

zyliss®



Watch video before use

Regardez la vidéo
avant utilisation

Ver video antes de usar

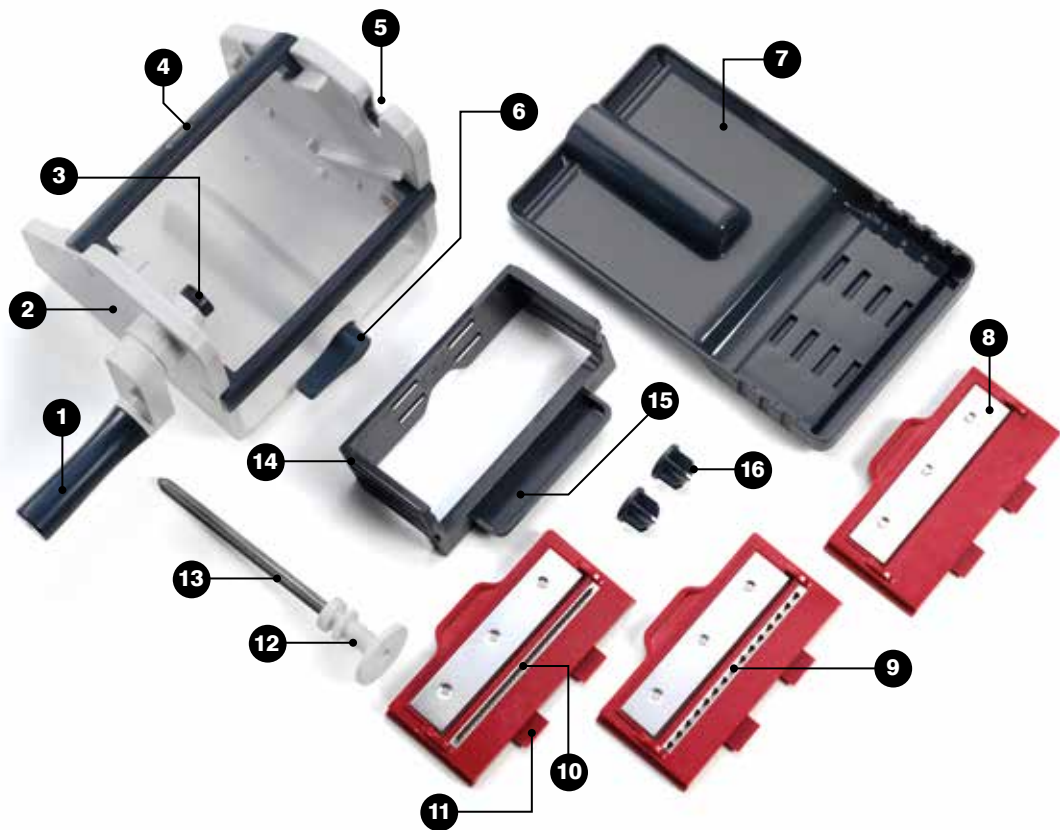
SmoothSlizer Vegetable Spiralizer for Spirals, Sheets & Ribbons

Coupe-légumes pour créer des
spiraies, des tranches et des rubans

Cortadora de verduras para crear
espirales, láminas y lazos



CAUTION: Take care when unpacking. Includes sharp blades.



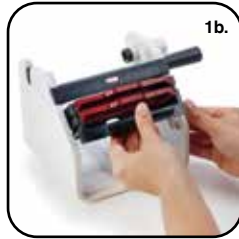
Part numbers

- | | | | |
|------------------------|---------------------|------------------------|------------------------|
| 1. Handle | 5. Food skewer clip | 9. Ribbon blade | 13. Food skewer |
| 2. Main body | 6. Locking lever | 10. Spiral blade | 14. Blade frame top |
| 3. Food skewer locator | 7. Tray | 11. Blade clips | 15. Blade frame bottom |
| 4. Support bar | 8. Sheet blade | 12. Food skewer handle | 16. Food adapters |

To assemble

1: Attach the handle by pushing it on to the handle joint. Once attached this is not designed to be removed.

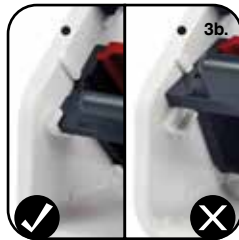
2: Remove the blade frame from the main body by pushing the blade frame upwards until the semicircle and rectangle notches align with the symbols on the main body (image 1a) and pull the blade frame away from the main body (image 1b).



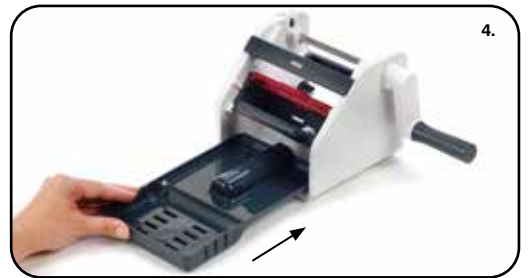
3: Remove the blades from the frame by pushing the blade clips upwards to release (image 2a). Remove all of the blades from the blade frame. Reinsert desired blade in the top slot of the blade frame (image 2b). The blade needs to be flush with the frame's edge.



4: Insert the blade frame into the main body by aligning the semicircle and rectangle notches on the frame with the symbols on the main body (image 3a). Push the blade frame in to the main body until the bottom of the frame is sitting in the main body correctly (image 3b).



5: Insert the tray to the main body (image 4). SmoothSizer is now ready to use.



To use

Scan to see demo video



Dependent on the produce you may need to use the food adapters. Use with softer foods such as cucumber, courgette/ zucchini, apples or older produce. You do not need the food adapters for harder produce such as potatoes and sweet potatoes.

Tip: If in doubt, use the food adapters

Note: Maximum produce length that can be used is 11cm. For harder or larger produce, such as sweet potato, we recommend that you cut the produce to a maximum length of 6cm. This will make it easier to process.

6. If food adapters are required, slide one adapter on to the skewer with the teeth facing away from the handle (image 5a). Proceed to step 7 but remember to add the second adapter to the end of the produce once step 7 is complete (image 5b). Ensure you push the adapters into the produce as far as possible. Note, they will be easier to insert into softer produce, but on harder produce they may not insert fully.

5a.



5b.



7. Cut the produce to length if required. Hold the produce firmly on a flat dry surface and insert the skewer in to the centre (image 6a). Push the skewer as far as you can without the use of excessive force. To push the skewer all the way through, flip the skewer so that food skewer handle is on a surface. Whilst holding the produce, gently tap the handle against the surface (image 6b). The produce needs to be central on the skewer.

6a.



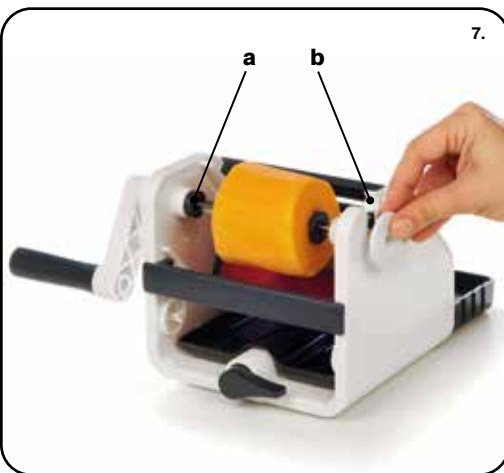
6b.



8. (Image 7) Insert the tip of the food skewer in to the food skewer locator (a). Push the skewer down until the food skewer handle clips in to place (b).

Tip: Before starting to process the food, check that the main body is firmly attached to the surface.

7.



9: Place the main body on a flat, dry surface with the handle facing you and the locking lever pointing towards the handle. Applying downward pressure on the main body, rotate the locking lever through 180 degrees so that it is locked in place on the surface (image 8a). This should now be secure to the surface. Test and repeat action until the main body is secured to the surface.

To unlock the locking lever, reverse step 9. To release from the surface, you may need to use your fingertips to ease the foot away from the surface (image 8b).

8a.



8b.



Tip: The foot of the main body will adhere best to flat, smooth surfaces. If you are experiencing problems with the foot attaching to your surface it is recommended that you use a marble chopping board, glass surface protector or similar surface to secure the main body before use.

10. Using your left hand, place your fingers under the blade frame and your thumb firmly on top of the support bar. Keep your right hand on the handle (image 9). Do not move the blade frame upwards yet.



11. Rotate the handle clockwise in a smooth rhythm. Keep momentum whilst you slowly start to raise the blade frame until it is in contact with the produce (image 10). Keep momentum whilst continually pushing the blade frame until the produce finishes processing.

Tip: Not all produce is evenly shaped, continuous spirals/sheets will be achieved once the shape of the produce has evened out.



12. To remove the produce core, push the skewer handle upwards (image 11a). This will release the skewer. Cut the remaining produce lengthwise to release it. Remove the processed produce from the tray and repeat steps 7 to 11 to continue processing.

Tip: Do not force the vegetable onto the blade. Apply gentle, even pressure as you rotate the blade handle and vary the pressure based on the produce you are processing. Harder produce, such as sweet potato, will require more pressure than softer produce such as courgette/zucchini.

Ensure you have a good continuous rhythm before the blade comes in contact with the produce. For long continuous cuts keep turning the handle. If you stop turning the handle during cutting the produce will break.



To clean

Clean as a disassembled unit. Disassemble the product by reversing the assembly steps. Where possible, place parts on the top shelf of the dishwasher.

All parts are dishwasher safe. Take care when handling blades.

After dishwashing allow water to drain from the main body before storing.

Caution sharp blades - handle with care. Keep out of the reach of children.

To store

Allow all parts to air dry completely before storing. Keep spare blade frames in the tray. To insert the blades in to the tray, hold the blade frame so that it is facing the main body, align the pips and slot in to place (image 12).

Important: Always ensure that all blades are safely stored in the tray when not in use

12.



Please retain this instruction booklet for future reference.

Recipes



Butternut squash lasagne



Courgette ravioli with mushrooms, spinach & ricotta



Spiralised beetroot salad with parsley pesto & mozzarella



Sweet apple rose pastries



Sweet potato waffles

Butternut squash lasagne



Serves: 6

Prep time: 30 mins

Cooking time: approx. 1 hr 15 mins (This includes cooking the meat sauce and oven baking)

Ingredients:

2 small butternut squash (or 1 large squash)

1 tbsp olive oil

1 onion, finely chopped

2 garlic cloves, crushed

1 tbsp smoked paprika

1 tbsp tomato puree

500g lean beef mince

200g mushrooms, thinly sliced

400g tin good quality chopped tomatoes

1 tsp red chilli paste

1 tsp sugar

A few fresh basil leaves, finely chopped, plus extra to garnish

Salt and freshly ground black pepper

2 x 150g mozzarella balls, drained and thinly sliced

150g ready-grated mozzarella

Method:

1. In a large frying pan, heat up the olive oil. Add the onion and garlic to the pan and fry over medium heat for 5-6 minutes until softened. Add paprika and tomato puree and cook for a further 1-2 minutes.
2. Add the mince to the pan and fry over high heat for 5-6 minutes until browned, breaking up any lumps with a spatula and add the mushrooms and cook for a further 3-4 minutes then stir in the tinned tomatoes, chilli paste and sugar and bring to the boil. Reduce the heat and simmer for a further 10-12 minutes, adding the chopped basil in the last 2 minutes of cooking. Season to taste with salt and freshly ground black pepper.
3. Meanwhile, peel the butternut squash and cut into 6-7cm long chunks. Using Zyliss SmoothSlider sheet blade, spiralise the squash into long sheets. Cut the sheets to the width of your ovenproof baking dish (we used a 22 x 28cm dish). The bulbous part of the butternut squash with soft core and seeds won't spiralise due to its soft core. Don't discard it – just dice this part of the squash after you've removed the seeds, to roast it and serve as a side with lasagne – see Tip below. Preheat the oven to 395F/200C/180C fan /Gas Mark 6.
4. Place a layer of the squash sheets at the bottom of the dish so they slightly overlap each other. Cover with half the mince mixture (ensure you've covered all the squash and there are no gaps) and dot half the sliced mozzarella on top. Repeat with half the remaining butternut squash sheets and the rest of the mince and sliced mozzarella to make a second layer. Top with the rest of the butternut squash sheets and scatter over the grated mozzarella (ensure you cover all of the squash). Bake in the preheated oven for 40-45 minutes until the top is golden and bubbling. Serve garnished with basil sprigs and with the roasted squash.

Tip:

The squash that you diced earlier – place in a roasting dish, sprinkle with smoked paprika, season with salt and freshly ground black pepper and drizzle with a little olive oil. Roast alongside the lasagne for 25-30 minutes until tender and golden.

Courgette ravioli with mushrooms, spinach & ricotta



Serves: 4 as a starter or 2 as a main course

Prep time: 30 mins

Cooking time: 45 mins

Ingredients:

3 large courgettes (to make 12 courgette sheets)

2 tbsp olive oil

1 small onion, finely chopped

1 garlic clove, crushed

100g mushrooms, thinly sliced

100g baby spinach leaves

100g ricotta cheese

Salt and freshly ground black pepper

350g jar tomato and herb pasta sauce

10-12 orange or red cherry tomatoes

Grated Parmesan, to serve

Fresh basil leaves, to garnish

Method:

1. To prepare the courgette ravioli filling, heat 1 tbsp of the olive oil in a frying pan. Add the onion and fry for 3-4 minutes then add the garlic and fry for a further 2-3 minutes. Add the mushrooms and cook for a further 3-4 minutes, stirring, until tender. Stir in the spinach and cook for 1 minute until just wilted. Remove the pan from the heat and cool for 5 minutes then stir in the ricotta and season with salt and freshly ground black pepper.

2. Cut the courgettes into 6-7cm chunks and spiralise into sheets using Zyliss SmoothSizer sheet blade. Cut the sheets into 20cm long pieces – you'll need 12 of these.

3. Preheat the oven to 395F/200C/180C fan/ Gas Mark 6. Divide the tomato pasta sauce between two small ovenproof dishes (or one large one) and place on a baking sheet.

4. To make the ravioli, place one courgette strip lengthways on a board. Top with a second courgette sheet, placed widthways on top to form a cross shape. Place a heaped spoonful of the filling in the centre of the 'cross' then fold the four end strips of courgette over to enclose the filling and make a square parcel. Repeat to make 6 parcels in total. Turn each ravioli parcel over and place 3 in each baking dish.

5. Scatter over the cherry tomatoes and drizzle with the remaining oil. Season with freshly ground black pepper and bake in the preheated oven for 30-35 minutes until just golden and bubbling. Serve sprinkled with Parmesan and garnished with basil leaves.

Spiralised beetroot salad with parsley pesto & mozzarella



Serves: 4

Prep time: 30 mins

For beetroot salad:

4 medium-sized beetroots

Juice of ½ lemon

1 tbsp rapeseed oil

Salt and freshly ground pepper

150g mozzarella ball, drained and torn into small pieces

3-4 walnut halves, roughly chopped

Few fresh parsley leaves to garnish

For parsley pesto:

75g walnut halves

2 tbsp lemon juice

25g fresh parsley

1 garlic clove, crushed

50g grated Parmesan

10-12 tbsp rapeseed oil

Method:

1. Wash the beetroots, top and tail them and spiralise using Zyliss SmoothSlizer.
2. Place the spiralised beetroot in a serving bowl, drizzle with lemon juice and rapeseed oil and season with salt and freshly ground black pepper. Mix well and set aside.
3. To prepare the parsley pesto, combine all the ingredients except the oil in a food processor and pulse for a couple of minutes. Whilst the motor is still running, start adding the oil very slowly. Process until you reach the desired consistency – you want it smooth but still a little gritty to keep its crunch - you might not need to add all the oil. Taste pesto and adjust the seasoning, if required. Transfer to a small bowl.
4. Add the mozzarella pieces to the spiralised beetroot and toss gently to mix. Dot with some of the pesto and scatter over the chopped walnuts. Garnish with parsley leaves and serve with the rest of the pesto on the side.

Tip:

Any left-over pesto will keep in the fridge for a few days.

Sweet apple rose pastries



Makes: 8

Prep time: 40 mins

Cooking time: 20-25 mins

Ingredients:

25g unsalted butter, melted

2 x 320g packs ready-rolled puff pastry sheets (remove from fridge 20 minutes before using)

4 large red-skinned eating apples

2 tbsp lemon juice

2 tbsp apricot glaze

1 tbsp icing sugar

½ tsp ground cinnamon

Cream or crème fraîche, to serve

Method:

1. Preheat the oven to 425F/220C/200C fan/Gas Mark 7. Use a little of the melted butter to grease 8 holes of a 12-hole muffin tray. Place a baking sheet in the oven to heat up (this helps to ensure a crisp pastry base).

2. Spiralise the apples into sheets using Zyliss SmoothSlider sheet blade. Cut all the sheets in half widthways so you have lots of long thin strips of apple. Drizzle with the lemon juice.

3. Unroll one pastry sheet, keeping it on the paper. Using a rolling pin, roll the pastry a little thinner to make a 38 x 24cm sheet. Cut into 4 long strips each about 6cm wide. Brush each strip with some of the apricot glaze.

4. Lay some of the apple slices, overlapping, along the top edge of one strip of pastry. Don't worry if some of the slices break. Fold up the bottom half of the pastry to just cover the lower edges of the apple slices. Press down gently then roll up tightly from one side to make a 'muffin-shaped' pastry. Gently ease the pastry into one greased muffin hole.

5. Repeat to make 3 more pastries then unroll the second pastry sheet and make another 4 pastries. Brush the tops with the rest of the melted butter. Place the muffin tray on the hot baking sheet in the preheated oven and bake for 20-25 minutes until the pastry is crisp and golden. If the apples start to over-brown before the pastry is cooked just cover the tops loosely with foil.

6. Use the tip of a palette knife to gently ease the pastries out of the muffin tray. Transfer to a wire rack. Cool for 5 minutes. Mix together the icing sugar and cinnamon and sift over the pastries. Serve warm or cold with cream or crème fraîche, if liked.

Sweet potato waffles



Makes: 2 waffles

Prep time: 5 mins

Cooking time: 20 mins

Ingredients:

250g sweet potato (2 large sweet potatoes)

1 tbsp olive oil

2 eggs

1 tsp smoked paprika

Salt & pepper to taste

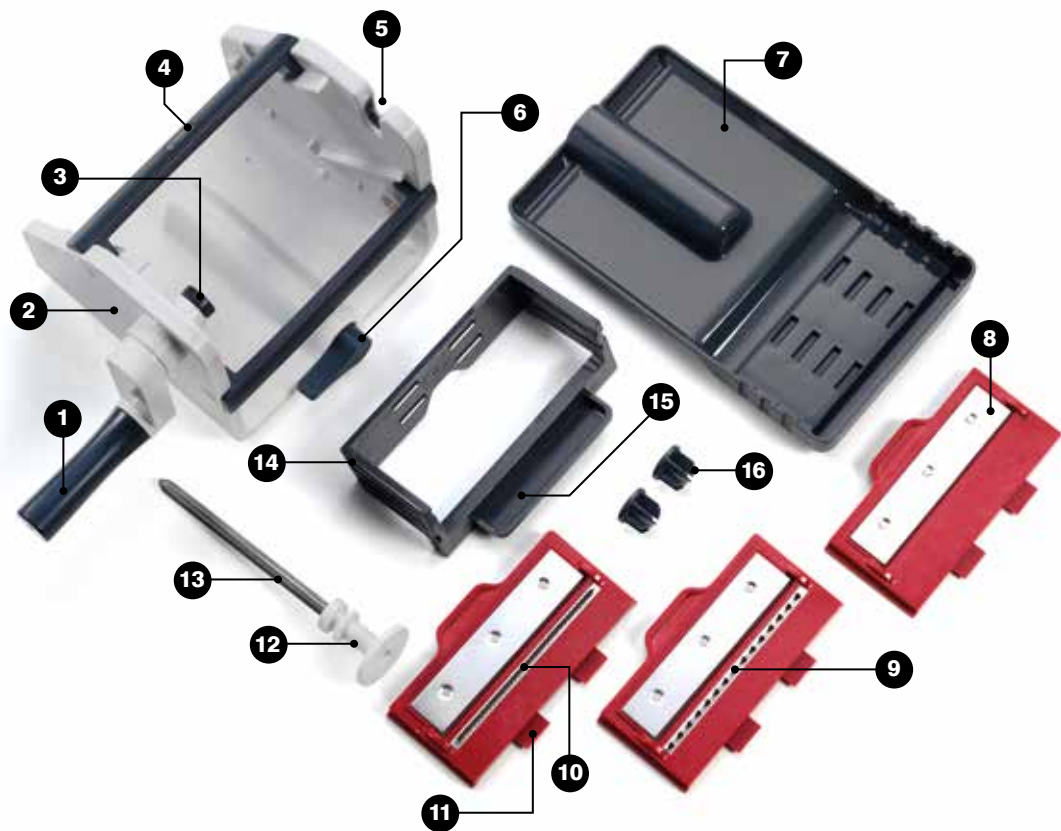
A handful of chopped coriander (or parsley)

¼ tsp red chilli flakes

Method:

1. Cut the sweet potatoes into 6cm long chunks and spiralise using Zyliss SmoothSlider thin noodles blade.
2. In a medium size frying pan heat up 1 tbsp olive oil. Fry the noodles for 3-5 minutes until just softened but still a little crunchy. Set aside and cool down for 5 minutes or so.
3. In a separate bowl, whisk the eggs. Add smoked paprika, salt & pepper, chopped coriander and red chilli flakes and whisk again. Add cooled sweet potato noodles into the egg mixture and mix well to ensure all the noodles are well coated.
4. Heat up the waffle iron and grease with a little oil (you can use cooking rings instead of the waffle iron and cook the noodles in a frying pan). Scoop the sweet potato noodle mixture into the waffle iron and cook until golden brown. Serve the waffles with sliced avocado, fried egg and a side salad.

ATTENTION : Soyez prudent lors du déballage. Contient des lames tranchantes.



Numéro des pièces

- | | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. Poignée | 5. Attache de la brochette à aliments | 9. Lame julienne | 13. Brochette à aliments |
| 2. Châssis | 6. Levier de verrouillage | 10. Lame spaghetti | 14. Partie supérieure du porte-lame |
| 3. Repère de la brochette à aliments | 7. Plateau | 11. Attache de la lame | 15. Partie inférieure du porte-lame |
| 4. Cadre porteur | 8. Lame ruban | 12. Poignée de la brochette à aliments | 16. Adaptateurs aliments |

Assemblage

1: Attacher la poignée en la poussant dans la charnière. Une fois attachée, la poignée n'est pas conçue pour être retirée.

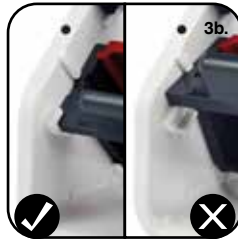
2: Retirer le porte-lame du châssis en poussant le porte-lame vers le haut jusqu'à ce que les encoches demi-cercle et rectangle soient alignées avec les symboles du châssis (image 1a) et retirer la lame du châssis (image 1b).



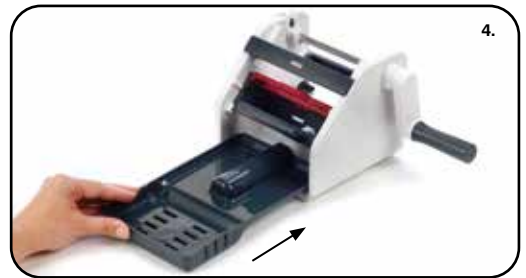
3: Retirer les lames du porte-lame. Pour faire cela, pousser l'attache de la lame vers le haut pour la décrocher (image 2a). Retirer toutes les lames du porte-lame. Insérer à nouveau la lame désirée dans la fente supérieure du porte-lame (image 2b). La lame doit être alignée avec le bord du porte-lame.



4: Insérer le porte-lame dans le châssis en alignant les encoches demi-cercle et rectangle du porte-lame avec les symboles du châssis (image 3a). Pousser le porte-lame dans le châssis jusqu'à ce que la partie inférieure du porte-lame soit complètement insérée dans le châssis (image 3b).



5: Insérer le plateau dans le châssis (image 4). Le coupe-légumes SmoothSlicer est maintenant prêt pour l'utilisation.



Utilisation

Scannez le code QR pour la vidéo de démonstration



En fonction de l'aliment, vous aurez peut-être besoin d'utiliser les adaptateurs aliments. Utiliser les adaptateurs avec des aliments mous comme le concombre, la courgette, les pommes ou des aliments mûrs. Vous n'avez pas besoin d'utiliser les adaptateurs aliments pour des aliments plus durs comme les pommes de terre et les patates douces.

Conseil : En cas de doute, utiliser les adaptateurs aliments.

Remarque : Les aliments utilisés ne doivent pas avoir une longueur supérieure à 11 cm. Pour des aliments plus durs ou plus grands, comme la patate douce, nous vous recommandons de les couper en morceaux faisant au maximum 6 cm de long. Ceci facilitera leur découpe.

6. Si les adaptateurs aliments sont requis, glisser un adaptateur sur la brochette avec les dents situées à l'opposé de la poignée (image 5a). Passer à l'étape 7, mais ne pas oublier ensuite d'ajouter un second adaptateur après l'aliment, une fois l'étape 7 terminée (image 5b). Veillez à enfoncer les adaptateurs dans l'aliment aussi loin que possible. Remarque : ils seront plus faciles à insérer dans les aliments à chair tendre. Dans les légumes plus durs, ils risquent de ne pas s'enfoncer complètement.

5a.



5b.



7. Couper tout d'abord l'aliment si sa longueur est trop importante. Maintenir fermement l'aliment sur une surface sèche et plate, et insérer la brochette dans le centre de l'aliment (image 6a). Enfoncer la brochette aussi profondément que possible sans utiliser de force excessive. Pour enfoncer la brochette entièrement dans l'aliment, retourner-la pour que la poignée de la brochette se retrouve sur la surface. Tapoter doucement la poignée contre la surface tout en maintenant l'aliment (image 6b). L'aliment doit se retrouver au milieu de la brochette.

6a.



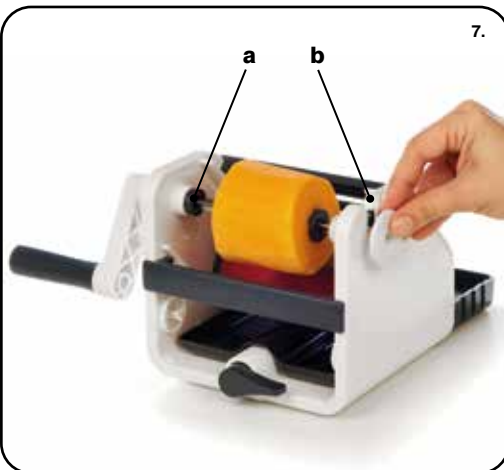
6b.



8. (Image 7) Insérer le bout de la brochette à aliments dans le repère de la brochette à aliments (a). Pousser la brochette vers le bas jusqu'à ce que le manche de la brochette à aliments se fixe en place (b).

Conseil : Avant de commencer à utiliser le coupe-légumes, vérifier que le châssis est bien attaché à la surface.

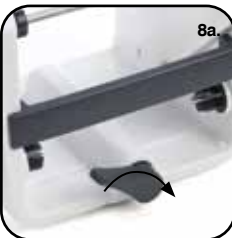
7.



9: Placer le châssis sur une surface plate et sèche, avec la poignée face à vous et le levier de verrouillage en direction de la poignée. Tout en appuyant sur le châssis, tourner le levier de verrouillage de 180 degrés afin qu'il verrouille le châssis sur la surface (image 8a). Le dispositif devrait désormais être bloqué sur la surface. Tester et répéter l'action jusqu'à ce que le châssis soit bien attaché à la surface.

Pour déverrouiller le levier de verrouillage, inverser l'étape 9. Pour détacher le châssis de la surface, pour pouvez utiliser l'extrémité de vos doigts pour relâcher la prise du pied de la surface (image 8b).

8a.



8b.



Conseil : Le pied de la structure principale adhèrera mieux aux surfaces plates et lisses. Si vous rencontrez des problèmes et que le pied n'adhère pas bien à votre surface, nous vous conseillons d'utiliser une planche à découper en marbre, une protection en verre ou surface similaire pour assurer la stabilité de l'appareil avant son utilisation.

10. Placer les doigts de votre main gauche sous le porte-lame et votre pouce fermement au-dessus de la barre du support. Garder votre main droite sur la poignée (image 9). Ne pas encore déplacer le porte-lame vers le haut.



11. Tourner lentement la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Continuer ainsi tout en commençant doucement à relever le porte-lame jusqu'à ce qu'il soit en contact avec l'aliment (image 10). Continuer à tourner et à appuyer sur le porte-lame jusqu'à ce que l'aliment soit entièrement découpé.

Conseil : Les aliments n'ont pas tous une forme régulière, des spirales/rubans continues seront obtenues lorsque la forme de l'aliment sera devenue régulière.



12. Pour retirer le centre de l'aliment, pousser la poignée de la brochette vers le haut (image 11a). Ceci va libérer la brochette. Pour retirer l'aliment de la brochette, couper le bout restant dans le sens de la longueur pour le libérer. Retirer l'aliment découpé du plateau et répéter les étapes 7 à 11 pour continuer à découper des aliments.

Conseil : Ne pas pousser trop fort la lame sur l'aliment. Appliquer une pression douce et régulière lorsque vous tournez la poignée et variez la pression en fonction de l'aliment que vous découpez. Les aliments plus durs, comme la patate douce, nécessiteront une pression plus importante que les aliments plus mous comme la courgette.

S'assurer d'avoir un rythme de rotation constant avant de faire entrer en contact la lame avec l'aliment. Pour des découpes longues et sans interruption, continuer à tourner la poignée. Si vous arrêtez de tourner la poignée pendant la découpe, l'aliment se cassera.



Nettoyage

Démonter l'appareil avant de le nettoyer. Démonter l'appareil en inversant les étapes d'assemblage. Lorsque cela est possible, placer les pièces sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. Manipulez toujours les lames avec précaution.

Après avoir été passé au lave-vaisselle, laisser l'eau s'écouler du châssis avant de le ranger.

Attention aux lames aiguisées - à manier avec précaution.
Tenir hors de portée des enfants.

Rangement

Laisser toutes les pièces sécher complètement avant de les ranger. Conserver les porte-lame supplémentaires sur le plateau. Pour insérer les lames dans le plateau, tenir le cadre de la lame afin qu'il soit en face du châssis, aligner les points avec la fente (image 12).

Important : Toujours s'assurer que les lames sont stockées en sécurité sur le plateau lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

12.



Conserver ce livret de consignes pour référence ultérieure.

Recettes



Lasagnes de courge butternut



Raviolis de courgette avec champignons, épinards et ricotta



Salade de spaghettis de betterave avec pesto de persil et mozzarella



Pâtisseries sucrées à la pomme



Gaufres à la patate douce

Lasagnes de courge butternut



Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : environ 1 h 15 min (ceci comprend la cuisson de la sauce à la viande et la cuisson au four)

Ingédients :

2 petites courges butternut (ou 1 grosse courge butternut)

1 c. à s. d'huile d'olive

1 oignon, finement haché

2 gousses d'ail, écrasées

1 c. à s. de paprika fumé

1 c. à s. de purée de tomate

500 g de viande de bœuf maigre hachée

200 g de champignon, coupés en fines lamelles

400 g de tomates hachées en conserve et de bonne qualité

1 c. à c. de pâte de piment

1 c. à c. de sucre

Quelques feuilles de basilic frais, finement hachées, plus quelques-unes pour garnir

Sel et poivre noir fraîchement moulu

2 boules de mozzarella de 150 g, égouttées et tranchées finement

150 g de mozzarella râpée

Méthode :

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire. Ajouter l'oignon et l'ail dans la poêle et frire à feu moyen pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le paprika et la purée de tomate, et cuire pendant 1 à 2 minutes.

2. Ajouter la viande hachée dans la poêle et frire à feu vif pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée, séparer les éventuels grumeaux avec une spatule, puis ajouter les champignons et cuire encore pendant 3 à 4 minutes. Ajouter les tomates en conserve, la pâte de piment et le sucre, et faire bouillir. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 10 à 12 minutes, et ajouter le basilic haché dans les deux dernières minutes de cuisson. Ajouter à votre goût du sel et poivre noir fraîchement moulu.

3. Pendant ce temps, peler la courge butternut et la couper en morceaux de 6 à 7 cm de long. En utilisant la lame feuille du SmoothSlicer de Zyliss, couper la courge en longues feuilles. Couper les feuilles à la taille de votre plat allant au four (nous avons utilisé un plat de 22 x 28 cm). La partie bulbeuse de la courge, contenant le cœur mou et les graines, ne se découpera pas à cause du cœur mou. Ne pas le jeter – couper cette partie en morceaux après avoir retiré les graines, pour les rôtir et les servir en tant qu'accompagnement avec les lasagnes – voir Conseil ci-dessous. Préchauffer le four 200C/ four à chaleur tournante 180C/thermostat 6.

4. Placer une couche de rubans de courge au fond du plat de sorte à ce qu'elles se chevauchent légèrement. Couvrir avec la moitié du mélange de viande hachée (s'assurer que toute la courge soit recouverte et qu'il n'y ait pas d'espaces vides) et parsemer le dessus avec des tranches de mozzarella. Répéter avec la moitié des rubans de courge butternut restantes, le reste de viande hachée et de tranches de mozzarella pour faire une seconde couche. Couvrir avec le reste des rubans de courge butternut et parsemer de mozzarella râpée. (S'assurer que toute la courge soit recouverte) Cuire dans le four préchauffé pendant 40 à 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et bouillonne. Servir avec des feuilles de basilic et la courge rôtie.

Conseil :

Placer la courge que vous avez précédemment coupée en morceaux dans un plat à rôtir, saupoudrer de paprika fumé, ajouter du sel et poivre noir fraîchement moulu, et ajouter un filet d'huile d'olive. Rôtir en même temps que la lasagne pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la courge soit tendre et dorée.

Raviolis de courgette avec champignons, épinards et ricotta



Nombre de personnes : 4 en entrée ou 2 en plat principal

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingédients :

3 grosses courgettes (pour faire 12 rubans de courgettes)

2 c. à s. d'huile d'olive

1 petit oignon, finement haché

1 gousse d'ail, écrasée

100 g de champignons, coupés en fines lamelles

100 g de feuilles de jeunes épinards

100 g de fromage ricotta

Sel et poivre noir fraîchement moulu

350 g de sauce pour pâtes saveur tomate et herbes, en pot

10 à 12 tomates cerises oranges ou rouges

Parmesan râpé, en accompagnement

Feuilles fraîches de basilic, pour garnir

Méthode :

1. Pour préparer la garniture des raviolis de courgette, chauffer 1 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle à frire. Ajouter l'oignon et frire pendant 3 à 4 minutes, puis ajouter l'ail et continuer à frire pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les champignons et cuire pendant 3 à 4 minutes, en mélangeant, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter les épinards et cuire pendant 1 minute jusqu'à ce qu'ils soient juste flétris. Retirer la poêle du feu et laisser refroidir pendant 5 minutes, ensuite ajouter la ricotta en mélangeant, puis du sel et poivre noir fraîchement moulu.

2. Couper les courgettes en morceaux de 6 à 7 cm et les couper en ruban avec la lame ruban SmoothSlizer de Zyliss. Couper les rubans en bandes de 20 cm de longueur – il vous en faudra 12.

3. Préchauffer le four 200C/four à chaleur tournante 180C/thermostat 6 Diviser la sauce pour pâtes saveur tomate entre deux petits plats allant au four (ou un grand) et les déposer sur la plaque de cuisson.

4. Pour fabriquer les raviolis, placer une bande de courgette dans le sens de la longueur sur une planche. Placer au-dessus une seconde bande de courgette de manière perpendiculaire afin de former une croix. Placer une bonne cuillerée de la garniture au centre de la croix puis plier les quatre extrémités des bandes de courgette au-dessus pour enfermer la garniture et faire un ravioli carré. Répéter pour faire 6 raviolis en tout. Retourner chaque ravioli et en placer 3 dans chaque plat de cuisson.

5. Parsemer de tomates cerises et arroser avec l'huile restante. Assaisonner avec du poivre noir fraîchement moulu et cuire dans le four préchauffé pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bouillonnent. Servir avec du parmesan saupoudré et garni de feuilles de basilic.

Salade de spaghettis de betterave avec pesto de persil et mozzarella



Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 min

Pour la salade de betterave :

4 betteraves de taille moyenne

Le jus d'un demi citron

1 c. à s. d'huile de colza

Sel et poivre fraîchement moulu

Boule de mozzarella de 150 g, égouttée et déchirée en petits bouts

3 à 4 cerneaux de noix, coupés grossièrement

Feuilles fraîches de persil pour garnir

Pour le pesto de persil :

75 g de cerneaux de noix

2 c. à s. de jus de citron

25 g de persil frais

1 gousse d'ail, écrasée

25 g de parmesan râpé

10 à 12 c. à s. d'huile de colza

Méthode :

Laver les betteraves, en couper les extrémités et les découper en spaghettis utilisant le SmoothSlizer de Zyliss.

Placer les tranches de betterave dans un bol, arroser de jus de citron et d'huile de colza, puis assaisonner de sel et poivre noir fraîchement moulu. Bien mixer et réserver.

Pour préparer le pesto de persil, placer tous les ingrédients sauf l'huile dans un robot culinaire et mixer pendant deux minutes. Pendant que le moteur tourne encore, commencer à ajouter très lentement l'huile. Continuer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée – si vous souhaitez qu'il soit lisse mais encore un peu granuleux pour conserver son croquant, ne pas ajouter toute l'huile. Goûter le pesto et ajuster l'assaisonnement si nécessaire. Transférer dans un petit bol.

Ajouter les bouts de mozzarella à la betterave tranchée et remuer doucement pour mélanger. Parsemer avec un peu de pesto et ajouter les cerneaux de noix coupés. Garnir avec les feuilles de persil et servir avec le reste de pesto comme accompagnement.

Conseil :

Le reste de pesto se conservera quelques jours au réfrigérateur.

Pâtisseries sucrées à la pomme



Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 20-25 min

Ingrédients :

25 g de beurre doux, fondu

2 paquets de 320 g de pâte feuilletée roulée et prête à l'emploi
(à retirer du réfrigérateur 20 minutes avant utilisation)

4 grosses pommes à la peau rouge

2 c. à s. de jus de citron

2 c. à s. de nappage aux abricots

1 c. à s. de sucre glace

½ c. à c. de cannelle en poudre

Crème fraîche, pour servir

Méthode :

1. Préchauffer le four 220C/four à chaleur tournante 200C/ thermostat 7. Utiliser un peu de beurre fondu pour graisser 8 trous d'un moule à muffins à 12 trous. Placer une plaque de cuisson dans le four pour la réchauffer (ceci aide à obtenir une base de pâtisserie croustillante).

2. Couper les pommes en rubans en utilisant la lame ruban du SmoothSizer de Zyliss. Couper tous les rubans en deux dans le sens de la largeur afin d'avoir plus de longues bandes fines de pommes. Arroser avec le jus de citron.

3. Dérouler une pâte feuilletée, la laisser sur le papier. En utilisant un rouleau à pâtisserie, affiner un peu la pâte pour en faire une feuille de 38 x 24 cm. La couper en 4 longues bandes de 6 cm de largeur. Brosser chaque bande avec du nappage aux abricots.

4. Déposer quelques bandes de pommes en les faisant se chevaucher, le long du bord supérieur d'une des bandes de pâte pâtissière. Ne pas s'inquiéter si certaines bandes de pommes se cassent. Replier la moitié inférieure de la pâte pâtissière pour simplement recouvrir le bord inférieur des bandes de pommes. Appuyer doucement puis rouler fermement à partir d'un côté pour que la pâtisserie ait une « forme de muffin ». Déposer délicatement la pâtisserie dans l'un des trous à muffin graissés.

5. Répéter pour préparer 3 autres pâtisseries puis dérouler la deuxième pâte pâtissière et réaliser 4 autres pâtisseries. Brosser les dessus avec le reste de beurre fondu. Placer le moule à muffin sur la plaque de cuisson chaude dans le four préchauffé et cuire pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les pâtisseries soient croustillantes et dorées. Si les pommes commencent à trop dorer avant que les pâtisseries ne soient cuites, couvrir simplement le dessus avec une feuille d'aluminium.

6. Utiliser le bout d'un couteau à palette pour retirer doucement les pâtisseries du moule à muffins. Transférer sur une grille métallique. Laisser refroidir pendant 5 minutes. Mélanger le sucre glace avec la cannelle et tamiser au-dessus des pâtisseries. Servir chaud ou froid avec de la crème fraîche si souhaitée.

Gaufres à la patate douce



Pour 2 gaufres

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingédients :

250 g de patate douce (2 grosses patates douces)

1 c. à s. d'huile d'olive

2 œufs

1 c. à c. de paprika fumé

Sel et poivre selon votre goût

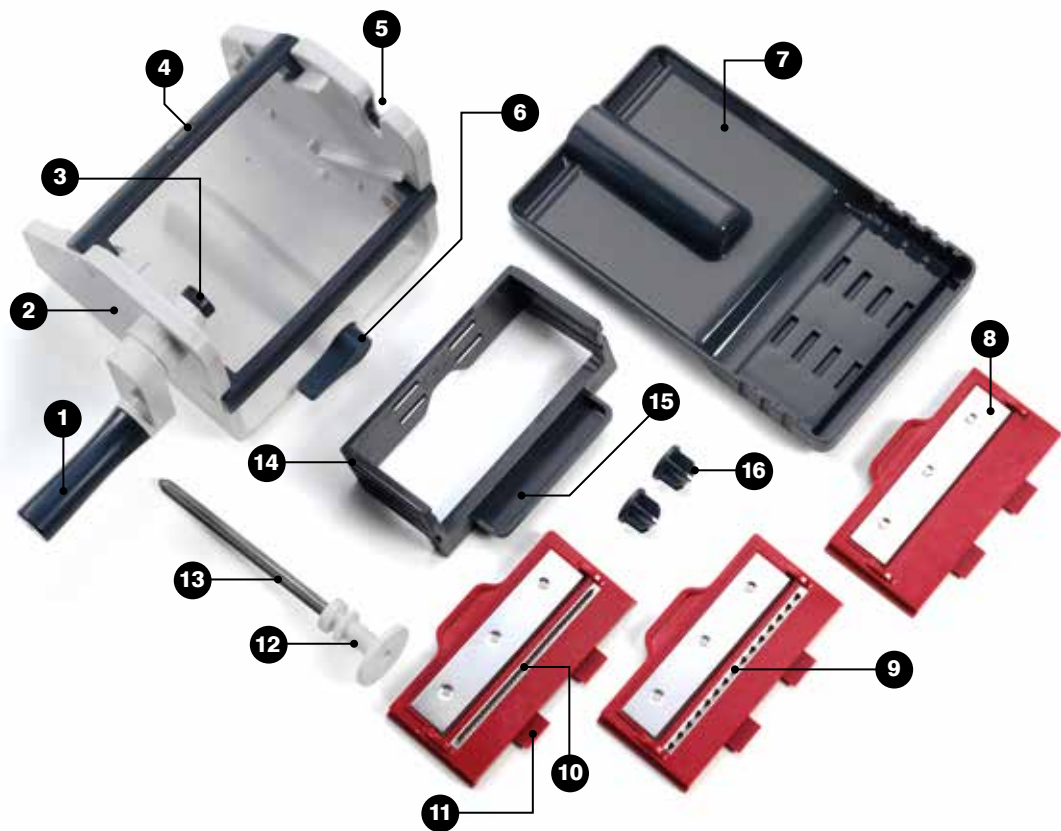
Une poignée de coriandre hachée (ou persil)

1/4 c. à c. de flocons de piment

Méthode :

1. Couper les patates douces en morceaux de 5 cm de long et les couper avec la lame spaghetti du SmoothSlizer de Zyliss.
2. Faire chauffer 1 c. à s. d'huile d'olive dans une poêle à frire de taille moyenne. Frire les pâtes de patates douces pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore un peu croustillantes. Mettre de côté et laisser refroidir pendant environ 5 minutes.
3. Battre les œufs en neige dans un autre bol. Ajouter le paprika fumé, du sel, du poivre, la coriandre hachée et les flocons de piments. Battre à nouveau en neige. Ajouter les pâtes de patates douces refroidies dans le mélange aux œufs et bien mélanger pour que toutes les pâtes soient bien enduites.
4. Chauffer le gaufrier et graisser avec un peu d'huile (vous pouvez utiliser des anneaux de cuisson à la place d'un gaufrier et cuire les pâtes dans une poêle à frire). Déposer une boule de mélange de pâtes de patates douces dans le gaufrier et cuire jusqu'à ce que ce soit doré. Servir les gaufres avec des tranches d'avocat, des œufs frits et une salade.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al desembalar las piezas. Entre estas se encuentran cuchillas cortantes.



Números de piezas

- | | | | |
|---|------------------------------------|-------------------------------------|---|
| 1. Mango | 5. Gancho de pincho para alimentos | 9. Cuchilla despedazadora | 13. Pincho para alimentos |
| 2. Cuerpo principal | 6. Bloqueo | 10. Cuchilla espiral | 14. Parte superior del soporte para las cuchillas |
| 3. Ranura para el pincho para alimentos | 7. Bandeja | 11. Clip de la cuchilla | 15. Parte inferior del soporte para las cuchillas |
| 4. Marco de soporte | 8. Cuchilla | 12. Mango del pincho para alimentos | 16. Adaptadores para alimentos |

Montaje

1: Fije el mango presionándolo en la junta. No se ha concebido para volver a soltarlo una vez fijado.

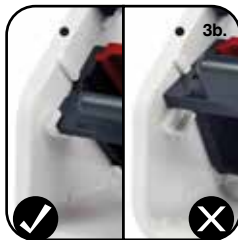
2: Retire el armazón de la cuchilla del cuerpo principal empujándolo hacia arriba hasta que las muescas del semicírculo y del rectángulo estén alineadas con los símbolos del cuerpo principal (imagen 1a); tire del armazón de la cuchilla para separarlo del cuerpo principal (imagen 1b).



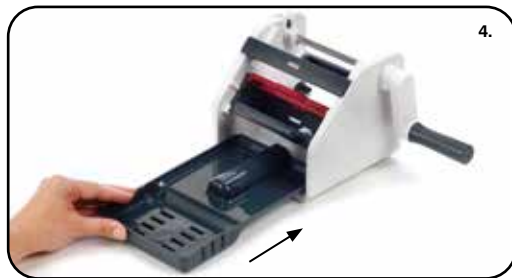
3: Retire las cuchillas del marco. Para soltarlas, presione los clips de la cuchilla (imagen 2a). Retire todas las cuchillas del soporte para las cuchillas. Vuelva a insertar la cuchilla deseada en la ranura superior del soporte para las cuchillas (imagen 2b). La cuchilla debe quedar al ras con el borde del soporte.



4: Introduzca el armazón de la cuchilla en el cuerpo principal alineando las muescas del semicírculo y del rectángulo del armazón con los símbolos del cuerpo principal (imagen 3a). Empuje el armazón de la cuchilla en el cuerpo principal hasta que la parte inferior del armazón encaje en el cuerpo principal correctamente (imagen 3b).



5: Inserte la bandeja en el cuerpo principal (imagen 4). El cortador en espiral está ahora listo para usar.



Uso

Escanee para ver el video de demostración



En función del alimento, es posible que tenga que usar los adaptadores. Úselos con alimentos blandos como pepinos, calabacines, manzanas o alimentos maduros. No los necesitará con alimentos duros como patatas y boniatos.

Consejo: En caso de duda, use los adaptadores

Nota: La longitud máxima de los alimentos a procesar es de 11 cm. Para productos más duros o de mayor tamaño, como la batata, le recomendamos que corte el producto con una longitud máxima de 6 cm. Esto facilitará el procesamiento.

6. Si necesita los adaptadores, inserte uno en el pincho con los dientes en sentido contrario al mango (imagen 5a). Proceda hasta el paso 7, pero recuerde añadir el segundo adaptador al final del producto una vez haya completado el paso 7 (imagen 5b). Asegúrese de introducir los adaptadores en el producto todo lo posible. Tenga en cuenta que podrá insertarlos con más facilidad en productos blandos, pero es posible que no pueda introducirlos por completo en alimentos más duros.

5a.



5b.



7. Corte en primer lugar el alimento para que tenga la longitud máxima. Sujete el alimento con firmeza sobre una superficie plana y seca e inserte el pincho en el centro (imagen 6a). Empuje el pincho todo lo posible sin aplicar una fuerza excesiva. Para empujarlo, dele la vuelta de modo que el mango quede sobre una superficie. Sujete el alimento y golpee con suavidad el mango contra la superficie (imagen 6b). El alimento debe estar centrado en el pincho.

6a.



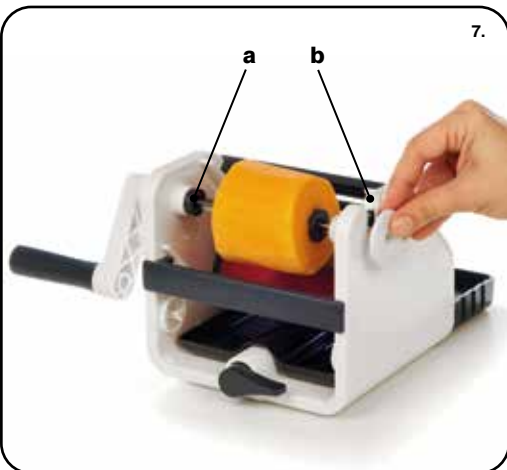
6b.



8. (Imagen 7) Inserte la punta del pincho para alimentos en la ranura (a). Empuje el pincho hasta que el mango se encaje en su lugar (b).

Consejo: Antes de empezar a procesar los alimentos, compruebe que el cuerpo principal está bien fijado a la superficie.

7.



9. Coloque el cuerpo principal sobre una superficie plana y seca con el mango hacia usted y el bloqueo señalando hacia el mango. Empuje el cuerpo principal hacia abajo y gire el bloqueo 180 grados para que se fije sobre la superficie (imagen 8a). Esto debería haberlo fijado a la superficie. Pruebe y repita la acción hasta que quede fijado a la superficie.

Para desbloquear el bloqueo, deshaga el paso 9. Para soltarlo, es posible que tenga que usar las puntas de los dedos para separar los pies de la superficie (imagen 8b).

8a.



8b.



Consejo: El pie del cuerpo principal se adhiere especialmente bien a superficies lisas y suaves. Si tiene dificultades para fijar el pie sobre la superficie, le recomendamos usar una tabla de cortar de mármol, una superficie protectora de cristal o una superficie similar para asegurar el cuerpo principal antes de usar el aparato.

10. Con la mano izquierda, coloque los dedos debajo del soporte para el marco de la cuchilla y el pulgar sobre la barra de apoyo. Mantenga la mano derecha en el mango (imagen 9). No levante el soporte para el marco de la cuchilla todavía.



11. Gire el mango con suavidad en sentido de las agujas del reloj. Mantenga el impulso mientras empieza a levantar lentamente el soporte para las cuchillas hasta que quede en contacto con el alimento (imagen 10). Mantenga el impulso mientras sigue empujando el soporte para las cuchillas hasta acabar de procesar el alimento.

Consejo: No todos los alimentos tienen una forma uniforme. Solo se obtienen espirales/láminas continuas una vez que se ha igualado la forma del alimento.



12. Para retirar la parte central del centro del alimento, empuje el mango del pincho hacia arriba (imagen 11a) para soltarlo. Para retirar el alimento del pincho, córtelo longitudinalmente. Retire el alimento procesado de la bandeja y repita los pasos 7 a 11 con el resto de alimentos.

Consejo: No fuerce las verduras hacia la cuchilla. Ejerza una ligera presión de manera uniforme mientras gira la cuchilla y cambie la presión en función del producto que está procesando. Para los productos más duros, como la batata, necesitará ejercer más presión que para los productos más blandos, como el calabacín.

Asegúrese de mantener un ritmo continuo adecuado antes de que la cuchilla entre en contacto con el alimento. No deje de girar el mango para lograr un corte largo y sin interrupciones. Si se detiene, se producirá un corte en el alimento.



Limpieza

Limpiar una vez desmontado. Para desmontarlo, siga el orden inverso de montaje. Cuando sea posible, coloque las piezas en la bandeja superior del lavavajillas.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Tenga cuidado cuando manipule las cuchillas.

Después de lavarlo en lavavajillas, deje drenar el agua del cuerpo principal antes de almacenarlo.

Precaución: cuchillas afiladas, utilizar con cuidado. Manténgase fuera del alcance de los niños.

Almacenamiento

Deje que las piezas se sequen al aire libre por completo antes de guardarlas. Mantenga los marcos de las cuchillas de repuesto en la bandeja. Para insertar las cuchillas en la bandeja, sujete el marco de la cuchilla de modo que quede hacia el cuerpo principal, alinee los puntos y la ranura (imagen 12).

Importante: Asegúrese siempre de que las cuchillas están bien guardadas en la bandeja cuando no se utilicen.

12.



Conserve este librito de instrucciones como referencia futura.

Recetas



Lasaña de calabaza moscada



Raviolis de calabacín con champiñones, espinacas y ricotta



Ensalada de espirales de remolacha con pesto de perejil y mozzarella



Pastelitos de manzana en forma de rosa



Gofres de boniato

Lasaña de calabaza moscada



Porciones: 6

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: aprox. 1 hora y 15 minutos (incluye la preparación de la salsa de carne y el horneado)

Ingredientes:

2 calabazas moscadas pequeñas (o 1 grande)
1 cucharadita de aceite de oliva
1 cebolla, finamente picada
2 dientes de ajo, machacados
1 cucharadita de pimentón ahumado
1 cucharadita de puré de tomate
500 g de carne de ternera picada
200 g de champiñones en rodajas finas
400 g de tomates en trozos en lata de buena calidad
1 cucharadita de pasta de chile rojo
1 cucharadita de azúcar
Unas hojas de albahaca muy picadas, algunas más como decoración
Sal y pimienta negra recién molida
2 bolas de mozzarella de 150 g cada una, escurridas y cortadas en rodajas finas
150 g de mozzarella rallada

Elaboración:

1. Caliente el aceite de oliva en una sartén grande. Añada la cebolla y el ajo a la sartén y sofría a temperatura media durante 5-6 minutos hasta que se ablanden. Agregue el pimentón y el puré de tomate y cocine durante 1-2 minutos.
2. Añada la carne picada y fríala durante 5-6 minutos hasta que adquiera un tono marrón, deshaciendo los trozos con una espátula, y añada los champiñones. Cocínelos otros 3-4 minutos y agregue luego los tomates de bote, la pasta de chile y el azúcar. Llévelo a ebullición. Baje la temperatura y déjelo cocer a fuego lento unos 10-12 minutos. Añada la albahaca picada en los últimos 2 minutos de cocción. Añada sal y pimienta negra recién molida al gusto.
3. Mientras tanto, pele la calabaza y córtela en trozos de 6-7 cm de longitud. Corte la calabaza en láminas largas con la cuchilla Zyliss SmoothSlider. Corte las láminas para ajustarlas a la anchura de su bandeja de horno (nosotros hemos usado una de 22 x 28 cm). La parte bulbosa de la calabaza con el corazón blando y las semillas no forma láminas porque es demasiado blando. No lo tire, simplemente córtelo en dados después de retirar las semillas para asarlo y servirlo junto con la lasaña, vea el consejo abajo. Precaliente el horno a 200C/180 °C de aire circulante/nivel 6 de gas.
4. Coloque una capa de láminas de calabaza en el fondo de la fuente de tal manera que se superpongan ligeramente. Cubra con la mitad de la mezcla de carne picada (asegúrese de cubrir toda la calabaza y de que no queden espacios) y añada la mitad de la mozzarella en rodajas. Repita con las láminas de calabaza, la carne picada y las rodajas de mozzarella restantes para crear una segunda capa. Complete con el resto de láminas de calabaza y reparta por encima la mozzarella rallada. (Asegúrese de cubrir toda la calabaza). Hornee en el horno precalentado durante 40-45 minutos hasta que la parte superior esté dorada y burbujee. Sirva decorada con las ramitas de albahaca y la calabaza asada.

Consejo:

Tome la calabaza cortada en dados, colóquela en una fuente para hornear, sazone con pimentón ahumado, sal y pimienta negra recién molida y rocíe con un poco de aceite de oliva. Ásela junto con la lasaña durante 25-30 minutos hasta que esté tierna y dorada.

Raviolis de calabacín con champiñones, espinacas y ricotta



Porciones: 4 como entrante o 2 como plato principal

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Ingredientes:

3 calabacines grandes (para formar 12 láminas de calabacín)

2 cucharaditas de aceite de oliva

1 cebolla pequeña, finamente picada

1 diente de ajo, machacado

100g de champiñones en rodajas finas

100 g de hojas tiernas de espinaca

100 g de queso ricotta

Sal y pimienta negra recién molida

Bote de 350 g de salsa de tomate y hierbas para pasta

10-12 tomates cherry naranjas o rojos

Parmesano rallado, para servir

Hojas frescas de albahaca, para decorar

Elaboración:

1. Para preparar el relleno de los raviolis de calabacín, caliente 1 cucharadita de aceite de oliva en una sartén. Añada la cebolla y fría durante 3-4 minutos. Añada luego el ajo y fría otros 2-3 minutos. Agregue los champiñones y cocine otros 3-4 minutos mientras da vueltas hasta que estén tiernos. Añada las espinacas y cocínelas 1 minuto hasta que se ablanden. Retire la sartén del fuego y déjala enfriar 5 minutos antes de añadir el queso ricotta y sazonar con sal y pimienta negra recién molida.

2. Corte los calabacines en trozos de 6-7 cm y use la cuchilla Zyliss SmoothSlizer para cortarlos en láminas. Corte las láminas en trozos de 20 cm de longitud, necesitará en total 12.

3. Precaliente el horno a 200C/180 °C de aire circulante/nivel 6 de gas. Separe la salsa de tomate para pasta en dos fuentes para horno (o una grande) y coloque una hoja de papel para hornear.

4. Para hacer los raviolis, ponga una lámina de calabacín de forma longitudinal sobre una tabla. Cúbrala con una segunda lámina de calabacín, colocada a lo ancho encima de la otra formando una cruz. Coloque una cucharada colmada de relleno en el centro de la "cruz" y doble luego los extremos del calabacín para cerrar el relleno y formar un cuadrado. Repita para formar 6 paquetes. Deles la vuelta y coloque 3 en cada fuente para horno.

5. Reparta por encima los tomates cherry y rocíe con el aceite restante. Sazone con pimienta negra recién molida y hornee en el horno precalentado durante 30-35 minutos hasta que esté dorado y burbujee. Sirva con parmesano y decorado con hojas de albahaca.

Ensalada de espirales de remolacha con pesto de perejil y mozzarella



Porciones: 4

Tiempo de preparación: 30 minutos

Para la ensalada de remolacha:

4 remolachas medianas

Zumo de $\frac{1}{2}$ limón

1 cucharadita de aceite de colza

Sal y pimienta recién molida

Bola de mozzarella de 150 g, escurrida y cortada en trozos pequeños

3-4 nueces picadas en trozos

Hojas de perejil fresco para decorar

Para el pesto de perejil:

75 g de nueces

2 cucharaditas de zumo de limón

25 g de perejil fresco

1 diente de ajo, machacado

50 g de parmesano rallado

10-12 cucharaditas de aceite de colza

Elaboración:

1. Lave las remolachas, corte los extremos y córtelas en espirales con Zyliss SmoothSlicer.
2. Coloque las espirales de remolacha en un bol, rocíe con zumo de limón y el aceite de colza y sazone con sal y pimienta negra recién molida. Mezcle bien y déjelo aparte.
3. Para preparar el pesto de perejil, ponga todos los ingredientes excepto el aceite en un procesador de alimentos y mezcle durante un par de minutos. Mientras el motor sigue en funcionamiento, empiece a añadir el aceite muy poco a poco. Procese hasta alcanzar la consistencia deseada, debe quedar suave pero algo grumosa, con un toque crujiente. Es posible que no tenga que añadir todo el aceite. Pruebe el pesto y sazone si es necesario. Pase el pesto a un bol pequeño.
4. Añada los trozos de mozzarella a las espirales de remolacha y mezcle con suavidad. Agregue algo de pesto y distribúyalo con encima con los trozos de nueces. Decore con las hojas de perejil y sirva con el resto del pesto a un lado.

Consejo:

Los restos de pesto, si los hubiera, se conservan algunos días en el frigorífico.

Pastelitos de manzana en forma de rosa



Porciones: 8

Tiempo de preparación: 40 minutos

Tiempo de cocción: 20-25 minutos

Ingredientes:

25 g de mantequilla sin sal derretida

2 paquetes de 320 g de masa de hojaldre enrollada lista para usar (sacar del frigorífico 20 minutos antes)

4 manzanas grandes de piel roja

2 cucharaditas de zumo de limón

2 cucharaditas de mermelada de albaricoque

1 cucharadita de azúcar glas

½ cucharadita de canela molida

Nata o crema fresca, para servir

Elaboración:

1. Precaliente el horno a 220C/200 °C de aire circulante/nivel 7 de gas. Use un poco de la mantequilla derretida para engrasar 8 cavidades de una bandeja para 12 magdalenas. Coloque una hoja de hornear en el horno para calentarlo (esto ayuda a conseguir una base crujiente).

2. Corte en láminas las manzanas con la cuchilla Zyliss SmoothSlizer. Corte todas las láminas por la mitad a lo ancho para obtener muchas tiras finas de manzana. Rocíe con zumo de limón.

3. Desenrolle el hojaldre sin retirar el papel. Con un rodillo, aplaste la masa un poco para obtener una lámina de 38 x 24 cm. Corte en 4 tiras largas de unos 6 cm de ancho. Pinte cada tira con un poco de mermelada de albaricoque.

4. Coloque algunas láminas de manzana de manera que queden superpuestas a lo largo del borde superior de una tira de masa de hojaldre. No se preocupe si algunas se rompen. Doble la mitad inferior del hojaldre para cubrir los bordes inferiores de los trozos de manzana. Presione con suavidad y enrolle luego la tira para obtener un pastel con forma de magdalena. Coloque el pastelillo con cuidado en el molde para magdalenas.

5. Repita estos pasos para formar 3 pasteles más y desenrolle luego la segunda plancha de hojaldre para hacer otros 4 pasteles. Píntelos con el resto de mantequilla derretida. Coloque la bandeja para magdalenas sobre la hoja para hornear caliente en el horno precalentado y hornee unos 20-25 minutos hasta que los pasteles estén crujientes y dorados. Si la manzana empieza a oscurecerse antes de que los pasteles estén listos, cúbralos con papel de aluminio.

6. Use la punta de un cuchillo ancho para sacar los pasteles de la bandeja de magdalenas. Colóquelos sobre una rejilla. Dejar enfriar 5 minutos. Mezcle el azúcar glas y la canela y espolvoree sobre los pasteles. Sirvalos calientes o fríos con nata o crema fresca, si así lo desea.

Gofres de boniato



2 gofres

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ingredientes:

250 g de boniato (2 boniatos grandes)

1 cucharadita de aceite de oliva

2 huevos

1 cucharadita de pimentón ahumado

Sal y pimienta

Un puñado de cilantro (o perejil) picado

1/4 cucharadita de copos de chile

Elaboración:

1. Corte los boniatos en trozos de aprox. 6,3 cm y córtelos con la cuchilla para pasta Zyliss SmoothSlizer.
2. Caliente el aceite de oliva en una sartén mediana. Fría el boniato unos 3-5 minutos hasta que se haya ablandado sin perder el toque crujiente. Déjelo aparte para que se enfríe unos 5 minutos.
3. Bata los huevos en un bol aparte. Agregue el pimentón ahumado, la sal y la pimienta, el cilantro picado y los copos de chile rojo, y bata de nuevo. Añada el boniato a la mezcla de huevo y mezcle bien para asegurarse de que todo el boniato quede bien cubierto.
4. Caliente la gofrera y engrásela con un poco de aceite (también puede usar aros de cocina en lugar de una gofrera y cocinarlos en una sartén). Vierta la mezcla de boniato en la gofrera y deje que se haga hasta que se dore. Sirva los gofres con rodajas de aguacate, huevo frito y una ensalada de acompañamiento.



Welcome home

DKB Household UK Limited,
Farnborough, GU14 7UE, UK

DKB Household Distribution AG,
Eggbühlstrasse 28 / P.O. Box
8050 Zürich 50, Switzerland

DKB Household USA, One Post,
Suite 100, Irvine, CA 92618, USA

www.zyliss.com



Made in China, Hecho en China, Fabriqué en Chine

XZ67109rev1