

# Le Duo Salad & Juice



**magimix**<sup>®</sup>

FR

## Mode d'emploi

Descriptif	4
Utilisation	5
Capacités	7

## Recettes

Rouleaux de printemps au chèvre frais	8
Salade grecque	8
Tartine de radis noir et concombre	10
Bouillon de légumes croquants au parfum d'Asie	10
Carpaccio de champignons au parmesan	11
Clafoutis printanier	11
Eventail de melon au coulis de framboises	12
Salade de fruits vitaminée	12

NL

## Gebruiksaanwijzing

Beschrijving	13
Gebruik	14
Verwerkingshoeveelheden	16

## Recepten

Loempia's met verse geitenkaas	18
Griekse salade	18
Geroosterd brood met rammenas en komkommer	19
Bouillon met knapperige groenten en een Aziatisch tintje	19
Carpaccio van champignons met parmezaanse kaas	20
Voorjaarsclafoutis	20
Waaier van meloen met frambozensaus	21
Vitaminerijke vruchtensalade	21

## Instructions for Use

---

Description	22
Use	23
Capacities	25

## Recipes

---

Fresh spring rolls stuffed with goat's cheese	26
Greek salad	26
Coleslaw	28
Asian vegetable soup with noodles	28
Mushroom carpaccio with parmesan shavings	29
Spring bake	29
Melon fan with raspberry coulis	30
Zingy fruit salad	30



Poussoir doseur

Goulotte



Couvercle



Midi cuve



Cuve avec bec métal



Bloc moteur



Disque râpeur/éminceur 2mm\*



Disque râpeur/éminceur 4 mm\*



Prolongateur

\*La fonction est gravée sur le disque. R/G = Râpeur, E/S = Eminceur.  
Le chiffre correspond à l'épaisseur de coupe : 2 = 2 mm



**VÉRIFIEZ TOUJOURS QU'IL N'Y A PAS DE DISQUE ÉJECTEUR (ACCESSOIRE UTILE POUR LA FONCTION SMOOTHIEMIX) AVANT DE METTRE LA CUVE.**



1  
Glissez la midi cuve sur l'axe moteur.



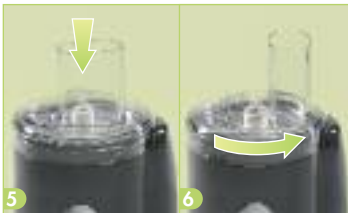
2  
Glissez le prolongateur sur l'axe moteur.



3  
Placez le disque choisi avec l'indication de la fonction et de l'épaisseur sur le dessus.



4  
Glissez le disque sur le prolongateur. Faites le tourner pour qu'il s'emboîte parfaitement. Il se place en 2 temps.



5  
6  
Posez le couvercle et verrouillez-le jusqu'au blocage.

## ATTENTION

- Manipulez toujours les disques avec précaution : les lames sont très affûtées.
- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.



7 Introduisez les fruits ou légumes.



8 Mettez l'appareil en marche et appuyez à l'aide du poussoir.



**Emincer** : placez les légumes et les fruits longs (carottes, poireaux ...) debout en remplissant la goulotte.



Pour les fruits et les légumes ronds (tomates, pommes...) coupez-les en 2 si nécessaire.

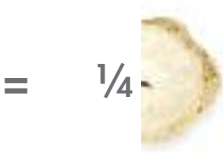


**Râper** : Placez les légumes ou les fruits couchés pour obtenir des râpés plus longs.



# MAX. 600 g

de fruits ou légumes / râpés ou émincés



Rapport établi avec des fruits ou légumes de taille moyenne.

Il est très important de ne pas aller au-delà de cette capacité de travail.  
Si vous entendez un bruit de frottement, arrêtez immédiatement l'appareil. Videz la cuve régulièrement si vous souhaitez faire des quantités plus importantes.

## Rouleaux de printemps au chèvre frais

2-mm



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

2 carottes moyennes - 300 g de fromage de chèvre frais - feuilles de menthe  
huile d'olive - sauce soja sauce pour nems - 8 feuilles de riz (pour nems)

**Râpez** les carottes à l'aide du disque râpeur 2 mm.

**Dans** un bol, mélangez les carottes avec 1 cc de sauce soja et 2 cs d'huile d'olive.

**Humidifiez** les galettes de riz (posez-les sur un torchon propre humide).

**Disposez** sur chaque feuille de riz : 3 feuilles de menthe, ajoutez les carottes râpées, le chèvre émietté et poivrez.

**Roulez** en serrant bien.

**Servez** avec une sauce pour nems agrémentée de ciboulette.

## Salade grecque

2-mm

4-mm



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

½ concombre - ½ poivron rouge - 4 petites tomates en grappe - 1 oignon rouge  
150 g de feta en dés - une bonne poignée d'olives noires à la grecque - ½ citron  
4 à 5 c.s. d'huile d'olive - poivre du moulin - origan (facultatif)

**Lavez** les légumes. Pelez le concombre.

**Mettez** en place le disque éminceur 4 mm, puis introduisez le concombre.

**Remplacez** le disque éminceur 4 mm par le 2 mm.

**Coupez** en tranches fines le poivron et l'oignon.

**Videz** la cuve dans le saladier.

**Ajoutez** le jus de citron et l'huile d'olive, les dés de feta et les olives.

**Poivrez** et mélangez délicatement.

*Parsemez d'origan.*





## Tartine de radis noir et concombre

2-mm



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

4 tranches de pain de mie aux céréales - 2 c.s. de fromage blanc épais - ½ radis noir  
½ concombre - ½ botte de ciboulette - ½ botte de cerfeuil - 1 petite gousse d'ail - sel  
poivre

**Dans** un bol, mettez le fromage blanc, ajoutez la gousse d'ail dégermée et pressée, la ciboulette et le cerfeuil ciselés ; salez et poivrez.

**Coupez** le concombre et le radis en tranches fines à l'aide du disque éminceur 2 mm.

**Faites** dorer les tranches de pain au toaster.

**Recouvrez** de fromage blanc puis déposez dessus en alternance les rondelles de concombre et de radis.

## Bouillon de légumes croquants au parfum d'Asie

2-mm



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

2 carottes moyennes - 1 petite courgette - ¼ de céleri rave - 1 citron jaune  
1 citron vert - 1 cm de gingembre frais - 50 g de nouilles chinoises - 1 cube de  
bouillon de volaille - 1 gousse d'ail - sel poivre - 8 feuilles de basilic - 1 botte de  
ciboulette - 1 c.s. d'huile de sésame

**Lavez** les légumes ; pelez les carottes, le céleri et le gingembre.

**Portez** à ébullition 1 litre d'eau. Ajoutez le cube de bouillon de volaille, le jus du citron jaune et les zestes du citron vert, le gingembre râpé et la gousse d'ail écrasée.

**Arrêtez** la cuisson et laissez infuser à couvert environ 10 min.

**Râpez** les carottes à l'aide du disque râpeur 2 mm, videz la cuve puis râpez la courgette et le céleri. Remettez à chauffer le bouillon. Dès que l'eau bout, plongez y les légumes et laissez cuire environ 5 min.

**Pendant** ce temps, faites cuire séparément les nouilles selon les instructions du paquet, égouttez-les et ajoutez-les au dernier moment dans le bouillon.

**Servez** dans des bols, parsemez de basilic et de ciboulette ciselés, ajoutez un trait d'huile de sésame.

## Carpaccio de champignons au parmesan

2-mm



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Repos : 1 h

12 champignons de Paris frais (moyens) - 2 c.s. d'huile d'olive - 1 citron

50 g de parmesan - 20 feuilles de basilic - fleur de sel - poivre

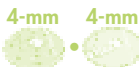
**Mélangez** l'huile d'olive avec le jus de citron et le basilic ciselé.

**Coupez** l'extrémité du pied des champignons et passez-les sous l'eau rapidement. Coupez-les à l'aide du disque éminceur 2 mm et disposez-les en rosace dans les assiettes. Arrosez-les de vinaigrette et parsemez de fleur de sel et de poivre.

**Coupez** le parmesan en copeaux à l'aide de l'éminceur 2 mm (n'appuyez pas sur le poussoir de manière à obtenir des tranches plus fines) et déposez-le sur les champignons.

**Placez-les** au moins 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

## Clafoutis printanier



4-mm

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

3 œufs - 50 cl de crème fraîche liquide - 1 petite courgette - 1 carotte - 1 petit navet  
 ½ poivron rouge - 1 oignon - 8 tomates cerises - quelques brins de ciboulette - thym  
 3 pincées de noix de muscade - 1 noix de beurre - sel - poivre

**Préchauffez** votre four à 170°C.

**Lavez** et pelez si besoin les légumes. Râpez à l'aide du disque râpeur 4 mm : la carotte, la courgette et le navet. Videz la cuve, retournez le disque et émincez le poivron et l'oignon.

**Dans** un saladier, mettez les œufs, la crème, la ciboulette et la noix de muscade. Salez et poivrez. Mélangez au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.

**Beurrez** votre plat et disposez les légumes. Versez la préparation à base d'œufs et ajoutez les tomates cerises coupées en deux, côté coupé vers le haut. Parsemez de thym. **Glissez** le plat au four et laissez cuire 40 min.

**Servez** tiède, accompagné d'une salade et d'une vinaigrette aillée.

## Eventail de melon au coulis de framboises



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

1 gros melon - 300 g de framboises - ½ citron - 3 c.s. de sucre glace - menthe fraîche

**Coupez** le melon en quatre, retirez les pépins et la peau. Emincez les morceaux à l'aide du disque 4 mm. Réservez.

**Rincez** rapidement les framboises. Equipez votre Duo de l'accessoire SmoothieMix (voir utilisation livre Le Duo) et préparez votre coulis de framboises. Ajoutez un filet de jus de citron et le sucre glace, mélangez.

**Versez** dans chaque assiette, un peu de coulis et disposez dessus en éventail les tranches de melon.

**Décorez** de quelques feuilles de menthe fraîche et servez aussitôt.

## Salade de fruits vitaminée



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Repos : 30 min

4 clémentines - 1 mangue - ½ citron vert - 1 c.s. de sucre glace - 1 c.s. d'eau de fleur d'oranger

**Pelez** les clémentines et coupez-les en tranches à l'aide du disque éminceur 4 mm. Réservez.

**Pelez** la mangue, prélevez les morceaux autour du noyau et coupez-les en lamelles à l'aide du disque éminceur 4 mm.

**Dans** un plat de présentation, alternez les tranches de clémentines et de mangue.

**Dans** un bol, mélangez le sucre glace, l'eau de fleur d'oranger et le zeste du citron vert. **Versez** le mélange sur les fruits.

**Laissez** macérer 30 min au frais avant de servir.



Aandruwer-maatbeker

Invoerbuis



Deksel



Midi-kom



Kom met metalen tuit



Motorblok



Rasp- en snijschijf 2 mm\*



Rasp- en snijschijf 4 mm\*



Schijvenas

\*De functie staat op de schijf gegraveerd. R/G = Raspen, E/S = Snijden.  
Het cijfer duidt de snijdikte aan: 2 = 2 mm



**CONTROLEER, VOORDAT U DE KOM OP ZIJN PLAATS BRENGT, ALTIJD EERST OF ER GEEN UITWORPSCHIJF AANWEZIG IS (ACCESSOIRE GEBRUIKT VOOR DE SMOOTHIEMIX FUNCTIE)**



1 Schuif de midi-kom op de aandrijfas.



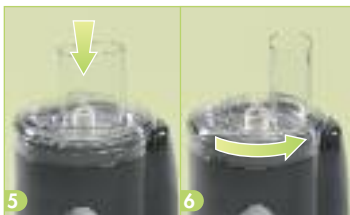
2 Schuif het schijvenas op de aandrijfas.



3 Breng de gekozen snijschijf op zijn plaats met de aanduiding van de functie en de snijdikte omhoog gericht.



4 Schuif de snijschijf op het verlengstuk. Draai hem totdat hij goed op zijn plaats valt. Dit gebeurt in twee fasen.



5 Schuif het deksel op de kom en draai het totdat het blokkeert.

## LET OP!

- Ga altijd voorzichtig om met de schijven: de snijbladen zijn heel scherp.
- Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de invoerbuis. Gebruik uitsluitend de hiertoe bestemde aanduwer.



Plaats de groenten of vruchten in de invoerbuis.



Zet het apparaat aan en druk de ingrediënten met de aanduwer omlaag.



**Snijden:** plaats langwerpige groenten en vruchten (prei, wortels enz.) rechtop en goed aaneengesloten in de invoerbuis.



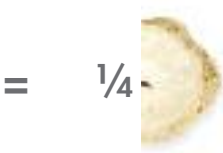
Snijd ronde vruchten en groenten (appels, tomaten enz.) indien nodig doormidden.



**Raspen:** Plaats groenten of vruchten horizontaal in de invoerbuis om langere reepjes te krijgen.



**MAX. 600 g**  
geraspte of gesneden groenten of fruit



De overeenkomstige hoeveelheid is bepaald met groenten of vruchten van gemiddelde omvang.

Het is heel belangrijk om de te verwerken hoeveelheid niet te overschrijden. Als u een schurend geluid hoort, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit. Leeg de kom regelmatig als u grotere hoeveelheden wilt verwerken.





## Loempia's met verse geitenkaas

2-mm



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 min.

2 middelgrote wortels - 300 g verse geitenkaas - blaadjes munt olijfolie - sojasaus voor nems - 8 loempiavellen van rijstmeel

**Rasp** de wortels met de 2 mm raspschijf.

**Meng** in een kom de geraspte wortels met 1 tl sojasaus voor nems en 2 el olijfolie.

**Bevochtig** de rijstvellen (door ze op een vochtige schone theedoek te leggen).

**Leg** op elk rijstvel 3 blaadjes munt, verdeel hierover de geraspte wortels en de verkruimelde geitenkaas. Bestrooi met peper.

**Rol** de rijstvellen goed strak op.

**Serveer** met sojasaus voor nems, waardoor u fijngehakte bieslook hebt geroerd.

## Griekse salade

2-mm

4-mm



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 min.

½ komkommer - ½ rode paprika - 4 kleine tomaten - 1 rode ui - 150 g feta in blokjes, een handje Griekse zwarte olijven - ½ citroen - 4 à 5 el olijfolie - versgemalen peper - oregano (facultatief)

**Was** de groenten. Schil de komkommer.

**Breng** de 4 mm snijschijf op zijn plaats en snijd de komkommer in schijfjes.

**Verwissel** de 4 mm snijschijf door de 2 mm snijschijf.

**Snijd** de paprika en de ui in dunne schijfjes.

**Leeg** de kom in de slakom.

**Voeg** het citroensap, de olijfolie, de fetablokjes en de olijven toe.

**Met** peper bestrooien en voorzichtig omscheppen.

*Bestrooi met oregano.*

## Geroosterd brood met rammenas en komkommer

2-mm



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 min.

4 sneden granenbrood - 2 el dikke kwark - ½ rammenas - ½ komkommer - ½ bosje bieslook - ½ bosje kervel - 1 knoflookteentje - zout - peper

**Doe** de kwark, het geperste knoflookteentje, waaruit u eerst de kiem heeft verwijderd, de gehakte bieslook en kervel, zout en peper in een kom.

**Snijd** de komkommer en de radijs met de 2 mm snijschijf in dunne schijfjes.

**Rooster** de sneetjes brood in de broodrooster.

**Bestrijk** het brood met het kwarkmengsel en leg er afwisselend de schijfjes komkommer en radijs op.

## Bouillon met knapperige groenten en een Aziatische tintje

2-mm



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 min.

Kooktijd: 15 min.

2 middelgrote wortels - 1 kleine courgette - ¼ selderijknol - 1 citroen - 1 limoen  
1 cm verse gember - 50 g Chinese noedels - 1 kippenbouillonblokje  
1 knoflookteen - zout, peper - 8 blaadjes basilicum - 1 bosje bieslook  
1 el sesamololie

**Was** de groenten, schil de wortels, de selderij en de gember.

**Breng** 1 liter water aan de kook. Voeg het kippenbouillonblokje, het sap van de citroen, de schil van de limoen, de geraspte gember en het platgedrukte knoflookteentje toe.

**Draai** het vuur uit en laat de bouillon met het deksel op de pan ongeveer 10 min. trekken.

**Rasp** de wortels met de 2 mm raspschijf, leeg de kom en rasp de courgette en de selderij.

**Breng** de bouillon weer aan de kook, doe er zodra deze kookt de groenten in en laat ongeveer 5 min. koken.

**Kook** ondertussen de noedels apart, volgens de aanwijzingen op het pak, giet ze af en voeg ze op het laatste moment aan de bouillon toe.

**Serveer** in soepkommen, bestrooid met de gehakte basilicum en bieslook, en voeg een klein scheutje sesamololie toe.

## Carpaccio van champignons met parmezaanse kaas

2-mm



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 15 min.

Rusttijd: 1 uur

12 verse champignons (middelgroot) - 2 el olijfolie - 1 citroen - 50 g parmezaanse kaas - 20 blaadjes basilicum - zeezout - peper

**Meng** de olijfolie met het citroensap en de gehakte basilicum.

**Snijd** het uiteinde van de steeltjes van de champignons en spoel ze snel af.

**Snijd** de champignons met de 2 mm snijschijf in schijfjes en leg deze in een rozet op de borden.

**Sprenkel** er de dressing over en bestrooi met zeezout en peper.

**Snijd** de parmezaanse kaas met de 2 mm snijschijf in flinters (druk niet op de aanduwer om dunnere flinters te krijgen) en leg de kaasflinters op de champignons.

**Zet** de salade minstens een uur in de koelkast voordat u deze serveert.

## Voorjaarsclafoutis

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 min.

Baktijd: 40 min.

4-mm



4-mm



3 eieren - 50 cl vloeibare room - 1 kleine courgette - 1 wortel - 1 rapje - ½ rode paprika 1 ui - 8 kersentomaatjes - enkele takjes bieslook - tijm - 3 mespuntjes nootmuskaat - 1 klontje boter - zout - peper

**Verwarm** de oven voor tot 170°C.

**Was** en schil zo nodig de groenten. Rasp met de 4 mm rapschijf de wortel, de courgette en het rapje.

**Leeg** de kom, draai de schijf om en snijd de paprika en de ui in schijfjes.

**Doel** de eieren, de room, de bieslook en de nootmuskaat in een kom. Bestrooi met zout en peper.

**Meng** met de garde totdat u een homogeen mengsel heeft.

**Beboter** een ovenschotel en leg de groenten erin. Giet het eimengsel over de groenten en voeg de gehalveerde kersentomaatjes toe met de gesneden kant omhoog. Bestrooi met tijm.

**Zet** de schotel in de oven en bak de clafoutis in 40 min. gaar.

**Lauw** serveren met een salade en knoflookdressing.

## Waaier van meloen met frambozensaus



Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 min.

1 grote meloen - 300 g frambozen - ½ citroen - 3 el poedersuiker - verse munt

**Snijd** de meloen in vieren, verwijder de pitjes en de schil. Snijd de kwarten in schijfjes met de 4 mm snijschijf. Zet opzij.

**Spoel** de frambozen snel af. Zet het SmoothieMix accessoire op Le Duo (zie de gebruiksaanwijzing van Le Duo) en maak een frambozensaus.

**Voeg** een scheutje citroensap en de poedersuiker toe en vermeng het geheel.

**Giet** in elk bord wat saus en leg hierop in een waaier de schijfjes meloen.

**Garneer** met enkele verse muntblaadjes en serveer onmiddellijk.

## Vitaminerijke vruchtensalade

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 min.

Rusttijd: 30 min.

4 clementines - 1 mango - ½ limoen - 1 el poedersuiker - 1 el oranjebloesemwater

**Pel** de clementines en snijd ze met de 4 mm snijschijf in schijfjes. Zet opzij.

**Schil** de mango, snijd het vruchtvlees los van de pit en snijd dit met de 4 mm snijschijf in schijfjes.

**Leg** in een schotel afwisselend de schijfjes clementine en mango.

**Meng** in een kom de poedersuiker, het oranjebloesemwater en de geraspte schil van de limoen.

**Sprenkel** het mengsel over de vruchten.

**Laat** de salade 30 min. op een koele plaats macereren voordat u hem serveert.



\*The letter engraved on the disc indicates its function: R/G = Grater, E/S = Slicer  
The number indicates the thickness of the cut: 2 = 2 mm

**⚠ BEFORE USING THE BOWL, ALWAYS ENSURE THAT THE SMOOTHIEMIX ACCESSORY HAS BEEN REMOVED.**



**1** Lower the midi bowl onto the motor shaft.



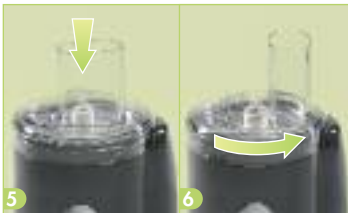
**2** Slot the disc support onto the motor shaft.



**3** Select your preferred disc making sure that the engraved numbers/letters indicating that function are facing upwards.



**4** Lower the disc onto the support. Rotate anticlockwise until it slots into place.



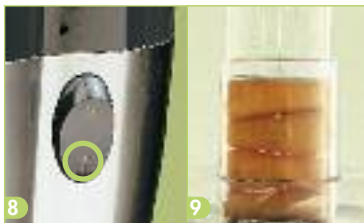
**5** Attach the lid and turn anticlockwise until it locks into place.

## CAUTION

- Always handle the discs with care, the blades are extremely sharp.
- Never insert a foreign object or your fingers into the feed tube. Always use the pusher supplied.



7 Put the fruit or vegetables in the feed tube.



8 Switch the appliance on and press down using the pusher.  
9



**Slicing:** stand long, thin fruit and vegetables (carrots, leeks, etc.) upright in the feed tube, filling it completely.



Cut round fruit and vegetables (e.g. tomatoes and apples) in half, if necessary.

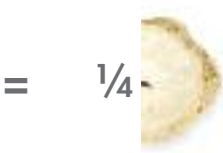


**Grating:** stack the fruit and vegetables horizontally for longer shreds.





**MAX. 600g**  
of fruit or vegetables/sliced or grated



The quantities indicated are based on average-sized fruit or vegetables.

It is very important not to exceed these maximum capacities.  
If you hear a rubbing noise, switch the appliance off immediately. If you are processing larger quantities, make sure you empty the bowl regularly.

## Fresh spring rolls stuffed with goat's cheese

2-mm



Serves 4

Preparation: 10 min

2 medium-sized carrots - 300g fresh goat's cheese - mint leaves - olive oil - soy sauce  
pepper - chives - 8 spring roll rice papers

**Grate** the carrots using the 2-mm grating disc.

**Transfer** the carrots to a bowl and mix with 1 tsp soy sauce and 2 tbsp olive oil.

**Moisten** the rice papers by placing them on a clean, damp tea towel.

**On** each sheet of rice paper, place three mint leaves, some grated carrot and some crumbled goat's cheese. Season with pepper.

**Roll** up tightly.

**Serve** with your choice of dipping sauce and sprinkle with snipped chives.

## Greek salad

2-mm

4-mm



Serves 4

Preparation: 10 min

½ cucumber - ½ red pepper - 4 small vine tomatoes - 1 red onion - 150g feta cheese  
generous handful black Greek olives - ½ lemon - 4-5 tbsp olive oil - black pepper  
oregano (optional)

**Wash** the vegetables and peel the cucumber.

**Attach** the 4-mm slicing disc to the support and slice the cucumber.

**Replace** the 4-mm disc with the 2-mm slicing disc.

**Cut** the pepper and onion into thin slices.

**Transfer** the sliced vegetables to a large bowl.

**Add** the lemon juice, olive oil, feta cheese and olives.

**Season** with pepper and stir gently.

*Scatter with oregano.*



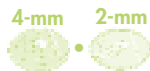
## Coleslaw

Serves 4

Preparation: 5 min

Resting: 1 h

1/4 white cabbage - 2 large carrots - 2 large onions - 150ml mayonnaise



**Grate** the carrots using the 4-mm grater.

**Change** the disc to the 2-mm slicer, and slice the white cabbage and the onion.

**Place** the ingredients in a bowl along with the mayonnaise and toss well to combine.

**Chill** for at least 1 h before serving.

## Asian vegetable soup with noodles



Serves 4

Preparation: 10 min

Cooking: 15 min

2 medium-sized carrots - 1 small courgette - ¼ celeriac - 1 lemon - zest of 1 lime  
1 cm fresh ginger - 50g dried Chinese noodles - 1 chicken stock cube - 1 garlic  
clove - salt & pepper - 8 basil leaves - bunch chives - 1 tbsp sesame oil

**Wash** the vegetables and peel the carrots, celeriac and ginger.

**Pour** 1 litre of water into a saucepan and bring to the boil. Add the stock cube, lemon, lime zest, ginger and garlic.

**Remove** from the heat and allow to infuse for about 10 min with the lid on.

**Grate** the carrots using the 2-mm grating disc. Empty the bowl, then grate the courgette and celeriac. Return the stock to the heat and as soon as it starts to boil, add the vegetables and cook for approx 5 min.

**Meanwhile**, cook the noodles separately, following the instructions on the packet. Drain and add to the stock just before serving.

**Serve** in bowls, scattered with basil, chives and add a dash of sesame oil.

## Mushroom carpaccio with parmesan shavings 2-mm

Serves 4

Preparation: 15 min

Resting: 1 h

12 fresh wild mushrooms (medium-sized) - 2 tbsp olive oil - 1 lemon

50g parmesan - 20 basil leaves - sea salt - pepper

**Mix** the olive oil, lemon juice and chopped basil together.

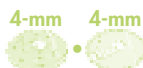
**Remove** the stalks from the mushrooms and rinse under the tap.

**Slice** the mushrooms using the 2-mm slicing disc and arrange in a ring on each plate. Drizzle with some dressing and season with salt and pepper.

**Cut** the parmesan into shavings using the 2-mm slicing disc (for thinner slices, avoid pressing down on the pusher) and arrange on top of the mushrooms.

**Refrigerate** for at least 1 h before serving.

## Spring bake



Serves 4

Preparation: 10 min

Cooking: 40 min

3 eggs - 500ml single cream - 1 small courgette - 1 carrot - 1 small turnip - ½ red pepper - 1 onion - 8 cherry tomatoes - chive leaves - thyme - 3 pinches ground nutmeg - 1 knob butter - salt & pepper

**Preheat** your oven to 170 °C.

**Wash** the vegetables and peel if necessary. Cut the cherry tomatoes in half and grate the carrot, courgette and turnip using the 4-mm grating disc. Empty the bowl, turn the disc over and slice the pepper and onion.

**Put** the eggs, cream, chives and nutmeg in a large bowl. Season with salt and pepper and whisk until smooth.

**Butter** an oven dish and spread the vegetables evenly across the bottom. Pour the batter on top and add the cherry tomatoes, cut side up. Scatter with thyme.

**Place** the dish in the oven and bake for 40 min.

**Serve** warm with a salad and some aioli.

## Melon fan with raspberry coulis



**Serves 4**

**Preparation: 10 min**

1 large melon - 300g raspberries - ½ lemon - 3 tbsp icing sugar – fresh mint

**Cut** the melon into quarters, remove the pips and rind. Slice using the 4mm disc then set aside.

**Briefly** rinse the raspberries. Fit the SmoothieMix attachment (see instructions in Le Duo user guide) and make the raspberry coulis. Add a trickle of lemon juice, followed by the icing sugar, and stir.

**Drizzle** a little of the coulis onto each plate and arrange the melon slices on top to form a fan shape.

**Decorate** with a few mint leaves and serve immediately.

## Zingy fruit salad



**Serves 4**

**Preparation: 10 min**

**Resting: 30 min**

4 satsumas - 1 mango - ½ lime - 1 tbsp icing sugar - 1 tbsp orange flower water

**Peel** the satsumas and slice them using the 4-mm slicing disc. Set aside.

**Peel** the mango, remove the flesh from the stone and cut into slices, using the 4-mm slicing disc.

**Arrange** the satsuma and mango on a plate alternating the layers.

**Combine** the icing sugar, orange-flower water and lime zest in a bowl.

**Pour** the mixture over the fruit and leave to soak in a cool place for 30 min before serving.



**magimix**<sup>®</sup>