

thermomix

Buku Panduan Alat Pemotong

VORWERK





Daftar isi

- 05 **Pendahuluan**
- 06 **Get more from your Thermomix® Anda**
- 08 **Apa yang ada dalam paket? Mulai pelajari Alat Pemotong Thermomix®**
- 09 Bagian-bagian Alat Pemotong Thermomix®
- 10 Apa kegunaan pisau pemotong
- 12 **Siap memulai: Cara menggunakan Alat Pemotong Thermomix®**
- 12 Merakit
- 14 Membongkar
- 14 Membersihkan
- 16 Cara menggunakan Alat Pemotong Thermomix® pada Thermomix® TM6 atau TM5
- 18 **Tips terbaik untuk hasil profesional**
- 19 Saran bermanfaat
- 22 Panduan memotong bahan
- 38 **Resep untuk inspirasi sehari-hari**
- 50 **Ayo memasak**
 - Resep hidangan dingin*
 - 52 Acar timun manis
 - 54 Salad kol dengan Alat Pemotong Thermomix®
 - 56 Salad timun dengan adas sowa (*dill*) dan saus krim asam
 - 58 *Buddha bowl* dengan ayam
 - Resep hidangan panas*
 - 62 Gratin kentang
 - 64 Pizza vegetarian
 - 66 Panekuk kentang parut
 - 69 *Ratatouille galette*
 - Inspirasi hidangan manis*
 - 72 *Carpaccio* nanas dengan sorbet *pink*
 - 74 Tart apel



Pendahuluan

Thermomix® membuat persiapan makanan jadi mudah, dan aksesoris Alat Pemotong Thermomix® akan membuat hidangan Anda mengesankan dengan sangat mudah. Alat Pemotong Thermomix® dapat mengiris dan memarut dengan akurat dan efisien agar mendapat hasil yang baik. Sekarang Anda dapat menikmati mengiris dan memarut banyak bahan berbeda, sehingga memberi cita rasa dan tekstur terhadap berbagai macam hidangan. Membuat salad menarik, hidangan penutup yang cantik, dan juga berbagai hidangan manis dan asin yang lengkap.

Buku ini akan memandu Anda tentang cara menggunakan Alat Pemotong sehari-hari dan instruksi praktis tentang cara merakit, serta tips untuk mendapat hasil profesional.

Kami juga memasukkan pilihan resep-resep lengkap, dan masih akan ada koleksi yang terus bertambah di Cookidoo® untuk membantu Anda mengkreasikan tampilan dan rasa baru di meja makan Anda. Hemat waktu, efisien, serbaguna, mudah digunakan, cara yang berbeda dan menarik untuk menyajikan hidangan sehat kepada keluarga Anda. Banyak hal yang Anda dapat lakukan dengan Alat Pemotong Thermomix® ini.

Optimalkan Thermomix® Anda

Thermomix® selalu memikirkan cara menyederhanakan kehidupan dapur Anda, dan Alat Pemotong Thermomix® adalah pelengkap yang sempurna terhadap Thermomix® Anda untuk mengiris dan memarut bahan-bahan. Kegiatan masak-memasak Anda akan menjadi lebih cepat, dengan hasil yang mengesankan. Alat Pemotong Thermomix® memberi pengalaman mempersiapkan makanan yang lebih mudah melalui manfaat utamanya:

- **Pisau pemotong serbaguna dan unik—4 jenis potongan berbeda berasal dari satu pisau tunggal.** Pisau pemotong Thermomix® adalah pisau tunggal yang membuat 4 jenis potongan berbeda—iris tipis, iris tebal, parutan tipis, dan parutan tebal. Pisau ini dapat disimpan dengan rapi dan aman dalam tutup alat pemotong.
- **Menghemat waktu di dapur.** Alat Pemotong Thermomix® bersifat serbaguna untuk penggunaan sehari-hari. Alat ini membuat



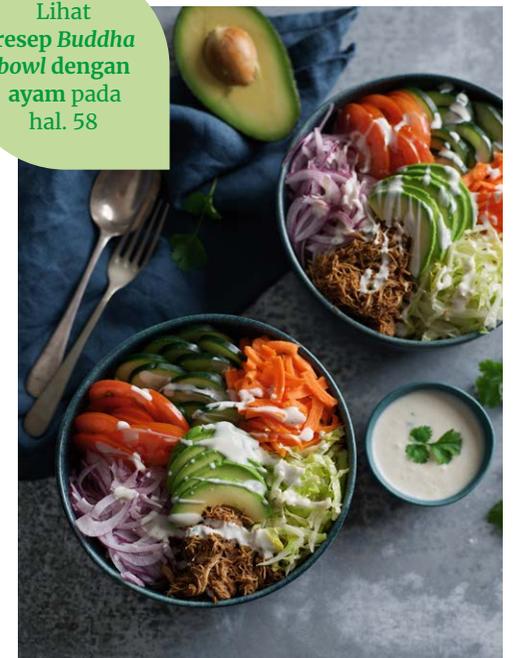
- **Membuat wadah pencampur tetap bersih dan siap digunakan.** Alat Pemotong Thermomix® dirancang agar memudahkan kegiatan masak-memasak. Keranjang alat pemotong berada dalam wadah pencampur, yang membuat wadah pencampur tetap bersih dan siap digunakan ketika keranjang dan poros penggerak dikeluarkan.
- **Membuat makan makanan sehat menjadi pilihan yang menarik secara visual.** Memperkaya santapan Anda dengan lebih banyak sayur-sayuran dan buah-buahan sehingga terlihat cantik dengan Alat Pemotong Thermomix®. Persiapkan hidangan menarik dan sehat yang bahkan akan disukai oleh anak-anak Anda.



persiapan sayur-sayuran dan buah-buahan menjadi cepat dan mudah, menghemat waktu dan upaya yang dibutuhkan untuk menggunakan talenan dan pisau. Mempersiapkan bahan-bahan dengan potongan indah sekarang jadi lebih cepat dan mudah. Alat ini menyempurnakan Thermomix® yang sudah baik efisiensinya.

- **Memotong rata bagian bahan sehingga dapat dimasak dengan merata juga.** Alat Pemotong Thermomix® memotong sayur-sayuran Anda menjadi sama besar untuk hasil kematangan secara merata.
- **Dengan mudah mencapai hasil yang mengesankan dengan potongan akurat.** Alat Pemotong Thermomix® memiliki ujung pemotong sangat tajam yang akan memotong dengan akurat. Pemotongan ini akan memberikan hasil akhir yang menakjubkan bahkan untuk hidangan paling sederhana, seperti sepiring buah-buahan atau wortel kukus.

Lihat resep Buddha bowl dengan ayam pada hal. 58



Apa yang ada dalam paket?

Pelajari Alat Pemotong Thermomix® Anda

Alat Pemotong Thermomix® terdiri dari 5 bagian (lihat foto berikut). Produk Thermomix® dan bagiannya yang berkualitas tinggi dibuat agar berdaya tahan lama. Pisau pemotong terbuat dari baja tahan karat kualitas tinggi untuk pemotongan yang cepat dan mempersingkat waktu persiapan. Setiap bagiannya telah dirancang dengan teliti dan diuji oleh para ahli kami agar memberikan hasil terbaik untuk Anda. Kami menjelaskan di sini setiap bagian Alat Pemotong dan fungsinya.



Penutup Alat Pemotong

Penutup alat pemotong mencakup pisau pemotong dan lengan pengunci di sekitarnya. Ada corong alat pemotong lebar dan sempit untuk memasukkan berbagai ukuran buah-buahan, sayur-sayuran, dan bahan lainnya.

Pendorong

Dengan mendorong bahan ke bawah dengan perlahan dan stabil, bahan-bahan dapat dipotong dengan tepat.

Pisau pemotong

Pisau pemotong dua sisi dari baja kualitas tinggi dengan pisau kuat dan tajam yang dapat memotong berbagai jenis bahan. Sisi 1 untuk mengiris dan sisi 2 untuk memarut.

Keranjang Alat Pemotong

Keranjang Alat Pemotong memiliki dua pegangan di kiri dan kanan yang mudah digunakan dan dapat menampung sekitar 800 g bahan iris atau parutan. Keranjang ini memiliki dasar bundar untuk mengumpulkan jus dari iris atau parutan buah-buahan, untuk dinikmati bersama buah-buahan yang disiapkan.

Poros penggerak

Poros penggerak diletakkan di atas pisau pencampur, yang terhubung dengan pisau pemotong.



Apa kegunaan pisau pemotong

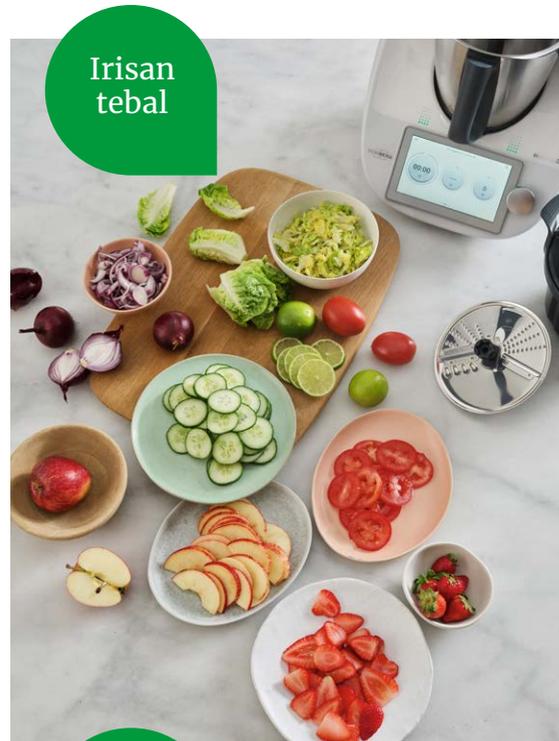
Sisi 1

Didesain dengan bentuk **iris**an (tipis dan tebal) dan memiliki sebuah **penghubung** berwarna hitam di tengahnya.

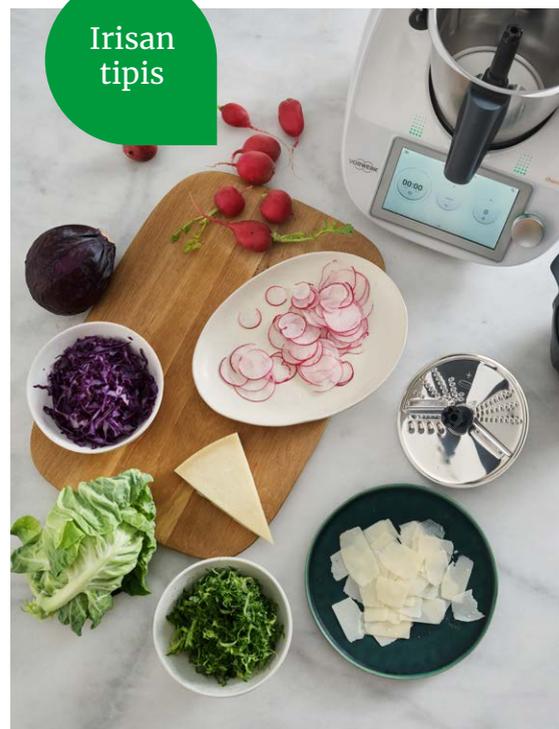


A 4 in 1 tool

Mudah digunakan. Gunakan putaran normal searah jarum jam untuk mengiris tebal tomat atau zucchini pada resep 'Ratatouille galette' (hal.69) atau parut tebal wortel pada resep 'Buddha bowl with chicken' (hal. 58). Gunakan putaran balik untuk mendapat mengiris tipis kubis untuk 'Coleslaw' (hal.54) atau memarut tebal 'Celeriac remoulade' (hal. 40) - 1 pisau 4 fungsi potong



Irisan tebal



Irisan tipis



Parutan tebal



Parutan tipis

Sisi 2

Didesain dengan bentuk **parutan** (tipis dan tebal) dan memiliki sebuah **penghubung** berwarna terang dibagian tengah.



Atur pisau pemotong pada poros penggerak dengan sisi yang Anda butuhkan menghadap ke atas. Ikuti instruksi untuk merakit dan bersiaplah untuk persiapan memasak yang mudah.

Siap memulai: Cara menggunakan Alat Pemotong Thermomix®

Alat Pemotong Thermomix®

mempersiapkan bahan-bahan untuk Anda hanya dengan memutar selektor. Anda dapat mengandalkan Alat Pemotong Thermomix® yang mudah digunakan dan dibersihkan.

Merakit

1 Sebelum merakit Alat Pemotong Thermomix® pastikan bahwa wadah pencampur sudah terpasang dan diletakkan dengan benar dalam Thermomix® TM6 atau TM5 dan dalam keadaan kosong.



2 Masukkan poros penggerak ke atas pisau pencampur Thermomix® dalam wadah pencampur dan pastikan ini terpasang dengan benar. Dasar poros harus dipasang di pusat pisau pencampur dan poros harus tetap dalam posisi tegak.



3 Masukkan keranjang alat pemotong ke atas poros penggerak. Poros harus muncul melalui lubang di tengah keranjang.



4 Selalu pegang pisau pemotong pada bagian penghubung sentral karena pisau itu sendiri sangat tajam. Masukkan pisau pemotong ke atas poros penggerak dengan sisi yang Anda ingin gunakan menghadap ke atas (lihat hal. 10-11).



5 Masukkan penutup alat pemotong ke atas keranjang alat pemotong. Lengan pengunci akan mengunci penutup alat pemotong pada tempatnya ketika alat diaktifkan.



6 Masukkan bahan-bahan melalui corong alat pemotong.



Iris atau parut, secara tipis atau tebal. Ayo memulai dan jadi kreatif dengan Alat Pemotong Thermomix®.

7 Gunakan pendorong untuk menekan bahan secara perlahan ke bawah melalui corong alat pemotong dan ke atas pisau pemotong.

Membongkar

Pendorong akan masuk ke posisinya pada akhir proses pamarutan atau pengirisan. Ini menjaga agar pendorong tidak berubah tempat ketika Anda memindahkan penutup.

Untuk mempermudah penanganan, cakram tetap berada dalam penutup ketika penutup diangkat, agar bahan-bahan dalam keranjang mudah dipindahkan.

Ketika Anda siap, cukup pindahkan keranjang pemotong dan porosnya. Dengan begitu, wadah pencampur tetap bersih dan siap digunakan.

Membersihkan

Selalu pegang pisau pemotong pada penghubung plastik sentral untuk menghindari tersentuhnya pinggir tajam. Ketika buah-buahan atau sayur-sayuran telah diiris atau diparut dalam pemotong, cukup bersihkan bagian pemotong di bawah air mengalir.

Gunakan sabun pencuci piring ketika dibutuhkan pembersihan lebih dalam, misalnya sesudah mengiris atau memarut keju. Untuk pisau pemotong, gunakan sikat pencuci dan bersihkan di bawah air mengalir, hindari ujung pemotong yang tajam.

Alat Pemotong Thermomix® dapat dicuci di mesin pencuci piring. Pisahkan semua komponen dan letakkan di bagian atas rak mesin pencuci piring. Pisau pemotong dapat dibersihkan dalam mesin pencuci piring, tetapi jika Anda mencucinya dengan tangan, dapat membantu menjaga ketajaman pisau lebih tahan lama. Untuk mencegah oksidasi, jangan rendam pisau pemotongnya.

Beberapa bahan yang kaya akan beta-karoten, seperti wortel, dapat mengakibatkan warna menempel kuat pada bagian stainless maupun pada bagian plastik Alat Pemotong. Untuk menghilangkan noda tersebut secara efisien tanpa merusak pisau, gosok bagian yang terkena noda dengan minyak nabati menggunakan kapas atau tisu dapur, lalu cuci biasa dengan air dan sabun. Selalu pastikan Anda memegang bagian penghubung plastik pisau pemotong ketika melakukan ini.

Jangan gunakan pemutih untuk mencuci bagian Alat Pemotong apa pun.



Cara menggunakan Alat Pemotong Thermomix® pada Thermomix® TM6 atau TM5

Sekarang setelah mengenal semua bagian Alat Pemotong Thermomix®, Anda siap untuk mulai mengiris dan memarut bahan-bahan favorit Anda. Anda akan menyadari betapa mudahnya menggunakan Alat Pemotong Thermomix®, baik dengan mengikuti resep Masak Terpandu maupun memasak secara manual. Alat Pemotong Thermomix® kompatibel dengan Thermomix® TM6 dan TM5 dan resep untuk setiap versi Thermomix® tersedia di Cookidoo®.

Lihat di sini cara menggunakan Alat Pemotong Thermomix® pada setiap peralatan.

Pada Thermomix® TM6

Geser layar beranda untuk mengakses dua mode, Memarut dan Mengiris. Perlu Anda ingat bahwa Anda akan menemukan penjelasan selengkapnya untuk setiap peralatan dengan menyentuh ikon informasi pada Thermomix® Anda.

Penting: jenis potongan bergantung pada sisi pisau pemotong yang menghadap ke atas, bukan pada mode yang dipilih.

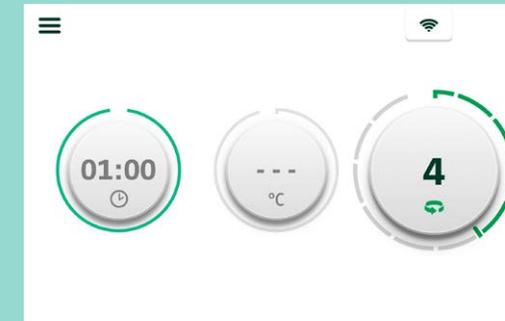


Pada setiap mode, Anda dapat memilih jenis potongan yang Anda inginkan, tipis atau tebal. Cukup putar selektor untuk memilih salah satu opsi, dan mode pilihan akan dimulai. Masukkan bahan dalam corong dan dengan tekan perlahan bahan ke bawah dengan pendorong. Sentuh selektor untuk menghentikan mode ketika Anda selesai mengiris atau memarut, atau ketika mode berhenti secara otomatis setelah 1 menit. Periksa keranjang dan kosongkan, jika perlu, sebelum melanjutkan.

Pada Thermomix® TM5



Perhatian: selalu setel waktu ke maksimum 1 menit untuk menghindari melimpahnya isi keranjang dan selalu gunakan kecepatan 4.



Untuk irisan atau parutan tebal, setel waktu maksimum 1 menit dan putar selektor menjadi kecepatan 4. Masukkan bahan dalam corong dan tekan perlahan bahan ke bawah dengan pendorong. Tekan selektor untuk menghentikan mode ketika Anda selesai mengiris atau memarut, atau ketika mode berhenti secara otomatis setelah 1 menit. Periksa keranjang dan kosongkan, jika perlu, sebelum melanjutkan.

Untuk irisan atau parutan tipis, setel waktu maksimum 1 menit, pilih rotasi membalikkan dan putar selektor menjadi kecepatan 4. Masukkan bahan dalam corong dan tekan bahan perlahan ke bawah dengan pendorong. Tekan selektor untuk menghentikan mode ketika Anda selesai mengiris atau memarut, atau ketika mode berhenti secara otomatis setelah 1 menit. Periksa keranjang dan kosongkan, jika perlu, sebelum melanjutkan.

Jika bahan-bahan ringan dan kecil, seperti jamur atau stroberi, atau jika penempatan bahan yang tepat dibutuhkan untuk hasil yang akurat, seperti irisan bawang, letakkan bahan-bahan dalam corong terlebih dahulu, tekan dengan pendorong, lalu nyalakan. Dengan perlahan dan stabil tekan bahan ke bawah agar potongan merata.

Untuk mendapatkan hasil terbaik dengan Alat Pemotong Thermomix® Cutter, selalu ikuti instruksi Memasak Terpandu yang diberikan dalam resep pada Cookidoo®.

Tips terbaik untuk hasil profesional

Berbagai jenis bahan dapat diiris atau diparut pada Thermomix® Cutter—sayur-sayuran, umbi-umbian, buah-buahan, atau keju yang keras (misalnya, Parmesan), agar Anda bisa mengkreasikan topping pizza, sajian buah-buahan, gratin, dan banyak hidangan lain dengan cepat, mudah, dan tepat. Langsung dari dapur kami di Thermomix®, inilah tips kami untuk jaminan keberhasilan dengan Thermomix® Cutter.



Saran bermanfaat

TEBAL ATAU TIPIS SARAN KAMI

- Untuk irisan yang merata sempurna, arahkan bahan melalui corong alat pemotong sambil tekan perlahan dengan pendorong.
- Bahan-bahan mentah dapat dipotong secara tipis atau tebal sesuai dengan pilihan Anda, walaupun untuk beberapa bahan yang keras atau berserat seperti bit merah atau akar seledri, Anda dapat memperoleh hasil yang lebih baik jika diiris tipis.
- Untuk menghindari bahan berubah bentuk ketika dimasak dan dikeringkan dalam oven, iris atau parut tebal bahan yang akan Anda masak, kecuali jika Anda bermaksud memperoleh hasil tertentu, seperti keripik panggang oven. Dalam kasus ini, iris tipis umbi-umbian agar bahan ini mengering dengan perlahan dalam oven.

TIPS BAHAN

- Bahan-bahan matang dan beku tidak cocok untuk diiris atau diparut dengan Alat Pemotong Thermomix® (kecuali bit merah yang sudah dimasak).
- Untuk potongan yang sempurna, ketika membeli bahan, pilih buah-buahan dan sayur-sayuran berukuran kecil yang ukurannya pas masuk dalam corong.
- Untuk mengiris bahan berukuran kecil dengan merata seperti jamur atau stroberi, tumpuk bahan dalam corong, tekan dengan pendorong, lalu mulai nyalakan alat. Setelah selesai, hentikan mesin, dan ulangi dengan kelompok bahan kedua.



Potong bahan berukuran besar seperti labu madu

- **Bahan berukuran besar** seperti labu madu, terong, atau celeriac, perlu dipotong agar dapat masuk dalam corong.
- **Buah-buahan dan sayur-sayuran** harus sudah matang tetapi kenyal jika disentuh. Ini terutama relevan untuk bahan yang lembut, seperti tomat (gunakan hanya tomat plum utuh yang ukurannya pas untuk masuk ke dalam corong), alpukat, atau mangga.
- **Untuk irisan setengah lingkaran sayur-sayuran panjang** seperti terong, pilih terong ukuran kecil dan potong memanjang menjadi dua dengan menggunakan pisau. Masukkan satu potongan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong. Tidak memungkinkan untuk

memotong memanjang sayuran menjadi dua dalam Alat Pemotong Thermomix®.

- **Bahan berair** (misalnya, semangka, melon, tomat, kiwi) hanya cocok untuk diiris tebal. Memarut dengan ketebalan apa pun atau mengiris tipis bahan ini tidak akan menghasilkan hasil yang sempurna.
- **Daging olahan**, salami atau kabanos adalah contoh bahan yang cocok untuk diiris. Namun, sosis segar dan matang terlalu lunak untuk dapat diiris dengan rapi.
- **Potong ujung bahan ramping seperti batang seledri, bawang prei, bawang daun, dan wortel.** Untuk buncis, potong buncis hingga

memiliki panjang yang sama dan masukkan sekelompok dalam corong.

- **Beberapa bahan cocok untuk diiris, tetapi tidak untuk diparut** (sayur-sayuran berdaun, paprika, adas, tomat, dan kebanyakan buah-buahan, terkecuali apel).
- **Pilih bagian sempit atau lebar corong alat pemotong** menurut ukuran bahan Anda.

SELALU SIAPKAN

- **Iris tipis keju parmesan** untuk membuat serutan keju untuk digunakan pada salad atau untuk menghias sup.
- **Iris tebal sayur-sayuran** dalam beberapa bagian dan **bekukan untuk dipanggang, dibuat sup, atau rebusan.**
- **Bekukan sisa potongan sayur-sayuran** dari pisau pemotong, penutup, dan keranjang untuk digunakan nanti dalam kaldu atau sup.
- **Mengiris atau memarut** dalam beberapa bagian akan memastikan hasil akhir yang lebih baik dan menghindari melimpahnya isi keranjang. Untuk mengoptimalkan waktu Anda, timbang semua bahan sebelum mulai mengiris atau memarut. Perlu Anda ingat bahwa keranjang dapat menampung sekitar 800 g irisan atau parutan buah-buahan atau sayur-sayuran.
- Jika Anda perlu **mengiris dan memarut berbagai jenis bahan**, dan untuk menghindari membalikkan pisau pemotong beberapa kali, mula-mula potong semua bahan yang membutuhkan sisi pisau yang sama sebelum membalikkan kepada sisi pisau lainnya.



Lobak yang diiris tipis sangat cocok untuk salad.



Kentang yang diparut tipis untuk mempersiapkan rosti dan galette.



Wortel yang diparut tebal ideal untuk sup dan tumisan.



Buah yang diiris tebal sangat cocok untuk fruit platter dan cheese board.

Panduan untuk memotong baha

Alat pemotong Theruouix® akan dengan cepat dan mudah mengiris dan memarut berbagai jenis sayur-sayuran, buah-buahan, dan bahan-bahan lain untuk semua kreasi Anda. Untuk mendapatkan hasil yang baik selalu pilih bahan yang matang dengan tekstur yang cukup keras (terutama tomat, alpukat, atau mangga), jika tidak bahan-bahan ini akan hancur saat dipotong.

Sayur-sayuran segar

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Terong	Dibelah dua atau dipotong bagi empat memanjang.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong. Untuk irisan bulat, terong Asia yang kecil sangat cocok dipakai.
Bit merah	Bit merah mentah atau matang, cuci dan bersihkan, jika perlu. Dibelah dua atau dipotong bagi empat jika perlu.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan bit merah dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Kubis brussel	Utuh.	Irisan tipis dan tebal	Isi corong alat pemotong dengan kubis brussel sebelum menyalakan alat.
Wortel	Utuh, dikupas atau digosok.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Untuk mengiris, masukkan tegak dalam corong alat pemotong. Dengan memasukkan tegak berdampingan, Anda dapat mengiris lebih dari satu wortel sekaligus.
Akar seledri (<i>celeriac</i>)/ <i>kohlrabi</i>	Kupas, potong wedgesagar ukurannya sesuai untuk dimasukkan melalui corong alat pemotong.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Tempatkan satu wedgesetiap kali secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong (lihat gambar hal. 26).
Seledri	Hanya batangnya.	Irisan tipis dan tebal	Masukkan 4–5 batang sekaligus dalam corong alat pemotong.

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Sawi putih	Kupas, potong wedgesagar ukurannya sesuai untuk dimasukkan melalui corong alat pemotong.	Irisan tebal	Masukkan gulungan daun atau wedges dalam bagian lebar corong alat pemotong untuk diiris (lihat gambar hal. 27).
Zukini	Potong ujung zukini sehingga zukini dapat didudukkan di atas pemotong.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Timun	Potong ujung timun sehingga timun dapat didudukkan di atas pisau pemotong.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Lobak putih (<i>daikon</i>)	Utuh, digosok.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Adas	Kupas, potong wedgesagar ukurannya sesuai untuk dimasukkan melalui corong alat pemotong.	Irisan tipis dan tebal	Masukkan satu wedges setiap kali secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong (lihat gambar hal. 26).
Jahe	Terlalu berserat dan akan robek. Serat keras akan tersangkut pada pisau pemotong.	Tidak disarankan	Cincang jahe dalam wadah pencampur atau iris secara manual.
Buncis	Potong ujung buncis agar panjangnya sama.	Irisan tebal	Masukkan sedikit buncis agar masuk dalam bagian sempit corong alat pemotong.
Selada hijau	Potong dan buang bagian pangkal selada. Potong kecil-kecil selada atau potong wedges. Gulung daun selada yang lebih besar seperti Romaine dan potong selada iceberg menjadi bentuk wedges.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam corong alat pemotong.
Sayur-sayuran hijau, misalnya kale, sawi hijau	Potong dan buang bagian pangkal selada. Potong kecil-kecil selada atau potong wedges. Gulung daun selada yang lebih besar seperti Romaine dan potong selada iceberg menjadi bentuk wedges.	Irisan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam corong alat pemotong (lihat gambar hal. 27).

► Sayur-sayuran segar

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Daun bawang	Bagian putih saja.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian sempit atau lebar corong alat pemotong (lihat gambar hal. 28). Dengan memasukkan tegak berdampingan, Anda bisa mengiris lebih dari satu daun bawang sekaligus.
Jamur	Gunakan jamur berukuran sama besar yang dapat masuk pada corong alat pemotong. Potong dan buang batang dan bersihkan jamur untuk menghilangkan pasir halus. Jika jamur terlalu besar untuk bagian sempit corong alat pemotong, susun beberapa jamur, semua dalam posisi yang sama dalam bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tipis dan tebal	Isi corong alat pemotong dengan beberapa jamur yang disusun vertikal sebelum menyalakan alat (lihat gambar hal. 29). Gunakan pendorong tanpa menekan, untuk membuat irisan tebal dan merata.
Bawang bombai	Potong bawang bombai besar menjadi dua atau 3 wedges secara vertikal.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan setiap potongan bawang setegak mungkin untuk mendapatkan irisan merata, nyalakan Thermomix® dan tekan sedikit dengan pendorong (lihat gambar hal. 28).
Pakcoy	Pilih pakcoy ukuran kecil. Potong bagi dua atau bentuk wedgesagar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Parsnip	Utuh, dikupas atau digosok.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam corong alat pemotong. Anda dapat mengiris dua parsnip sekaligus secara berdampingan.
Paprika	Potong paprika menjadi bentuk wedgesagar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong, buang bijinya.	Irisan tebal	Masukkan 2–3 <i>wedges</i> sekaligus dalam bagian lebar corong alat pemotong sehingga tidak bergeser ke samping (lihat gambar hal. 29)

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Kentang	Potong bagi dua atau lebih kecil jika ukurannya terlalu besar untuk dimasukkan dalam corong alat pemotong.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong. Kentang rendang (baby potato) dapat ditempatkan secara vertikal atau horizontal.
Lobak	Utuh, daun dan tangkai dibuang, digosok.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Jika lobak terlalu besar untuk masuk dalam bagian sempit, tumpuk beberapa lobak dalam bagian lebar corong alat pemotong dan masukkan pendorong. Lobak panjang harus dimasukkan tegak dalam bagian sempit corong alat pemotong.
Kol merah	Potong <i>wedges</i> agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong dan buang bagian batang keras.	Irisan tipis dan tebal	Masukkan satu per satu <i>wedges</i> secara vertikal dalam bagian lebar pengumpan.
Bawang merah	Utuh atau potong bagi dua.	Irisan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar atau sempit pengumpan.
Daun bawang	Bagian putih saja.	Irisan tebal	Masukkan 3–4 bawang daun tegak dalam bagian sempit corong alat pemotong.
Labu madu	Potong <i>wedges</i> agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan satu per satu <i>wedges</i> secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Ubi jalar	Dikupas atau digosok, potong jika perlu, agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar pengumpan.
Lobak cina (turnip)	Dikupas atau digosok, potong bagi dua atau <i>wedges</i> agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Kol putih	Potong <i>wedges</i> agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong (buang bagian batang keras).	Irisan tipis dan tebal	Masukkan satu per satu <i>wedges</i> setiap kali secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong.

Akar seledri (celeriac)

Potong *wedges* dan masukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong. Gunakan potongan apa pun dari pisau pemotong.



Adas

Potong *wedges* atau belah dua sehingga ukurannya pas untuk masuk dalam bagian lebar corong alat pemotong dan iris tebal atau tipis.



Sayur-sayuran hijau, misalnya selada



Buang bagian paling tebal, gulung kencang daun besar bagian luar, dan potong bagian dalam menjadi dua atau bentuk *wedges* agar ukurannya pas masuk dalam bagian lebar corong alat pemotong.

Potong gulungan menjadi dua dan kencangkan dengan baik sebelum memasukkannya dengan tegak dalam corong. Iris tipis atau tebal.



Bawang bawang

Masukkan tegak dalam bagian sempit atau lebar corong alat pemotong. Anda dapat memotong bawang lebih dari satu sekaligus, letakkan tegak berdampingan dalam bagian lebar corong alat pemotong.



Bawang bombai

Potong bawang bombai menjadi dua atau tiga wedges dan letakkan secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong untuk memperoleh irisan tebal dan tipis.



Paprika

Potong paprika dalam bentuk wedges, buang biji dan selaputnya, lalu masukkan 2-3 wedges sekaligus, secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong.



Jamur

Isi corong alat pemotong dengan beberapa jamur yang ditumpuk secara vertikal sebelum menyalakan alat dan gunakan pendorong tanpa menekan.



Fruits, ripe but firm

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Apel	Dikupas atau tidak dikupas, potong bagi dua, bagi empat, atau potong wedges. matang tapi tidak lembek.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Potong apel dalam berbagai ukuran agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam corong alat pemotong jika dipotong bagi dua, wedges, atau dibagi empat. Potong dan buang bagian ujung apel jika perlu. Untuk bentuk setengah lingkaran, letakkan potongan apel secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong, atau 2-3 potongan 1/4 atau wedges secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong (lihat gambar hal. 33).
Alpukat	Dikupas, dibuang biji, dan dipotong bagi dua memanjang. Hanya gunakan alpukat yang tidak lembek.	Irisan tebal	Untuk bentuk setengah lingkaran, masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Pisang	Utuh, dikupas, tidak lembek, tidak terlalu matang.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian sempit corong alat pemotong.
Kiwi	Dikupas atau tidak dikupas, utuh. Matang tapi tidak lembek.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Lemon	Gunakan lemon berukuran kecil agar pas pada bagian lebar corong alat pemotong. Tidak dikupas, utuh. Kulit harus keras.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Jeruk nipis	Tidak dikupas, utuh. Kulit harus keras.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Melon	Dikupas, tanpa biji dan potong wedges agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tebal	Masukkan satu per satu wedges vertikal dalam bagian lebar pengumpan.

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Nectarin	Gunakan buah yang keras, potong bagi dua atau bagi empat dan buang bijinya. Untuk membuang biji, gunakan pisau tajam untuk memotong buah nektarin di sepanjang batang dan di sekitar biji. Pelintir setiap belahan buah ke arah berlawanan hingga terpisah dan buang bijinya dengan menggunakan sendok teh. Jika biji buah terlalu menempel, potong bagi dua lagi hingga biji lebih mudah diambil (lihat gambar hal. 34).	Irisan tebal	Untuk bentuk setengah lingkaran, masukkan setengah potongan secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong, atau 2-3 potongan 1/4 atau wedges secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Jeruk	Terlalu besar jika dimasukan utuh langsung ke dalam corong alat pemotong. Jika dibelah dua, irisan tidak menyatu dengan baik. Hasil terbaik diperoleh dengan jeruk yang keras.	Jika digunakan, hanya iris tebal.	Hasil terbaik jika diiris dengan tangan.
Persik	Gunakan buah yang agak keras. Potong bagi dua atau bagi empat dan buang bijinya. Untuk membuang biji, gunakan pisau tajam untuk memotong buah persik di sepanjang batang dan di sekitar biji. Pelintir setiap belahan buah ke arah berlawanan hingga terpisah dan buang bijinya dengan menggunakan sendok teh. Jika biji buah terlalu menempel, potong bagi dua lagi hingga biji lebih mudah diambil.	Irisan tebal	Untuk bentuk setengah lingkaran, letakkan potongan secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong, atau 2-3 potongan 1/4 atau wedges secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong.

► Fruit, ripe but firm

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Pir	Gunakan buah yang agak keras, potong bagi dua atau bagi empat.	Irisan tebal Parutan tebal	Untuk bentuk setengah lingkaran, letakkan potongan secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong, atau 2-3 potongan 1/4 atau wedges secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Nanas	Dikupas dan potong bagi 4 atau 6 memanjang (sekitar 200 g masing-masing).	Irisan tebal	Letakkan satu per satu wedges setiap kali secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Plum	Gunakan buah yang agak keras. Potong bagi dua dan buang bijinya. Untuk membuang biji, gunakan pisau tajam untuk memotong buah plum di sepanjang batang dan di sekitar biji. Pelintir setiap belahan buah ke arah berlawanan hingga terpisah dan buang bijinya dengan menggunakan sendok teh. Jika biji buah terlalu menempel, potong bagi dua lagi hingga biji lebih mudah diambil. (lihat gambar hal. 34).	Irisan tebal	Untuk irisan setengah lingkaran, letakkan potongan secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong, atau 2-3 potongan 1/4 atau wedges secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Tomat	Gunakan hanya tomat plum kenyal, yang dapat masuk secara utuh melalui bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tebal	Masukkan tegak dalam bagian sempit corong alat pemotong (lihat gambar hal. 36).
Semangka	Dikupas, potong wedges agar ukurannya pas untuk dimasukkan dalam bagian lebar corong alat pemotong.	Irisan tebal	Masukkan satu per satu wedges secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
Stroberi	Gunakan buah yang keras. Utuh dan sudah dibersihkan dari daun dan batangnya.	Irisan tebal	Susun secara vertikal dalam bagian sempit corong alat pemotong, atau secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong, dan tekan perlahan dengan pendorong, untuk mendapat hasil yang rapi.

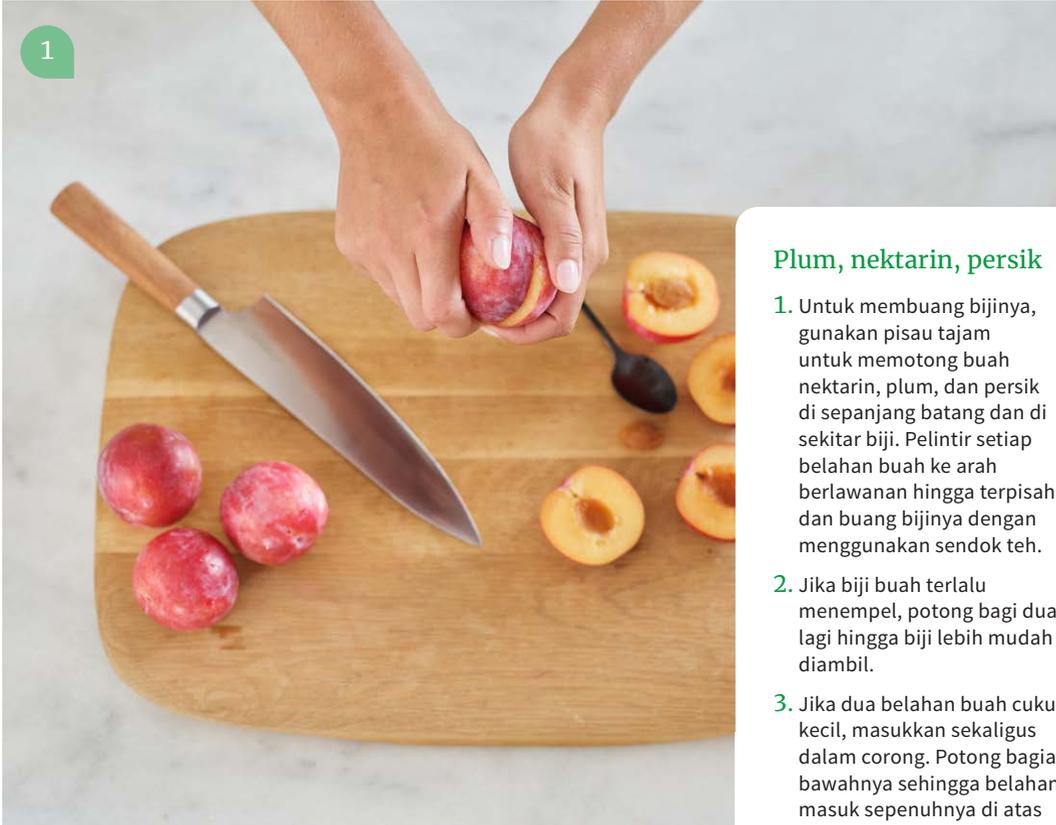


Apel

- 1. Apel sedang dan kecil.**
Untuk irisan setengah lingkaran, potong apel kecil menjadi dua secara vertikal, dan potong apel sedang menjadi empat. Potong bagian ujung agar ukurannya pas untuk masuk secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
- 2. Apel kecil.**
Untuk irisan setengah lingkaran, potong dua dan masukkan secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
- 3. Apel sedang.**
Untuk irisan setengah lingkaran, potong menjadi empat, buang bagian ujung dan masukkan 2-3 potongan secara horizontal dalam bagian lebar corong alat pemotong.
- 4. Apel besar.**
Potong menjadi empat dan masukkan secara vertikal dalam corong alat pemotong. Sangat cocok untuk salad buah.



1



Plum, nektarin, persik

1. Untuk membuang bijinya, gunakan pisau tajam untuk memotong buah nektarin, plum, dan persik di sepanjang batang dan di sekitar biji. Pelintir setiap belahan buah ke arah berlawanan hingga terpisah dan buang bijinya dengan menggunakan sendok teh.
2. Jika biji buah terlalu menempel, potong bagi dua lagi hingga biji lebih mudah diambil.
3. Jika dua belahan buah cukup kecil, masukkan sekaligus dalam corong. Potong bagian bawahnya sehingga belahan masuk sepenuhnya di atas pisau pemotong sebelum alat dinyalakan.

2



3



Alpukat

Matang, tetapi tidak lembek, dikupas, biji dibuang, dan dibagi dua menurut panjang buah. Masukkan secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong dan iris tebal.



Kiwi

Gunakan buah kiwi yang matang dan tidak lembek, dikupas atau tidak dikupas, utuh yang ukurannya pas untuk masuk dalam bagian lebar corong alat pemotong.

Stroberi

Untuk hasil terbaik, gunakan stroberi yang kenyal, utuh, dan sudah dibuang bagian daun dan tangkainya.



Nanas

Dikupas dan dipotong secara vertikal menjadi 4 atau 6 wedges (sekitar 200 g masing-masing). Masukkan satu wedges setiap kali secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong.



Tomat

Masukkan tomat *plum* utuh secara vertikal dalam bagian lebar corong alat pemotong dan tekan pendorong ke bawah ketika proses pengirisan.



Bahan lain

Bahan	Deskripsi	Jenis potongan	Tips
Cokelat	Bahan ini dapat menghalangi pisau pemotong.	Tidak disarankan	Untuk membuat serutan, gunakan pisau tajam atau pengupas sayuran.
Telur rebus	Telur akan menempel pada pisau dan tidak akan teriris dengan baik.	Tidak disarankan	Iris dengan tangan.
Keju keras, seperti Parmesan	Pastikan keju ini sedikit dingin.	Irisan tipis dan tebal Parutan tipis dan tebal	Masukkan tegak dalam bagian sempit atau lebar corong alat pemotong.

Keju keras

Masukkan tegak dalam bagian sempit atau lebar corong alat pemotong. Gunakan potongan apa pun dari pisau pemotong.



Resep untuk inspirasi sehari-hari

Variasi hidangan baru menjadi mungkin dengan Alat Pemotong Thermomix®. Ada banyak resep menarik di Cookidoo® yang dapat membantu Anda untuk memulai. Salad, hidangan pembuka, sup, hidangan utama, roti sampai hidangan penutup ... biarkan resep-resep ini menginspirasi Anda untuk berkreasi dengan Thermomix® atau menggunakannya sebagai titik awal resep kreasi Anda sendiri.



Celeriac remoulade

Celeriac remoulade adalah hidangan pelengkap yang lezat dan terjangkau untuk dihidangkan dengan berbagai jenis hidangan utama, atau sebagai hidangan pembuka ringan.

- 🔪 5 mnt 🕒 10 mnt
- 🍴 4 porsi
- 👨‍🍳 mudah
- 📊 Per porsi: 352 kkal
- 🔑 Mayones akar seledri (celeriac) buatan sendiri



- 🔪 15 mnt 🕒 20 mnt
- 🍴 4 porsi
- 👨‍🍳 mudah
- 📊 Per porsi: 230 kkal
- 🔑 Bit merah, zucchini, mozzarella

Carpaccio bit merah

Carpaccio adalah metode irisan tipis, untuk mendapatkan cita rasa maksimum. Irisan tipis bit merah ditambah parutan zucchini dan keju mozzarella untuk hidangan mudah yang mengesankan.

Salad adas, seledri, dan apel hijau

Iris adas, seledri, dan apel hijau dalam Alat Pemotong Thermomix®, lalu lengkapi dengan yogurt dan saus mustard Dijon—dan selesailah. Salad sederhana, mudah, dan segar yang siap kurang dari 15 menit sebagai hidangan pembuka yang ringan.

10 mnt 15 mnt

4 porsi

mudah

Per porsi: 229 kkal

Adas, seledri, apel hijau, adas sowa (*dill*), mustard, yogurt

15 mnt 15 mnt

4 porsi

mudah

Per porsi: 334 kkal

Buah pir, selada chicory, blue cheese, kacang hazel

Selada pir dan blue cheese dengan kacang hazel

Iris buah pir dan selada chicory dengan Alat Pemotong Thermomix® dan buat teman Anda terkesan dengan salad yang mengenyangkan dan lezat ini. Buah pir dan blue cheese adalah kombinasi cita rasa yang populer dan klasik untuk disajikan sebagai hidangan pembuka, atau menu makan siang ringan untuk hidangan mudah yang berkesan.



- 🔪 1j 5mnt ⏰ 1j 45mnt
- 🍴 4 porsi
- 👤 mudah
- 📊 Per porsi: 105 kkal
- 🔑 Kentang, bit merah, ubi jalar, parsnip

Keripik sayur panggang

Camilan sehat dan renyah yang dapat dibuat di rumah dengan Alat Pemotong Thermomix®. Irisan umbi-umbian tipis dikeringkan dalam oven agar mendapatkan hasil yang baik. Simpan dalam wadah kedap udara.

Rösti gaya Bern

Hidangan lezat ini mudah disiapkan dengan Alat Pemotong Thermomix®. Dengan mudah dan cepat memarut kentang dan memasak hidangan pelengkap yang mengenyangkan ini. Ideal untuk dihidangkan pada pesta buffet, makan malam, atau brunch.



- 🔪 10mnt ⏰ 40mnt
- 🍴 4 porsi
- 👤 mudah
- 📊 Per porsi: 535 kkal
- 🔑 Kentang, daging babi asap

Tarte flambé dengan bawang bombai

Krim asam dan irisan tipis bawang putih dan bawang merah membuat hidangan asin ini sebagai camilan favorit, makan malam ringan, hidangan aperitivo, hidangan pelengkap atau hidangan dingin dalam kotak makan siang. Untuk sesuatu yang berbeda, tambahkan daging asap pada resep.

🕒 15 mnt 🕒 1 j

🍴 4 porsi

👨‍🍳 mudah

📊 Per porsi: 409 kkal

🔑 Adonan, bawang putih, bawang merah, krim asam, kucai

Sepiring buah-buahan dengan saus lemon dan madu

Segar, penuh cita rasa, dan siap kurang dari 15 menit, sangat cocok untuk hari yang panas, piknik pantai, setelah pulang sekolah, atau kapan saja. Cara berbeda untuk menyajikan buah-buahan favorit Anda.

🕒 10 mnt 🕒 15 mnt

🍴 Whole platter

👨‍🍳 mudah

📊 Per porsi: 945 kkal

🔑 Nanas, semangka, beri, lemon, madu, *mint*

Permen yoghurt beku

Hidangan penutup yang sehat, camilan menyegarkan, atau suguhan musim panas, ideal untuk orang dewasa dan anak-anak. Untuk sesuatu yang berbeda, tambah sedikit kacang cincang atau granola sebelum Anda membekukannya.



- 10 mnt 6j
- 6 porsi
- mudah
- Per porsi: 119 kkal
- Stroberi, yogurt Greek

Clafoutis Plum

Iris tebal buah plum dengan cepat dan persiapkan hidangan penutup musim panas yang mengesankan. Sajikan hangat dengan satu sendok besar es krim.



- 35 mnt 1j 15 mnt
- 6 porsi
- mudah
- Per porsi: 246 kkal
- Prem, vanilla, krim, telur

Ayo
memasak

Alat
Pemotong
Thermomix®
adalah pelengkap
sempurna untuk
Thermomix®
Anda. Ayo mulai
memasak!



Persiapkan
hidangan
menarik dan
sehat yang
bahkan akan
disukai oleh
anak-anak Anda

Acar timun

20 mnt

2 hari 20 mnt

mudah

2 jar (500 g)

Bahan

4 sdt biji mustard
2 siung bawang putih,
dimemarkan
2 sdt biji lada hitam
½–1 sdt remah paprika merah
(opsional)
2 tangkai campuran daun-daun
aromatik segar (dill, thyme,
rosemary) (opsional)
3–4 timun, kecil (masing-masing
sekitar 125g), dicuci dan
ujungnya dibuang
230 g air
230 g sari cuka apel
3 sdt garam
1½ sdm gula (opsional)

Perlengkapan

6 jar kedap udara (500 g)

Per jar (500 g):

Protein 6 g

Karbohidrat 12 g / Lemak 3 g

Energi 477 kJ / 114 kcal

Persiapan

1. Cuci bersih jar kedap udara dan tutupnya dengan air sabun panas. Bilas dengan menuangkan air mendidih ke dalamnya. Biarkan mengering di rak. Jangan menyentuh permukaan bagian dalam.
2. Setelah kering, masukkan ke dalam setiap jar: 2 sdt biji mustard, 1 bawang putih, 1 sdt biji lada hitam, ¼–½ sdt remah paprika merah dan 1 tangkai daun aromatik. Sisihkan.
3. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, timbang timun ke dalamnya dan sisihkan.
4. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Masukkan tutup pemotong dan masukkan satu demi satu timun yang disiapkan di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Slicing** /Thick. Lepaskan poros dan keranjang pemotong Thermomix.
5. Masukkan air, cuka, garam, dan gula ke dalam wadah pencampur dan masak **6 mnt 30 dtk/100°C/kecepatan 3**. Sementara itu, masukkan irisan timun ke dalam jar hingga hampir penuh. Pastikan ada jarak sekitar 1,5 cm dibagian atas. Biarkan campuran air gula hingga dingin sekitar 5 menit.
6. Tuang campuran air ke dalam jar hingga merendam timun sepenuhnya (jika perlu tambahkan air hingga irisan tertutup seluruhnya). Tutup jar dan biarkan dingin hingga suhu ruang, lalu masukkan jar ke dalam kulkas. Sajikan setelah 48 jam. Dapat disimpan di kulkas hingga 1 bulan.

Tip

- Acar ini tidak diawetkan, oleh karena itu simpan di kulkas tidak lebih dari 1 bulan.
- Acar adalah pelengkap yang cocok untuk hamburger, sosis panggang, daging babi panggang, ham, keju, dan sandwich pastrami.

Variasi

- Dengan menggunakan campuran cairan yang sama, Anda dapat mengganti timun dengan lobak, bawang merah, zukini, atau wortel dalam resep ini dan menyiapkannya dengan cara yang sama.

Salad kol (Coleslaw)

🔪 10 mnt 🕒 10 mnt 🌿 mudah 🍴 4 porsi

Bahan

- 200 g apel hijau, tidak dikupas, dipotong bagi empat, biji dibuang
- 150 g wortel, dikupas, ujungnya dibuang
- 120 g bawang bombai merah, potong menjadi dua secara vertikal (sekitar 1 bawang bombai) (opsional)
- 200 g kol putih, bagian inti yang paling tebal dibuang, potong wedges
- ½ sdt garam, sesuaikan dengan selera
- 2 jumput lada hitam bubuk, sesuaikan dengan selera
- 4 sdm mayones, sesuaikan dengan selera

Perlengkapan

Mangkuk besar

📊 *Per 1 porsi:*
Protein 1 g
Karbohidrat 8 g / Lemak 13 g
Energi 682 kJ / 163 kcal

Persiapan

1. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur dan timbang apel, wortel, bawang bombai, dan kol putih ke dalamnya. Sisihkan.
2. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan potongan kol di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Slicing** 🔄/Thin. Pindahkan irisan kol ke mangkuk, aduk untuk memisahkan irisan kol.
3. Masukkan kembali keranjang pemotong dan pisau pada poros dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan potongan bawang secara vertikal di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Slicing** 🔄/Thin.
4. Lepas tutup pemotong, balikkan pisau pada poros dengan sisi 2 (memarut) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan wortel yang disiapkan di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Grating** 🔄/Thin.
5. Masukkan apple wedges melalui corong, masukkan pendorong dan mulai **Grating** 🔄/Thick. Pindahkan isi keranjang pemotong ke mangkuk dengan kol. Lepaskan keranjang dan poros Thermomix.
6. Tambah garam, lada hitam, dan mayones ke mangkuk dengan kol, bawang, wortel, dan apel. Aduk rata dan sajikan.

Tip

- Sajikan coleslaw di barbekyu atau sebagai lauk dengan ikan dan keripik, irisan daging babi, atau ayam.

Variasi

- Ini adalah resep yang sangat serbaguna, ubah jumlah bahan sesuai selera Anda.



Salad timun dengan saus krim asam

🕒 10 mnt 🕒 10 mnt 🍴 mudah 🍴 4 porsi

Bahan

4–5 timun salad, ujungnya
dibuang, dikupas atau tidak
dikupas, (sekitar 800 g)
200–250 g krim asam (sour cream)
atau 200–250 g Greek yoghurt
1–2 sdt garam
1 ikat dill, segar, dipotong dengan
gunting atau 4 sdm daun dill
kering
1 sdt lada hitam remah (opsional)
1 sdm sari cuka apel (opsional)
1 sdt gula (opsional)

Perlengkapan
Mangkuk salad

📊 *Per porsi:*
Protein 5 g
Karbohidrat 9 g / Lemak 5 g
Energi 451 kJ / 108 kcal

Persiapan

1. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, timbang timun ke dalamnya dan sisihkan.
2. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan timun satu per satu di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Slicing** 🔄/Thin. Pindahkan irisan timun ke mangkuk. Lepaskan keranjang dan poros Thermomix.
3. Masukkan krim asam, garam, dill, lada hitam bubuk, cuka apel, dan gula ke dalam wadah pencampur dan campur **30 dtk/kecepatan 3**. Tambah saus ke timun iris, aduk rata dan sajikan segera.

Tip

- Sajikan salad timun segera, agar timun tidak mengeluarkan air, dan membuat saus terlalu encer dan kurang rasa.



Buddha bowl with chicken

35 mnt 1j mudah 4 porsi

Bahan

Nasi

1000 g air
1½ sdt garam
20 g minyak zaitun atau 20 g mentega
250 g beras putih

Ayam suwir

2 sdm kecap asin
1 sdm minyak wijen, dipanggang atau 1 sdm minyak zaitun
250 g fillet dada ayam, tanpa kulit, tanpa tulang,
1–2 potong dada, potong memanjang (tebal 3 cm)

Sayuran

120 g wortel, kupas (1–2 wortel)
200 g alpukat, keras, kupas, potong menjadi dua atau empat bagian (1 buah alpukat)
180–200 g tomat kupas (plum tomatoes), keras, yang muat utuh melalui corong (2 tomat)
100 g bawang bombai merah, potong bagi dua secara vertikal (½–1 bawang bombai)
200 g timun, dikupas atau tidak dikupas, ujungnya dibuang
160 g selada romaine muda dicuci dan dikeringkan (sekitar 2 bonggol selada), dibelah dua agar muat melalui corong

Dilanjutkan pada halaman 60 ►

Persiapan

Nasi

1. Masukkan air, 1 ½ sdt garam dan minyak zaitun ke dalam wadah pencampur. Masukkan keranjang perebus, timbang beras ke dalamnya, aduk rata dengan spatula dan masak **20 mnt/100 °C/kecepatan 4**. Angkat keranjang perebus dengan spatula, bilas dengan air dingin, bagi nasi ke dalam 4 mangkuk dan sisihkan. Kosongkan dan bilas wadah pencampur.

Ayam suwir

2. Masukkan kecap asin, minyak wijen, dan potongan dada ayam ke dalam wadah pencampur dan masak **8 mnt/100 °C/kecepatan 0.5**. Tuang jus masak dari wadah pencampur ke dalam mangkuk kecil dan sisihkan.
3. Suwir ayam **4 dtk/kecepatan 4**. Pindahkan ayam suwir ke mangkuk dan sisihkan.

Sayuran

4. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur dan timbang wortel, alpukat, tomat plum, bawang, timun, dan selada ke dalamnya. Sisihkan.
5. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan selada secara vertikal di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing/Thick** sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi dengan selada yang tersisa. Susun irisan selada dalam mangkuk di atas nasi yang sudah dingin.
6. Masukkan kembali keranjang pemotong dan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan timun yang disiapkan secara vertikal di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Slicing/Thick**. Susun irisan timun dalam mangkuk di sebelah selada.

Dilanjutkan pada halaman 60 ►



► *Buddha bowl* dengan ayam, *dilanjutkan*

Saus yogurt

7 tangkai daun ketumbar segar,
daun saja, ditambah satu
tambahan untuk hiasan
½ sdt garam
3 jumput lada hitam bubuk
250 g yoghurt tawar
100 g mayones
4 sdm kacang mete, panggang,
tanpa garam

Perlengkapan

Mangkuk kecil, 4 mangkuk

Per 1 porsi:

Protein 27 g
Karbohidrat 62 g / Lemak 47 g
Energi 3350 kJ / 800 kcal

- Masukkan kembali keranjang pemotong dan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan potongan bawang bombai secara vertikal satu di atas yang lain di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Slicing** /Thin. Susun irisan bawang ke dalam mangkuk di sebelah timun.
- Masukkan keranjang pemotong dan pisau pemotong kembali dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan seluruh tomat secara vertikal satu per satu di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing** /Thick sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi dengan sisa tomat. Susun irisan tomat dalam mangkuk di sebelah bawang.
- Masukkan keranjang pemotong dan pisau pemotong kembali dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan alpukat secara vertikal satu per satu di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing** /Thick sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi dengan sisa alpukat. Susun irisan alpukat ke dalam mangkuk di sebelah tomat.
- Masukkan keranjang pemotong dan pisau pemotong kembali dengan sisi 2 (memarut) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan wortel yang disiapkan di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Grating** /Thick. Susun wortel parut ke dalam mangkuk di sebelah alpukat dalam tumpukan yang rapi. Lepaskan keranjang dan poros Thermomix. Bagi ayam suwir ke dalam mangkuk dan lanjutkan dengan resepnya.

Saus yogurt

- Masukkan jus masakan ayam yang disiapkan, daun ketumbar, ½ sdt garam, lada hitam bubuk, yoghurt dan mayones ke dalam wadah pencampur dan campur **15 dtk/kecepatan 4**. Tuang sedikit saus di atas setiap mangkuk dan tuang sisa saus di mangkuk hidangan. Sajikan mangkuk Buddha yang ditaburi kacang mete dan daun ketumbar dengan tambahan saus di sampingnya.



Hiasi
dengan kacang
mete panggang.

Tip

- Wortel dapat diparut tipis jika diinginkan, cukup pilih dibalik untuk diparut tipis.
- Pastikan alpukat cukup keras, agar irisannya rapi.

Variasi

- Kacang mete bisa diganti dengan almond.
- Abaikan kacang untuk hidangan bebas kacang
- Sajikan mangkuk Buddha tanpa ayam untuk hidangan vegetarian.
- Untuk hidangan pesta, cukup gandakan resepnya, dan isi mangkuk dengan cara yang sama. Masak ayam dalam dua tahap, untuk hasil terbaik.

Potato gratin

25 mnt 1 j 10 mnt mudah 6 porsi

Bahan

1200 g kentang, kupas, potong-potong agar pas dengan tabung pengumpan
100 g keju Gruyère, potong-potong (3 cm)
1 siung bawang putih
400–500 g whipping cream
1 sdt garam
1 jumput lada hitam bubuk
1 jumput pala bubuk

Perlengkapan

Loyang (32 cm × 25 cm)

Per 1 porsi:

Protein 10 g
Karbohidrat 34 g / Lemak 26 g
Energi 1770 kJ / 423 kcal

Persiapan

1. Panaskan oven hingga 200°C.
2. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, timbang kentang ke dalamnya, dan sisihkan.
3. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong pada batang dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong, masukkan satu kentang sekaligus di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing** /Thick sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi sampai setengah dari kentang diiris. Pindahkan irisan kentang ke loyang (35 cm × 25 cm).
4. Masukkan kembali keranjang pemotong dan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong, masukkan satu kentang sekaligus di bagian lebar pengumpan dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing** /Thick sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi sampai tersisa setengah dari kentang yang diiris. Pindahkan irisan kentang ke loyang dan distribusikan secara merata. Lepaskan keranjang dan poros Thermomix.
5. Masukkan keju Gruyère ke dalam wadah pencampur dan parut **3 dtk/kecepatan 10**. Pindahkan ke mangkuk dan sisihkan.
6. Masukkan bawang putih ke dalam wadah pencampur dan potong **5 dtk/kecepatan 5**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
7. Tambah whipping cream, garam, lada hitam bubuk, dan pala, lalu campur **10 dtk/kecepatan 3**. Tuang campuran di atas irisan kentang di loyang. Taburi dengan keju parut. Panggang 45 menit (200°C) dan sajikan panas.

Tip

- Ini dapat menjadi hidangan pendamping yang pas untuk steak.

Variasi

- Dauphinois gratin asli, dari daerah yang disebut “Dauphiné” di Prancis, dibuat dengan krim dan tanpa keju. Anda bisa mengganti krim dengan campuran susu dan krim, meskipun tekstur dan rasa yang dihasilkan akan berbeda.
- Keju Gruyere dapat diganti dengan Emmental atau jenis keju keras lainnya.

Pizza vegetarian

🔪 25 mnt 🕒 1j 40 mnt 🌿 mudah 🍴 4 porsi

Bahans

Adonan pizza

30 g minyak zaitun ekstra virgin, tambahkan untuk mengoles
220 g air, suhu ruang
1 sdt gula
20 g ragi basah atau 2 sdt ragi kering (8 g)
400 g tepung terigu Protein tinggi
1 sdt garam

Topping dan pemanggangan

100 g zukini, tidak dikupas, dicuci, ujungnya dibuang
120 g bawang bombai merah, kupas, potong bagi dua vertikal (1 bawang kecil)
80 g jamur kancing segar, utuh, batang dibuang (sekitar 5-6 jamur)
100 g paprika kuning, dipotong bagi dua, biji dan selaput dibuang
100 g paprika merah, dipotong bagi dua, biji dan selaput dibuang
200 g tomat potong, kalengan
200 g keju mozzarella, diparut atau 200 g keju Parmesan, parut, untuk pizza (lihat tip)
2-3 jumptu garam, secukupnya
2-3 jumptu lada hitam bubuk, secukupnya

Perlengkapan

Mangkuk besar, cling wrap atau serbet, nampan oven (40 cm x 35 cm), kertas roti, mangkuk

Persiapan

Adonan pizza

1. Olesi mangkuk besar dengan minyak dan sisihkan. Masukkan air, gula, dan ragi ke dalam wadah pencampur dan campur **20 dtk/kecepatan 2**.
2. Tambah tepung, minyak zaitun extra virgin, dan garam, lalu uleni **Adonan ½/2 mnt**. Pindahkan adonan ke mangkuk yang disiapkan dan bentuk menjadi bola. Tutup dengan cling wrap atau serbet basah dan biarkan adonan mengembang hingga dua kali lipat (sekitar 1 jam).
3. Panaskan oven hingga 200°C. Alasi nampan oven (40 cm x 35 cm) dengan kertas roti atau olesi nampan oven dengan minyak zaitun dan sisihkan.

Topping dan pemanggangan

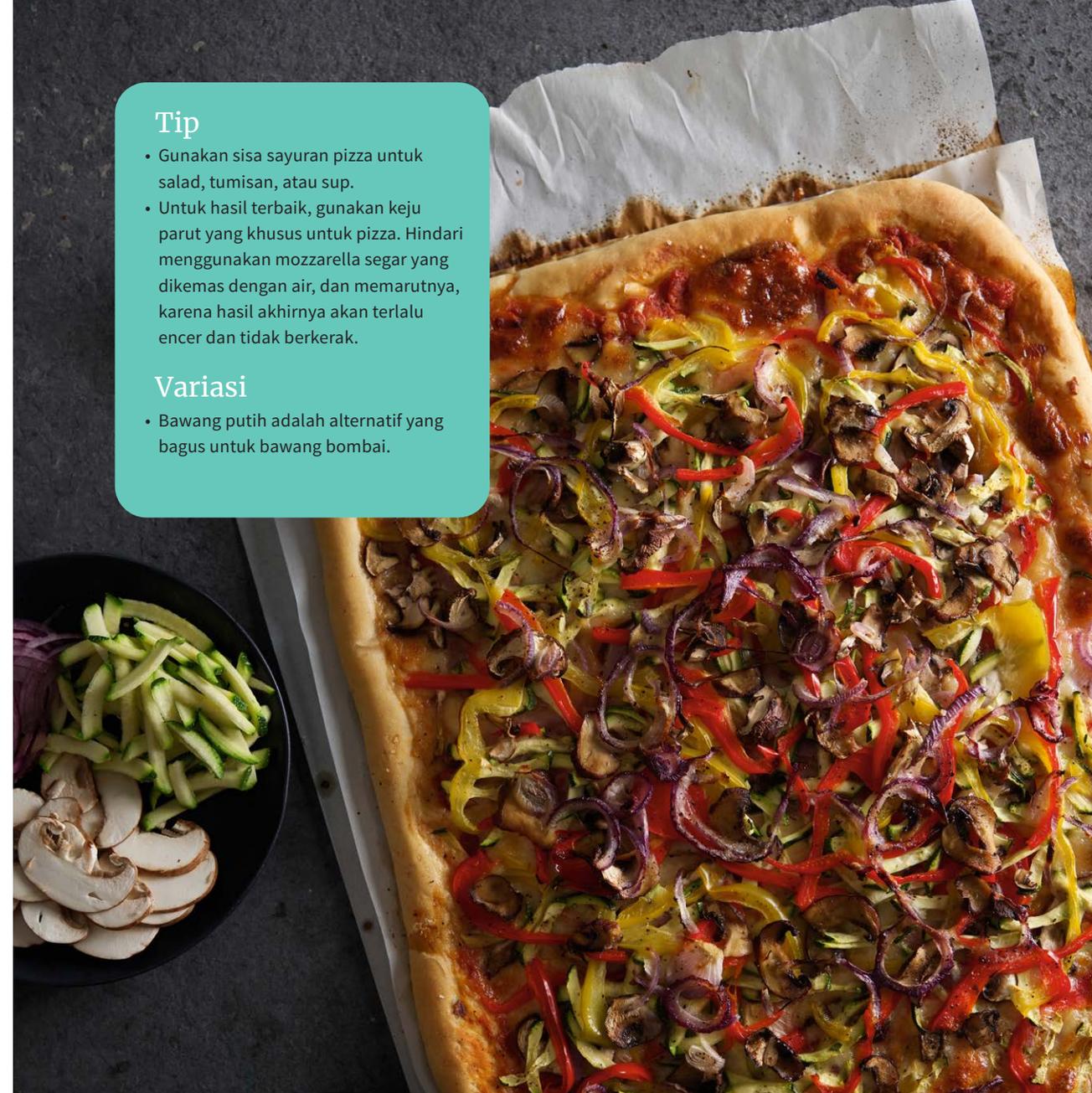
4. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, timbang zukini, bawang, jamur, irisan paprika kuning, dan paprika merah ke dalamnya dan sisihkan.
5. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong. Masukkan 2 paprika secara vertikal di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing 🌀/Thick** sambil menekan pendorong dengan perlahan.
6. Masukkan jamur yang disiapkan, susun di sisinya di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing 🌀/Thick** sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi jika diperlukan sampai semua jamur diiris.
7. Masukkan potongan bawang bombai secara vertikal di bagian lebar corong, masukkan pendorong dan mulai **Slicing 🌀/Thick**.
8. Lepas tutup pemotong, balikkan pisau pemotong dengan sisi 2 (memarut) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong, masukkan zukini yang disiapkan di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Grating 🌀/Thick**. Lepaskan keranjang dan poros Thermomix.

Tip

- Gunakan sisa sayuran pizza untuk salad, tumisan, atau sup.
- Untuk hasil terbaik, gunakan keju parut yang khusus untuk pizza. Hindari menggunakan mozzarella segar yang dikemas dengan air, dan memarutnya, karena hasil akhirnya akan terlalu encer dan tidak berkerak.

Variasi

- Bawang putih adalah alternatif yang bagus untuk bawang bombai.



📊 **Per 1 porsi:**
Protein 24 g
Karbohidrat 74 g/Lemak 20 g
Energi 2496 kJ/596 kcal

9. Letakkan adonan di atas nampan oven yang disiapkan dan bentuk agar sesuai dengan loyang dengan merentangkannya perlahan dan menekan tepinya dengan ujung jari Anda hingga memenuhi loyang.
10. Oleskan tomat cincang dan keju mozzarella di atas adonan, bagikan irisan dan sayuran parut di atas keju mozzarella dan taburi dengan garam dan lada hitam. Panggang pizza selama 20 menit (200°C). Sajikan panas.

Panekuk kentang parut

🔪 35 mnt 🕒 35 mnt 🌿 mudah 🍴 4 porsi

Bahan

100 g bawang bombai, potong menjadi dua
750 g kentang (floury potato), potong-potong
1–2 siung bawang putih (opsional)
70 g tepung terigu, tambahkan (opsional)
2 telur
1–1½ sdt garam
¼–½ sdt lada hitam bubuk
minyak goreng
200 g krim asam (sour cream) gula halus, untuk taburan

Perlengkapan

Panci anti lengket, tisu dapur

🍴 *Per 1 porsi (1 panekuk):*
Protein 11 g
Karbohidrat 46 g / Lemak 20 g
Energi 1758 kJ / 420 kcal

Persiapan

1. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, timbang bawang bombai dan kentang ke dalamnya, tambah bawang putih dan sisihkan.
2. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 2 (memarut) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong, masukkan kentang yang disiapkan ke bagian lebar corong satu per satu. Masukkan pendorong dan mulai **Grating** 🔄/Thick.
3. Masukkan potongan bawang secara vertikal di bagian lebar corong, masukkan pendorong dan mulai **Grating** 🔄/Thick. Kemudian lanjutkan dengan bawang putih. Lepaskan keranjang dan poros Thermomix. Pindahkan sayuran parut ke wadah pencampur.
4. Tambah tepung, telur, garam, dan lada hitam bubuk ke dalam wadah pencampur dan campur **20 dtk** 🔄/kecepatan **4**.
5. Periksa kekentalannya, kentang harus terlapisi campuran telur. Adonan telur tidak boleh menetes dari sendok saat diangkat. Jika campuran terlalu encer, tambah 1–1½ sdm lebih banyak tepung, campur **7 dtk** 🔄/kecepatan **4**. Pindahkan ke mangkuk dan sisihkan.
6. Panaskan wajan anti lengket dan tuangkan sedikit minyak. Masukkan 1–2 sdm adonan per panekuk kentang dalam minyak panas dan lebarkan menggunakan sendok hingga Ø 8 cm. Goreng panekuk di kedua sisi hingga berwarna cokelat keemasan dan renyah, kira-kira 3 menit. Tiriskan minyak berlebih di atas tisu. Sajikan panekuk kentang parut segera dengan krim asam dan gula halus untuk taburan.

Dilanjutkan pada halaman 68 ▶



Tip

- Sajikan panekuk kentang yang ditaburi gula bubuk, dengan krim atau yoghurt di atasnya.
- Dengan kentang baru, Anda mungkin perlu menambahkan lebih banyak tepung untuk mendapatkan konsistensi yang tepat.
- Sebelum menggoreng panekuk, campurannya juga dapat dikeringkan dari kelebihan cairan, baik dengan menggunakan saringan atau mengumpulkannya dengan sendok.
- Buang adonan yang tidak langsung dimasak, dan jangan disimpan. Ini untuk memastikan keamanan pangan karena telur mentah. Pancake yang dimasak dapat didinginkan hingga 2 hari.

melangkah
6



Ratatouille galette

40 mnt 1 j 30 mnt sedang 4 porsi

Bahan

Adonan tart

150 g mentega tawar, potong-potong (1–2 cm), dingin
300 g tepung terigu, tambahkan untuk taburan
90 g air, dingin, tambahkan untuk taburan
½ sdt garam

Topping

350 g zucchini, tidak dikupas, ujungnya dipotong (2–3 zucchini)
350 g tomat, utuh (lihat Tip)
190 g tomat kering dalam minyak, ditiriskan (1 botol 250 ml)
30 g air
10 g lokio segar, diiris tipis
½ sdt garam, tambahkan untuk membumbui
tepung terigu, untuk taburan
1 jumput lada hitam remah
60 g keju Parmesan, parut susu sapi, untuk mengoles
10 daun basil segar

Perlengkapan

Cling wrap, kertas roti, penggiling adonan, kuas pastrri

Per 1 porsi:

Protein 17 g
Karbohidrat 61 g / Lemak 59 g
Energi 3572 kJ / 856 kcal

Persiapan

Adonan tart

1. Masukkan mentega, tepung, air, dan garam ke dalam wadah pencampur dan campur **20 dtk/kecepatan 6**. Jika adonan belum menyatu, tambah hingga 1 sdm lebih banyak air, dan campur lagi **20 dtk/kecepatan 6**.
2. Pindahkan adonan ke atas permukaan kerja yang ditaburi sedikit tepung atau silikon mat, lalu bentuk menjadi bola. Bungkus dengan cling wrap dan dinginkan di kulkas selama 20 menit. Cuci dan keringkan wadah pencampur.

Topping

3. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, timbang zucchini dan tomat ke dalamnya, lalu sisihkan.
4. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan zucchini di bagian lebar corong. Masukkan pendorong dan mulai **Slicing** /**Thick**. Pindahkan irisan zucchini ke mangkuk dan sisihkan.
5. Masukkan kembali keranjang pemotong dan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong dan masukkan 1 tomat utuh secara vertikal di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing** /**Thick** sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi dengan tomat yang tersisa, satu per satu, sampai semua tomat diiris. Lepaskan keranjang pemotong dan poros Thermomix.
6. Panaskan oven hingga 200 °C.
7. Masukkan tomat kering, air, lokio dan ½ sdt garam ke dalam wadah pencampur dan campur **30 dtk/kecepatan 3**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula dan campur lagi **30 dtk/kecepatan 3**.

Dilanjutkan pada halaman 70 ►

► Ratatouille galette, *dilanjutkan*

8. Pindahkan adonan ke atas permukaan kerja yang ditaburi sedikit tepung atau kertas roti (40 cm × 40 cm) dan giling menjadi lingkaran (Ø 35 cm dan tebal kira-kira 5 mm). Pindahkan kue ke nampan oven (lihat tip).
9. Oleskan campuran tomat kering dari wadah pencampur di atas adonan, sisakan 4 cm perbatasan di semua sisi. Susun irisan tomat dan zucchini, tumpang tindih, dalam lingkaran (bergantian 1 tomat iris dengan 2–3 zucchini iris). Mulailah dari bagian luar adonan yang diolesi campuran tomat menuju ke tengah. Taburi dengan garam dan lada hitam.
10. Lipat tepi adonan dan taburi keju Parmesan parut di atas sayuran. Olesi pinggiran adonan dengan susu dan panggang 25 menit (200 °C) atau hingga kue mengembang dan berwarna keemasan. Biarkan dingin selama 5–10 menit sebelum disajikan. Hiasi dengan daun basil.

Tip

- Untuk irisan zucchini yang rapi, jika zucchini yang Anda miliki terlalu besar untuk dimasukkan ke dalam corong, potong agar zucchini lebih kecil dan muat melalui corong. Jika zucchini Anda lebih kecil, masukkan dua atau lebih zucchini ke dalam corong sehingga zucchini berdiri tegak, dan irisannya rapi.
- Gunakan tomat plum untuk resep ini, airnya lebih sedikit daripada tomat biasa, dan akan memberikan kue yang lebih renyah saat dipanggang.
- Jika lebar nampan oven Anda kurang dari 40 cm, saat Anda memindahkan kue, biarkan adonan menggantung di tepi saat Anda mengisi galet. Saat kue sudah dilipat di Langkah 10, lipat ke dalam agar pas dengan nampan oven Anda.

Variasi

- Untuk membuat 4 porsi individual. Pada langkah 2, gulung adonan menjadi 4 lingkaran (Ø 15 cm). Lanjutkan dengan resepnya, dan isi masing-masing tart, dan lipat sisi-sisinya.
- Untuk resep bebas susu, hilangkan susu untuk pelapis.



Carpaccio nanas dengan sorbet stroberi

🔪 20 mnt 🕒 20 mnt 🌿 mudah 🍴 8 porsi

Bahan

Sorbet stroberi

150 g gula
10 g perasan jus lemon segar
75 g pisang, dalam beberapa bagian
500 g stroberi, beku, dipotong daunnya

Nanas carpaccio

4–6 nanas segar (masing-masing sekitar 200 g), kupas, potong wedges
daun mint, segar

Perlengkapan

Wadah kedap udara,
scoop es krim

🍴 Per 1 porsi:

Protein 1 g
Karbohidrat 39 g / Lemak 0.4 g
Energi 757 kJ / 181 kcal

Persiapan

Sorbet stroberi

1. Masukkan gula ke dalam wadah pencampur dan haluskan **10 dtk/kecepatan 10**.
2. Tambah jus lemon dan pisang, lalu campur **10 dtk/kecepatan 5**. Bersihkan ke bawah sisi wadah pencampur dengan spatula.
3. Tambah stroberi beku dan haluskan dengan bantuan spatula **1 mnt 30 dtk/kecepatan 10**. Pindahkan ke wadah bertutup dan sisihkan di freezer. Sementara itu, lanjutkan dengan resepnya.

Nanas carpaccio

4. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, timbang irisan nanas ke dalamnya dan sisihkan.
5. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong, masukkan 1 nanas di bagian lebar corong dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing** 🔄/Thick sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi dengan potongan nanas yang tersisa sampai semua diiris. Lepas keranjang dan poros Thermomix.
6. Susun irisan nanas ke dalam 8 piring membentuk ulir lingkaran yang saling tumpang tindih. Tambah sorbet stroberi ke tengah setiap piring. Sajikan segera dengan taburan daun mint segar di atasnya.

Tip

- Untuk konsistensi yang lebih lembut, tambah satu putih telur di langkah 2.
- Daripada mengupas lemon, Anda bisa memeras airnya dan menambahkannya di langkah 2.
- Jika sendok es krim tidak tersedia, gunakan dua sendok untuk membuat bentuk sorbet yang rapi.
- Ini adalah makanan penutup yang pas untuk cuaca panas.

Variasi

- Ganti stroberi beku dengan rasberi beku jika tersedia.



Tart apel

 30 mnt  1j  mudah  8 bagian

Bahan

Adonan Tart

75 g mentega tawar, didinginkan, dipotong-potong, tambahkan untuk mengoles
170 g tepung terigu, tambahkan untuk taburan
1 jumput garam
½ sdt gula vanila, homemade atau ¼ sdt ekstrak vanila natural
50 g air

Topping

1000 g apel (tipe apapun) (misalnya Reinette, Granny Smith, Braeburn, Pink Lady, Pippin, Gravenstein), (lihat tip)
30 g gula
10 g mentega, unsalted atau salted (dari susu sapi)

Perlengkapan

Loyang tart (Ø 22–24 cm), penggiling adonan

 **Per 1 bagian:**

Protein 2 g
Karbohidrat 33 g / Lemak 10 g
Energi 1002 kJ / 239 kcal

Persiapan

Adonan Tart

1. Panaskan oven hingga 200°C. Olesi loyang tart (Ø 24 cm) (lihat tip) dengan mentega dan taburi dengan tepung dan sisihkan.
2. Masukkan mentega, tepung, 1 jumput garam, ½ sdt gula vanila dan air ke dalam wadah pencampur dan campur **20 dtk/kecepatan 4**. Pindahkan adonan di atas permukaan kerja yang diberi sedikit tepung dan giling menggunakan penggiling adonan hingga cukup lebar untuk melapisi loyang. Lapisi loyang tart yang disiapkan dengan adonan dan sisihkan di kulkas.

Topping

3. Letakkan mangkuk di atas tutup wadah pencampur, dan timbang apel ke dalamnya. Sisihkan. Kupas apel, potong bagi empat dan potong bagi dua jika ukuran apel kecil, buang bijinya dan sisihkan apel.
4. Masukkan poros dan keranjang Pemotong Thermomix dan masukkan pisau pemotong dengan sisi 1 (mengiris) menghadap ke atas. Letakkan tutup pemotong, masukkan potongan apel secara vertikal, di bagian lebar corong, jaga semuanya setegak mungkin dan masukkan pendorong. Mulai **Slicing**  / **Thick** sambil menekan pendorong dengan perlahan. Saat corong kosong, tekan selektor untuk berhenti. Ulangi jika diperlukan sampai semua bagian apel diiris. Lepaskan keranjang dan poros Thermomix.
5. Susun irisan apel dengan pola yang menarik di atas adonan tart yang disiapkan. Taburi dengan gula dan potongan kecil mentega. Panggang 30-35 menit (200°C) atau sampai apel berwarna keemasan. Sajikan hangat atau dingin.



Tip

- Untuk membuat kue tart apel yang menarik, dengan irisan yang rata, siapkan apel sesuai ukurannya. Potong apel besar menjadi 4 bagian, dan yang lebih kecil menjadi 2 bagian. Ukuran irisan harus tepat untuk dimasukkan ke dalam corong Pemotong secara vertikal, jika perlu rapikan kedua tepi agar sesuai dengan ukuran corong, dan untuk menghasilkan irisan yang menarik.
- Untuk memastikan kue tart memiliki lapisan yang garing, panaskan loyang di dalam oven, lalu taruh adonan tart di atasnya.
- Jika loyang tart Anda tidak memiliki alas yang dapat di lepas, sajikan kue tart di dalam loyang.
- Dalam cuaca panas, adonan tart mungkin perlu didinginkan sebelum digiling.

Variasi

- Taburkan tart dengan bubuk kayu manis setelah dipanggang.
- Berikan sedikit kilau pada kue tart: olesi setelah dipanggang dengan 2 sdm selai apel.
- Ganti tepung terigu dengan tepung bebas gluten, untuk kue tart bebas gluten.

