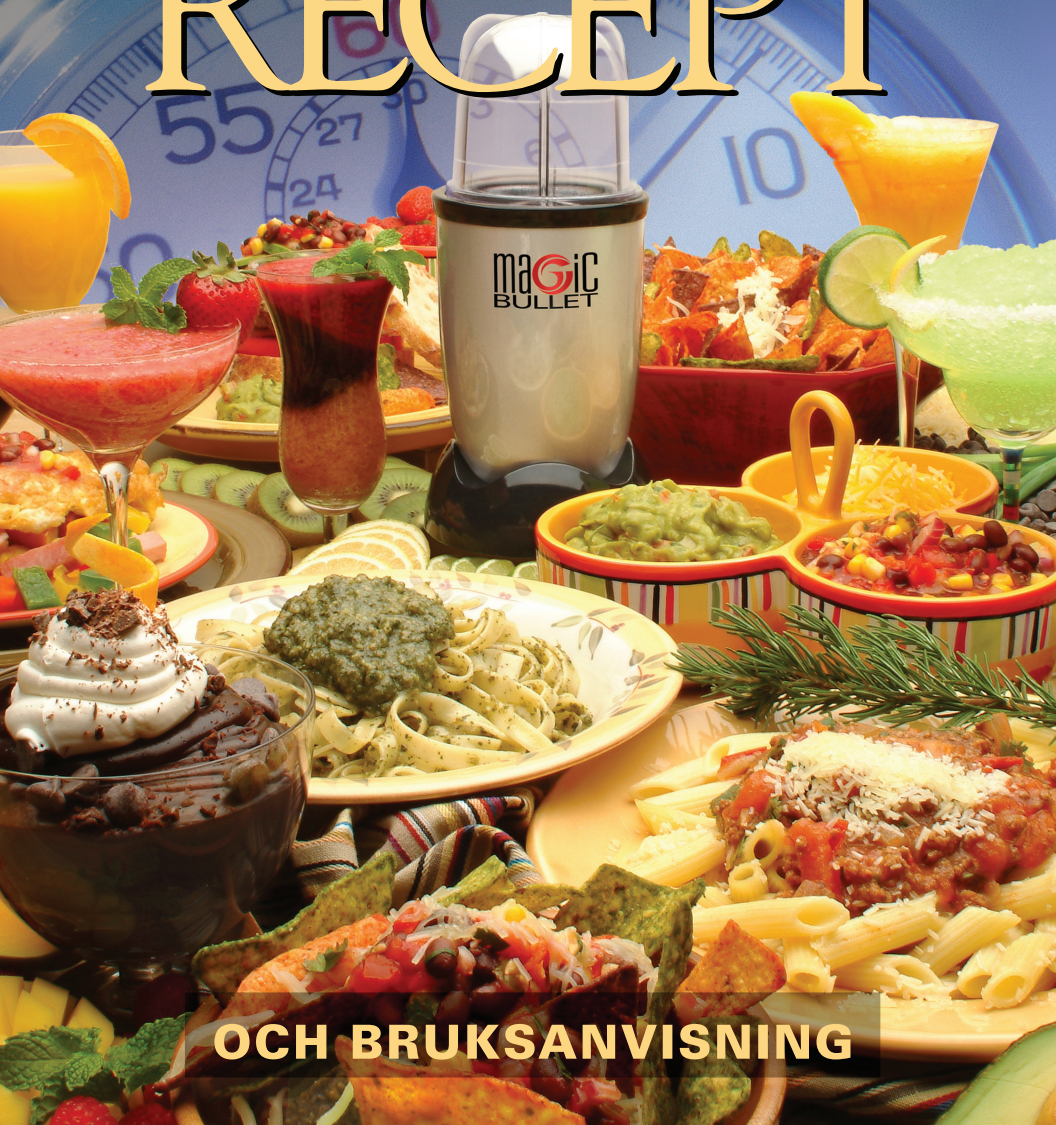


MAGIC BULLET

10 SEKUNDERS

RECEPT



OCH BRUKSANVISNING

maGiC
BULLET

TIOSEKUNDERSRECEPT
OCH
BRUKSANVISNING



För Säkerhets Skull



FÖR SÄKERHETS SKULL LÄS FÖRE ANVÄNDNING

- Läs hela bruksanvisningen innan du använder Magic Bullet.
- Sänk aldrig ned kabeln, stickproppen eller motorenheten i vatten eller annan vätska.
- Dra, vrid eller behandla inte nätkabeln ovarsamt.
- Undvik att komma i kontakt med rörliga delar.
- Stoppa aldrig ner händerna eller andra föremål i apparaten vid hackning eller mixning; detta medför risk för allvarlig person- eller maskinskada. Du kan använda en slickepott, men endast när apparaten inte är igång.
- Låt aldrig knivbladet rotera i mer än en (1) minut i taget eftersom detta kan orsaka bestående motorskada. Om motorn slutar fungera, bryt spänningen till motorenheten och låt svalna några timmar innan du använder apparaten igen. Magic Bullet har en inbyggd termobrytare som stänger av apparaten om den blir överhettad. När termobrytaren har svalnat återställs motorn.
- Använd aldrig elektriska apparater om kabeln eller kontakten är skadad, om apparaten inte fungerar som den ska eller om den har tappats eller skadats på annat sätt. Kontakta kundtjänst om apparaten behöver repareras eller bytas ut.
- Dra ut stickproppen ur eluttaget när du inte använder Magic Bullet, samt när du sätter dit eller tar bort delar/tillbehör samt före diskning/rengöring eller montering.
- Placera alltid Magic Bullet på en ren, plan, hård och torr yta vid användning av apparaten.
- Sätt alltid samman aktuellt knivblad och bägaren innan de monteras på motorenheten.
- Tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elstötar eller personskador.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned över kanten på bordet, diskbänken eller liknande.
- Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med heta ytor, t ex spisen.
- Lämna aldrig Magic Bullet oövervakad vid användning.

För Säkerhets Skull



- Noggrann övervakning krävs då elapparater används av eller i närheten av barn.
- För att undvika personskada – montera aldrig knivbladet på motor-enheten utan att någon av bågarna är på plats.
- Kontrollera att knivbladet har vridits fast helt på vald bågare eller mixerkannan innan du slår på apparaten.
- Använd inte Magic Bullet utomhus vid regn eller i fuktiga miljöer.
- Använd inte apparaten utomhus vid ostadig väderlek.
- Knivbladen är mycket vasst. Hantera varsamt.
- Försök aldrig att koppla förbi lockets säkerhets spärr.
- Försök aldrig ändra stickkontakten på något sätt.
- Kontrollera packningen för att säkerställa att den är korrekt monterad i aktuell knivbladsenhet före varje användningstillfälle.

SÄKERHETS FÖRESKRIFTER – MAGIC BULLET MIXER

- Mixerkannan får endast användas med locket på plats.
- När du mixar heta vätskor – ta bort det genomskinliga infällda locket i mitten av mixerlocket (som består av två delar).
- Säkerställ att mixerlocket sitter säkert på plats innan du använder apparaten.
- Lägg aldrig ner råvaror för hand i mixerkannan – använd alltid tryckkolven.



Säkerhetsföreskrifter - mikrovågsugn

- Ställ aldrig in bågaren i mikrovågsugnen med monterat knivblad eller heltäckande lock. Ta av knivbladet eller locket och sätt på shaker-/ånglocket.
- Vid användning av mikrovågsugn, se upp för het ånga, och använd en grillvante när du tar ut heta bågare eller kärl ur mikrovågsugnen.
- Partymuggarna får aldrig mikras.
- Följ noggrant de tillagningstider som anges i bruksanvisningen för mikrovågsugnen.
- Övertillagning av mat är inte att rekommendera. Kontrollera maten regelbundet när du tillagar den i mikrovågsugnen.
- Mikra aldrig hela ägg.
- Överhettade vätskor – vätskor såsom vatten, kaffe, te eller soppor kan hettas upp till temperaturer över kokpunkten utan att de förefaller att koka. Det är inte alltid det syns några bubblor från kokningen när använt kärl tas ut ur mikrovågsugnen.
En konsekvens av detta är att vätskan plötsligt kan koka över när kärlet förflyttas eller om ett köksredskap (t.ex. ett knivblad) placeras i den. Minimera risken för personskador:
 - Värm inte vätskor för länge. Värm upp i korta intervall och rör om ordentligt emellanåt för att säkerställa en jämn fördelning av värmen.
 - Använd aldrig kärl med heltäckande lock i mikrovågsugnen. Använd alltid shaker-/ånglocket.
 - Var mycket försiktig när du sänker ned en sked eller annat redskap i kärlet.
 - Mikra aldrig barnmat eller välling i Magic Bullet-bågarna, inte ens utan lock.
 - Tina aldrig frusna drycker i Magic Bullet-behållarna (framför allt inte kolsyrade drycker). Även om burken eller flaskan är öppnad kan tryck byggas upp. Detta kan resultera i att burken spricker, vilket i sin tur kan leda till skador.
 - Het mat och ånga kan förorsaka brännskador. Var försiktig när du tar av locket på Magic Bullet-bågarna, om du har mikrat mat eller dryck.
 - Använd alltid grytvante eller grytlapp när du hanterar heta kärl och undvik att exponera ansikte eller händer för utströmmande het ånga.



Innehållsförteckning

Välkommen	9
Symboler i texten	10

MAGIC BULLET

Din Magic Bullet

Detta medföljer	11
-----------------------	----

Mixningstekniker

Använda Magic Bullet	15
Välja rätt knivblad	16
Magic Bullet-tekniker	17
Pulsmixning	17
Skakning	18
Knackning	19

Grundtekniker

Hacka lök och vitlök	20
Smoothies	21
Isdrinkar	22
Mala kaffe	22
Blanda kaksmet och bröddeg	23
Hacka färska örter	24
Mala kryddeller	25
Riva ost	25
Mala kött	26
Vispa gräddor	26

Tillagning och förvaring

av matrester i Magic Bullet-behållarna

Förvaring av matrester i Magic Bullet-behållarna	27
--	----

Rengöra Magic Bullet

Rengöra tillbehören	28
Rengöra motorenheten	28

MAGIC BULLET MIXER

Montera Magic Bullet Mixer	30
----------------------------------	----

Använda Magic Bullet Mixer	30
----------------------------------	----

Innehållsförteckning

MAGIC BULLET-JUICEPRESS

Montera Magic Bullet Juicepress	31
Använda Magic Bullet Juicepress	31

Tiosekundersrecept	33
--------------------------	----

Partydippsåser

Sjusekunderssalsa	35
Himmelsk hummus	36
Fettfri hummus	37
Supersnabb böndippsås	37
Snabb guacamole	39

Aptitretare

Snabbfylld svamp	41
Nachos på en nanosekund	42
Välsmakande vitlöksbröd	43
Kanonsnabb kycklingquesadilla	43

Isdrinkar

Lättlagad frozen margarita	45
Lättlagad strawberry frozen margarita	45
Lättlagad watermelon frozen margarita	42
Lättlagad frozen margarita	47
Lättlagad frozen daiquiri	47
Strawberry daiquiri	48
Diva daiquiri	48
Purple haze	48
Derby daiquiri	48
Piña colada	48
Lättlagad frozen piña colada	48
A bullet to the head	49
Boulevard bellini	49
Mystic martini	50

Frukost

Pannkakor i expressfart	51
Blåbärspannkakor	52

Innehållsförteckning

Lätt-som-en-plätt-omelett.....	52
Enkel omelett.....	54
Traditionell omelett.....	54
Sexsekundersägggröra	55
Megasnabba muffins	56
Blåbärsmuffins	57
Bananmuffins med valnötter	58
Chocolate chip-muffins	59
Blåbärskaka	58
Banankaka med valnötter.....	58
Chocolate chip-kaka	59
Lättlagad färskoströra.....	60

Soppor och smörgåsar

Busenkel broccolisoppa.....	61
Sagolikt snabb sparrissoppa	62
Tomatsoppa i turbofart	63
Galet god gazpacho	64
Kycklingsallad på ett kick.....	65
Kycklingsallad med currysmak.....	66
Äggsallad i expressfart	67
Skinka med senapssting.....	68

Middag

Italiensk spaghettisås	69
Bolognese	70
Pasta alfredo	71
Festlig pesto	72
Makaroner och ostsås	73

Efterrätter

Cheesecake.....	74
Jordgubbscheesecake.....	74
Blåbärscheesecake	74
Körsbärscheesecake	74
Chokladmousse	75
Bussnabb bärsorbet	76
Sexsekundersmilkshake	76

Innehållsförteckning



Blåbärsmilkshake	77
Jordgubbsmilkshake	77
Lyxig chokladmilkshake	77
Mimi's Choklad- och mintmilkshake	77
Chokladdrageér i snön.....	77
Nordpolen - Mintig milkshake	77

Barnmat

Morotspuré.....	78
Kyckling och ris	78
Puré på rester	78

Kaffedrinkar

Café Mocha	79
Cappuccino	80
Isespresso	76
Iskaffe	82
Irish coffee	83

Smoothies

Jordgubbs- och banansmoothie	84
Smoothie med blochade bär.....	84
Proteinsmoothie med choklad och bär	85

Juicer

Färskpressad apelsinjuice	86
Färskpressad ananasjuice	87
Energicocktail	88

Cocktailparty på 7 minuter (med inköpslista).....	89
--	----

Receptregister

Kalorisnått.....	93
Vegetariskt	94
Barnvänligt.....	96

Receptfavoriter	98
------------------------------	----



Välkommen

Gratulerar till ditt köp av Magic Bullet, den lilla, mångsidiga hushållsmaskinen som fungerar som en dröm. Du har förmodligen redan konstaterat att Magic Bullet inte är en ordinär köksapparat. Det handlar i själva verket om ett helt nytt koncept när det gäller arbetsbesparande utrustning. Till skillnad från skrymmande mixrar och otympliga matberedare som de flesta av oss bara plockar fram ur köksskåpet för speciella recept och tillfällen, så är Magic Bullet så behändig, så mångsidig och lättanvänd att du sätter den i arbete VARJE dag (förmodligen flera gånger om dagen). Och bäst av allt; den sparar tid eftersom den klarar av nästan alla köksuppgifter på 10 sekunder eller mindre!

Skalning, hackning, blandning och mixning är omständliga och tidsödande moment i matlagningens process som lätt kan ta död på matlagningsglädjen, särskilt när man har ont om tid. Men med Magic Bullet kan du skala, hacka, blanda, mixa, vispa, mala och mycket annat på bara några sekunder, och snabbt tillaga läckraste tänkbara rätter. Du fixar allt från hackad lök och pressad vitlök till en lätt och krämig cheesecake på mindre än 10 sekunder! Och det är bara början. Magic Bullet-bägarna kan användas i mikrovågsugn vilket innebär att de faktiskt går att tillaga mat i. Efteråt sätter du bara på ett av Stay Fresh-locken klarar resterna flera dagars förvaring utan att förlorar sin fräschör. Visst låter det befriande att slippa knivar och skärbrädor, grytor och stekpannor som måste diskas, plastfolie och plastbunkar? Magic Bullet klarar allt. Och eftersom apparatens alla bägare, lock och knivblad kan diskas i diskmaskin är den biten också raskt avklarad. Det gör att du sparar ännu mer tid!

Magic Bullet är konstruerad för daglig användning, och har därför fått en så kompakt utformning att den utan problem ryms på köksbänken, just där du behöver den. Och endast till Magic Bullet medföljer de fantastiska tillbehören som förvandlar apparaten till Magic Bullet Mixer, en fullstor mixerkanne som är perfekt för att tillreda läckra drinkar åt ett större sällskap och Magic Bullet Juicepress, idealisk för att förvandla färsk frukt och grönsaker till läckra, näringsriktiga juicer som alla i familjen uppskattar.

Vi hoppas verkligen att du kommer att uppskatta din Magic Bullet lika mycket som vi gör. Vi är övertygade om att den snart kommer att bli din favorithjälpreda i köket, en som du kommer att använda varje dag!

Symboler som används i texten

I boken används några symboler som gör det lätt att hitta rätt typ av recept och knivtillbehör.



Använd fästet för det **dubbla bladet**



Använd fästet för det **enklabladet**



Kalorisnått



Vegetariskt



Barnvänligt



Innehåller alkohol



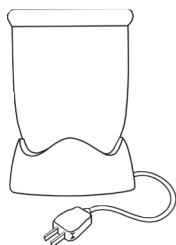
Lätt att ta med



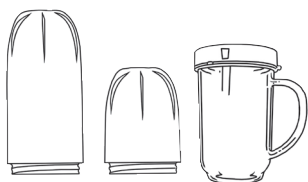
Obs!

**SPARA DENNA BRUKSANVISNING –
ENDAST FÖR HEMMABRUK**

Detta medföljer



Kraftfull motorenhet



**Stor behållare,
liten behållare,
partymuggar**



Dubbelblad

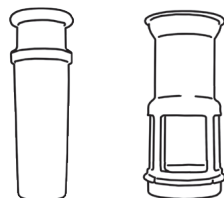


Enkelblad

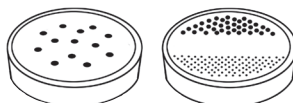


**Magic Bullet Mixer och
lock**

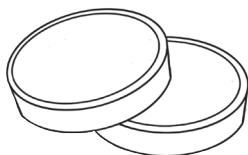
**Magic Bullet
Juicepress**



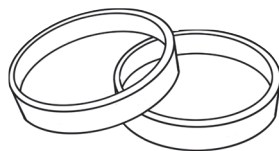
Tryckkolv Centrifug



Shaker-/ånglock



**Återförslutningsbara lock
för färskhållning**



**Praktiska
märkringar**



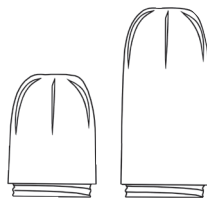
Innan Magic Bullet används första gången bör alla delar utom motorenheten diskas i varmt vatten. Skölj och låt torka.

Sätta ihop Magic Bullet



Steller behållare och liten behållare

Dessa bägare används för blandning, tillagning och förvaring av ingredienser. De kan diskas i diskmaskin (endast i den övre korgen) och användas i mikrovågsugn.



Fyra partymuggar med märkringar

Dessa **partymuggar** förvandlar din Magic Bullet till det ultimata partytillbehöret. Du kan blanda och servera isiga partydrinkar i en och samma bägare. Medföljer gör även tre färgade **märkringar** som döljer gängorna och gör det lätt att hålla reda på vems bägare som är vems.

*Partymuggarna är inte avsedda att användas i mikrovågsugn.

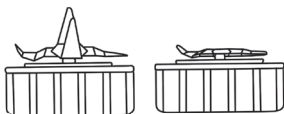
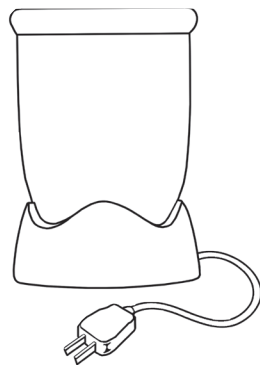


Motorenheten

Motorenheten är apparatens centrala del. Placera bara en av bägarna på den **kräftfulla motorenheten** och tryck ner den. Enklare kan det inte bli.



Varning! Sänk aldrig ned motorenheten i vatten, och dra alltid ur nätkabeln före rengöring.



Dubbelbladet respektive enkelbladet

Två knivblad medföljer Magic Bullet: ett **dubbelblad** för att hacka, riva och mixa ingredienser som lök, ost, kött och isdrinkar och ett **enkelblad** för att vispa grädde och mala hårda ingredienser som kaffeböner och kryddor. Båda knivbladen kan maskindiskas. I knivbladets sockel finns en plastpackning som gör att bägarna får en lufttät anslutning. Efter diskning av knivbladet ska du alltid kontrollera att packningen sitter kvar; hettan vid maskindiskningen kan medföra att den lossnar.

Sätta ihop Magic Bullet

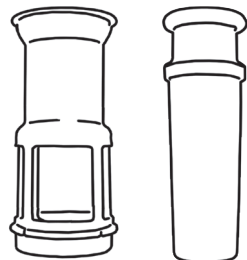


Magic Bullet Mixer och locket

Det fullställer **mixertillbehöret** är lika kraftfull och har samma kapacitet som en vanlig, dyr mixer, men till skillnad från sådana tar Magic Bullet-modellen inte större plats på diskbänken än en kaffemugg. Använd **Magic Bullet Mixer** närhelst du vill göra milkshake eller vispa pannkakssmet åt hela familjen. Eller för att göra läckra isdrinkar åt ett större festsällskap. Mixerlocket har ett infällt mindre lock som du kan öppna och tillsätta ingredienser utan kladd samtidigt som motorn är igång.

Magic Bullet Juicepress-sats

Dessa två delar, **centrifugen** och **tryckkollen**, förvandlar Magic Bullet till **Magic Bullet Juicepress** som klarar av att göra samma jobb som steller och dyra saftpressar ... men till skillnad från dessa kan **Magic Bullet Juicepress** rengöras på bara några sekunder! Alla delar kan maskindiskas!



Shaker-/ånglock

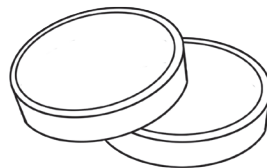
Magic Bullet levereras med två praktiska **shaker-/ånglock** som används för att ångkoka mat i mikrovågsugn och som **Shaker-/ånglocket** med stora hål används för grovmalda ingredienser, till exempel parmesanost, medan det andra locket är lämpligt för mer finmalda kryddor såsom kanel eller muskot.

Sätta ihop Magic Bullet



Återförslutningsbara lock för färskhållning

Med mångsidiga och kompakta Magic Bullet kan du förbereda, tillaga och förvara maten i ett och samma kärl. Varken plastfolie eller plastburkar behövs för att hålla matresterna fräscha.



Magic Bullet levereras med två **återförslutningsbara lock** som passar på både den **lilla behållaren** och **stora behållaren**, och på **partymuggarna** och som håller matresterna fräscha maximalt länge.

*Använd endast shaker-/ånglocken vis värmning av mat i mikrovågsugnen.

Kommentar:

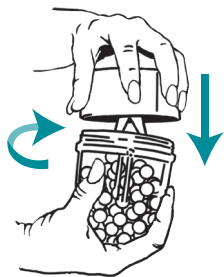
Den stora behållaren rymmer	6 dl
Den lilla behållaren rymmer	3 1/2 dl
Mixerkannan rymmer	1 1/2 l
Partymuggarna rymmer	5 dl

Använda Magic Bullet



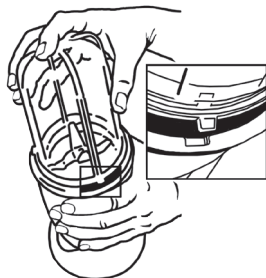
Så här använder du din Magic Bullet

Att använda Magic Bullet är hur enkelt som helst!

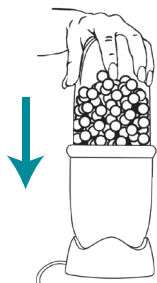


1. Lägg ingredienserna i den **lilla bägaren, stora bägare**, eller **partymuggarna**.

2. Vrid fast önskat **knivblad**, (**dubbelbladet eller enkelbladet**) tills det sluter helt tätt mot bägaren.

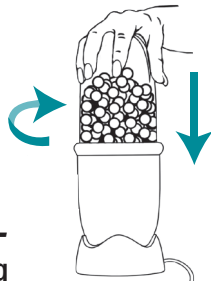


3. Se till att flikarna är i korrekt position, placera bägaren på **motorenheten** och tryck ned den så att motorn slås på.



Så här fungerar det: Apparaten är igång så länge du håller bägaren nedtryckt. Släpp upp bägaren när du vill stoppa motorn.

Låst läge: Om du behöver ha händerna fria trycker du ned bägaren och vrider den lätt medurs tills bägarens flikar är inskjutna under **motorenhetens** klack. I låst läge körs motorn kontinuerligt. Stäng av apparaten genom att vrida bägaren moturs så att den frigörs.



Obs! Stoppa aldrig ned händer eller redskap i närheten av knivbladet, och använd aldrig händer eller redskap för att trycka ned aktiveringsknapparna när apparaten är ansluten till eluttaget.



Obs! Om knivbladet slutar rotera i låst läge ska du omedelbart dra ur nätkabeln. Ibland, speciellt innan motorn har kommit upp i fullt varvtal, kan en hård ingrediens (t.ex. en morotsbit) fastna i knivbladet så att det slutar rotera. Om knivbladet slu-

Använda Magic Bullet



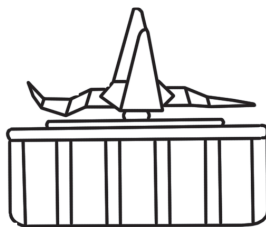
tar rotera måste du OMEDELBART DRA UR APPARATENS NÄTKABEL ur eluttaget. Ta bort bågaren med knivbladet och skaka om ingredienserna ordentligt tills knivbladet roterar fritt igen. Om knivbladet fortfarande sitter fast, ta bort det från apparaten och vrid runt det försiktigt (var varsam; det är vasst). När knivbladet roterar obehindrat vrider du fast det, ansluter apparaten och provar igen; nu bör det fungera utan problem.



Låt aldrig apparaten vara igång mer än en (1) minut i taget eftersom detta kan orsaka bestående motorskada. Om motorn slutar fungera, bryt spänningen till **motorenheten** och låt svalna några timmar innan du använder apparaten igen. Magic Bullet har en inbyggd termobrytare som stänger av apparaten om den blir överhettad. När termobrytaren har svalnat återställs motorn.

Välja rätt knivblad

Två knivblad medföljer Magic Bullet:



Dubbelbladet

Dubbelbladet används för att ...

Hacka — lök, vitlök och morötter, dipsåser såsom salsa, böndippsåser och gazpacho.

Mixning — krossa is till smoothies, isdrinkar och milkshake.

Blanda — smet till pannkakor, muffins och scones blandas till på några sekunder.

Riva — hårdost, mjukost och choklad rivs på bara några sekunder.

Mosa — hummus, soppor med råa ingredienser och barnmat mixas släta och krämiga på några sekunder.

Hylla is och fryst frukt — för glasstrutar, fruktsorbeter och andra läckerheter.

Mala kött — läckra kyckling- och skinksallader eller pastejer mals på bara några sekunder.

Mixningstekniker

Enkelblad

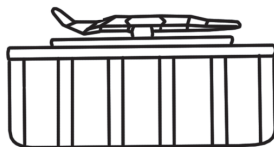
Det raka *enklabladet* används för att ...

Mala och hacka hårdare, separata ingredienser som:

kaffeböner
nötter
kanelstänger
torkad frukt

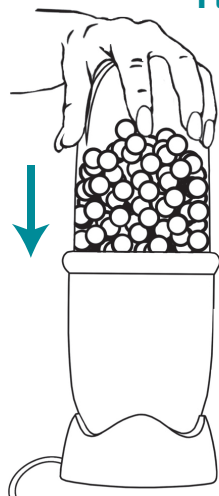
Eller för att vispa ingredienser som:

grädde
färskoströra
smör



Pulsmixning

Pulsmixning



Eftersom motorn i Magic Bullet är så kraftfull kan du lätt överbearbeta ingredienserna och förvandla dem till mos om du inte ser upp. Därför är **pulsmixning** lösningen när du vill göra matig salsa eller grovhackad lök. **Pulsmixning** är en teknik som tar lite tid att behärska, men när du väl har bemästrat den blir du snabbt ett proffs!

För att **pulsmixa** trycker du bara hastigt ned bågaren och släpper genast upp den igen. För ingredienser som behöver grovhackas krävs bara en snabb knackning på bågarens ovansida. Låt knivbladet stanna helt och knacka sedan igen tills konsistensen är sådan du vill ha den.

Använda Magic Bullet



HEMLIGHETEN: Tricket med lyckad **pulsmixning** är att se till att bågaren inte oavsiktligt hamnar i låst läge. Du undviker detta genom att trycka bågaren lätt moturs med din andra hand samtidigt som du **pulsmixar**.



Starta ... genom att hålla i bågarens nederdel och trycka bågaren lätt moturs så att den inte låses.

Därefter ... knackar du på bågarens ovansida med den andra handen och släpper sedan omgående. Gör om samma sak tills du har fått önskad konsistens.

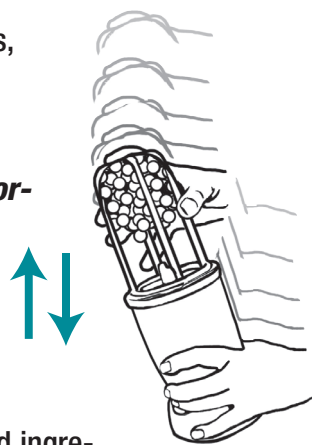
”Skak” tekniken

När man använder tjockare ingredienser, till exempel sådana som används i kycklingsallad (sid. 65) eller tomatsås (sid. 69), händer det att ingredienserna högst upp i bågaren inte sjunker ända ned till knivbladet därför att blandningen är så tjock. I sådana fall hjälper det att tillämpa **skaktekniken**.

”**Cocktailskakning**”: När du tillagar smoothies, dipsåser eller andra recept där du använder apparaten i låst läge behöver du bara...

I låst läge ... lyfta upp hela bågaren och **motor-enheten** och skaka den som en cocktailshaker.

Upprepa ... vid behov tills du får önskad konsistens.



”**Skaka och pulsa**”: När du behöver skaka ned ingredienser som du vill ha grovhackade, till exempel salsa eller kött till sallader, är skaka och pulstekniken praktiskt.

Använda Magic Bullet

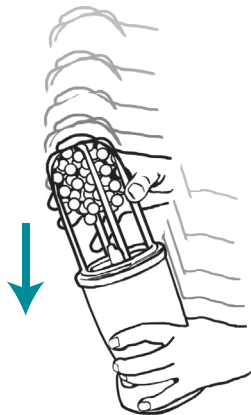


Börja med ... att trycka bågaren lätt moturs så att den inte låses.

Därefter ... skakar du Magic Bullet kraftigt nedåt en gång så att ingredienserna kastas ned mot knivbladet, och pulsmixar i skakningens slutfas.

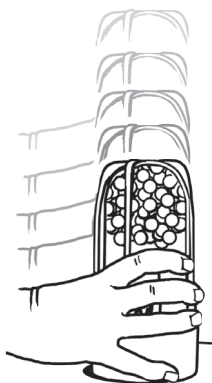
Upprepa ... tills du får önskad konsistens.

OBS! Motorn måste vara avstängd vid skakning.



”Knack” tekniken

Om du får problem med kletiga ingredienser som fastnar på bågarens väggar och inte bearbetas av knivbladet gör du så här:



Börja med ... att ta bort bågaren med knivbladet från motorenheten och knacka den mot bänkskivan så att ingredienserna ramlar ned till knivbladet.

Därefter ... sätter du tillbaka bågaren med knivbladet på motorenheten och fortsätter bearbetningen.

Grundtekniker

Hacka lök och vitlök



Med Magic Bullet krävs minimal ansträngning för att hacka lök och pressa vitlök. Nu slipper du tårar, stinkande händer, kniv och skärbräda... det tar bara några sekunder för att få hackad, pressad eller till och med mosad lök och vitlök.

Börja med ... att förbereda löken eller vitlöken genom att avlägsna skalet och eventuellt skära den i mindre bitar som ryms i Magic Bullet-bägaren.

Tillsätt ... löken eller lökbitarna i den lilla bägaren och vrid fast dubbla bladet.

Därefter ... pulsmixar du hastigt några gånger. Kom ihåg att trycka lite moturs på bägaren för att förhindra att den låses (se Pulsmixning på sid. 17). Med den andra handen knackar du snabbt på bägarens ovansida. Släpp upp bägaren så snart du hör motorn starta. Om du vill ha grovhackad lök eller vitlök behöver du bara pulsmixa några få gånger. Om du vill ha purékonsistens pulsmixar du fem–sex gånger. Om du vill ha en slät puré fortsätter du pulsmixa, eller låser bägaren (se sid. 16), tills purén får en slät, tunn konsistens.



När du hackar lök eller vitlök är tekniken med knackning (sid. 19) ofta effektiv.

Smoothies



Magic Bullet är det perfekta redskapet när du vill göra välsmakande, mättande och svalkande smoothies och proteindrinkar. Bäst av allt är att du kan använda en och samma bågare för både mixning och servering. Bågaren tål dessutom maskindisk vilket underlättar ytterligare. Dessutom klarar Magic Bullet att krossa is.

Börja med ... att hälla i alla ingredienser i den stora bågaren eller partymuggen och vrida fast dubbelbladet. (Se recept på sid. 84.)

Därefter ... placerar du bågaren på motorenheten, trycker den nedåt och vrider den medurs tills bågarens flikar är inskjutna under motorenhetens klack och motorn körs kontinuerligt (låst läge).

Mixa ... tills du får en slät konsistens. Hur tjockflytande drinken blir beror på vilka ingredienser du använder. Normalt så hör du när drinken är färdigmixad. När all is är krossad upphör det malande ljudet och bara ett surrande ljud hörs.



Om smoothien är så tjock att isen eller frukten inte når ned till knivbladet fyller du på mer vätska och mixar en stund till.



Experimentera med olika ingredienser. Tillsätt frukt, juice, yoghurt eller andra ingredienser som du har hemma för tillfället i bågaren. Mixa bara allt snabbt så är smoothien klar! Använd fantasin och experimentera med olika ingredienser.

Så förbättrar du prestandan på din Magic Bullet:

Använd antingen partybägarna eller mixerkannan när du krossar is. Fyll inte kärlet med mer än en tredjedel is. Använd läget för pulsmixning och inte det låsta läget. Om is fastnar under dubbla bladet, lyft behållaren från motorenheten, skaka om behållaren och fortsätt sedan mixa.

Grundtekniker

Isdrinkar



När du är sugen på en svalkande isdrink är Magic Bullet den perfekta drinkmaskinen! Eftersom drinkar går så snabbt och lätt att blanda till kan du njuta av din isiga favoritdrink när som helst. Dessutom kan du blanda drinkarna direkt i partybägarna, skruva fast täckringarna i olika färger så vet alla vems drink som är vems. Aldrig har det varit så lätt att servera drinkar på partyt – eller så kul!

Tillsätt ... först is i partybägaren (eller den stora bägaren).

Därfter ... tillsätter du dina favoritingredienser (se några av våra favoriter på sid. 45) och vrider fast dubbelbladet

Därfter ... placerar du bägaren på motorenheten trycker ned och vrider bägaren till låst läge och mixar sedan slätt.

Var ansvarsfull ... Vi vill naturligtvis inget hellre än att du ska njuta och trivas, men gör det på ett ansvarsfullt sätt. Bilkörning och alkohol hör inte ihop, så ta det försiktigt med alkoholen.



Om drinken är så tjock att isen eller frukten inte når ned till knivbladet fyller du på mer vätska och mixar en stund till.

Mala kaffe



Finns det något bättre än en rykande het kopp kaffe gjord på nymalda bönor? Tyvärr är de flesta kaffekvarnar inte särskilt behändiga och det blir lätt kaffespill på diskbänken. Äntligen – med Magic Bullet är det lätt som en plätt att mala kaffebönor eftersom du vrider loss knivbladet ovanifrån och kaffet ligger i botten av bägaren. Det innebär att du slipper tjaftet med att vända på bägaren för att få ut kaffet som krävs vid användning av vanliga kaffekvarnar. Dessutom kan alla Magic Bullets delar maskindiskas vilket innebär att du lätt

Grundtekniker

kan diska bort smaken från smaksatta kaffesorter. Ditt franskrostade kaffe kommer aldrig ha en bismak av kaffe med vaniljsmak!

Börja med ... först kaffeböner i den **lilla bågaren** och vrid fast **det enkla bladet**.

Tillsätt ... därefter bågaren på **motorenheten**.

Nu ... pulsmixar du några gånger eller mixar i **låst läge** tills bönorna har malts till önskad grovlek.

Tänk på ... ju mer finmalet, desto starkare kaffe. Om du vill ha ett svagare kaffe avbryter du **pulsmixningen** när bönorna har fått konsistensen av grovkornig sand. Om du känner för en espressoliknande kaffeupplevelse maler du bönorna till ett fint pulver.



Se sid. 79 för några av våra kaffefavoriter.

Blanda smetar och degar



Nu kan du äntligen göra bakverk och baka bröd utan sedvanligt rörande, vispande och hackande! Med Magic Bullet går tillredning och disk lätt som en plätt. Pannkakor, muffins, bröd och liknande går snabbt som blixten att göra – och blir luftigare än någonsin! Vi börjar med att snabbt laga till en grundsmet som vi sedan förhöjer smaken på genom att tillsätta smaksättningar som nötter, kanel eller äpple. Den går så snabbt att mixa till att alla kan få sin egen favorittillsats.

Tillsätt ... först ingredienserna till grundsmeten i Magic Bullets **stora bågare**, eller **mixerkannen**, beroende på hur stor sats du gör.

Därefter ... mixar du smeten slätt.

De tillsatta smaksättningarna ... mixas enkelt till minsta möjliga bitar. Det är perfekt smakmässigt sett, men ibland kanske du

Grundtekniker

föredrar större och matigare bitar. Om du t.ex. vill göra blåbärsmuffins rekommenderar vi att du tillsätter hälften av blåbären i smeten som ska mixas, och den andra hälften efter mixningen. Ta loss knivbladet, tillsätt de hela blåbären, vrid fast knivbladet igen och skaka några gånger, ungefär som när du skakar en cocktailshaker. På så sätt får du en fantastisk blåbärssmak av de mixade blåbären, och läckra hela blåbär i hela muffinsen vilket ger en underbar konsistens. Du kan använda samma metod med en mängd olika ingredienser, såsom nötter, russin och chokladbitar.

Finhacka örtekryddor



Nu kan du utan att anstränga dig njuta av läckert aromatiska smaken av färska örtekryddor utan att tillbringa en evighet vid skärbrädan. På bara några sekunder får du vilken rätt som helst att smaka som gourmetmat.

Tillsätt ... först flera kvistar av önskad örtekrydda i den ***lilla bägaren***.

Därefter ... vrider du fast ***det dubbla bladet*** och **pulsmixar** hastigt några gånger. Kom ihåg att trycka lite moturs på bägaren för att förhindra att den låses (se Pulsmixning på sidan 17).



Lite färsk dill, persilja, gräslök eller basilika strödd över soppor, potatismos, sallader – ja, de flesta rätter egentligen – ser inte bara vackert utan förhöjer smaken och piffar upp rätten på ett sätt som imponerar stort på gästerna.

Grundtekniker

Mala kryddor



Nu är det lätt att sätta lite extra krydda på tillvaron – använd bara Magic Bullet. Ingen förmalen krydda kan mäta sig med den nymalda varianten – du anar inte vad du har missat om du inte har provat detta förut. På några sekunder kan du få pannkakor med nymalen kanel eller äggtoddy med en nya färsk och pikant muskot. Och tack vare de geniala **shakerlocken** kan du servera kryddan direkt ur bågaren. Bon appetit!

Tillsätt ... först önskad krydda i den **lilla bågaren**.

Därefter ... vrider du fast **det enkla bladet** och maler tills kryddan har fått önskad konsistens (helst inte för finkornig).

Därefter ... vrider du fast **shaker-/ånglocket** med de två uppställningarna av små hål och kryddar så mycket du vill ha.



Tips

Aromsmör. Blanda till ett aromsmör – utan ansträngning kan du lätt få gästerna att tro att du är värsta proffskocken. Tillsätt bara gräslök, vitlök, honung, senapsfrön - allt du känner för till smör som har fått stå framme och bli lite mjukare. Blanda aromsmöret i den **lilla bågaren** med hjälp av **det enkla bladet**. Du skapar ett aromsmör som serverat till vanligt bröd garanterar en femstjärnig upplevelse. Tillsätt en klick till fisk, kyckling eller soppan ...gott och läckert!

Riva ost



Att riva ost är normalt kladdigt och tidsödande, och färdigriven ost är ofta dyr. Med Magic Bullet kan du utan möda riva ost på kortare tid än det normalt tar att plocka fram rivjärnet. Du kan också vrida fast det praktiska **shaker-/ånglocket** på Magic Bullet-bågaren och förvandla den till en ostströare!

Grundtekniker

Tillsätt ... först önskad ost i den **lilla bägaren**.

Därefter ... vrider du fast det dubbla bladet **dubbla bladet** och river osten till en önskad konsistens.

Sedan ... vrider du fast **Shaker-/ånglocket** med de stora hålen.

Mala kött



Hittills har det krävts både specialutrustning och mycket besvär för att mala kött. Med Magic Bullet kan du mala köttfärs till läckra hamburgare, köttsåser och pastejor direkt i Magic Bullet-bägaren – på bara 10 sekunder.

Börja med ... att tillsätt i köttet i den **stora bägaren** och vrida fast det **dubbla bladet**.

Därefter ... pulsmixar du (se sid. 17) tills färsen får önskad konsistens. Eftersom kött är mycket kompakt kan du behöva använda tekniken med knackning (se sid. 19) för att alla bitar ska malas ordentligt.



Skinka med senapssting. Se receptet på skinka med senapssting på sid. 68 för ett läckert recept där du mal kött.

Vispgrädde



För att vispa grädde så den blir läckert luftig brukar det krävas en skål, en visp och en massa armstyrka. Tack vare Magic Bullet har det aldrig varit enklare eller gått snabbare att vispa stora mängde fluffig vispgrädde.

Häll ... först ner vispgrädde i den **lilla bägaren**.

Därefter ... vrider du fast **enklabladet** och vispar grädden pösigt. Du hör när den är klar eftersom motorljudet ändras till ett brummande ljud.



Titta i avsnittet om kaffedrinkar på sid. 79 för läckra kaffercept där vispgrädde ingår alternativt kan du titta i avsnittet om efterrätter på sid. 74.

Tillagning och förvaring av mat



Tillagning i Magic Bullet-bägarna

Till skillnad från konventionella mixrar och matberedare har Magic Bullet mer att tillföra efter slutförd mixning. Du kan nämligen använda den även för tillagning av maten! Ta bara bort knivbladet, vrid fast ett Shaker-/ånglocket och ställ in bägaren i mikrovågsugnen. Efter några sekunder har du en ångande het soppa, en fyllig och mättande pastasås eller läcker smält ost som passar perfekt till tortilla eller grönsaker, utan att behöva smutsa ned mer disk eller diska kastruller och grytor!

Börja med ... att mixa eller pulsmixa ingredienserna.

Därefter ... tar du bort knivbladet, vrider fast Shaker/Steamer top (knivbladet får inte placeras i mikrovågsugnen) och ställer in bägaren i mikrovågsugnen.

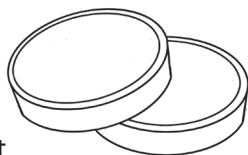
Tillaga maten ... när den är klar tar du ut bägaren (använd grillvante) och serverar.



Obs! Det allra viktigaste att komma ihåg vid användning av bägarna i mikrovågsugn! Ta bort knivbladet! Knivbladen är av metall, och metall är något som definitivt inte får placeras i en mikrovågsugn. Använd aldrig lufttäta lock i mikrovågsugnen, utan endast shaker-/ånglocken. Kom också ihåg att bägarens innehåll är hett; använd därför alltid en grillvante.

Förvaring av matrester i Magic Bullet-behållarna

Vi förstår att din tid är värdefull, och har därför utvecklat Stay Fresh-locken som vrids fast direkt på Magic Bullet-bägaren. Det betyder att du kan förbereda, tillaga och förvara maten i ett och samma kärl! Ingen onödig disk, ingen plastfolie eller plastbunkar att hantera. Sätt bara på Stay Fresh-locket och ställ in bägaren i kylskåpet. Du kan till och med transportera med dig maten till jobbet eller skolan i bägaren så länge locket sitter på. Värm sedan maten i mikrovågsugnen – i ett och samma kärl!



Enkel rengöring

Rengöra Magic Bullet

Ingen gillar rengöring och disk; det är ytterligare en anledning till varför Magic Bullet är ett så fantastiskt redskap. Du kan förbereda och tillaga färsk, hemgjord köttfärssås från grunden i en och samma bägare! Tänk dig läckra, rykande varma pastasåser, salsor, soppor m.m., alla tillagade utan skärbrädor, kastruller eller stekpannor. Allt du behöver ställa in i diskmaskinen efteråt är en bägare och ett knivblad. Det kan inte bli mycket enklare.



Dra alltid ur nätkabeln vid rengöring och montering.

Diska Magic Bullet-tillbehören

Det är extremt enkelt... ställ bara in alla delarna (utom **motorenheten**) högst upp i diskmaskinen, eller handdiska och skölj.



Kontrollera alltid att packningarna är på plats efter diskning. Hettan från maskindiskningen kan medföra att de lossnar.



Envis smuts. Om några ingredienser har råkat torka fast eller om du har smält ost i en bägare kan du underlätta disken avsevärt genom att fylla bägaren med vatten och några droppar diskmedel och värma den i mikrovågsugnen en minut. Det gör att ingrodd smuts lossnar; några tag med diskborsten är sedan allt som behövs.

Rengöra motorenheten

Motorenheten blir oftast inte smutsig. Men om du glömmer att vrida fast knivbladet ordentligt på bägaren kan vätska läcka ut i motorenheten och på aktiveringsknapparna. Så här rengör du den:

Enkel rengöring

Innan du börjar ... dra alltid ur nätkabeln till **motorenheten!**

Därefter ... rengör du **motorenhetens** in- och utsida med en fuktig trasa.

Ibland blir motorenheten så smutsig ... att de små vita aktiveringsknapparna blir kladdiga. Detta kan medföra att motorn fortsätter att gå även efter det att du har lossat bägaren. Om detta skulle inträffa, **DRA FÖRST UR NÄTKABELN** till **motorenheten**.

Därefter ... när strömmen är bruten, torkar du rent området runt aktiveringsknapparna med en fuktig trasa samtidigt som du drar knapparna uppåt och nedåt tills de rör sig obehindrat igen.



SÄNK ALDRIG NED MOTORENHETEN I VATTEN OCH RENGÖR DEN HELLER ALDRIG I EN DISKMASKIN.



Stoppa aldrig ned händer eller redskap i närheten av knivbladet, och använd aldrig händer eller redskap för att trycka ned aktiveringsknapparna när apparaten är ansluten till eluttaget.

Magic Bullet mixerkannan

När det är dags att tillreda en stor sats av t.ex. pannkakssmet, milkshake eller isdrinkar är Magic Bullet mixerkannan lika kraftfull och har samma kapacitet som en vanlig dyr mixer, men tar inte på långt när upp lika mycket bänkyta. **Mixerlocket** har två hål för upphällning, ett med sil och ett utan, samt ett infällt mindre lock i mitten. Detta kan du ta ur för att tillsätta ingredienser samtidigt som du mixer. Dessutom kan allt maskindiskas (endast i övre korgen), vilket gör att disken går snabbt och enkelt.

Sätta ihop Magic Bullet Mixer



Vrid bara ... fast **dubbelbladet** i botten av mixerkannan.

Därefter ... mixerkannan på motorenheten.

Använda Magic Bullet Mixer

Magic Bullet Mixer är precis som en vanlig mixer, bara utan alla förvirrande knappar.



Ställ ... bara den hopmonterade **mixerkannan** på **motorenheten**.

Tryck ... sedan **mixerkannan** nedåt och vrid den försiktigt medsols tills flikarna är inskjutna under **motorenhetens** klack (**låst läge**).

Sätt ... på **mixerlocket** och mixa.



Låt aldrig apparaten vara igång mer än en (1) minut i taget eftersom detta kan orsaka bestående motorskada. Om motorn slutar fungera, bryt spänningen till **motorenheten** och låt svalna några timmar innan du använder apparaten igen. Magic Bullet har en inbyggd termobrytare som stänger av apparaten om den blir överhettad. När termobrytaren har svalnat återställs motorn.

Magic Bullet Juicepress



Nu kan du göra färskpressad juice varje morgon, hemma, utan tillsats av socker vilket ofta finns i köpt juice. Du slipper dessutom allt stök och bök som ofta följer med vanliga saftpressar. Med **Magic Bullet Juicepress**, går det fort och enkelt att göra näringsriktiga färskpressade juicer på apelsin och ananas och även energidrycker.

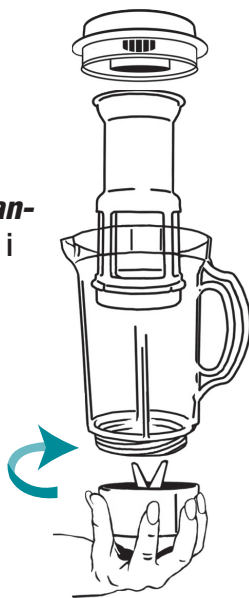
Sätta ihop Magic Bullet Juicepress

Vrid ... först fast **dubbelbladet** i botten av **mixerkannan**.

Placera ... sedan centrifugsatsen i mitten av **mixerkannan** samtidigt som du ser till att de tre spåren hamnar i linje med de tre räfflorna inuti **mixerkannan**.

Sätt ... därefter på locket på **mixerkannan** och se till att önskat hål (med/utan sil) hamnar framför pipen. Kontrollera att locket är spärrat på plats eftersom det håller **centrifugsatsen** på plats.

Ställ ... sedan **mixerkannan** på **motorenheten**.



Använda Magic Bullet Juicepress

Innan du börjar ... välj önskade juiceingredienser, se till att de har rätt storlek för att gå ner i **centrifugsatsen** och lägg dem inom bekvämt räckhåll från **Magic Bullet Juicer**.

När du är klar att börja pressa juice ... ta ut mittlocket ur **mixerkannan**, sätt den hopmonterade **Magic Bullet Juicer** på **motorenheten**, tryck den nedåt och vrid mixerkannan medsols tills den körs i det beröringsfria **låsta läget**. **För att undvika att knivbladen kilas fast, vilket kan leda till allvarlig motorskada, se till att motorn körs INNAN du matar i några juiceingredienser i apparaten.**

Magic Bullet Juicepress



Fyll ... därefter på juiceingredienserna genom hålet mitt i mixerlocket, ner i **centrifugsatsen**.

Pressa ner ingredienserna ... mot knivbladet med hjälp av **tryckkolven**. Juicen samlas i kannan, runt **centrifugsatsen**.

Häll ... sedan upp juicen direkt i ett glas, utan att plocka ur eller flytta på **centrifugsatsen**. Tänk på att juicen finns utanför i kannan medan fruktköttet ligger kvar inuti **centrifugsatsen**. Se till att juicen inte blandas med fruktköttet genom att hälla upp juicen försiktigt.

Obs!



Om knivbladet slutar rotera i låst läge ska du omedelbart dra ur nätkabeln. Ibland, speciellt innan motorn har kommit

upp i fullt varvtal, kan en hård ingrediens (t.ex. en morotsbit) fastna i knivbladet. Om bladet slutar rotera, måste du **OMEDELBART DRA UR NÄTKABLEN** och avlägsna det som hindrar knivbladet från att rotera innan du fortsätter använda apparaten. Om du kör apparaten trots att knivbladen inte kan rotera kan motorn förstöras.



Låt aldrig apparaten vara igång mer än en (1) minut eftersom detta kan orsaka bestående motorskada. Om du vill ha mer juice efter 60 sekunders användning, stänger du av apparaten i några sekunder och fortsätter sedan i ytterligare en (1) minut. Om du överhettar motorn och den slutar fungera, bryt spänningen till **motorenheten** och låt svalna några timmar innan du använder apparaten igen.



Tiosekundersrecept

Vi har haft det stora nöjet att personligen testa alla recept i denna kokbok. Av de tusentals läckerheter som kan tillredas med Magic Bullet har vi valt ut ett antal favoritrecept av typen "10 sekunder eller mindre" som vi vill dela med oss av. Vi har lagt till våra kommentarer, serveringsförslag och tips för att recepten ska bli så lyckade och spännande som möjligt.

Det utmärkande med Magic Bullet är att du kan skapa läckra rätter, drinkar och mellanmål på bara tio sekunder eller mindre kombinerat med ett minimalt behov av disk och rengöring efteråt. Under arbetet med att skapa och välja ut recept upptäckte vi att vissa ingredienser gjorde recepten ännu enklare, snabbare och snitsigare. Här är några av dem:

Pärllök

Pärllök är små smakrika lökar som har en diameter på ca 2 1/2–4 cm. Den finns att hitta i grönsaksdisken på de flesta välsorterade livsmedelsbutiker. De lämpar sig perfekt för användning med Magic Bullet genom att de kan mixas hela när de väl har skalats. Ingen skärbräda eller kniv behövs – lägg bara ner dem i Magic Bullet-bägaren och mixa. En pärlök motsvarar ca 3/4 dl lök.

Skalade vitlöksklyftor på burk

Något geni fick snilleblixten att skala vitlöksklyftor och sälja dem på burk. Denna produkt kan du hitta i de flesta välsorterade livsmedelsbutiker. När ett recept kräver en eller två vitlöksklyftor tillsätter du dem bara direkt från burken. Samma fantastiska smak, men utan ansträngning; enklare kan det knappast bli!

Körsbärstomater

Körsbärstomater är inte bara storleksmässigt perfekta för att läggas i direkt i bägaren; de är dessutom synnerligen smakrika. Våra recept baseras på körsbärstomater som är ca 2 1/2 cm i diameter. I genomsnitt motsvarar ca 4–6 körsbärstomater 3/4 dl tomat.

Dippsåser

Varför lägga en massa pengar på att köpa slätstrukna dippsåser i butiken när du kan göra egna läckra dippsåser på mindre än 10 sekunder, för en bråkdel av kostnaden? Vi har valt ut ett antal dippsåser som smakar läckert, är populära och lättlagade. Så lyft på luren och ring några kompisar – det är dags att bjuda på riktigt festliga Bullet-dippsåser!

Sjusekunderssalsa



Utan salsa inget party! Denna rejäla och läckra röra är en riktig smaksensation. Dina gäster kommer att tala långtansfullt om den länge!

- 1–2 pärllökar eller 1/4 normalstor gul lök (ca 30 g)
- 1/6–1/4 av en jalapeño
- 8–10 körsbärstomater eller 1 normalstor tomat (ca 60 g)
- 1–2 vitlöksklyftor
- några små kvistar koriander
- salt och peppar efter smak

Börja med ... att lägga alla ingredienser i den ordning de listas i den **stora bågaren**. (Du måste ev. skära tomaterna i mindre bitar, beroende på storlek.)

Därefter ... vrider du fast **dubbla bladet** och placerar bågaren på **motorenheten**.

Därefter ... pulsmixar du salsan hastigt flera gånger. Salsa ska ha en något grövre konsistens så mixa inte för mycket. Kom ihåg att trycka bågaren lite moturs för att förhindra att Magic Bullet hamnar i **låst läge** (se avsnittet **Pulsmixning** på sid. 18).

Pulsmixa hastigt några gånger ... tills du får en salsa som är grovt mixad.

Dippsåser



Dippsåser



När du håller upp den färska salsan i en skål kan det hända att den skummar lite. Oroa dig inte – skummet är i själva verket små luftbubblor som försvinner efter några minuter.

Har du bråttom kan du lägga lite hushållspapper på ytan och stryka varsamt med handen så försvinner skummet. När du gör salsa genom att skära ingredienserna manuellt med kniv, brukar du kärna ur tomaterna först. Eftersom vi kastar ner tomaterna hela, kan salsan bli rinnigare än du är van vid. Om så är fallet vrider du bara på **shaker-/ånglocket** och håller av lite vätska.



Servera salsan med nachos, italienskt lantbröd eller som dippsås till bitar av quesadilla (se recept på sid. 43).



Grövre salsa. För att få en grövre salsa kan du efter pulsmixningen tillsätta lite svarta bönor och majs (på burk, avrunna). En garanterad fröjd för smaklökarna!

Himmelsk hummus



Vi älskar hummus eftersom den är så fyllig och krämig! Denna läckra kikärtsröra som stammar från Medelhavet kan serveras som dippsås eller som tillbehör.

- 3/4 dl hönsbuljong (eller grönsaksbuljong)
- 420 g kikärter (burk), avrunna
- 3 vitlöksklyftor
- 2 msk citronsaft
- 3 msk tahini (sesampasta)

Börja med ... att lägga till alla ingredienser i den **stora bägaren**.

Därefter ... vrider du fast **dubbla bladet** och mixar allt slätt.

Därefter ... saltar och pepprar du efter behag.

Dippsåser



Hummus ska helst serveras kall, tillsammans med bitar av varmt pitabröd. Traditionellt brukar man servera hummusen genom att lägga upp den i en skål, ringla lite olivolja över och pudra lätt med lite paprikapulver.

Fettfri hummus



Hugg in och njut av denna utsökt läckra hummus utan att oroa dig för midjemåttet!

- 1 skvätt fettfri hönsbuljong (eller grönsaksbuljong)
- 420 g kikärter (burk), avrunna
- 2 msk citronsaft
- 2 vitlöksklyftor
- lite paprikapulver att pudra över
- salt och peppar efter smak

Börja med ... att lägga till alla ingredienser utom paprikapulver i den **stora bägaren**.

Därefter ... vrider du fast **dubbla bladet** och mixar allt slätt.

Därefter ... saltar och peppar du efter smak och strör över lite paprikapulver.



Hummus ska helst serveras kall, tillsammans med bitar av varmt pitabröd.

Dippsåser

Dippsåser

Supersnabb böndippsås



Böndippsåsen måste inte komma från en läbbig burk. Du kan göra en hemgjord, läcker böndippsås med bara naturliga ingredienser på bara några sekunder.

- 450 g svarta bönor (burk), avrunna
- 1/4 normalstor gul lök (ca 30 g)
- 1–2 vitlöksklyftor
- 30 g grillad röd paprika (burk)
- 3/4 dl fettfri hönsbuljong (eller grönsaksbuljong)
- 2 msk balsamvinäger
- en klick gräddfil (valfritt)
- cayennepeppar efter smak (valfritt)

Börja med ... att hälla av nästan all vätska från de konserverade bönorna.

Därefter ... lägger du alla ingredienser i den ordning de listas i den **stora bägaren**.

Sedan ... vrider du fast **dubbla bladet** och **pulsmixar** hastigt (se sid. 17) tills böndippsåsen får önskad konsistens.



Denna dippsås är läcker både helt slät eller med grövre bitar. Om du vill ha en grövre konsistens på dippsåsen måste du vara försiktig vid **pulsmixningen**. **Pulsmixa** hastigt, stanna och låt ingredienserna sätta sig. Använd tekniken med **knackning** (se sid. 19) för att skynda på ovanstående process. **Pulsmixa** en gång till och upprepa dessa moment tills böndippsåsen har fått önskad konsistens!



Dippsåsen passar perfekt att serveras både varm och kall. Om du väljer att servera den varm, prova att tillsätta 30 g riven cheddar till ingredienserna innan du mixar böndippsåsen. (För att få allt ska rymmas lite bättre kan du blanda ingredienserna

Dippsåser

en smula först och sedan tillsätta osten.) Avlägsna knivbladet, sätt på **shaker-/ånglocket** på bägaren och värm i mikrovågsugn i 2–3 minuter (så att den blir genomvarm). **Pulsmixa** dippsåsen hastigt en eller två gånger och servera den sedan omedelbart. Denna varma version passar perfekt till nachos eller skivor av italienskt bröd med knaprig brödskorpa.



Använd din favoritböna. Istället för svarta bönor kan du använda pintobönor, vita bönor eller några andra favoritbönor.

Svart bönsås. Tillsätt 2 1/2 dl buljong, värm i mikrovågsugn så får du en perfekt sås att hälla över kyckling eller fisk.

Svart bönsoppa. Tillsätt 2 1/2 dl buljong, värm i mikrovågsugn för en kryddig, smakrik soppa – ett fantastiskt sätt att använda eventuella dippsåsrester på. Tillsätt några räkor för en ännu läckrare soppa.

Snabb guacamole



Lite kul fakta om guacamole: Under Super Bowl 2002 åt amerikanska fotbollsfans nästan 600 ton guacamole. Låt inte dina gäster gå utan! Detta enkla, läckra recept gör det enkelt att bjuda på läcker guacamole.

- 2 avokado
- 2–3 vitlöksklyftor
- några stänk citron- eller limejuice (valfritt)
- 1 pärlök eller 1/4 av en normalstor gul lök (ca 30 g)
- 4–6 körsbärstomater eller 1/2 normalstor tomat (ca 30 g)
- 1–2 kvistar färsk koriander
- 1/6 jalapeño (valfritt)
- salt och peppar efter smak

Dippsåser



Dippsåser

Börja med ... att gröpa ur avokadoköttet (släng kärnan) och lägga det i den **lilla bågaren**.

Därefter ... lägger du alla ingredienserna, i den ordning de listas i den **lilla bågaren**. (Beroende på storlek på tomaterna måste du ev. skära dem i mindre bitar.)

Därefter ... vrider du fast **enkel bladet** och placerar bågaren på **motorenheten**.

Sedan ... pulsmixar du guacamolen hastigt 3–4 gånger ingredienserna hackas och blandas. Kom ihåg att trycka bågaren lite moturs för att förhindra att Magic Bullet hamnar i **låst läge**. (Se avsnittet **Pulsmixning** på sid. 17) Eftersom guacamole är tjockflytande kanske du behöver använda dig av tekniken med **knackning** (sid. 19) för att se till att alla ingredienser blir hackade.



Guacamole smakar bäst kylskåpskall. Servera tillsammans med nachos alternativt som tillbehör till tacos, fajitas eller hamburgare. Gudomligt gott!



Alla gillar inte tomat och lök i guacamole — och det går bra att utelämna dessa ingredienser om så önskas. Om du gillar tomater, men inte har färska hemma kan du krossad tomat på burk istället.

Aptitretare

Vem behöver en cateringfirma när du kan fixa allt själv på tio sekunder eller mindre? Nu kan du snabbt och enkelt skapa aptitretare som imponerar gästerna – allt från fyllda svampar till kryddiga kycklingquesadillas.

Snabbfyllda svampar



Vad är det som gör att fyllda svampar är så gott? Vi vet inte riktigt, men vi vet att de här läcka munsbitarna kommer att gå åt i ett nafs. För gästernas skull – gör gärna två satser. Utsökt!

- 10–12 stora svampar
- 30 g ricotta
- 60 g färsk spenat
- 30 g parmesan
- 1 vitlösklyfta
- 1 pärlök eller 1/4 av en normalstor gul lök (ca 30 g)
- 1 skvätt hönsbuljong (eller grönsaksbuljong)

Innan du sätter igång ... sätt ugnen på 175 grader.

Börja med ... att skära bort foten på svamparna samt ansa hattarna så att fyllningen ryms.

Därefter ... lägger du alla ingredienser, utom svampen, i den *lilla bägaren* och vrider fast *dubbelbladet*.

Pulsmixa ... ingredienserna till en grovkornig konsistens, fyllningen ska inte vara helt slät.

Och ... skeda sedan upp fyllningen i svamphattarna som du har ställt i en bakplåtspappersklädd långpanna. Grädda dem i ugnen i 15-20 minuter.

Dippsåser



Aptitretare



Detta recept ger fyllning till ca 10–12 svampar. Om du vill göra fler, dubblerar du bara ingredienserna.



Detta är ett standardrecept för fyllda svamp.

Experimentera gärna genom att tillsätta krabbkött, bacontärningar, hummer eller någon annan favoritingrediens till fyllningen. Läckra aptitretare som garanterat tilltalar gästerna!

Nachos på en sekund



Vem älskar inte nachos? Ett perfekt drinktilltugg som inledning på partyt. Vad mer behöver man säga om denna festfavorit?

120 g cheddar (eller din favoritost)

1/4–1/2 jalapeño

Börja med ... att lägga alla ingredienser i den **lilla bågaren** och **pulsmixa** allt några gånger (jalapeñon ska helst inte bli helt mixad).

Därefter ... tar du av knivbladet och sätter på **Shaker-/ånglocket**.

Kör i mikrovågsugnen ... på hög effekt i ca 1 1/2 minut, tills osten har smält helt.

Häll ... ostblandningen över nachoschipsen. Servera direkt.



Du kan lägga till önskat tillbehör till dina nachos. Guacamole, gräddfil, svarta bönor, tomater – till och med kycklingrester – brukar vara mycket populärt.



Superenkel rengöring av bågaren! För att rengöra den stora bågaren fyller du den till 3/4 med hett vatten och kör den sedan i mikrovågsugnen i 45 sekunder. Då smälter osten igen vilket gör bågaren mycket lättare att diska.

Vidunderligt gott vitlöksbröd



Maken till ett mer lättlagat och läckert vitlöksbröd än denna hemmagjorda variant får du leta länge efter. Du får en perfekt smakharmoni av smör, ost och vitlök i varje tugga ... rena fröjden för gommen!

- 60 g smör eller margarin
- 2–3 vitlöksklyftor
- 30 g parmesan
- 1 italienskt (eller franskt) lantbröd

Börja med ... att lägga smöret i den *lilla bägaren* och sätta på *Shaker-/ånglocket*.

Därefter ... smälter du smöret i mikrovågsugnen, tillsätter vitlök och ost och vrider sedan fast *dubbelbladet*.

Mixa slätt ... och bred vitlökssmöret på ett italienskt eller franskt lantbröd som du först delat på längden på mitten.

Och ... gratinera vitlöksbröden i ugnen, skiva och servera!

Kvick kycklingquesadilla



Vill du göra en lättlagad och näringsriktig lunch – eller middag – som ungarna kommer att älska? Och som bara tar några sekunder att tillaga och ger nästan ingen disk alls? Denna varma och välsmakande mexikanska favoriträtt är perfekt för barn eller som en lätt rätt i de flesta sammanhang. Kanongott!

Aptitretare

Aptitretare

- 150 g cheddar (eller din favoritost)
- 60 g kycklingkött (tillagat)
- 4–6 körsbärstomater eller 1/2 normalstor tomat (ca 30 g)
- 2 tortillabröd

Börja med ... att lägga alla ingredienser utom tortillabröden i den **stora bågare** och vrida fast **dubbelbladet**

Tillsätt ... pulsmixar du ingredienserna (se avsnittet Pulsmixning på sid. 17). Var dock försiktig så att Magic Bullet inte hamnar i låst läge. Eftersom ingredienserna är så tjockflytande kan du behöva använda tekniken med knackning (se sid. 19).

Pulsmixa hastigt flera gånger ... tills du får en blandad med ändå grovhackad röra.

Bred fyllningen ... på det ena tortillabrödet och lägg över det andra. Värm i mikrovågsugnen på hög effekt i 1 1/2 minut tills quesadillan är genomvarm.



Använd rester Istället för att köpa en grillad kyckling kan du använda resterna från gårdagens kycklingmiddag. Alternativt ersätta kycklingen med lite stekt köttfärs, strimlad skinka eller någon annan köttrest du har hemma.

Ta grönsaker istället för kyckling Grönsaksquesadillas är jättegoda. Tillsätt bara dina favoritgrönsaker, t.ex. squash, lök eller paprika istället för kyckling.

Drinkar (alkoholhaltiga)



Magic Bullet hjälper dig med drinkarna vid allt från snofsiga bruncher till gemytliga grillkvällar med grabbarna. I denna uttömmande samling av recept på isdrinkar kan du garanterat hitta allt du behöver för att imponera på folk, från kräsna konnässörer till de festligaste festprissarna.

Partymuggarna till Magic Bullet är fantastiska festverktyg: Du kan blanda och servera drinkar i en och samma bägare. Och vrider du dessutom fast en av de färgade täckringarna blir det enkelt att hålla reda på vems drink som är vems. Behändigt och lätt utan en massa extra disk! Eller om du vill göra en rejäl omgång med cocktails behöver du bara använda Magic Bullet Mixer. På bara några sekunder har du flera stycken drinkar redo att serveras till gästerna.

Och vi vill förstås att du och dina gäster ska ha trevligt, men som alltid när du dricker alkohol bör du ta det lugnt. Ta ansvar och drick med måtta. Alkohol och bilkörning går aldrig ihop – se alltid till att det finns alkoholfria alternativ för ev. bilförare.

Lättgjord frozen margarita



Att frozen margarita har blivit USA:s populäraste partydrink är lätt att förstå. Denna iskalla, törstsläckare har precis lagom sting för att kvala in som den ultimata cocktailen. Skål!

- is
- 1 1/4 dl margaritamix
- 6 cl tequila

Steg 1: Fyll en partybägare eller den stora bägaren med is.

Steg 2: Häll i alla ingredienser.

Steg 3: Mixa slätt.



Drinkar (alkoholhaltiga)

Lättgjord kall margarita med jordgubbar



Syrlig och söt, allt i en enda uppfriskande läcker drink. Så himmelsk att du garanterat vill ha påfyllning.

- is
- 1 1/4 dl margaritamix
- 5 cl tequila
- 3–4 färska eller frysta jordgubbar

Steg 1: Fyll en *partybägare* eller den *stora bägaren* med is.

Steg 2: Häll i alla ingredienser.

Steg 3: Mixa slätt.

Lättgjord kall margarita med vattenmelon



En uppfriskande och smakrik variant på vanlig frozen margarita – denna drink passar perfekt till brunchen och som en fräsch sommardrink.

- is
- 1 1/4 dl margaritamix
- 5 cl tequila
- 120 g vattenmelon (utan kärnor)

Steg 1: Tillsätt vattenmelonen till en *partybägare* eller den *stora bägaren*.

Steg 2: Fyll resten av *partymuggarna* eller den *stora bägaren* med is.

Steg 3: Häll i resten av ingredienserna.

Steg 4: Mixa slätt.



Du kan också byta ut vattenmelonen mot motsvarande mängd persika istället.

Drinkar (alkoholhaltiga)



För att drinken ska bli **extra isig** kan du med fördel tärna och frysa in urkärnad vattenmelon och använda som isbitar i drinken. Mmm ...



Valet av spritsort är den enda skillnaden mellan margaritas och daiquiris. Byter du ut tequilan mot rom i något av ovanstående recept så har du en läckert fruktig daiquiri istället.

Klassisk kall margarita



Visst drömmer man om att kunna göra den perfekta margaritan, så nära originalet som möjligt. Här har du ett bra recept att utgå från, som du kan variera själv efter egen fantasi, det är bara den som sätter gränserna.

- is
- 5 cl tequila
- 3 cl färskpressad limejuice
- 1 1/2 cl triple sec (eller Cointreau)
- 1 tsk socker (valfritt)

Steg 1: Fyll 1/3 av **partybägaren** eller den **stora bägaren** med is.

Steg 2: Tillsätt resten av ingredienserna.

Steg 3: Mixa så att isen finfördelas.

Lättgjord frozen daiquiri



Med en strawberry daiquiri i handen kan du känna dig som på Flamingo Hotel i Las Vegas!

- is
- 1 1/4 dl daiquirimix
- 6 cl ljus rom

Isdrinkar



Drinkar (alkoholhaltiga)

Steg 1: Fyll en *partybägare* eller den *stora bägaren* med is.

Steg 2: Häll i alla ingredienser.

Steg 3: Mixa slätt.

Gör en **strawberry daiquiri** genom att tillsätta en näve färska eller frysta jordgubbar innan du mixar drinken.

Gör en **diva daiquiri** genom att tillsätta 3 cl kokosrom innan du mixar drinken.

Gör en **purple haze** genom att tillsätta 1 1/2 cl blå curaçao innan du mixar drinken.

Gör en **derby daiquiri** genom att tillsätta 2 msk färskpressad apelsinjuice innan du mixar drinken.

Kall piña colada



Förflytta dig i tanken till en tropisk söderhavso genom att dricka en läcker piña colada. Ursprungligen skapad i Puerto Rico slog denna utsökta blandning av kokosnöt och ananas igenom stort på 70-talet när låten "Piña Colada song" toppade listorna i USA.

is

6 cl rom

1 generös skvätt kokosnötslikör

1 generös skvätt ananasjuice

Steg 1: Fyll en *partybägare* eller den *stora bägaren* med is.

Steg 2: Häll i alla ingredienser.

Steg 3: Mixa slätt.

Du kan göra det ännu enklare för dig genom att köpa färdig piña colada-mix och blanda den med rom och is.

Drinkar (alkoholhaltiga)



A bullet to the head



Namnet säger allt. Drick med måtta och blanda aldrig alkohol och bilkörning.

- is
- 3 cl vodka
- 3 cl ljus rom
- 3 cl tequila
- 3 cl gin
- 1/2 dl sweet and sour-mix
- 1 dl cola

Steg 1: Fyll en *partybägare* eller den *stora bägaren* med is.

Steg 2: Häll i alla ingredienser.

Steg 3: Mixa slätt.

Boulevard bellini



En unikt isig variant på den snofsigare findrinken bellini. En läckert fruktsmakande drink som inte blir för söt och jolmig. En perfekt cocktail till bruncher och lunchbjudningar, eller varför inte bara som en sval sommardrink?

- is
- frost persika
- 6 cl champagne
- 6 cl persikolikör
- 3 cl lemon-lime-soda
- 1 tsk socker

Steg 1: Fyll *partybägaren* eller den *stora bägaren* till hälften med is och fyll sedan upp med frost persika.



Drinkar (alkoholhaltiga)

Steg 2: Häll i alla flytande ingredienser.

Steg 3: Mixa slätt.

Mystic martini



Strimlorna av is i detta mästerverk brukar räcka för att imponera även på den mest kräsne martinikonässör. Mixningen ger dessutom drinken en mycket annorlunda och spännande framtoning.

6 cl gin eller vodka

1 skvätt torr vermouth

1 isbit

Steg 1: Lägg alla ingredienser i den **stora bägaren** och **pulsmixa** till isen är nästan borta (endast några isstrimlor återstår).

Steg 2: Häll upp drinken i ett martiniglas.

Steg 3: Garnera med en oliv eller syltlök.



Många hoppar över frukosten på grund av tidsbrist snarare än bristande aptit. Med Magic Bullet kan du tillaga en mättande och läcker frukost utan att komma för sent till jobbet eller hem till en massa disk. På några sekunder kan du tillaga allt från läckra ägggrätter till rykande varma muffins, bröd och pannkakor. Utan att dra ner en massa disk – det är bara att öppna diskmaskinen och stoppa i några få saker. Kan dagen börja bättre?

Pannkakor i expressfart



Med Magic Bullet går det så snabbt och lätt att göra pannkakor att alla kan få sin älsklingsvariant. Börja med att göra grundsmeten och tillsätt sedan önskade ingredienser. Du kan använda samma grundsmet och sedan smaksätta pannkakorna med blåbär, äpple och kanel, banan och nötter. Det tar bara några sekunder så alla kan få sin egen frukostfavorit.

2 1/2 dl mjölk

1 ägg

2 1/2 dl pannkaksmix (följ anvisningen på förpackningen)

Börja med ... att tillsätta mjölk och ägg (eller de ingredienser som anges på förpackningen till pannkaksmixen) i den **stora bägaren**, Tillsätt sedan pannkaksmixen.

Tillsätt ... pulsmixar du pannkakssmeten hastigt flera gånger tills allt har blandats. (Mixa den inte för länge dock.)

Avsluta med ... att hälla lagom mängd smet i en smord stekpanna (pannkak-sjärn) och grädda pannkakan gyllenbrun på medelhög värme. När den stelnat i kanterna är det dags att vända på pannkakan och grädda andra sidan.

Frukost





Om du ska servera pannkakor åt riktigt många dubblerar (eller tre- eller fyradubblar) du ingredienserna och använder **mixerkannan** istället – då kan du hålla upp smeten direkt i pannkaksjärnet!



Tillsätt banan, lite rivet äpple eller en näve bär till smeten innan du mixer den. Himmelskt gott!

Gör en egen läcker fruktsås att servera till pannkakorna: lägg en näve frysta (eller färska) bär i **lilla bägaren** och mixa såsen slät med **dubbelbladet**. Kör den 30 sekunder i mikrovågsugnen om du vill ha den varm. Vill du ha en sötare sås tillsätter du en tesked socker.

Blåbärspannkakor

Börja med ... att tillsätta en näve frysta eller färska blåbär i pannkakssmeten (se recept ovan), pulsmixa hastigt några gånger för att blanda smet och blåbär.

Tillsätt ... skruvar du av locket, tillsätter en liten näve blåbär till, skruvar på locket och skakar så att allt blandas. (Mixa inte smeten igen. Tanken är att blanda ner några hela blåbär i blåbärssmeten.)

Avsluta med ... att hålla lagom mängd smet i en smord stekpanna (pannkaksjärn) och grädda pannkakan gyllenbrun på medelhög värme. När den stelnat i kanterna är det dags att vända på pannkakan och grädda andra sidan.



Lätt-som-en-plätt-omelett

Minns du när det krävdes en massa knivar och skärbrädor, skålar och hackande för att göra en omelett? Den tiden är över. Nu kan snabbt och enkelt laga denna mättande och smakrika rätt till fru-

kost, lunch eller middag. Med Magic Bullet kan du hacka grönsakerna, riva osten och vispa äggen samtidigt – allt på mindre än 10 sekunder! Vi inleder med ett grundrecept på omelett, följt av olika tips på sätt att variera detta. Du behöver förstås inte begränsa dig till dessa recept – experimentera och njut! Blanda och kombinera ingredienser du gillar. Följ sedan anvisningarna antingen för ”Enkel omelett” eller ”Traditionell omelett”. Bon appetit!

Ingredienser till grundrecept på omelett

- 3 ägg
- 1 skvätt mjölk (alternativt grädde eller vatten)
- salt och peppar efter smak

Populära omelettvarianter

Skinka och ost

- 60 g skinka
- 30 g cheddar och/eller annan favoritost

Hawaiiomelett

- 60 g skinka
- ananas
- 2 champinjoner
- 30 g färsk tomat
- 20 g ost av valfri sort

Vegetarisk omelett

- svamp
- paprika
- lök
- tomat

Västernomelett

- tärnad skinka
- paprika
- lök

ost av valfri sort

Enkel omelett

Normalt brukar man ju lägga fyllningen i omeletten, men med Magic Bullet kan du effektivt blanda fyllning med omelettsmet så att du får en omelett med smakexplosioner i varenda tugga. Oavsett vilken omelett du föredrar går den fort att tillaga och disken blir minimal.

Innan du börjar ... mixa ingredienserna i Magic Bullet – tillsätt lite olja eller smör i en stekpanna och värm på medelhög värme. Det tar bara någon minut, så lägg inte i fettet för tidigt.

Nu ... tillsätter du omelettsmeten (enligt grundreceptet) och önskad andra ingredienser i den **lilla bågaren** och **pulsmixar** (se avsnittet Pulsmixning på sid. 17) tills alla ingredienser har hackats och blandats.

Tillsätt ... håller du omelettsmeten i det nu heta matfettet i stekpannan.

Därefter ... steker du omeletten under lock på medelhög värme tills den är klar.

Du kan få användning för... en stekspade för att vika upp omeletten lite i kanten så att eventuell omelettsmet på ytan rinner ner och steks fortare.

Traditionell omelett

Du som gillar att ha fyllningen i mitten av omeletten bör välja det här tillagnings sättet. Det här blir den lättaste och luftigaste omelett du någonsin har smakat. Det är bara att njuta!

Innan du börjar ... mixa ingredienserna i Magic Bullet – tillsätt lite olja eller smör i en stekpanna och värm på medelhög värme. Det tar bara någon minut, så lägg inte i fettet för tidigt.

Därefter ... tillsätter du ingredienserna till omelettsmeten (enligt grundreceptet) i den **lilla bågaren** och mixar tills allt har blandats.

Och ... håller du omelettsmeten i det nu heta matfettet i stekpannan. Stek på medelhög värme under lock.

Nu ... pulsmixar du fyllningen hastigt några gånger (se avsnittet Pulsmixning på sid. 17). Se till att den inte blir helt slät.

Och ... när omeletten ser ut att ha stannat, tillsätter du fyllningen på

ena halvan av omeletten och viker över andra halvan.
Fortsätt steka omeletten några minuter till så att fyllningen också blir varm. Servera den sedan direkt.



Du kan göra det **ännu enklare** för dig genom att köpa ett omelettjärn som kan användas i mikrovågsugn. Håll bara omelettsmeten i järnet, grädda i mikrovågsugnen och sedan kan du njuta av en nylagad, smakrik och rykande varm omelett så snart mikrovågsugnen plingar. Enklare kan det inte bli!

För en kalorislåtare omelett använder du bara lite oljesprej istället för matfett.

För en ännu kalorislåtare omelett ör du den på enbart äggvitor.

Sexsekundersäggröra



Detta enkla recept ger en av de luftigaste och mest delikata äggrätter du någonsin har smakat. Den smakar himmelskt gott! Inga skålar, inget hackande och ingen röra!

2 ägg

1 skvätt mjölk, alternativt grädde eller vatten
salt och peppar (valfritt)

Populära tillbehör

30 g av din favoritost
tomatklyftor
skivad lök
30 g skinka
2 basilikablod
Ditt eget favorittillbehör!

Börja med ... att blanda ingredienserna i den **lilla bågaren** och håll sedan smeten i en smord stekpanna.

Frukost



Därefter ... rör du om hela tiden tills äggvröran är klar. Servera den omedelbart.



Detta recept ger en portion äggvröra. Du behöver bara multiplicera ingredienserna efter antalet personer som ska äta. Använd den stora bågaren om du tillagar mer än två portioner och om du ska göra så att det räcker åt ett helt kompani – använd mixerkannan.



Världens enklaste äggvröra För att tillaga världens enklaste äggvröra öljer du bara anvisningarna ovan och kör sedan äggsmeten i mikrovågsugn i 2–3 minuter. Håll äggsmeten i en skål eller tillaga den i Magic Bullet-bågaren. För att få en perfekt äggvröra bör du, så snart du ser att äggsmeten börjar stanna, röra om ungefär var tjugonde sekund ... himmelskt gott utan att det blir rörigt i köket. En mättande, lättlagad frukost som barnen älskar.

Kalorisnål äggvröra Gör en kalorisnål variant genom att spreja kalorisnålt fett i formen och endast använda äggvitor.

Megasnabba muffins



Grundreceptet på dessa muffins ger ca 6 normalstora muffins eller 12 cupcakes. Med Magic Bullet kan du göra tre eller fyra olika varianter på kortare tid än det tar att värma upp ugnen ... alla kan få sin favoritsmak!

Alla muffinssmaker utgår från grundreceptet på muffins, du lägger bara till de aktuella ingredienserna. Vi har kommit fram till att det lättaste sättet att göra flera olika sorters muffins av en sats av grundsmeten, är att göra en sats grundsmet i den **stora bågaren**, hålla över 1/3 eller 1/2 av smeten i den **lilla bågaren** och tillsätta de olika smaksättningarna i tur och ordning. Pulsmixa smeten och fyll den i muffinsformar eller en muffinsplåt.

Grundsmet för muffins

1 ägg

1 1/2 dl mjölk

- 1 msk vegetabilisk olja
- 30 g kakmix (muffinsmix)
- 30 g socker

Innan du börjar ... sätt ugnen på 175 grader och smörj hålen i muffinsplåten eller använd muffinsformar.

Sedan ... lägger du alla ingredienser i den ordning de listas ovan i den **stora bågaren**.

Och ... mixar du smeten slät.

Om ingredienserna ... är lite svårblandade kan du montera av den **stora bågaren** från motorenheten och skaka om bågaren ordentligt. Sätt sedan tillbaka den och fortsätt mixa smeten.

—Gå nu vidare till det muffinsrecept du föredrar (se nedan) —



Testa om dina muffins eller kakan är klar: stick in en tandpetare i mitten av muffinsen/brödet. Om det fastnar smet på den, är muffinsen/kakan inte färdiggräddad ännu.



Gör en stor sats muffins För att göra en stor sats muffins dubblar eller tredubblar du ingredienserna och använder **mixerkannen** istället för bågaren när du blandar smeten.

Blåbärsmuffins



Dessa luftiga, varma muffins har en härlig smak av blåbär. De smakar precis som traditionella blåbärsmuffins, men går betydligt snabbare att göra!

- 1/2 stor bågare grundsmet för muffins (se sid. 56)
- 1 generös näve färska blåbär
- 2 msk socker (valfritt)
- 1 skvätt mjölk

Börja med ... att hålla 1/2 av grundsmeten i den **lilla bågaren**.

Frukost



Därefter ... tillsätter du det mesta av blåbären, en skvätt mjölk och pulsmixar sedan så att allt blandas, dock utan att smeten blir helt slät.

Tillsätt ... håller du smeten i muffinsplåten/-formarna och toppar med några blåbär.

Strö sedan ... lite socker över varje muffins (valfritt).

Grädda ... sedan muffinsen gyllenbruna på 200 grader i 15 minuter.



Blåbärskaka Gör blåbärskaka genom att dubblera eller tredubbla ingredienserna och använda mixerkannen istället. Häll smeten i en smord brödform och grädda kakan på 200° C i 15–20 minuter tills ovansidan är gyllenbrun.

Bananmuffins med valnötter



Det här är en amerikansk muffinsfavorit som med fördel avnjutes rykande het och nybakad med en liten klick smör. Ljuvligt god och snabbgjord. Njut!

1/2 stor bägare grundsmet för muffins (se sid. 56)

1 banan (ju mognare, desto bättre)

30 g valnötsskärnor

1 nypa socker (valfritt)

1 skvätt mjölk

Börja med ... att hålla 1/2 av grundsmeten i den **lilla bägaren**.

Därefter ... tillsätter du det mesta av bananen, valnötterna, en skvätt mjölk och pulsmixar så att allt blandas, dock utan att smeten blir helt slät.

Tillsätt ... håller du smeten i muffinsplåten/-formarna och toppar med några hela valnötsskärnor.

Grädda ... sedan muffinsen gyllenbruna på 200 grader i 15 minuter.



Banankaka med valnötter Gör en stor kaka istället genom att dubblera eller tredubbla ingredienserna och använda **mixerkannan** istället. Häll smeten i en smord brödform och grädda kakan på 200° C i 15–20 minuter tills ovansidan är gyllenbrun.

Chocolate Chip-muffins



Varm smält choklad – behöver man säga mer? De praktiskt taget smälter i munnen och lagar sig själva. Det är bara att njuta!

1/2 stor bågare grundsmet för muffins (se sid. 56)
30 g grovhackad choklad
1 skvätt mjölk

Börja med ... att hälla 1/2 av grundsmeten i den **lilla bågaren**.
Därefter ... tillsätter du det mesta av chokladen, en skvätt mjölk samt **pulsmixar** så att allt blandas men utan att smeten blir helt slät.

Tillsätt ... håller du smeten i muffinsplåten/-formarna och toppar med lite grovhackad choklad.

Grädda ... sedan muffinsen gyllenbruna på 200 grader i 15 minuter.



Chocolate Chip-kaka Gör en stor kaka istället genom att dubblera eller tredubbla ingredienserna och använda **mixerkannan** istället. Häll smeten i en smord brödform och grädda kakan på 200° C i 15–20 minuter tills ovansidan är gyllenbrun.

Frukost



Lättagad färskoströra



Läckert smaksatt färskost är verkligen ett av livets absoluta njutningsämnen. En lättagad delikatess för en lyxig frukost, brunch eller lunch. Passar perfekt till bagels!

120 g färskost (cream cheese)
1 skvätt mjölk

Populära smaksättningar

gräslök
soltorkade tomater
dill
rödlök
salladslök
basilika
rökt/gravad lax

Tillsätt ... bara färskosten och din favoritsmaksättning i den **stora bågare** och mixa slätt.



Smaksatt färskoströra serveras ofta till bagels eller kex. Man kan dock även fixa ett läckert drinktilltugg genom att fylla selleristjälkar med smaksatt färskoströra och sedan skära upp dem i lagom stora munsbitar. Det går förstås också bra att använda färskoströra som dipsås till olika grönsaksstavar.

Soppor och smörgåsar

Soppor

Dessa läckra hemlagade soppor med naturliga ingredienser är faktiskt mer lättlagade än burksopporna: tillagningen går fortare och ger mindre disk. Med Magic Bullet kan du mixa, värma och äta soppan i en och samma bägare! Du kan till och med skruva på Stay Fresh-locket och ta med dig dina fylliga och välsmakande soppor till jobbet eller skolan. Det är bara att njuta!

Buskenkel broccolisoppa



Direkt från broccolihimlen kommer detta recept som ger en rykande varm, fyllig och välsmakande broccolisoppa. Den är fantastiskt god!

- 120 g broccolibuketter
- 1 vitlöksklyfta
- 1 1/2 dl kycklingbuljong
- 1 dl grädde (mjölk eller lättyoghurt)
- salt och peppar efter smak

Börja med ... att tillsätta broccoli, vitlök och hönsbuljong i den **stora bägare**.

Därefter ... sätter du på **Shaker-/ånglocket** och kokar broccolin mjuk i mikrovågsugnen i 2–3 minuter.

Tillsätt ... tar du av locket och vrider fast **dubbelbladet**.

Mixa ... sedan allt till en slät soppa.



Receptet ger ca 1 portion (5 dl) soppa. För flera portioner, multiplicerar du bara varje ingrediens med önskat antalet portioner. Använd **mixerkannan** om du gör fler än två portioner.

Soppor och Smörgåsar

Soppor och smörgåsar



Kalorisnål variant. Använd mager yoghurt eller minimjolk istället för grädde.

Vegetarisk variant. Använd grönsaksbuljong istället för hönsbuljong om du vill göra en vegetarisk soppa.

Barnens favorit. Barn tycker ofta att det är gott om du låter 30 g ost smälta ner i soppan. Du kan öka andelen ost och minska mängden broccoli för att göra soppan extra barnvänlig.

Sagolikt snabb sparrissoppa



Med den här fantastiskt smakrika och mättande soppan får du garanterat inga rester. Den är helt enkelt ljuvligt god.

- 120 g sparris (ca 7–10 sparrisar)
- 1 vitlöksklyfta
- 1 1/2 dl kycklingbuljong
- 1 dl grädde (mjölk eller lättoghurt)

Börja med ... att tillsätta sparris, kyckling och buljong i den **stora bägare**.

Därefter ... sätter du på **Shaker-/ånglocket** och kokar sparrisen mjuk i mikrovågsugnen i 2–3 minuter.

Tillsätt ... ar du av locket, tillsätter grädde och vrider fas **dubbelbladet**.

Mixa ... sedan allt till en slät soppa.



Receptet ger ca 1 portion (5 dl) soppa. För flera portioner, multiplicerar du bara varje ingrediens med önskat antal portioner. Använd **mixerkannen** om du gör fler än två portioner.



Gör det mesta av sparrisen. För att få ut så mycket som möjligt av sparrisen bör du inte skära, utan istället bryta, av den tråga nedre delen av sparrisen. Det är en lätt metod som gör att den alltid bryts på exakt rätt ställe.

Kalorisnål variant. Använd mager yoghurt eller minimjolk istället för grädde.

Soppor och smörgåsar

Vegetarisk variant. Använd grönsaksbuljong istället för hönsbuljong om du vill göra en vegetarisk soppa.

Tomatsoppa i turbofart



Vill du att dina barn ska be dig servera grönsaker? Denna smakrika, hemlagade soppa kommer garanterat att bli en av familjens favoriträtter.

- 10–12 körsbärstomater eller 1 normalstor tomat (ca 120 g)
- 1 vitlöksklyfta
- 1 1/2 dl kycklingbuljong
- 1 dl grädde (mjölk eller lättyoghurt)

Börja med ... att tillsätta tomat, vitlök och hönsbuljong i den **stora bägare**.

Därefter ... sätter du på **Shaker-/ånglocket** och kokar tomaten mjuk i mikrovågsugnen i 2–3 minuter.

Tillsätt ... tar du av locket, tillsätter grädde och vrider fast **dubbelbladet**.

Mixa ... sedan allt till en slät soppa.



Receptet ger ca 1 portion (5 dl) soppa. För flera portioner, multiplicera bara varje ingrediens med antalet portioner du vill göra. Använd **mixerkannen** om du gör fler än två portioner.



Kalorisnål variant. Använd mager yoghurt eller minimjök istället för grädde.
Vegetarisk variant.

Använd grönsaksbuljong istället för hönsbuljong om du vill göra en vegetarisk soppa.

Soppor och Smörgåsar

Soppor och smörgåsar

Galet god gazpacho



Denna läckra traditionella spanska soppa är mycket populär. Den passar perfekt som en liten aptitrettare på brunchen. Om du verkligen vill imponera på dina gäster kan du vara säker på att lyckas med detta gazpachorecept.

- 1/2 röd paprika
- 1–2 vitlöksklyftor
- 2 1/2 dl kycklingbuljong
- 1 en skvätt rödvinsvinäger
- 1/4 gurka
- 1 kvist färskhackad persilja

Börja med ... att lägga alla ingredienser i den **stora bägare** och vrida fast **dubbelbladet**.

Därefter ... pulsmixa (se avsnittet Pulsmixning på sid. 17) du soppan nästan slät.



Detta recept ger ca 2 portioner (1 liter) soppa.



Gazpachon bör helst serveras kyld. Du kan skapa en lyxigare variant genom att lägga kylda och skalade räkor i botten av ett cocktailglas och hälla gazpacho över.



Vegetarisk variant. Använd grönsaksbuljong istället för hönsbuljong om du vill göra en vegetarisk soppa.

Använd som dipsås. Denna soppa kan även användas som en smakrik dipsås till chips.

Soppor och smörgåsar

Smörgåsar

Trött på att äta samma sak till lunch varje dag? Utled på att lägga pengar på dyra luncher eftersom du aldrig hinner packa någon matlåda? Med hjälp av Magic Bullet kan du nu istället njuta av läckra och lätttransporterade (vid behov även kalorislåa) smörgåsar som du kan göra på nolltid och som bara kostar en bråkdel av en lunch ute på restaurang!

Kycklingsallad på ett kick



Vi hade nästan glömt hur fantastiskt gott det är med klassisk kycklingsallad på smörgås. Kombinationen av äpple och valnöt är oemotståndlig.

- 1/4 skalat och urkärnat äpple (ca 30 g)
- 1 skiva lök (ca 20 g)
- 120 g tillagat kycklingkött (grillkyckling eller rester)
- 2 msk valnötskärnor
- 1–2 msk majonnäs

Börja med ... att lägga alla ingredienser, i den ordning de listas, i den **lilla bägaren** och vrida fast dubbla bladet.

Pulsmixa sedan ... (se avsnittet Pulsmixning på sid. 17) för att hacka och mixa ingredienserna.

Tryck bara bägaren nedåt i korta intervall och släpp sedan upp den. Pausa så att ingredienserna får tid att sätta sig (använd vid behov tekniken med knackning, se sid. 19).

Pulsmixa sedan igen tills kycklingsalladen får önskad konsistens.

Kom ihåg ... att trycka bägaren lite moturs för

Soppor och Smörgåsar

Soppor och smörgåsar

att förhindra att Magic Bullet hamnar i låst läge. (Se avsnittet Pulsmixning på sid. 17.)

Lägg sedan ... kycklingsalladen mellan två brödskivor och hugg in.



Inte ens Magic Bullet kan trotsa fysikens lagar, så om du har fyllt bägaren för mycket alternativt om ingredienserna är för kompakta för att innehållet överst i bägaren ska nå knivbladet, rekommenderar vi att du provar att skaka eller knacka på bägaren (se sid. 18–19). Om kycklingsalladen är riktigt kompakt kan du skeda ur det som har samlats på botten, lägga det i en skål och sedan pulsmixa resten. När väl allt har hackats, kan du lägga tillbaka allt i bägaren och pulsmixa kycklingsalladen hastigt så att den blandas.



Kycklingsallad kan varieras nästan i det oändliga. Prova gärna att tillsätta andra ingredienser som du gillar. Du kan t.ex. krydda kycklingsalladen med lite muskot eller kanel. Servera på rostat bröd eller lägg en klick på en blandad grönsallad.

Det är svårt att tänka sig ett bättre sätt att använda rester på! Bon appetit!



Kalorisnål variant. Använd fettsnål hönsbuljong och ranch dressing, eller mager yoghurt naturell, istället för majonnäs för att få en läcker men ändå kalorisnål lunch eller middag.

Fyllda tomater eller paprikor.. Gröpa ur en tomat eller paprika och fyll den med kycklingsallad för en läcker lunchrätt utan bröd.

Du kan göra en **curryvariant** på kycklingsalladen genom att hoppa över äpple och valnötter och dofta över lite curry istället.

Soppor och smörgåsar

Extrasnabb äggsallad



Läcker, smakrik äggsallad utan att skära och tärna – underbart!
En snabb och välsmakande lunch som både föräldrar och barn uppskattar.

- 2 hårdkokta ägg
- 1 selleristjälk
- 1 skiva lök (ca 20 g)
- 1–2 msk majonnäs
- 1 nypa senapspulver (valfritt)

Innan du börjar ... bryt av stjälsellerin på hälften och rensa bort så mycket av trådarna (nerverna) som möjligt.

Därefter ... lägger du alla ingredienser, i den ordning de listas, i den **lilla bågaren** och vrider fast **dubbelbladet**.

Pulsmixa hastigt ... tryck bara bågaren nedåt i korta intervall och släpp sedan upp den. Pausa för att låta ingredienserna sätta sig. Pulsmixa sedan igen tills äggsalladen får önskad konsistens.

Lägg upp på bröd och servera.



Du kan ge äggsalladen lite extra sting genom att tillsätta kapris eller dijonsenap innan du mixar den. Dofta över lite paprikapulver och lägg fram servetter – den här smörgåsen kommer att gå åt i ett nafs!



Kalorisnål variant. Använd senap och lite höns- eller grönsaksbuljong istället för majonnäs för en lika välsmakande men kalorisnålare variant.

Fyllda tomater eller paprikor.

Gröpa ur en tomat eller paprika och fyll den med äggsallad för en läcker lunchrätt utan bröd.

Soppor och Smörgåsar

Soppor och smörgåsar

Skinka med senapssting



Denna mycket välsmakande smörgås tilltalar både barn och vuxna och går dessutom snabbt och enkelt att göra. Den läckra kombinationen av rökt skinka och senap passar perfekt på smörgåsen.

- 60 g rökt skinka (eller rökt kalkon)
- 1 dl hönsbuljong
- 1 msk dijonsenap
- 1 skiva lök (ca 20 g)

Börja med ... att lägga alla ingredienser, i den ordning de listas, i den **lilla bägaren** och vrida fast **dubbelbladet**.

Pulsmixa sedan...(se avsnittet Pulsmixning på sid. 17) för att hacka och mixa ingredienserna. Tryck bara bägaren nedåt i korta intervall och släpp sedan upp den. Pausa för att låta ingredienserna sätta sig (använd vid behov tekniken med knackning, se sid. 19). Pulsmixa sedan igen till önskad konsistens.

Lägg upp på bröd och servera!



Servera som smörgåsfyllning eller **pulsmixa** slätt och servera på kex eller små bitar av läckert italienskt eller franskt lantbröd.



Drinktillugg. Bred skink- och senapsröra och färskost (cream cheese) på tortillas och rulla ihop. Skär tortillasrullen i bitar om 1 1/2–2 cm (använd vid behov en tandpetare för att hålla ihop bitarna). Servera som drinktillugg eller som en lätt och läcker lunch.



Pastasåser

Samtliga pastasåser går så snabbt och lätt att tillaga att du kan servera alla deras favoritsås. Du kan göra en krämig alfredosås, en läcker pesto eller en fyllig och mättande köttfärssås på kortare tid än det tar att värma en burk färdig pastasås på spisen. Och som gräddes på moset slipper du en massa onödig disk. Du mixar och värmer såsen i en och samma bägare. Ställ bara bägaren i diskmaskinen så är det klart. Inga flera skärbrädor, skålar eller kastruller! Hurra!

Italiensk spaghettisås



Denna läckra pastasås går lika bra att göra från grunden eller med hjälp av rester. Varje tugga är en smaksensation.

3/4 dl hönsbuljong

10–12 körsbärstomater eller 1 normalstor (klyftad) tomat (ca 120 g)

1 pärlök eller 1/4 av en normalstor gul lök (ca 30 g)

2 msk rödvin (valfritt)

2 msk tomatpuré

2 vitlöksklyftor

2 kvistar basilika

30 g köttfärs av nöt eller kalkon (se avsnittet som handlar om att använda köttrester)

1 nypa italiensk krydda (valfritt)

salt och peppar efter smak

Börja med ... att lägga alla ingredienser, i den ordning de listas, i den **stora bägaren** och vrida fast **dubbelbladet**.

Pulsmixa hastigt (se avsnittet Pulsmixning på sid 17) ... Tryck bara bägaren nedåt i korta intervall och släpp sedan upp den. Pausa för att låta ingredienserna sätta sig. **Pulsmixa** sedan igen tills såsen får önskad konsistens.

Middag





Därefter ... tar du bort **dubbelbladet** och sätter på **Shaker-/ånglocket**.

Ställ sedan ... bägaren i mikrovågsugnen och kör såsen på hög effekt i 8–10 minuter, tills köttet är klart. Eftersom alla mikrovågsugnar är olika bör du kontrollera såsen efter 7 minuter – om vätskan håller på att koka bort, tar du ut bägaren (använd grytvante), rör om i såsen och kör den i mikron i ytterligare 30 sekunder. (Du kan tillsätta lite vatten eller vin.)

Rör om ... och håll såsen över varm pasta.



Att koka köttet i såsen ger det en annorlunda konsistens och såsen får en fantastisk smak när alla smaker får tillfälle att koka ihop. Om du inte gillar konsistensen kan du tillaga köttet i bägaren i mikrovågsugnen först och sedan tillaga resten av såsen på vanligt sätt. Detta recept ger två generösa portioner köttfärssås. För större satser, dubbla ingredienserna och använd mixerkannan.



Strö över lite färskrivna parmesan på den rykande varma pastarätten! Lägg en bit parmesan i den **lilla bägaren** och vrid fast **dubbelbladet**. Mixa parmesanen till en smulig konsistens. Sätt på **shaker-/ånglocket**, strö parmesan över pastan och njut!



Använd köttrester Om du har köttrester ... följ samma anvisningar som ovan, men byt ut färsen mot rester av kyckling, nöt- eller fläskkött, hamburgare, korv eller vad du nu har i kylskåpet. Du behöver bara köra såsen i mikrovågsugnen i ca 6 minuter.

Om du vill göra en **pasta bolognese** tillsätter du bara 1 1/2 dl vispgrädde och en skvätt rödvin till den tillagade såsen och **pulsmixar** den en eller två gånger.



Pasta Alfredo



Vem Alfredo än må ha varit förtjänar han att hyllas. Denna krämiga och fylliga traditionella italienska sås har flera hundra år på nacken och är mycket populär av ett gott skäl: den smakar helt fantastiskt!

- 3/4 dl visprädde
- 2 msk smör
- 1–2 vitlöksklyftor
- 60 g parmesan
- 3 kvistar färsk persilja
- salt och peppar efter smak

Börja med ... att lägga alla ingredienser, i den ordning de listas, i den **stora bägaren** och vrida fast **dubbelbladet**.

Sedan ... mixar du allt slätt.

Därefter... tar du bort **dubbelbladet** och sätter på **shaker-/ånglocket**.

Kör sedan ... såsen i mikrovågsugnen på hög effekt i 1–2 minuter, så att den blir genomvarm.

Vrid därefter ... fast **enklabladet** och **pulsmixa** såsen 3–4 gånger.

Rör om ... och håll såsen över den varma pastan.



Detta recept ger en generös portion sås. Dubblera eller tredubbla ingredienserna och använd den **stora bägaren** för att tillaga fler portioner.



Strö över lite färskriven parmesan på den rykande varma pastarätten! Lägg en bit parmesan i den **lilla bägaren** och vrid fast **dubbelbladet**. Mixa parmesanen till en smulig konsistens. Strö över pastan och njut!

Middag





Festlig pesto

Denna välsmakande pesto går snabbt och enkelt att tillaga och tilltar även den mest kräsne finsmakare.

- 10–12 färska basilikablåd
- 2 msk pinjekärnor
- 2 msk extra jungfruolivolja
- 1 1/2 tsk grovt salt (valfritt)
- 1–2 vitlöksklyftor
- 1 liten bit parmesan

Börja med ... att lägga alla ingredienser i den ordning de listas i den **stora bågaren**.

Därefter ... vrider du fast **knivbladet** och **pulsmixar** peston grovt.

Därefter ... tar du bort **dubbelbladet** och sätter på **Shaker-/ånglocket**.

Sätt sedan ... bågaren i mikrovågsugnen och kör såsen på hög effekt i 2–3 minuter så att den blir genomvarm.

Rör om ... och håll såsen över den varma pastan.



Detta recept ger en generös portion ostsås. Dubblera eller tredubbla ingredienserna och använd den **stora bågaren** för att tillaga fler portioner. För en tunnare pesto tillsätter du mer olivolja så att den får önskad konsistens.



Strö över lite färskriven parmesan på den rykande varma pastarätten! Lägg en bit parmesan i den **lilla bågaren** och vrid fast **dubbelbladet**. Mixa parmesanen till en smulig konsistens. Sätt på **shaker-/ånglocket** och strö parmesanen över peston ... bon appetit!



Pestodippsås. Pesto passar utmärkt som dippsås. Servera varm eller rumstempererad till rustikt lantbröd.

Makaroner och ostsås – superenkelt



Mmmm ... smält ost ... behöver vi säga mer? Makaroner och ostsås – ”mac & cheese” är inte en av USA:s mest populära rätter utan goda skäl. Och med Magic Bullet gör du den både snabbt och lätt. Barnen kommer att älska denna rätt!

30 g cheddarost
1 skvätt vispgrädde (eller mjölk)

Häll ... först ner vispgrädde och tillsatt ost i den **lilla bägaren**.

Därefter ... kör du bägaren i mikrovågsugnen på hög effekt i ca 1–2 minuter, tills osten har smält helt.

Använd grytvantar och ta ut bägaren ... ur mikrovågsugnen, vrid fast **enklabladet** och **pulsmixa** 3–4 gånger.

Häll ... ostsåsen över rykande varma makaroner och servera direkt.



Detta recept ger en generös portion sås. Dubblera eller tredubbla ingredienserna och använd den **stora bägaren** för att tillaga fler portioner.



Smyg in lite grönsaker. Eftersom nästan alla barn älskar makaroner och ostsås kan du med fördel försöka smyga ner lite grönsaker före mixningen. Lägg ner en tomat eller lite ångkokt broccoli. Det är förvånansvärt lätt att komma undan med sådana ”knepp” när du lagar detta recept.

Middag

Efterrätter

Äntligen kan du tillaga läckra efterrätter utan att stöka ner hela köket och dra ner en massa disk! I denna receptsamling hittar du allt från fylligt krämig cheesecake till kalorislågt bärsorbet – recept som tilltalar alla gottegrisar och går dessutom supersnabbt att tillaga.

Cheesecake



Det har aldrig varit enklare att laga en läcker cheesecake. På bara några sekunder kan du tillaga en krämigt läcker cheesecake som fullkomligt smälter i munnen.

1 förpackning (2 1/2 dl) färskost (cream cheese)

2 ägg

60 g socker

1 tsk vaniljsocker

1 pajskalet (på 10 digestivekex och 75 g smält smör)

Börja med att ... sätta ugnen på 175 grader. Krossa digestivekexen och blanda smulorna med smält smör. Tryck ut degen i botten av en springform och förgrädda i 10 minuter.

Lägg under tiden ... alla ingredienser till pajfyllningen i den **stora bågaren** och mixa slätt.

Häll sedan ... pajfyllningen i det förgräddade pajskalet.

Grädda pajen ... på 175 grader i 20–25 minuter (tills fyllningen har stannat).



Friska bärsåser är perfekta att använda som topping på en krämig cheesecake. Gör en **jordgubbscheesecake** eller **blåbärscheesecake** genom att fylla den **lilla bågaren** till 3/4 med friska jordgubbar eller blåbär, tillsätta 1–2 msk socker och mixa till en trögflytande sås. Häll detta på den svalnade cheesecaken (minst 1 timme i kylen), och tillsätt sedan ett lager skivade jordgubbar eller hela blåbär ovanpå. Låt stå kallt några timmar och servera sedan cheesecaken.

Efterrätter



Enkel körsbärstopping. Låt bara cheesecaken svalna i minst en timme i kylskåpet och håll sedan en burk körsbärskompott över. Superenkel och supersmaskig **körsbärscheesecake!**

Chokladmousse



Moussen tar bara fyra sekunder att göra men är garanterat en himmelskt god upplevelse. Denna lyxigt läckra och syndigt goda efterrätt är ett imponerande sätt att avsluta en fin middag.

3/4 dl vispgrädde
2 msk chokladsås

Tillsätt först ... alla ingredienser i den **lilla bägaren** och mixa slätt.
Sedan ... är efterrätten klar att servera!



Receptet ger en portion. Dubblera eller tredubbla ingredienserna om du vill göra fler portioner.



Använd **enklabladet** och hyvla lite chokladspån i den **lilla bägaren**. Sätt på ett **Shaker-/ånglocket** och strö lite chokladspån över chokladmoussen. Du kan även vispa lite grädde (sid. 26) och dekorera varje portion med en klick.

Efterrätter

Efterrätter

Busenkel bärsorbet



En nyttig och fräsch efterrätt på bara några sekunder! Barnen brukar tycka att den är minst lika god som vanlig glass och du kan räkna med att de kommer att be om denna sockerfria sorbet gjord på enbart naturliga ingredienser varje dag!

120 g av valfri fryst frukt/bär

2–3 msk vatten (eller fruktjuice eller annan favoritdryck)

Tillsätt först ... alla ingredienser i den **lilla bägaren** och mixa slätt. **Sedan ...** är efterrätten klar att servera!



För att få önskad konsistens kan du tillsätta mer vatten alternativt bär-/fruktjuice till de frysta bären/frukten.



För en lyxig efterrätt på en brunch eller middagsbjudning kan du göra flera olika sorbetsmaker (blåbär, jordgubbe, mango) och servera i cocktailglas. För en imponerande uppläggning kan du kombinera två sorbeter av kontrasterande färg i samma glas.

Sexsekundersmilkshake



1 skvätt mjölk

1 1/2 dl vaniljglass

chokladsås

Börja med ... att lägga alla ingredienser, i den ordning de listas, den **stora bägaren** (eller **partybägaren**) och mixa slätt.

Servera ... direkt!



Om du vill dricka milkshaken med sugrör tillsätter du mer mjölk och mixar den lite till. Vill du göra flera milkshakes



Efterrätter

på samma gång dubblerar eller tredubblar du ingredienserna och använder **mixerkanan**.

Gör **blåbärsmilkshake** istället genom att byta ut chokladsåsen mot en näve färska eller frysta blåbär.

Gör **jordgubbsmilkshake** genom att tillsätta en näve färska eller frysta jordgubbar.

Du kan **frossa i choklad** med denna lyxiga milkshake där du byter ut vaniljglassen mot chokladglass och tillsätter små bitar av din favoritchoklad.

Tycker du om kombinationen av **choklad och mint** kan du tillsätta bitar av din favoritchoklad kombinerat med mintpastiller.

Tillsätt **färgglada chokladdragéer** för en festligare variant.

Du kan även tillsätta **mintchoklad** (t.ex. After Eight) för en riktigt uppfriskande smak.



Efterrätter

Barnmat

Med Magic Bullet kan du laga din egen barnmat med 100 % naturliga ingredienser på bara några sekunder. Det blir inte bara mycket billigare än färdigprodukter – du vet dessutom exakt vad ditt barn får i sig. Gör dina egna specialblandningar, använd ekologiska produkter – det är du som väljer. Ditt barn kommer att älska din mat!

Morotspuré

120 g babymorötter
1 skvätt vatten

Börja med... att lägga babymorötter och en skvätt vatten i den **lilla bägaren**. Sätt på **shaker-ånglocket** och ångkoka morötterna mjuka.

Tillsätt ... häller du av det mesta av vattnet. Ju mer vatten du behåller, desto tunnare blir purén. För riktigt små barn – spara ungefär 1 msk vatten. För något äldre barn som klarar en tjockare konsistens – håll av nästan allt vatten. Du kan alltid vid behov tillsätta mer vatten för att spä purén.

Därefter ... vrider du fast **dubbla bladet** och mixar till en slät puré.

Låt purén ... svalna innan du serverar den.

Puré med kyckling och ris

60 g kycklingkött (tillagat)
60 g kokt ris
1 skvätt vatten eller saltfri hönsbuljong

Börja med ... att lägga ingredienserna i den **lilla bägaren** och vrida fast **dubbelbladet**.

Mixa ... sedan purén slät.

Värm ... sedan purén till lagom ämtemperatur och servera den.

Puré på rester

Rester kvar i kylskåpet? Om de är barnvänliga är det bara att lägga dem i den **lilla bägaren** och mixa dem till en slät puré. Snabbt, praktiskt och mat som ditt barn gillar!

Kaffedrinkar

Nu kan du njuta av proffsiga kaffedrinkar hemma – bekvämare och dessutom mycket billigare än på kafé. Så varför köa och betala dyrt när du istället kan använda Magic Bullet och göra läckra varma eller kalla kaffedrinkar hemma?

Café Mocha



I denna kaffedrink gifter sig smakerna av traditionell varm choklad med modern espresso på ett fantastiskt sätt – en helt oemotståndlig kombination.

- mjölk
- nybryggt varmt kaffe
- 3–4 msk chokladsås (eller chokladpulver)
- 1–2 tsk socker (valfritt)

Börja med ... att mala mörkrostade kaffeböner med **enklabladet** (se avsnittet Mala kaffe på sid. 20). Ju mer finmalet kaffe, desto starkare blir det. Om du föredrar svagare kaffe maler du kaffet grövre och om du vill ha det starkt finmaler du det.

Brygg ... sedan kaffet.

Fyll ... 1/4 av den **stora bågaren** med mjölk och som du skummar med hjälp av **dubbelbladet**.

Kör ... mjölken i mikrovågsugnen i 35–45 sekunder (var försiktig så att mjölken inte kokar över).

Tillsätt ... sedan chokladsås i bågaren, fyll den höga bågaren nästan hela vägen upp med kaffe och **pulsmixa** 3–4 gånger.

Häll upp ... i muggar och servera.



Receptet ger två portioner. Ta hälften av alla ingredienser för att göra en portion. Dubblera bara ingredienserna för fyra portioner.



Kaffedrinkar



Gräddtopping. Dekorera med en klick vispad grädde överst i varje mugg. Häll vispgrädde i den **lilla bägaren**, vispa den pösigt med **enkla-bladet** (se avsnittet Vispa grädde på sid. 26).

Cappuccino



I denna enkla klassiker är balansen mellan kaffe och mjölk optimal. Detta är espresso när den är som godast, kombinerat med ljuvligt skummande mjölk.

- 2 kaffekoppar rykande het espresso (eller hett kaffe)
- mjölk
- 2 nypor kakao eller kanel (valfritt)

Börja med ... att mala mörkrostade kaffeböner med hjälp av **enkla-bladet**. Ju mer finmalet kaffe, desto starkare blir det. Om du föredrar svagare kaffe maler du kaffet grövre och om du vill ha det starkt finmaler du det (se avsnittet Mala kaffe på sid. 20).

Brygg ... sedan kaffet.

Fyll ... nu den **lilla bägaren** med mjölk och skumma den med **dubbel-bladet** i 5–10 sekunder.

Kör ... mjölken i mikrovågsugnen i 35–45 sekunder (var försiktig så att mjölken inte kokar över).

Därefter ... häller du kaffe i 2 muggar samtidigt som du låter mjölken vila en stund.

Häll ... sedan först den varma mjölken i kaffet och skeda upp mjölk-skummet på ytan.

Om du vill ... kan du dofta lite kakao eller kanel över mjölkskummet före servering.



Receptet ger två portioner. Ta hälften av alla ingredienser för att göra en portion. Dubblera bara ingredienserna för fyra portioner.



Tillsätt lite socker. Du kan tillsätta socker till din cappuccino om du så önskar.

Kaffedrinkar

Ispresso



Koppla av med denna svala och uppfriskande kaffedrink. Den ger både nya krafter och gott humör!

nybryggd espresso (eller kaffe) som fått svalna
is
vispgrädde

Börja med ... att fylla den **stora bägaren** med is och tillsätta så mycket espresso som rymt.

Mixa ... slätt med **dubbelbladet** och håll upp i kaffeglas.

Om du vill ... kan du hålla lite vispgrädde i den **lilla bägaren** och vispa den pösigt med **enklabladet** i ca 5 sekunder (du hör när grädden är färdigvispad).

Toppa ... isepresson med lösvispad grädde och servera den sedan.



Receptet ger två portioner. Ta hälften av alla ingredienser för att göra en portion. Dubblera bara ingredienserna för fyra portioner.



Tillsätt lite socker. Du kan tillsätta lite socker till kaffedrinken om du så önskar.

Kaffedrinkar

Kaffedrinkar

Iskaffe



En svalkande och uppfriskande variant av den varma kaffedrinken Café Mocha. En perfekt kaffedrink för en het sommardag.

- 5 dl kaffe
- 2–3 msk chokladsås (eller kakao)
- 5 dl mjölk
- 1-2 tsk socker (valfritt)
- 3 1/2–5 dl is

Börja med ... att brygga kaffe (eller använd överblivet kaffe).

Fyll ... sedan den **höga bägaren** med is. Tillsätt chokladsås, mjölk och socker och fyll sedan bägaren upp till kanten med kaffe.

Blanda slätt med **dubbelbladet**.

Häll ... upp kaffedrinken i två kaffekoppar.

Om så önskas ... häll vispgräddes i den **lilla bägaren** och vispa den med **enklabladet** i ca 5 sekunder. Toppa kaffedrinken med grädden och servera den sedan.



Receptet ger två portioner. Ta hälften av alla ingredienser för att göra en portion. Dubblera bara ingredienserna för fyra portioner.

Kaffedrinkar

Irish Coffee



För att uthärda de kulna och ruggiga irländska vinterkvällarna behövdes något extra värmande och stärkande. Det är bakgrunden till denna varma kaffedrink med en perfekt kombination av kaffe och juice. En riktigt välsmakande humörhöjare!

- 2 msk apelsinjuice
- 2 tsk pressad citron
- starkt, hett kaffe
- 1 1/2 dl vispgrädde
- 6 cl irländsk whisky (valfritt)

Börja med ... att kaffebönor med hjälp av *enklabladet*. Ju mer finmalet kaffe, desto starkare blir det. Om du föredrar svagare kaffe maler du kaffet grövre och om du vill ha det starkt finmaler du det.

Tillsätt sedan ... apelsinjuice och pressad citron i den *stora bägaren* och fyll resten av bägaren upp till kanten med kaffe.

Därefter ... håller du vispgrädde i den *lilla bägaren* och vispar den med *enklabladet* i ca 5 sekunder.

Häll sedan ... kaffeblandningen i 2 irish coffee-glas, tillsätt whisky och toppa med lösvispad grädde.



Receptet ger två portioner. Ta hälften av alla ingredienser för att göra en portion. Dubblera ingredienserna för fyra portioner.

Kaffedrinkar

Smoothies

Magic Bullet är det perfekta redskapet när du vill göra välsmakande, mättande och svalkande smoothies och måltidersättningsdrycker. Bäst av allt är att du använda en och samma bägare för både tillagning och servering. Bägaren tål dessutom maskindisk vilket underlättar ytterligare. Som grädde på moset bidrar Magic Bullet till att finfördela ingredienserna på ett sådant sätt att varenda droppe blir späckad med smaksensationer.

Jordgubbs- och banansmoothie



En välsmakande, mättande, fruktig drink som är perfekt vid alla tillfällen.

- 1 näve färska eller frysta jordgubbar
- 1 banan
- 2 1/2 dl is
- 1 skvätt apelsinjuice

Börja med ... att hälla i alla ingredienser i den **stora bägaren** eller **partybägaren** och vrida fast **dubbelbladet**.

Därefter ... ställer du in till **låst läge** och mixar smoothien slät.

Drick!



Du behöver inte snoppa jordgubbarna; den gröna rosetten innehåller en massa nyttiga näringsämnen.

Smoothie med blandade bär



Det här är en smakbomb fullmatad med färska bär. Dina barn kommer att sluka den här smoothien.

- 1 näve färska eller frysta bär
- 1 banan
- 2 1/2 dl is
- 1 skvätt apelsinjuice

Börja med ... att hälla i alla ingredienser i den **stora bägaren** eller **partybägaren**.

Smoothies

Därefter ... ställer du in till **låst läge** och mixar smoothien slät.
Servera.

Måltidsersättningsmoothie med choklad och bär



Den här kombinerade choklad- och blåbärssmaken är värd att fira. Hur kan något så nyttigt smaka så gott?!

- 1 1/2 dl mjölk (gärna minimjölk)
- 1 näve färska eller frysta blåbär isbitar
- 2 (eller fler) skopor proteinpulver med chokladsmak
- 1/2 medelstor banan

Börja med ... att fylla den **stora bägaren** eller **partybägaren** till hälften med is.

Tillsätt sedan ... resten av ingredienserna i den **stora bägaren** eller **partybägaren**.

Därefter ... ställer du in till **låst läge** och mixar smoothien slät.
Servera.



Receptet ger en portion. För att göra flera portioner multiplicerar du bara ingredienserna med önskat antal portioner och använder mixerkannan istället för någon av bägarna. Detta är en grundläggande måltidsersättningsdryck; anpassa gärna ingredienserna efter din specifika dietplan.



Med många av de populära dietplanerna som bygger på 5–6 mål per dag krävs måltider och mellanmål med magert protein och långsamma kolhydrater. Dessa måltidsersättningsdrycker är ett välsmakande, enkelt sätt att gå ned i vikt!

Smoothies



Juicer

Det är något särskilt med nypressade frukt- och grönsaksjuicer – de är välgörande för både kropp och själ. Och med Magic Bullet är de så enkla att göra att du kan njuta av dem varenda dag.

Prova gärna några av våra favoriter och experimentera sedan själv efter egen smak. Den perfekta blandningen av frukt eller grönsaker – eller bådadera – existerar i sinnevärlden. Det gäller bara att hitta den.

Färskpressad apelsinjuice



Med sin överjordiskt goda smak är denna 100 % naturliga färskpressade apelsinjuice en himmelsk njutning som är så lättgjord att du kan dricka den varenda morgon.

3 klyftade färska apelsiner (skalade)

Innan du sätter igång ... Sätt ihop **Magic Bullet Juicepress** (sid. 31) och se till att du har alla ingredienser inom räckhåll samt att de har rätt storlek för att matas ner i hålet i **mixerlocket**.

Ställ sedan ... in Magic Bullet till **låst läge**.

Tillsätt ... apelsinerna till **centrifugsatsen** och tryck ned dem med pressklossen.

Häll ... sedan upp juicen i ett glas (låt mixerlocket sitta kvar när du häller).



Låt aldrig apparaten vara igång mer än en (1) minut eftersom detta kan orsaka bestående motorskada. Om du överhettar motorn och den slutar fungera, bryt spänningen till **motor-enheten** och låt svalna några timmar innan du använder apparaten igen.

Färskpressad ananasjuice



Uppfriskande, pikant 100 % naturlig ananasjuice ... bättre kan det knappast bli!

1/3 färsk ananas (kanten är OK)

Innan du sätter igång ... Sätt ihop **Magic Bullet Juicepress** (sid. 31) och se till att du har alla ingredienser inom räckhåll samt att de har rätt storlek för att matas ner i hålet i **mixerlocket**.

Ställ sedan ... in Magic Bullet till **låst läge**.

Tillsätt ... ananasen till **centrifugsatsen** och tryck ned bitarna med pressklossen.

Häll ... sedan upp juicen i ett glas (låt mixerlocket sitta kvar när du håller).



Om knivbladet slutar rotera i låst läge ska du omedelbart dra ur nätkabeln. Ibland, speciellt innan motorn har kommit upp i fullt varvtal, kan en hård ingrediens (t.ex. en morotsbit) fastna i knivbladet. Om knivbladet slutar rotera måste

du **OMEDELBART DRA UR APPARATENS NÄTKABEL** ur eluttaget.

Skaka loss det som har fastnat och starta sedan apparaten igen.

Om apparaten inte börjar mixa, dra ut nätkabeln ur eluttaget, ta ur knivbladet och bågaren. Skaka om ingredienserna ordentligt så att knivbladet kan rotera fritt. Om knivbladet fortfarande sitter fast, ta bort det från apparaten och vrid runt det försiktigt (var varsam; det är vasst). När knivbladet roterar obehindrat vrider du fast det, ansluter apparaten och provar igen; nu

bör det fungera utan problem.



Låt aldrig apparaten vara igång mer än en (1) minut eftersom detta kan orsaka bestående

motorskada. Om du överhettar motorn och den slutar fungera, bryt spänningen till motorenheten och låt svalna några timmar innan du använder apparaten igen.

Juicer



Energicocktail



Denna fylliga och matiga energidryck är fulladdad med antioxidanter och smak. En perfekt start på dagen.

- 2–3 bitar vattenmelon (ca 15 cm långa)
- 2 bitar ananas (ca 15 cm långa)
- 1 rödbeta
- 1 näve färsk spenat
- 3–4 broccolibuketter

Innan du sätter igång ... se till att alla ingredienser är lagom stora för att gå ner genom hålet i **mixerlocket**.

Ställ sedan ... in Magic Bullet till **låst läge mode**.

Tillsätt ... sedan ingredienserna till **centrifugsatsen**, i den ordning de listas. Använd pressklossen för att trycka ner dem mot knivbladet.

När den är färdigmixad ... håller du upp energicocktailen i ett glas (låt mixerlocket sitta kvar när du håller).

Servera ... med is.



Låt aldrig apparaten vara igång mer än en (1) minut eftersom detta kan orsaka bestående motorskada. Om du överhettar motorn och den slutar fungera, bryt spänningen till **motorenheten** och låt svalna några timmar innan du använder apparaten igen.



Cocktailparty på 7 minuter

Är du upplagd för en riktig fest? Följ anvisningarna nedan så kan du bjuda dina vänner på tidernas fest i bästa Magic Bullet-stil.

Cocktailparty på 7 minuter

Skulle det inte vara mysigt med ett litet snofsigt cocktailparty och återknyta kontakten med gamla bekanta? Här är en meny för sex personer som är perfekt när du vill samla dina vänner för en mysig kväll.

Välkomstsacks:

Supersnabb böndippsås med varma pitabrödsbitar
Himmelsk hummus med varma pitabrödsbitar

Drink:

Mystic martini
Boulevard bellini

Aptitretare:

Snabbfyllda svampar
Vitlöksbröd med pestodippsås

Kaffe:

Irish coffee

INKÖPSLISTA

Grönsaksavdelningen

- 1 medelstor lök
- 10 vitlöksklyftor
- 18–24 stora svampar
- färsk spenat
- 1 kruka färsk basilika

Cocktailparty på 7 minuter



Frozen Foods Section

frozen peaches

Kryddor, konserver och grönsaker

grovt salt
kajennpeppar (valfritt)
balsamvinäger
grillad röd paprika på burk
paprika
tahini (sesampasta)
olivolja
höns- eller grönsaksbuljong
pinjenötter
socker
små oliver
syltlök
1 burk (420 g) svarta bönor
1 burk (420 g) kikärter

Dryck

110 g mörkrostat kaffe
apelsinjuice
citronsaft (eller saft från en citron)
whisky
vodka eller gin
torr vermouth
champagne
persikolikör
lemon-lime-soda
9 dl is

Bröd

3 förpackningar pitabröd
2 stora baguetter

Cocktailparty på 7 minuter

Mejerivaror

1 1/2 dl vispgrädde
parmesan
ricotta
gräddfil
smör eller margarin

Övrigt (annat än mat)

20–30 små servetter
20–30 småassietter
6 martiniglas
6 kaffekoppar
tandpetare (till martinioliver)
2 bakplåtspappersklädda långpannor
1 uppläggningsfat till såser och pitabröd
1 uppläggningsfat till svamp
1 uppläggningsfat till bröd och pestodipsås

EN TIMME FÖRE PARTYT

Steg 1: Gör en sats böndipsås. Följ receptet på sid. 37 och ställ sedan dipsåsen i kylskåpet.

Steg 2: Gör en sats hummus. Följ receptet på sid. 36 och ställ sedan hummusen i kylskåpet.

Steg 3: Gör två satser fylld svamp. Följ receptet på sid. 41, lägg de fyllda svamparna på en bakplåtspappersklädd långpanna som du ställer i kylskåpet.

Steg 4: Skiva baguetten i ca 1 cm tjocka skivor, bred på vitlöksblandningen (sid. 43) och lägg brödbitarna på en bakplåtspappersklädd långpanna.

Steg 5: Mixa en sats pestosås (tredubbla receptet på sid. 72). Värm den inte ännu, utan ställ den i kylskåpet.

Steg 6: Kontrollera att uppläggningsfaten är rena och klara att användas, och skär pitabröden i trekanter.

Steg 7: Se till att servetter och assietter finns nära till hands.

Steg 8: Gå och gör dig i ordning.



Cocktailparty på 7 minuter

10 MINUTER FÖRE PARTYT

Steg 1: Ställ vodka eller gin, vermouth, oliver, champagne, persikolikör, fryst persika, lemon-lime-soda och en skål is inom räckhåll från Magic Bullet.

Steg 2: Håll upp hummusen och böndippsåsen i serveringsfaten, komplettera med pitatrekanterna och ställ faten vid serveringsstället nära servetterna och assietterna.

Steg 3: Slappna av och invänta gästerna.

PARTYDAGS

Steg 1: När gästerna anländer, bjuder du dem på en martini (sid. 50) eller bellini (sid. 49) och visar dem var de kan servera sig dippsås.

Steg 2: Demonstrera Magic Bullet och låt dina vänner provmixa lite.

Steg 3: Njut.

30 MINUTER IN I PARTYT

Steg 1: Sätt ugnen på 175 grader.

45 MINUTER IN I PARTYT

Steg 1: Ställ in de fyllda svamparna och brödsnivorna i ugnen. När de är nästan klara värmer du pestosåsen. Servera de fyllda svamparna och brödsnivorna som du brett med pestosås.

1 ½–2 TIMMAR IN I PARTYT

Steg 1: Brygg en kanna kaffe och fråga gästerna om någon vill ha en Irish coffee (whiskyn är valfri).

Steg 2: Gör i ordning Irish coffee enligt receptet (sid. 83) och servera.



REGISTER ÖVER RECEPTKATEGORIER

Kalorinått

Dippsåser

Sjusekunderssalsa	35
Fettfri hummus	35
Supersnabb böndippsås	37

Frukost

Lätt-som-en-plätt-omelett (på äggvitor).....	52
Sexsekundersägggröra (på äggvitor).....	55
Världens enklaste ägggröra.....	56

Soppor och smörgåsar

Buskenkel broccolisoppa.....	61
Sagolikt snabb sparrissoppa	62
Tomatsoppa i turbofart	63
Galet god gazpacho	64
Kycklingsallad på ett kick.....	65
Kycklingsallad med currysmaak	66
Extrasnabb äggsallad.....	67
Skinka med senapssting.....	68

Efterrätter

Bussnabb bärsorbet	76
--------------------------	----

Smoothies

Jordgubbs- och banansmoothie	84
Smoothie med blandade bär.....	84
Proteinsmoothie med choklad och bär.....	85

Juicer

Färskpressad apelsinjuice	86
Färskpressad ananasjuice	87
Energicocktail	88



REGISTER ÖVER RECEPTKATEGORIER

Vegetariskt

Dippsåser

Sjusekunderssalsa	35
Himmelsk hummus	36
Fettfri hummus	37
Supersnabb böndippsås	37
Snabb guacamole	39

Aptitretare

Snabbfyllda svampar	41
Nachos på en nanosekund	42
Vegetarisk quesadilla.....	44

Frukost

Pannkakor i expressfart.....	51
Lätt-som-en-plätt-omelett	52
Sexsekundersäggröra	55
Megasnabba muffins	56
Blåbärsmuffins	57
Bananmuffins med valnötter	58
Chocolate chip-muffins	59
Blåbärskaka	58
Banankaka med valnötter.....	58
Chocolate Chip-kaka.....	59
Fortaste färskoströran	60

Soppor och smörgåsar

Buskenkel broccolisoppa.....	61
Sagolikt snabb sparrissoppa	62
Tomatsoppa i turbofart	63
Galet god gazpacho	64
Extrasnabb äggsallad.....	67



REGISTER ÖVER RECEPTKATEGORIER

Middag

Pasta alfredo	71
Festlig pesto	72
Makaroner och ostsås	73

Efterrätter

Cheesecake.....	74
Jordgubbscheesecake.....	74
Blåbärscheesecake.....	74
Körsbärscheesecake	74
Chokladmousse.....	75
Bussnabb bärsorbet.....	76
Sexsekundersmilkshake	76

Barnmat

Morötter	78
Kyckling och ris	78
Puré på rester	78

Kaffedrinkar

Café Mocha	79
Cappuccino	80
Isespresso.....	81
Iskaffe	82
Irish Coffee.....	83

Smoothies

Jordgubbs- och banansmoothie	84
Smoothie med blandade bär.....	84
Proteinsmoothie med choklad och bär	85

Juicer

Färskpressad apelsinjuice	86
Färskpressad ananasjuice	87
Energicocktail	88



REGISTER ÖVER RECEPTKATEGORIER

Barnvänligt

Dippsåser

Sjusekunderssalsa	35
Himmelsk hummus	36
Supersnabb böndippsås	37

Aptitretare

Nachos på en nanosekund	42
Kvick kycklingquesadilla.....	43

Frukost

Pannkakor i expressfart.....	51
Sexsekundersägggröra	55
Megasnabba muffins	56
Blåbärs muffins	57
Bananmuffins med valnötter	58
Chocolate chip-muffins	59
Blåbärskaka	58
Banankaka med valnötter.....	58
Chocolate Chip-kaka.....	59

Soppor och smörgåsar

Tomatsoppa i turbofart	63
Kycklingsallad på ett kick.....	65
Extrasnabb äggsallad.....	67
Skinka med senapssting.....	68

Middag

Italiensk spaghettisås	69
Pasta alfredo.....	71
Makaroner och ostsås	73



REGISTER ÖVER RECEPTKATEGORIER

Barnmat

Morötter	78
Kyckling och ris	78
Puré på rester	78

Efterrätter

Cheesecake.....	74
Jordgubbscheesecake.....	74
Blåbärscheesecake.....	74
Enkel körsbärscheesecake	74
Chokladmousse.....	75
Bussnabb bärsorbet.....	76
Sexsekundersmilkshake	76

Smoothies

Jordgubbs- och banansmoothie	84
Smoothie med blandade bär.....	84
Proteinsmoothie med choklad och bär	85

Juicer

Färskpressad apelsinjuice	86
Färskpressad ananasjuice	87

Receptfavoriter:

Receptfavoriter:

Receptfavoriter:

Receptfavoriter:

Receptfavoriter:

De 5 främsta skälen till att använda Magic Bullet varje dag



Fancy Frozen Kaffedrinkar

Varför vänta fem minuter och betala nästan 40 kronor på ett kafé när du kan fixa läckert kaffedrink hemma i köket för 50 öre... på fem sekunder!



Smoothies & Protein Shakes

Blanda i färsk frukt, is och lite juice eller mjölk så har du en läcker och näringsrik sjusekundersfrukost. Eller tillsätt en skopa proteinpulver för en snabb, kalorislågt måltidsersättningsdryck; det har aldrig smakat så bra att gå ned i vikt!



Enklare i köket

Hacka lök, pressa vitlök, riv ost (hård eller mjuk) och gör nästan vilka andra köksmoment som helst på 10 sekunder eller mindre – utan stök, utan krångel. Det bästa av allt: eftersom du kan förbereda alla ingredienser, TILLAGA dem och till och med förvara matrester i en och samma Magic Bullet-behållare, fixar du även disk och rengöring på mindre än 10 sekunder!



Mellanmål, smörgåspålägg, till och med hela måltider ... på bara några sekunder!

Från sexsekundersomeletter till blixtsnabbt hemlagade soppor, snabbfixad quesadilla till barnen eller en annorlunda, läcker pastasås för hela familjen; ingenting tar längre tid än 10 sekunder att förbereda. Nu kan alla i familjen få exakt vad de vill ha... på bara några sekunder!



Den ultimata partymaskinen

Läckra dipsåser, kryddig salsa, frestande guacamole och mumsiga aptitretare tillreds på några sekunder. Med den unika partybägarna kan du mixa och servera svalkande isdrinker i en och samma bägare. Med Magic Bullet kan du svänga ihop det perfekta partyt på bara några minuter... alla dagar i veckan!

 **HOMELAND**
HOUSEWARES