



magimix®



FR

Mode d'emploi

Descriptif	2
Utilisation	3
Nettoyage	5
Comment lire les recettes	5

Recettes

Purée maison	6
Purée de pommes de terre et panais	6
Purée de légumes rôtis	8
Aligot	8
Gnocchis «maison» à la crème de parmesan	9
Verrine pomme, poire au caramel et fromage blanc	10
Compote abricot, pomme, banane «façon crumble»	12

NL

Gebruiksaanwijzing

Beschrijving	13
Gebruiksaanwijzing	14
Reiniging	16
Toelichting bij de recepten	16

Recepten

Zelfgemaakte aardappelpuree	18
Puree van aardappels en pastinaken	18
Puree van «Provençaals geroosterde» groenten	19
Aligot	19
«Zelfgemaakte» gnocchi met Parmezaanroom	20
Appel, peer karamelcompôte met kwark	22
Compôte van abrikozen, appel, banaan «in crumble stijl»	23

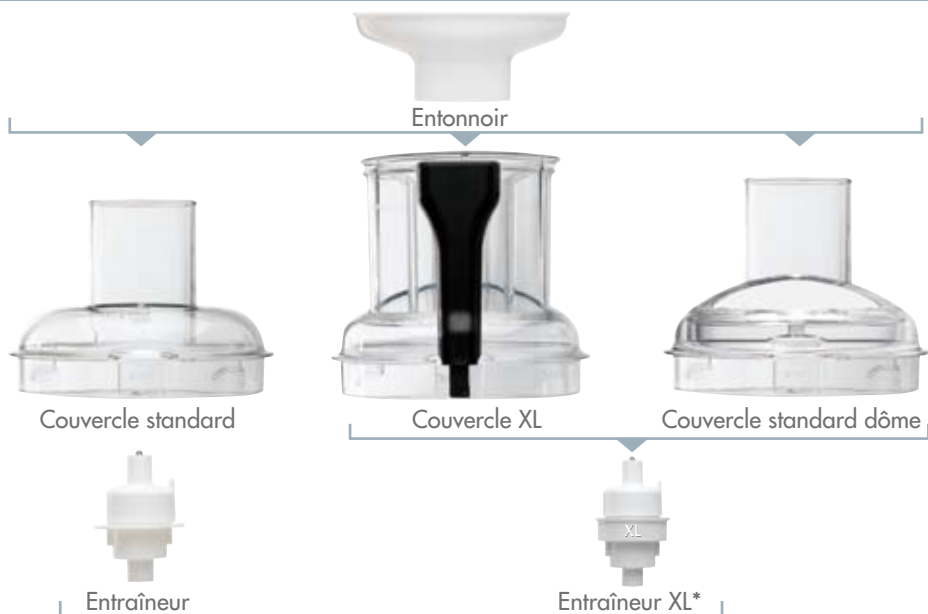
UK

Instructions For Use

Description	24
Use	25
Cleaning	27
How to read the recipes	27

Recipes

Homemade mashed potato	28
Mashed potato and parsnip	28
Mediterranean roasted vegetable purée	29
Aligot (cheese and garlic mashed potato)	29
Homemade gnocchis with a parmesan cheese sauce	30
Caramel apple, pear and fromage frais serving glasses	32
Apricot, apple, banana compote with a «crumble» topping	33



Ce coffret comprend :



N'utilisez pas la midi cuve

*L'entraîneur XL convient au couvercle à grande goulotte (couvercle XL) et aussi au couvercle dôme.

Enlevez la mini-cuve et la midi-cuve de votre robot.



1

Préparez vos légumes ou fruits : lavez-les puis coupez-les en morceaux.



2

Posez le panier sur le tube central.



3

Pour une consistance plus lisse, placez la grille fine.



4

Positionnez la pale et clipsez-la dans le fond du panier.



5

Positionnez l'entraîneur. Attention, les entraîneurs sont différents (voir descriptif p. 2). Mettez en réserve l'entraîneur non utilisé.



6

7

Posez le couvercle sur la cuve, enlevez le poussoir et faites-le pivoter jusqu'au verrouillage. Placez l'entonnoir sur la goulotte.



Mettez en marche votre robot puis introduisez par petite quantité les morceaux de légumes ou fruits.



Utilisez la spatule pour rabattre si nécessaire. Laissez tourner puis arrêtez l'appareil.

En fin de préparation, laissez tourner l'appareil encore quelques minutes pour que toute la purée passe.



Le panier étant en inox, il peut être très chaud. Nous vous recommandons l'emploi de maniques ou de gants isolants.

Il est très important d'acheter des pommes de terre spéciales purées. Certaines variétés peuvent donner un aspect collant à la purée.

Ne laissez pas les aliments refroidir avant de les passer au presse-purées.

Veillez à ce que les pommes de terres soient bien tendres à coeur.



Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.

Tous les éléments sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Nettoyez les parties amovibles dans l'eau additionnée de produit vaisselle immédiatement après utilisation. En séchant, le restant de légumes/fruits est plus difficile à retirer.

Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



1 Panier : enlevez l'entraîneur. A l'aide de la spatule, raclez pour éliminer le gros des résidus.



2 Grille, pale et entraîneur : démontez-les et utilisez une brosse pour un nettoyage complet. Passez ensuite tous les éléments au lave-vaisselle.

Il est impératif de respecter certaines conditions afin d'éviter d'abîmer fortement les éléments amovibles :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale et évitez si possible le cycle de séchage (généralement $\geq 60^{\circ}\text{C}$).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent.
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation et la compatibilité avec les articles plastiques.

COMMENT LIRE LES RECETTES

Difficulté de la recette :  très facile -  facile -  plus élaborée

Mesures : c.c.= cuillère à café - c.s.= cuillère à soupe

Pour la plupart des recettes, un tableau vous permet d'adapter automatiquement la recette en fonction du nombre de personnes et/ou en fonction de votre appareil.

C'est à dire que pour le C3200, la capacité maximale est de 4 personnes.

Robot \ Nombre de personnes	4	6	8
Compact 3150/3200	•		
Cuisine Système 4200	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•

Purée maison



Nombre de personnes	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min
Temps de cuisson	40 min	40 min	40 min
pommes de terre type bintje (pour purée)	900 g	1,1 kg	1,3 kg
muscade	1 pincée	2 pincées	3 pincées
beurre	40 g	50 g	60 g
lait	170 ml	200 ml	240 ml

sel, poivre

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux. Faites-les cuire au cuiseur vapeur 40 min (jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur).

Dans votre robot muni du presse-purées (grille large), mettez en marche votre robot et introduisez par la goulotte les pommes de terre chaudes petit à petit. Laissez tourner pendant quelques minutes.

Versez la purée obtenue dans un saladier. Ajoutez le beurre, le lait et la noix de muscade, remuez délicatement avec une spatule. Assaisonnez à votre goût.

Dégustez chaud.

Ne mélangez pas la purée trop longtemps avec le lait et le beurre, elle pourrait devenir élastique.

La variété des pommes de terre est primordiale. Veillez à utiliser des pommes de terre spéciales purées.

Purée de pommes de terre et panais



Nombre de personnes	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min
Temps de cuisson	40 min	40 min	40 min
panais	500 g	600 g	720 g
pommes de terre type bintje (pour purée)	400 g	500 g	580 g
lait	40-80 ml	50-100 ml	60-120 ml
gousses d'ail	2	3	4
noix de muscade	1 pincée	2 pincées	3 pincées
sel, poivre			

Lavez et pelez les pommes de terre et les panais. Coupez les légumes à l'aide du disque éminceur 4 mm.

Préparez les gousses d'ail.

Faites-les cuire dans votre cuiseur vapeur pendant 40 min ou, à défaut, dans une casserole d'eau salée. Les légumes doivent être tendres.

Mettez en marche votre robot muni du presse-purées (grille large) et introduisez par petite quantité les légumes. Laissez tourner votre robot pendant quelques minutes. Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre les légumes restants dans le panier.

Versez la purée dans un saladier. Ajoutez le lait (jusqu'à consistance désirée), la noix de muscade, le sel et le poivre. Servez chaud.



Purée de légumes rôtis



Nombre de personnes	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Préparation	10 min	10 min	10 min
Temps de cuisson	45 min	45 min	45 min
courges musquées	450 g	550 g	650 g
patates douces	450 g	550 g	650 g
gousses d'ail	2	3	4
huile d'olive vierge	85 ml	100 ml	120 ml
sel	3 pincées	4 pincées	5 pincées
poivre du moulin	2 tours	3 tours	4 tours

Préchauffez votre four à 180°C.

Epluchez les patates douces et évidez la courge. Découpez les légumes en morceaux de 4 cm environ. Epluchez, dégermez, et émincez les gousses d'ail.

Sur la plaque « lèche-frites » de votre four, disposez les légumes et l'ail.

Arrosez généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez.

Placez le « lèche-frites » dans votre four et laissez cuire 45 min.

Une fois les légumes cuits, mettez en marche votre robot muni de votre presse-purées (grille large) et placez-les dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les morceaux petit à petit dans la goulotte et laissez tourner le robot.

Lorsque la purée ne passe plus à travers le presse-purées, arrêtez le robot. Rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.

Versez la purée ainsi obtenue dans un saladier et servez chaud en accompagnement d'un plat de poisson en sauce.

Aligot



Nombre de personnes	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	30 min
Temps de cuisson	20-25 min	20-25 min	25-30 min
pommes de terre type bintje (pour purée)	830 g	1 kg	1,2 kg
tome fraîche	330 g	400 g	480 g
gousses d'ail	1	2	3
beurre	60 g	75 g	90 g
crème	85 ml	100 ml	120 ml
sel			
poivre			

Suivez la recette de la purée (p 6).

Versez votre purée dans une casserole, ajoutez le beurre, l'ail finement coupé (ou pilé), sel, poivre.

Faites chauffer la casserole sur feu moyen.

Coupez la tome en petits morceaux et incorporez-la petit à petit dans la casserole tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Remuez jusqu'à faire fondre complètement le fromage, l'aligot est à point lorsqu'il forme un ruban autour de la cuillère.

Servez chaud accompagné d'une salade verte et de saucisses grillées.

Gnocchis « maison » à la crème de parmesan



Nombre de personnes	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Préparation	1h	1h	1h30
Temps de cuisson	5 min	5 min	5 min
pommes de terre type binjje (pour purée)	630 g	750 g	900 g
farine	120 g	150 g	180 g
oeuf	1	1	2
jaune d'oeuf	1	1	2
oignons nouveaux (facultatif)	1	2	3
parmesan râpé	85 g	100 g	120 g
emmental râpé	40 g	50 g	60 g
crème	170 g	200 g	240 g
noix de muscade	1 pincée	2 pincées	3 pincées
ciboulette	8 brins	10 brins	12 brins
sel	3 pincées	4 pincées	5 pincées
poivre	3 pincées	4 pincées	5 pincées

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Dans un cuiseur vapeur, disposez les pommes de terre et laissez cuire 40 min. A défaut de cuiseur vapeur vous pouvez aussi les cuire dans de l'eau salée.

Une fois les pommes de terre cuites, mettez en marche votre robot muni du presse-purées (grille large) et placez-les dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les morceaux dans la goulotte et laissez tourner le robot.

Arrêtez le robot. Rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.

Versez la purée ainsi obtenue dans un saladier, ajoutez les oeufs, les oignons nouveaux émincés, le sel, le poivre et mélangez.

Petit à petit incorporez la farine en remuant continuellement à l'aide de la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Farinez vous les mains et prenez un peu de pâte, roulez-la afin d'obtenir un boudin de 2 cm d'épaisseur puis découpez-le en tronçons légèrement rectangulaires.

Faites rouler chaque gnocchi sur les dents d'une fourchette de façon à le strier.

Faites cuire les gnocchis par petites quantités dans de l'eau bouillante salée. Ils sont cuits quand ils remontent à la surface.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre à feu doux le parmesan dans la crème fraîche, en ajoutant 2 cuillères à soupe d'eau. Lorsque la sauce devient homogène, ajouter la noix de muscade, la ciboulette ciselée et assaisonnez selon votre convenance.

Dans des assiettes creuses, disposez les gnocchis, nappez-les de crème au parmesan et servez chaud.

Verrine pomme, poire au caramel et fromage blanc



Nombre de personnes	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Préparation	30 min	30 min	30 min
Temps de cuisson	15 min	15 min	20 min
pommes	3	4	5
poires	2	3	4
citrons	1	1½	2
beurre demi-sel	50 g	60 g	75 g
sucre semoule	40 g	50 g	60 g
fromage blanc	400 g	500 g	600 g

Epluchez et coupez grossièrement les pommes et les poires.

Pressez le citron, mélangez les fruits et le jus de citron dans un saladier.

Faites chauffer une casserole sur feu vif, ajoutez le sucre semoule et laissez cuire jusqu'à ce que le caramel ait une couleur noisette.

Ajoutez le beurre en mélangeant, puis les morceaux de fruit.

Laissez cuire à feu doux 15 min.

Une fois les fruits cuits, mettez en marche votre robot muni du presse-purées (grille large) et placez les fruits dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les fruits dans la goulotte et laissez tourner le robot.

Arrêtez le robot, rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.

Dressez les verrines en remplissant de 2/3 de compote et de 1/3 de fromage blanc.

Placez 1h au réfrigérateur avant de servir.



Compote abricot, pomme, banane

« façon crumble »



Nombre de personnes	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Préparation	20 min	20 min	20 min
Temps de cuisson	40-45 min	40-45 min	45-50 min
abricots	8	10	12
pommes	2	3	4
bananes	2	3	4
sachets de sucre vanillé	2	3	3½
sucre semoule	10 g	12 g	15 g
biscuits type Spéculos ou Petits Beurres	1 paquet	1 paquet ½	2 paquets
eau	100 ml	120 ml	150 ml

Epluchez et coupez grossièrement les pommes et les bananes, dénoyotez les abricots.

Dans une casserole, mettez les fruits avec le sucre semoule, l'eau et le sucre vanillé.

Laissez cuire 10 min à feu moyen.

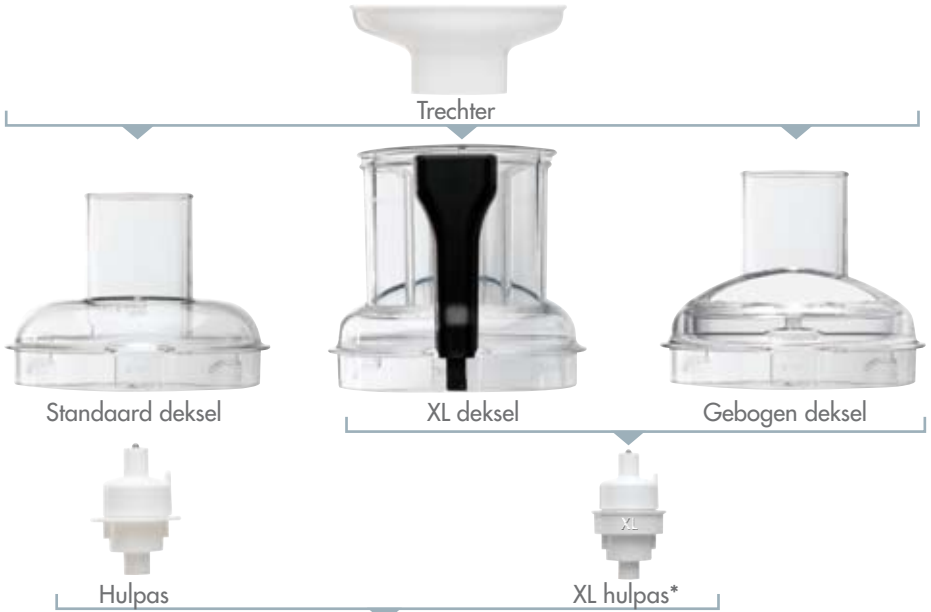
Dans la cuve munie du couteau métal, émiettez les biscuits à l'aide de la fonction « pulse », jusqu'à obtenir un résultat proche d'un crumble.

Une fois les fruits cuits, mettez en marche votre robot muni du presse-purées (grille large) et placez les fruits dans l'entonnoir. A l'aide de la spatule, guidez les fruits dans la goulotte et laissez tourner le robot.

Lorsque les fruits réduits en compote ne passent plus à travers le presse-purées, arrêtez le robot. Rabattez à l'aide de la spatule si nécessaire.

Dressez les verrines en remplissant de 2/3 de compote, et parsemez de biscuits pour obtenir une croûte de 1 à 2 cm.

Placez 1h au réfrigérateur avant de servir.



Deze kit is inclusief:



De midi kom mag hier niet gebruikt worden

* Gebruik voor de XL modellen de hulpas met XL erop

Verwijder de minikom en de midi-kom van uw keukenmachine.



Was de groenten of vruchten, snijd ze in stukken en kook ze voor.



Plaats de zeefkom op de centrale as.



Plaats er afhankelijk van het type groente of fruit de fijne zeef in.



Breng de schoep op zijn plaats en klik deze vast op de bodem van de zeefkom.



Breng de hulpas op zijn plaats. Let op, de hulpassen verschillen naargelang u een XL of niet-XL keukenmachine heeft (zie de beschrijving op blz. 13).



Plaats de deksel op de kom, verwijder de aandruwer en draai de kom totdat deze blokkeert. Zet de trechter op de invoerbuis.



Zet de machine aan en doe de voorbereide groenten of fruit met kleine hoeveelheden tegelijk in de trechter.



Gebruik indien nodig de spatel om de resterende groenten omlaag te duwen. Laat de machine draaien totdat alle ingrediënten verwerkt zijn en schakel haar vervolgens uit.

Laat de machine aan het eind van de bereiding nog enkele minuten draaien om er zeker van te zijn dat alle ingrediënten door de zeef gegaan zijn.



De zeefkom is van roestvrij staal en kan daarom heel heet worden. Gebruik pannenlappen of isolerende keukenhandschoenen om hem beet te pakken.

Koop bij voorkeur speciaal voor puree geschikte aardappelen.

De voorbereiding niet laten afkoelen alvorens te verwerken.



Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u uw apparaat schoonmaakt. Alle elementen zijn losneembaar, om het schoonmaken te vergemakkelijken. Was de losse onderdelen onmiddellijk na gebruik af in schoon water met afwasmiddel. Opgedroogde resten van groenten en fruit zijn moeilijker te verwijderen. Sommige voedingsmiddelen, zoals worteltjes, kleuren het plastic. Gebruik in plantaardige olie gedrenkt keukenpapier om deze verkleuring te vervagen.



1 Zeefkom: verwijder de hulpas. Schraap de kom met de spatel om zoveel mogelijk resten te verwijderen.



2 Zeef, schoep en hulpas: neem ze uit elkaar en gebruik een borsteltje om ze goed schoon te maken. De toebehoren gewoon in de vaatwasser wassen.

Om ernstige beschadiging van de kunststof onderdelen te voorkomen is het noodzakelijk om een aantal voorzorgsmaatregelen in acht te nemen:

- Vaatwasmachine: stel de laagste temperatuur in en schakel indien mogelijk de droogcyclus uit (meestal > 60°C).
- Handmatig afwassen: laat de onderdelen niet te lang in water met afwasmiddel weken.
- Schoonmaakmiddelen: controleer in de gebruiksvorschriften of deze geschikt zijn voor plastic artikelen.

TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

Moeilijkheid van het recept: heel eenvoudig - eenvoudig - ingewikkelder

Maten: tl = theelepel - el = eetlepel

De meeste recepten kunt u met behulp van de tabel gemakkelijk aanpassen naar gelang van het aantal personen en/of het apparaat dat u hebt.

De C3200 heeft namelijk een maximumcapaciteit voor 4 personen.

Aantal personen	4	6	8
Keukenmachine			
Compact 3200	•		
Cuisine Système 4200	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•



Zelfgemaakte aardappelpuree



Aantal personen	4	6	8
Type foodprocessor	3200	4200	5200
Vorbereiding	10 min	10 min	10 min
Bereidingstijd	40 min	40 min	40 min
kruimige aardappelen (type bintje)	900 g	1,1 kg	1,3 kg
nootmuskaat	1 mespuntje	2 mespuntjes	3 mespuntjes
boter	40 g	50 g	60 g
melk	170 ml	200 ml	240 ml

zout, peper

Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Kook ze in de stoomkoker 40 min. (tot ze gaar zijn).

Plaats de zeefkom (voorzien van de grove zeef) op uw keukenmachine, stel de machine in werking en voer via de trechter met kleine hoeveelheden tegelijk de aardappelen in. Laat de machine enkele minuten draaien.

Doe de puree over in een slakom, voeg de boter, melk en nootmuskaat toe en roer het geheel met de spatel door. Voeg naar smaak peper en zout toe. Eet smakelijk!

De puree met de melk en de boter niet te lang doorroeren, want daardoor kan ze taai worden.

Het type aardappels is heel belangrijk, let op dat u aardappels koopt die geschikt zijn voor puree.

Puree van aardappels en pastinaken



Aantal personen	4	6	8
Type foodprocessor	3200	4200	5200
Vorbereiding	10 min	10 min	10 min
Bereidingstijd	40 min	40 min	40 min
pastinaken of witte wortels	500 g	600 g	720 g
kruimige aardappels (type bintje)	400 g	480 g	580 g
melk	40-80 ml	50-100 ml	60-120 ml
knoflookteentjes	2	3	4
nootmuskaat	1 mespuntje	2 mespuntjes	3 mespuntjes
zout, peper			

Was en schil de aardappels en de pastinaken. Snijd de groenten met de 4 mm snijschijf van de foodprocessor in plakken.

Maak de knoflookteentjes schoon.

Kook de groenten 40 min. in uw stoomkoker of anders in een pan met water en wat zout. De groenten moet goed gaar zijn.

Stel uw foodprocessor voorzien van de zeefkom (met grove zeef) in werking en voer met kleine hoeveelheden tegelijk de groenten in. Laat de machine enkele minuten draaien. Gebruik indien nodig de spatel om de resterende groenten in de zeefkom omlaag te duwen.

Doe de puree over in een slakom en voeg melk toe (totdat de gewenste dikte is bereikt). Maak de puree op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Warm serveren.

Puree van «Provençaals geroosterde» groenten



Aantal personen	4	6	8
Type foodprocessor	3200	4200	5200
Vorbereiding	10 min	10 min	10 min
Bereidingstijd	45 min	45 min	45 min
butternut	450 g	600 g	650 g
bataten	450 g	600 g	650 g
knoflookteentjes	2	3	4
olijfolie	85 ml	100 ml	120 ml
zout	3 mespuntjes	4 mespuntjes	5 mespuntjes
versgemalen peper	2 slagen	3 slagen	4 slagen

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de bataten en schep de pitten uit de butternut.

Snijd de groenten in stukken van ongeveer 4 cm.

Schil de knoflookteentjes, verwijder de kiem en snijd ze in dunne schijfjes.

Leg de groenten en de knoflook in de braadslede van de oven, giet er rijkelijk olijfolie over en bestrooi met zout en peper.

Zet de braadslede in de oven en laat de groenten in 45 min. gaar worden.

Wanneer de groenten gaar zijn, stelt u de foodprocessor voorzien van de zeefkom (met de grove zeef) in werking en vult de trechter met de groenten. Duw met de spatel de stukken groenten met kleine hoeveelheden tegelijk in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien.

Wanneer er geen puree meer door de zeef komt, schakelt u de foodprocessor uit.

Duw de groenten indien nodig met de spatel omlaag.

Doe de puree over in een slakom en geef deze warm bij een visgerecht met saus.

Aligot



Aantal personen	4	6	8
Type foodprocessor	3200	4200	5200
Vorbereiding	30 min	30 min	30 min
Bereidingstijd	20-25 min	20-25 min	25-30 min
kruimige aardappels (type bintje)	830 g	1 kg	1,2 kg
verse Tomme kaas	330 g	400 g	480 g
knoflookteentjes	1	2	3
boter	60 g	75 g	90 g
room	85 ml	100 ml	120 ml
zout			
peper			

Volg het recept voor aardappelpuree (blz. 18).

Doe de puree over in een pan, voeg de boter, de fijngehakte (of gestampte) knoflook, zout en peper toe.

Verwarm de pan op matig hoog vuur.

Snijd de Tomme kaas in kleine stukjes en voeg deze met kleine hoeveelheden tegelijk toe aan de aardappelpuree onder voortdurend roeren met een houten pollepel. Roer net zolang tot de kaas helemaal gesmolten is. De aligot is klaar wanneer deze een dik lint vormt.

Warm serveren met een groene salade en gegrilde verse worst.

«Zelfgemaakte» gnocchi met Parmezaanroom

Aantal personen	4	6	8
Type foodprocessor	3200	4200	5200
Vorbereiding	1h	1h	1h30
Bereidingstijd	5 min	5 min	5 min
krumige aardappels (bintje)	630 g	750 g	900 g
meel	120 g	150 g	180 g
ei	1	1	2
eierdooier	1	1	2
lente-uitjes (facultatief)	1	2	3
geraspte parmezaanse kaas	85 g	100 g	120 g
geraspte emmentaler	40 g	50 g	60 g
crème fraîche	170 g	200 g	240 g
nootmuskaat	1 mespuntje	2 mespuntjes	3 mespuntjes
bieslook	8 sprietjes	10 sprietjes	12 sprietjes
zout	3 mespuntjes	4 mespuntjes	5 mespuntjes
peper	3 mespuntjes	4 mespuntjes	5 mespuntjes

Schil de aardappels en snijd ze in stukken.

Kook de aardappels in een stoomkoker in 40 minuten gaar. Hebt u geen stoomkoker dan kunt u ze ook in een pan met water en zout koken.

Wanneer de aardappels gaar zijn, stelt u de foodprocessor voorzien van de zeefkom (met de grove zeef) in werking en vult de trechter met de aardappels. Duw de stukken aardappel met de spatel in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien.

Wanneer er geen puree meer door de zeef komt, schakelt u de foodprocessor uit.

Duw de puree indien nodig met de spatel omlaag.

Doe de puree over in een slakom, voeg de eieren, de fijngesneden lente-uitjes, zout en peper toe en meng alles goed dooreen.

Voeg beetje bij beetje het meel toe onder voortdurend roeren met de spatel totdat u een homogeen deeg hebt.

Doe wat meel op uw handen, neem wat deeg en rol dit tot een 2 cm dikke rol. Snijd de rol in enigszins rechthoekige stukken.

Rol elke gnocchi over de tanden van een vork om er groeven in te maken.

Kook de gnocchi met kleine hoeveelheden tegelijk in kokend water met zout. Ze zijn gaar als ze aan het oppervlak komen.

Laat ondertussen in een pan op laag vuur de Parmezaanse kaas smelten in de crème fraîche, waaraan u 2 eetlepels water hebt toegevoegd. Wanneer de saus homogeen wordt, de nootmuskaat en gehakte bieslook toevoegen, en op smaak brengen met peper en zout.

De gnocchi over diepe borden verdelen, de Parmezaanroom erover scheppen en warm opdienen.



Appel, peer karamelcompôte met kwark



Aantal personen	4	6	8
Type foodprocessor	3200	4200	5200
Vorbereiding	30 min	30 min	30 min
Bereidingstijd	15 min	15 min	20 min
appels	3	4	5
peren	2	3	4
citroen	1	1½	2
gezouten boter	50 g	60 g	75 g
kristalsuiker	40 g	50 g	60 g
kwark	400 g	500 g	600 g

Schil de appels en peren en snijd ze in grove stukken.

Pers de citroen en meng het gesneden fruit in een slakom met het citroensap.

Verwarm een pan met dikke bodem op hoog vuur, voeg de kristalsuiker toe en laat dit smelten totdat de karamel een hazelnootbruine kleur heeft.

Voeg al roerend de boter toe, gevolgd door de stukken fruit.

Laat op laag vuur 15 minuten koken.

Wanneer het fruit gaar is, stelt u de foodprocessor voorzien van de zeefkom (met grove zeef) in werking en vult de trechter met het fruit. Duw het fruit met de spatel in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien. Wanneer er geen vruchtencompote meer door de zeef komt, schakelt u de machine uit. Duw het fruit indien nodig met de spatel omlaag.

Vul glazen voor 2/3 met compote en voor 1/3 met kwark.

Zet de glazen 1 uur in de koelkast voordat u ze opdiend.

Compôte van abrikozen, appel, banaan «in crumble stijl»



Aantal personen	4	6	8
Type foodprocessor	3200	4200	5200
Vorbereiding	20 min	20 min	20 min
Bereidingstijd	40-45 min	40-45 min	45-50 min
abrikozen	8	10	12
appels	2	3	4
bananen	2	3	4
zakjes vanillesuiker	2	3	3½
kristalsuiker	10 g	12 g	15 g
koekjes (speculaas of Petit Beurre kaakjes)	1 pak	1,5 pak	2 pakken
water	100 ml	120 ml	150 ml

Schil de appels en bananen en snijd ze in grove stukken, ontpit de abrikozen.

Doe het fruit in een pan met de kristalsuiker, het water en de vanillesuiker.

Laat op middelmatig vuur 10 minuten koken.

Verkrumel de koekjes in de kom voorzien van het metalen mes met behulp van de «pulse» functie totdat u een resultaat hebt dat dichtbij crumble komt.

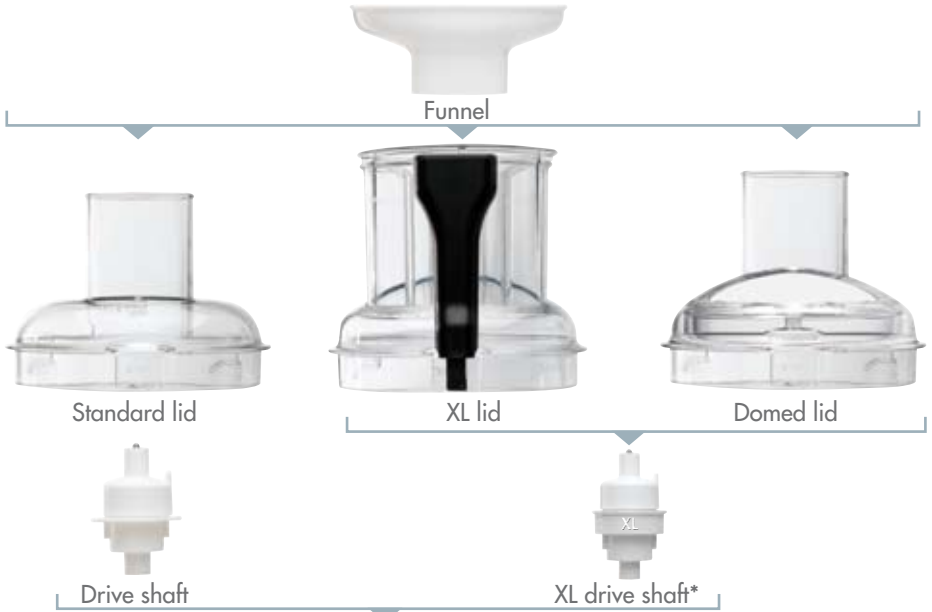
Wanneer het fruit gaar is, stelt u de foodprocessor voorzien van de zeefkom (met grove zeef) in werking en vult de trechter met het fruit. Duw het fruit met de spatel in de invoerbuis terwijl u de machine laat draaien.

Wanneer er geen vruchtencompote meer door de zeef komt, schakelt u de machine uit. Duw het fruit indien nodig met de spatel omlaag.

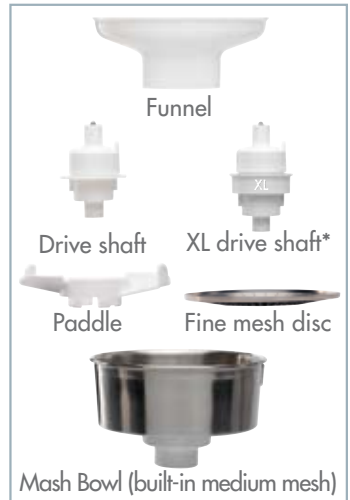
Vul glazen voor 2/3 met compote en strooi hierop een laag koekkrumels van 1 à 2 cm dik.

Zet de glazen 1 uur in de koelkast voordat u ze opdiend.

DESCRIPTION



This kit includes:



Don't use the Midi Bowl

*Use the drive shaft marked XL for the XL models and the domed lid

Remove the mini and midi bowls from your Magimix food processor



1

Prepare your fruits or vegetables.



2

Place the mash bowl on the centre shaft.



3

Insert the fine mesh disc, if necessary.



4

Slot the paddle onto the bottom of the mash bowl.



5

Attach the drive shaft. NB: please see p. 24 to ensure you are using the correct drive shaft.



6

7

Place the lid on the bowl, remove the pusher and turn the lid anti-clockwise until it locks into place. Attach the funnel to the feed tube.



8 Switch the appliance on, then add the fruits or vegetables a few pieces at a time.



9 Switch the machine off, remove the lid and use the spatula to push the remaining fruits or vegetables down, if necessary. Then replace the lid, switch on and leave the appliance running to allow the rest of the food to pass through. Then switch off. Do not put the spatula into the feed tube while the appliance is running.

When the funnel is empty, wait until all the mash has reached the bowl before switching the appliance off.



Please take note that as you are putting hot food into the mash bowl, the bowl itself can become very hot.
Please buy potatoes specific for mash.



Always switch off and unplug your appliance before cleaning it. All parts can be easily removed and cleaned using washing up liquid and a little water. To avoid the fruits or vegetables drying out, cleaning is recommended immediately after use. Some foods, such as carrots, may discolour the plastic. Rub with kitchen paper moistened with a few drops of vegetable oil to remove this staining.



Mash bowl: remove the drive shaft and remove the bulk of the residue using the spatula.



Mesh disc, paddle and drive shaft: remove and scrub clean with a washing-up brush. Place the parts in the dishwasher.

In order to avoid seriously damaging the removable parts, follow these instruction:

- Dishwasher: select the minimum temperature and avoid the drying cycle (generally > 60 °C).
- Washing by hand: avoid soaking parts too long in detergent.
- Detergents: check for compatibility with plastic items and follow the manufacturer's instructions.

HOW TO READ THE RECIPES

Recipe difficulty: very easy - easy - more sophisticated

Measures: tsp = teaspoon - tbsp = tablespoon

The table below indicates the number of servings by machine model. For example, the maximum capacity of the C3200 model is four servings.

Number of servings	4	6	8
Food processor			
C 3150 - C 3200 - C 3200 XL	•		
CS 4150 - CS 4200 - CS 4200 XL	•	•	
CS 5200 - CS 5200 XL	•	•	•

Homemade mashed potato



Serves	4	6	8
Model	3200	4200	5200
Preparation	10 min	10 min	10 min
Cooking	40 min	40 min	40 min
potatoes (King Edward or Désirée)	900 g	1,1 kg	1,3 kg
nutmeg	1 pinch	2 pinches	3 pinches
butter	40 g	50 g	60 g
milk	170 ml	200 ml	240 ml

salt & pepper

Peel the potatoes and cut into pieces. Boil or steam for 40 minutes or until they are soft.

Switch on your food processor, fitted with the mash bowl, do not add the fine mesh disc, and add the potatoes via the feed tube, a few pieces at a time.

Leave the food processor running for several minutes to ensure all the food has come through.

Transfer the mashed potato to a large bowl, add the butter, milk and nutmeg, and stir in gently using the spatula. Season to taste and serve hot.

To prevent the mashed potato from becoming rubbery, avoid stirring it with the milk and butter for too long.

To ensure you get the best results, we recommend you use King Edward or Desiree potatoes.

Mashed potato and parsnip



Serves	4	6	8
Model	3200	4200	5200
Preparation	10 min	10 min	10 min
Cooking	40 min	40 min	40 min
parsnips	500 g	600 g	720 g
potatoes (King Edward or Désirée)	400 g	480 g	580 g
milk	40-80 ml	50-100 ml	60-120 ml
garlic cloves	2	3	4
nutmeg	1 pinch	2 pinches	3 pinches
salt & pepper			

Wash and peel the potatoes and parsnips then cut them into slices using the 4mm slicing disc.

Prepare the garlic cloves and boil or steam the vegetables for 40 mins or until soft.

Switch on your food processor, fitted with the mash bowl and gradually feed the vegetables through the feed tube.

Leave the food processor running for several minutes to ensure all the food has come through.

When the vegetables stop coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining vegetable mash with the spatula. Re-attach the lid and switch the food processor back on. Transfer the mash to a large bowl and add the milk a little at a time to achieve the desired consistency, followed by the nutmeg, salt and pepper.

Serve hot.

Mediterranean roasted vegetable purée



Serves	4	6	8
Model	3200	4200	5200
Preparation	10 min	10 min	10 min
Cooking	45 min	45 min	45 min
butternut squash	450 g	600 g	650 g
sweet potatoes	450 g	600 g	650 g
garlic cloves	2	3	4
virgin olive oil	85 ml	100 ml	120 ml
salt	3 pinches	4 pinches	5 pinches
black pepper	2 pinches	3 pinches	4 pinches

Preheat your oven to 180 °C.

Prepare the vegetables by peeling the sweet potato and removing the skin and seeds from the butternut squash.

Cut the vegetables into 4cm pieces.

Peel the garlic cloves, discard the central shoots and cut into thin slices.

Arrange the vegetables, including the garlic, in a roasting tin, sprinkle generously with olive oil and season with salt and pepper.

Put the roasting tin in the oven and roast the vegetables for 45 min.

Switch on your food processor, fitted with the mash bowl and put some of the cooked vegetables in the funnel. Using the spatula, gradually guide the vegetables into the feed tube. When the vegetables stop coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining vegetables through using the spatula. Re-attach the lid and switch the food processor back on.

Transfer the mash to a large bowl and serve hot with a fish dish.

Aliquot (cheese and garlic mashed potato)



Serves	4	6	8
Model	3200	4200	5200
Preparation	30 min	30 min	30 min
Cooking	20-25 min	20-25 min	20-25 min
potatoes (King Edward or Désirée)	830 g	1 kg	1,2 kg
Tomme cheese	330 g	400 g	480 g
garlic cloves	1	2	3
butter	60 g	75 g	90 g
single cream	85 ml	100 ml	120 ml
salt & pepper			

Follow the recipe for mashed potato (p 28).

Transfer the mash to a pan, add the butter, the crushed or sliced garlic, and the salt and pepper.

Warm over a medium heat.

Grate the cheese using the 4mm grater disc and gradually add it to the mash, stirring constantly with a wooden spoon.

Keep stirring until all the cheese has melted.

Serve hot, with grilled sausages and a green salad.

Note: If you cannot find Tomme Cheese, you can substitute it for Cheddar or Lancashire.

Homemade gnocchis with parmesan cheese sauce



Serves	4	6	8
Model	3200	4200	5200
Preparation	1h	1h	1h30
Cooking	5 min	5 min	5 min
potatoes (King Edward or Désirée)	630 g	750 g	900 g
plain flour	120 g	150 g	180 g
egg	1	1	2
egg yolk	1	1	2
spring onions (optional)	1	2	3
Parmesan cheese	85 g	100 g	120 g
Emmenthal cheese	40 g	50 g	60 g
crème fraîche	170 g	200 g	240 g
nutmeg	1 pinch	2 pinches	3 pinches
chive leaves	8	10	12
salt	3 pinches	4 pinches	5 pinches
black pepper	3 pinches	4 pinches	5 pinches

Peel and dice the potatoes.

Boil or steam the vegetables for 40 mins or until soft.

Once the potatoes are cooked, switch on your food processor, fitted with the mash bowl and place the potatoes in the funnel. Using the spatula, guide the potatoes into the feed tube. When the vegetables stop coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining potatoes through using the spatula. Re-attach the lid and switch the food processor back on.

Transfer the mash to a large bowl and stir in the eggs, sliced onions, salt and pepper.

Gradually fold in the flour, stirring constantly with the spatula until the dough reaches a homogeneous consistency.

Flour your hands, take a small piece of the dough and roll it into a sausage 2 cm thick. Slice into rectangular pieces and prick using a fork.

Cook the gnocchi in boiling water in small batches.

Once they have risen to the surface, they are ready to be removed and eaten.

Meanwhile, melt the parmesan in a saucepan with the crème fraîche over a low heat and add 2 tablespoons of water.

Once the sauce is smooth, add the nutmeg, chives, and season to taste.

Arrange the gnocchi in soup plates, coat with the parmesan sauce and serve hot.



Caramel apple, pear and fromage frais serving glasses



Serves	4	6	8
Model	3200	4200	5200
Preparation	30 min	30 min	30 min
Cooking	15 min	15 min	20 min
apples	3	4	5
pears	2	3	4
lemon	1	1½	2
butter	50 g	60 g	75 g
caster sugar	40 g	50 g	60 g
fromage frais	400 g	500 g	600 g

Peel the apples and pears and cut into pieces.

Juice the lemon and combine with the fruit in a large bowl.

Warm a pan over a high heat, add the caster sugar and heat until the sugar is dissolved and is almost hazel in colour.

Stir in the butter and the fruit and simmer over a low heat for 15mins.

When the fruit is cooked, switch on your food processor, fitted with the mash bowl, and place the fruit in the funnel. Using the spatula, push the fruit into the feed tube. When the fruit stops coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining fruit down using the spatula. Re-attach the lid and switch the food processor back on.

Fill the serving glasses 2/3 full with fruit purée and 1/3 full with fromage frais.

Chill for one hour before serving.

Apricot, apple and banana crumble



Serves	4	6	8
Model	3200	4200	5200
Preparation	20 min	20 min	20 min
Cooking	40-45 min	40-45 min	45-50 min
apricots	8	10	12
apples	2	3	4
bananas	2	3	4
vanilla essence	2 tsp	3 tsp	3½ tsp
caster sugar	10 g	12 g	15 g
sweet oat or digestive biscuits	1 packet	1 ½ packet	2 packets
water	100 ml	120 ml	150 ml

Prepare the fruit by peeling and cutting the apples and bananas and remove the stones from the apricots.

Put the fruit in a pan with the caster sugar, water and vanilla essence and cook over a medium heat for 10 min.

Put the biscuits in the food processor bowl and using the main blade, pulse until they are reduced to crumbs.

Once the fruit is cooked, switch on your food processor, fitted with the mash bowl, place the fruit in the funnel. Using the spatula, guide the fruit into the feed tube. When the fruit stops coming through, switch the food processor off, remove the lid and push the remaining fruit through using the spatula. Re-attach the lid and switch the food processor back on.

Fill the serving glasses 2/3 full with the fruit purée and layer the biscuit crumbs on top to form a crust 1-2 cm thick.

Chill for one hour before serving.



magimix[®]

www.magimix.com