux
1 poivron rouge, épépiné et coupé en quartiers
400 g de tomates Roma
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de purée de tomates
1 cuillère à café d'origan séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 feuille de laurier

INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans la carafe de 2,1 l dans l'ordre indiqué, sauf la feuille de laurier.
- 2 Appuyer sur HIGH et mixer pendant 30 à 40 secondes ou jusqu'à obtention de la texture désirée.
- 3 Verser dans une casserole, ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter avec le couvercle pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe.

DIP, SIDES
& SAUCES





SESAME SEED PESTO

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 2.1L JUG

MAKES: 150G

INGREDIENTS

50g parmesan cheese, cut into cubes

1 bunch of basil leaves, approximately 25g

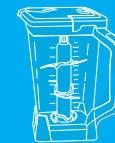
1 garlic clove, peeled

25g toasted sesame seeds

100ml olive oil

Salt and freshly ground black pepper

DIP, SIDES
& SAUCES



DIRECTIONS

- 1** Place the parmesan into the 2.1L jug and press PULSE 3 times until roughly chopped.
- 2** Add basil, garlic, sesame seeds, oil into the 2.1L jug.
- 3** Press LOW, allow to blend until the basil leaves are chopped and its blended together.
- 4** Serve with pasta.

SESAMPESTO

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

BEHÄLTER: 2,1-L-BECHER

FÜR: 150 G

ZUTATEN

50 g Parmesan, in Würfel geschnitten

1 Bund Basilikumblätter, etwa 25 g

1 Knoblauchzehe, geschält

25 g geröstete Sesamsamen

100 ml Olivenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ANLEITUNG

- 1 Parmesan in den 2,1-Liter-Becher geben und 3 Mal PULSEdrücken, bis er grob gehackt ist.
- 2 Basilikum, Knoblauch, Sesamsamen und Öl in den 2,1-Liter-Becher geben.
- 3 LOW drücken, damit die Basilikumblätter zerkleinert und zusammengemischt werden.
- 4 Mit Pasta servieren.

PESTO AUX GRAINES DE SÉSAME

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : CARAFE DE 2,1 L

QUANTITÉ : 150G

INGRÉDIENTS

50 g de parmesan, coupé en cubes

bouquet de feuilles de basilic, environ 25 g

1 gousse d'ail pelée

25 g de graines de sésame grillées

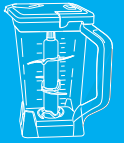
100 ml d'huile d'olive

Sel et poivre noir fraîchement moulu

INSTRUCTIONS

- 1 Placer le parmesan dans la carafe de 2,1 l et appuyer sur PULSE 3 fois jusqu'à ce qu'il soit grossièrement haché.
- 2 Ajouter le basilic, l'ail, les graines de sésame, l'huile dans la carafe de 2,1 l.
- 3 Appuyer sur LOW pour mixer jusqu'à ce que les feuilles de basilic soient hachées et que le tout soit mélangé.
- 4 Servir avec des pâtes.

DIP, SIDES
& SAUCES





HOUMOUS

PREP: 5 MINUTES

CONTAINER: 700ml SINGLE-SERVE CUP

MAKES: SERVES 4

INGREDIENTS

CLASSIC HOUMOUS

1 x 400g tin chick peas, drained and rinsed

50ml chickpea liquid

60ml lemon juice

60ml olive oil

1 garlic clove, peeled

1 teaspoon ground cumin

½ teaspoon paprika

1 tablespoon tahini paste

1 tsp sea salt

Olive oil and paprika to garnish

RED PEPPER HOUMOUS

Add 100g roasted red peppers to ingredients

CORIANDER HOUMOUS

Add ½ teaspoon ground coriander and 10g fresh coriander leaves and stalks to ingredients.

DIRECTIONS

- 1** Place all the ingredients into the 700ml cup in the order listed.
- 2** Press BLEND.
- 3** Remove blades from cup after blending.
- 4** Serve with drizzled with olive oil and sprinkle over paprika.

HUMMUS

ZUBEREITUNG: 5 MINUTEN

BEHÄLTER: 700 ml SINGLE-SERVE-BECHER

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

KLASSISCHER HUMMUS

Kichererbsen aus der Dose (400 g), abgetropft und gewaschen

50 ml Kichererbsenflüssigkeit

60 ml Zitronensaft

60 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe, geschält

1 TL gemahlener Kümmel

½ TL Paprika

1 EL Tahini-Paste

1 TL Meersalz

Olivenöl und Paprika zum Garnieren

HUMMUS MIT ROTER PAPRIKA

100 g geröstete rote Paprika zu den Zutaten hinzufügen

KORIANDER-HUMMUS

½ TL gemahlene Koriander und 10 g frische Korianderblätter und -stängel zu den Zutaten geben.

ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den 700 ml Becher geben.
- 2 BLEND drücken.
- 3 Die Klängen nach dem Mixen aus dem Becher herausnehmen.
- 4 Mit Olivenöl und Paprika servieren.

HOUMOUS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

RÉCIPENT : BOL INDIVIDUEL DE 700 ml

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

HOUMOUS CLASSIQUE

1 x 400 g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés

50 ml de jus de pois de chiches

60 ml de jus de citron

60 ml d'huile d'olive

1 gousse d'ail pelée

1 cuillère à café de cumin moulu

½ cuillère à café de paprika

1 cuillère à soupe de tahini

1 cuillère à café de sel de mer

Huile d'olive et paprika pour la garniture

HOUMOUS AUX POIVRONS ROUGES

Ajouter aux ingrédients 100 g de poivrons rouges grillés

HOUMOUS À LA CORIANDRE

Ajouter aux ingrédients ½ cuillère à café de coriandre moulue et 10 g de feuilles et tiges de coriandre fraîche.

DIP, SIDES
& SAUCES



INSTRUCTIONS

- 1 Placer tous les ingrédients dans le bol de 700 ml dans l'ordre indiqué.
- 2 Appuyer sur BLEND.
- 3 Retirer les lames du bol après avoir mélangé.
- 4 Servir avec un filet d'huile d'olive et saupoudrer de paprika.



APPLE AND BLACKBERRY CRUMBLE

PREP: 15 MINUTES

CONTAINER: 1.8L FOOD PROCESSOR BOWL

BAKE: 30 MINUTES

MAKES: 4 SERVINGS

INGREDIENTS

CRUMBLE

75g butter, cut into cubes

150g plain flour

75g demerara sugar

FILLING

800g cooking apples, peeled and cored

200g blackberries

2 tablespoons water

75g granulated sugar

TOPPING

2 tablespoons demerara sugar

10g flaked almonds



DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 190°C/gas 5.
- 2 Install the chopping blade in the Food Processor Bowl. Add butter and flour in bowl and press CHOP.
- 3 Add sugar and press CHOP again.
- 4 Carefully remove the chopping blade from the bowl and set aside crumble mixture.
- 5 Install the disc adapter in the bowl. Place the reversible disc, slicing side up, on the adapter.
- 6 Install feed chute lid and place apple quarters in feed chute. Press LOW, then use the pusher to push apples through the chute.
- 7 When all the apples are sliced, stop program and layer apple slices into a shallow ovenproof baking dish, with blackberries, water and granulated sugar.
- 8 Sprinkle over crumble mix and top with demerara sugar.
- 9 Bake in oven for 30 minutes until golden brown.

STREUSELKUCHEN MIT ÄPFELN UND BROMBEEREN

ZUBEREITUNG: 15 MINUTEN

BEHÄLTER: 1,8-l-SCHÜSSEL DER KÜCHENMASCHINE

BACKEN: 30 MINUTEN

FÜR: 4 PORTIONEN

ZUTATEN

STREUSEL

75 g Butter, in Würfel geschnitten

150 g Mehl

75 g brauner Zucker

FÜLLUNG

800 g Kochäpfel, geschält und entkernt

200 g Brombeeren

2 EL Wasser

75 g granulierter Zucker

BELAG

2 EL brauner Zucker

10 g Mandelblättchen

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 190 °C vorheizen (Gas Stufe 5).
- 2 Die Schneidklinge in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Butter und Mehl in die Schüssel geben und CHOP drücken.
- 3 Zucker hinzufügen und erneut CHOP drücken.
- 4 Die Schneidklinge vorsichtig aus der Schüssel nehmen und die Streuselmischung beiseitestellen.
- 5 Den Schneidescheibenadapter in die Schüssel einsetzen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Schneidseite nach oben auf den Adapter legen.
- 6 Deckel mit Einfüllhilfe anbringen und die Apfelviertel in die Einfüllhilfe geben. LOW drücken und die Äpfel mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken.
- 7 Wenn alle Äpfel geschnitten sind, das Programm beenden und die Apfelscheiben zusammen mit den Brombeeren, Wasser und granuliertem Zucker in eine flache, ofenfeste Form geben.
- 8 Die Streuselmischung mit dem braunen Zucker darüberstreuen.
- 9 Im Ofen 30 Minuten backen, bis das Gebäck goldbraun ist.

CRUMBLE AUX POMMES ET AUX MÛRES

PRÉPARATION : 15 MINUTES

RÉCIPENT : 1,8 l BOL DU ROBOT DE CUISINE

CUISSON : 30 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

CRUMBLE

75 g de beurre, coupé en cubes

150 g de farine ordinaire

75 g de sucre demerara

REPLISSAGE

800 g de pommes à cuire, pelées et épépinées

200 g de mûres

2 cuillères à soupe d'eau

75 g de sucre granulé

GARNITURE

2 cuillères à soupe de sucre demerara

10 g d'amandes effilées

INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 190 °C/thermostat 5.
- 2 Installer la lame à hacher dans le bol du robot de cuisine. Ajouter le beurre et la farine dans le bol et appuyer sur CHOP.
- 3 Ajouter le sucre et appuyer à nouveau sur CHOP.
- 4 Retirer avec précaution la lame à hacher du bol et mettre de côté le mélange de crumble.
- 5 Installer l'adaptateur de disque dans le bol. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, avec le côté pour trancher vers le haut.
- 6 Installer le couvercle de la trémie et placer les quartiers de pomme dans la trémie. Appuyer sur LOW, puis utiliser le poussoir pour guider les pommes dans la trémie.
- 7 Lorsque toutes les pommes sont tranchées, arrêter le programme et disposer les tranches de pomme dans un plat de cuisson peu profond, avec les mûres, l'eau et le sucre granulé.
- 8 Saupoudrer le mélange de sucre demerara.
- 9 Cuire au four pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

DESSERTS
& SWEET
TREATS





CARROT CAKE

PREP: 20 MINUTES

CONTAINER: 1.8L FOOD PROCESSOR BOWL

BAKE: 50-60 MINUTES

MAKES: 4-6 SERVINGS

INGREDIENTS

CAKE

140g carrots, peeled

50g walnuts

3 large eggs

175g soft brown sugar

180ml sunflower oil

175g self-raising flour

1 teaspoon bicarbonate of soda

1 teaspoon ground cinnamon

100g raisins

TOPPING

200g cream cheese

50g softened butter

90g icing sugar

Walnut halves to decorate

DIRECTIONS

- 1 Preheat oven to 180°C/gas 4.
- 2 Grease and line a 20cm round cake tin.
- 3 Install the disc adapter in the Food Processor Bowl. Place the reversible disc, grating side up, on the adapter. Install feed chute lid, and place carrots in feed chute.
- 4 Press LOW, then use the pusher to push carrots through the chute. Remove grated carrots from the bowl and set aside.
- 5 Install the chopping blade in the bowl. Add the walnuts, install food chute lid and press CHOP. When program is complete, remove lid and blade.
- 6 Install the dough blade in the bowl. Add the eggs, sugar, flour, oil, bicarbonate of soda, salt, and cinnamon. Install the lid, then press MIX.
- 7 When program is complete, remove lid and add raisins and carrots. Replace lid and press PULSE four times until mixed.
- 8 Pour batter into prepared tin and bake for 50 to 60 minutes or until a wooden toothpick comes out clean. Allow to cool on a wire rack.
- 9 Install the dough blade in the bowl. Add the cream cheese, butter and icing sugar. Install the lid, then press MIX.
- 10 When program is complete, remove lid and top cooled cake with frosting and decorate with walnut halves.



KAROTTENKUCHEN

ZUBEREITUNG: 20 MINUTEN

BEHÄLTER: 1,8-l-SCHÜSSEL DER KÜCHENMASCHINE

BACKEN: 50-60 MINUTEN

FÜR: 4-6 PORTIONEN

ZUTATEN

KUCHEN

140 g Karotten, geschält

50 g Walnüsse

3 große Eier

175 g weicher brauner Zucker

180 ml Sonnenblumenöl

175 g Mehl mit Backtriebmittel

1 TL Natron

1 TL gemahlener Zimt

100 g Rosinen

BELAG

200 g Frischkäse

50 g weiche Butter

90 g Puderzucker

Walnusshälften zum Dekorieren

ANLEITUNG

- 1 Ofen auf 180 °C vorheizen(Gas: Stufe 4).
- 2 Eine runde 20 cm Backform einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Schneidescheibenadapter in der Schüssel der Küchenmaschine anbringen. Die wendbare Schneidescheibe mit der Reibeseite nach oben auf den Adapter legen. Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und die Karotten in die Einfüllhilfe geben.
- 4 LOW drücken und die Karotten mit dem Schieber durch die Einfüllhilfe drücken. Die geriebenen Karotten aus der Schüssel nehmen und beiseitelegen.
- 5 Die Schneidklinge in die Schüssel einsetzen. Die Walnüsse hinzufügen, den Deckel mit Einfüllhilfe aufsetzen und CHOP drücken. Wenn das Programm beendet ist, Deckel und Klinge entfernen.
- 6 Den Teigknetaufsatz in die Schüssel einsetzen. Eier, Zucker, Mehl, Öl, Natron, Salz und Zimt hineingeben. Den Deckel aufsetzen und MIX drücken.
- 7 Wenn das Programm beendet ist, den Deckel abnehmen und Rosinen und Karotten hinzufügen. Deckel wieder aufsetzen und 4 Mal PULSE drücken, bis alles durchmischt ist.
- 8 Den Teig in die vorbereitete Backform geben und 50 bis 60 Minuten backen, bis die Stäbchenprobe sauber rauskommt. Auf einem Rost abkühlen lassen.
- 9 Den Teigknetaufsatz in die Schüssel einsetzen. Frischkäse, Butter und Puderzucker hinzugeben. Den Deckel aufsetzen und MIX drücken.
- 10 Wenn das Programm beendet ist, den Deckel abnehmen und den abgekühlten Kuchen mit der Mischung bestreichen und mit Walnusshälften dekorieren.

GÂTEAU À LA CAROTTE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

RÉCIPENT : 1,8 l BOL DU ROBOT DE CUISINE

CUISSON : 50 À 60 MINUTES

QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

140 g de carottes, pelées

50 g de noix

3 gros œufs

175 g de sucre brun doux

180 ml d'huile de tournesol

175 g de farine auto-levante

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café de cannelle moulue

100 g de raisins secs

GARNITURE

200 g de fromage crème

50 g de beurre ramolli

90 g de sucre glace

Cerneaux de noix pour décorer

DESSERTS
& SWEET
TREATS



INSTRUCTIONS

- 1 Préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4.
- 2 Graisser et tapisser un moule à gâteau rond de 20 cm.
- 3 Installer l'adaptateur de disque dans le bol du robot de cuisine. Placer le disque réversible sur l'adaptateur, avec le côté pour râper vers le haut. Installer le couvercle de la trémie et placer les carottes dans la trémie.
- 4 Appuyer sur LOW, puis utiliser le poussoir pour guider les carottes dans la trémie. Retirer les carottes râpées du bol et les mettre de côté.
- 5 Installer la lame à hacher dans le bol. Ajouter les noix, installer le couvercle de la trémie et appuyer sur CHOP. Lorsque le programme est terminé, retirer le couvercle et la lame.
- 6 Installer la lame à pétrir dans le bol. Ajouter les œufs, le sucre, la farine, l'huile, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Installer le couvercle, puis appuyer sur MIX.
- 7 Lorsque le programme est terminé, retirer le couvercle et ajouter les raisins secs et les carottes. Replacer le couvercle et appuyer quatre fois sur PULSE jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 8 Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire pendant 50 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte sec. Laisser refroidir sur une grille.
- 9 Installer la lame à pétrir dans le bol. Ajouter le fromage crème, le beurre et le sucre glace. Installer le couvercle, puis appuyer sur MIX.
- 10 Lorsque le programme est terminé, retirer le couvercle et recouvrir le gâteau refroidi de glaçage. Décorer avec des cerneaux de noix.

NINJA[®]

**3-IN-1
FOOD PROCESSOR**

**3-IN-1-
KÜCHENMASCHINE**

**ROBOT DE CUISINE
3 EN 1**

WITH AUTO-IQ[®]

BN800EU_30_MP_IG_MV1_200707_EN_DE_FR

AUTO-IQ and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
© 2020 SharkNinja Operating LLC