

Cocktails



magimix[®]

MODE D'EMPLOI

Descriptif	2
Utilisation de la Centrifugeuse	3
Utilisation du Presse-coulis	4
Nettoyage	5
Recommandations - Comment lire les recettes	6

Recettes

Jus de fruits et légumes **7**

Pomme, fraise	8
Orange, mandarine	8
Fruits rouges	8
Ananas, mangue kiwi	9
Ananas, brocoli	9
Passion, orange, banane, citron	9
Abricot, carotte	9
Pomme, carotte, orange	10
Salade, concombre, raids, céleri, tomate	10
Carottes, betterave, céleri	10

Plaisirs sucrés **11**

Yaourt aux framboises	12
Tisane revitalisante	12
Lassi au melon	12
Mousse au chocolat blanc passion	13
Petits flans pamplemousse	13
Sorbet myrtille	14
Granité menthe, citron vert	14
Confiture de fraises	16
Gelée de groseilles	16

Coulis et soupes **17**

Coulis de tomates classique	18
Coulis de légumes au basilic	18
Gaspacho	19
Velouté de concombre à la grecque	19

GEBRUIKSAANWIJZING

Beschrijving	20
Gebruik van de Sapcentrifuge	21
Gebruik van de Sap-sauspers	22
Schoonmaken	23
Aanbevelingen - Toelichting bij de recepten	24

Recepten

Vruchten- en groentesappen **25**

Appel, aardbeien	26
Sinaasappel, mandarijn	26
Rode vruchten	26
Ananas, mango, kiwi	27
Aardbeien, frambozen, meloen	27
Rode biet, appel, venkel	27
Tomaat, peer, citroen	28
Appel, wortel, sinaasappel	28
Sla, komkommer, radijs, selderij, tomaat	28

Nagerechten	29
Fuchsiaroze	30
Yoghurt met frambozen	30
Meloenlassi	30
Snelle aardbeienmousse	31
Mousse van witte chocolade met passievruchten	31
Aalbessengelei	32
Appel-kaneelgelei met citrusvruchten	32
Meloenijs met kiwisaus	34
Bosbessenijs	34
Sauzen en soepen	35
Klassieke tomatensaus	36
Saus van gegrilde paprika's met olijfolie	36
Gazpacho	37
Romige Griekse komkommersoep	37
INSTRUCTIONS FOR USE	
Description	38
Using the Juicer	39
Using the Coulis Maker	40
Cleaning	41
Recommendations - How to understand the recipes	42
Recipes	
Fruit and vegetable juices	43
Apple and strawberry	44
Orange and tangerine	44
Red fruits	44
Pineapple, mango and kiwi fruit	45
Pineapple and broccoli	45
Passion fruit, banana, orange and lemon	45
Apricot and carrot	45
Apple, carrot and orange	46
Lettuce, cucumber, radish, celery and tomato	46
Carrot, beetroot and celery	46
Just desserts	47
Raspberry yoghurt	48
Revitalising tisane	48
Melon lassi	48
White chocolate and passion fruit mousse	49
Mini grapefruit flans	49
Blueberry sorbet	50
Mint and lime granité	50
Strawberry jam	52
Redcurrant jelly	52
Coulis and soups	53
Classic tomato coulis	54
Hot vegetable coulis with basil and pepper	54
Gazpacho	55
Greek-style cucumber soup	55

CENTRIFUGEUSE



• Poussoir



• Couvercle



• Panier centrifugeur

Pour les fruits et légumes à chaire ferme :
pomme, carottes, fenouil, concombre...

PRESSE-COULIS*



• Poussoir



• Entonnoir



• Couvercle



• Pâle



• Panier centrifugeur

Pour les fruits et légumes mous ou cuits :
fraises, bananes, tomates...

*selon modèles



1 Glissez le panier centrifugeur sur l'axe moteur.



2 Posez le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



3 Préparez vos fruits et légumes : lavez-les puis coupez-les en morceaux. Il est inutile de peler les fruits et légumes à peau fine ou d'enlever les pépins.



4 Mettez en marche l'appareil puis introduisez par petite quantité les morceaux de fruits et légumes. Accompagnez leur descente à l'aide du poussoir. Enfin, arrêtez l'appareil.



5 Vous pouvez réaliser une multitude de jus de fruits et légumes : pommes, ananas, betteraves, carottes, céleri, concombre...

ATTENTION

- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.
- Attendez l'arrêt complet du panier centrifugeur avant d'ouvrir.
- N'utilisez pas la centrifugeuse si le tamis est endommagé

Si l'appareil se met à vibrer, arrêtez-le et videz le panier centrifugeur.

Pour un rendement optimal, appuyez doucement pour bien laisser le fruit (ou le légume) travailler sur la râpe.

En fin de traitement, laissez tourner l'appareil encore quelques secondes pour finir l'extraction du jus.



Glissez le panier centrifugeur sur l'axe moteur.



Emboîtez la pâle dans le panier centrifugeur.



Posez le couvercle sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Positionnez l'entonnoir. Mettez en marche l'appareil.



Introduisez par petite quantité les fruits ou légumes. Arrêtez l'appareil.

ATTENTION

- N'introduisez jamais d'objet ou vos doigts dans la goulotte. Utilisez uniquement le poussoir prévu à cet effet.
- Attendez l'arrêt complet du panier centrifugeur avant d'ouvrir.
- N'introduisez jamais de fruits ou légumes durs.

Si l'appareil se met à vibrer, arrêtez-le et videz le panier centrifugeur.

Pour certains fruits mous (ex. framboise), il peut-être nécessaire de laisser tourner l'appareil un peu plus longtemps pour avoir un rendement optimal.

Tous les éléments sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Nettoyez les parties amovibles dans l'eau additionnée de produit vaisselle immédiatement après utilisation. En séchant, la pulpe est plus difficile à retirer.

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



1 **Panier centrifugeur** : insérez le petit côté de la spatule dans le panier et raclez pour éliminer le gros de la pulpe.



2 Panier à la verticale sous un filet d'eau. Raclez d'abord à l'extérieur puis à l'intérieur. Enfin inclinez le panier pour éliminer les derniers résidus sous l'eau courante.

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

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

RECOMMANDATIONS

Variez les fruits et légumes car ils ne contiennent pas tous les mêmes substances et sont bénéfiques à la santé de différentes manières.

Plus les fruits et légumes sont frais, plus ils seront vitaminés et plus ils donneront de jus.

Sélectionnez si possible des aliments biologiques, en particulier pour les fruits et légumes dont vous pouvez garder la peau, car elle est généralement riche en valeurs nutritives. Si vous souhaitez diluer vos jus, utilisez de l'eau minérale. Ceci est également valable pour la fabrication des glaçons pour vos cocktails.

Buvez ou utilisez immédiatement les jus si possible, car certaines vitamines sont détruites par l'air et la lumière. Si vous devez stocker du jus ajoutez quelques gouttes de citron pour améliorer sa conservation et placez-le au réfrigérateur.

Diluez toujours les jus de légumes vert ou rouge foncé car ce sont des dépuratifs très puissants.

Les fruits sont riches en fructose (sucre naturel), donc si vous souffrez d'une intolérance au sucre n'en abusez pas.

Pour les enfants, dont l'appareil digestif est plus sensible que celui d'un adulte, diluez les jus pour habituer leur organisme à ce type de nutrition concentrée et choisissez des jus de fruits frais au goût léger.

COMMENT LIRE LES RECETTES

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

Mesures : cc = cuillère à café - cs = cuillère à soupe



Utilisation du Presse-agrumes*



Utilisation de la Centrifugeuse



Utilisation du Presse-coulis

Lorsque vous avez le choix pour une même recette entre 2 accessoires, nous indiquons toujours le mieux adapté en premier.

Suivant la recette, le temps de fonctionnement de l'appareil est compris entre 1 minute et 5 minutes.

*En standard sur certains modèles. Le Presse-agrumes s'achète en accessoire optionnel.



Pomme, fraise

Dépuratif et coupe-faim



Pour 2 verres

2 pommes
200 g de fraises



• Préparation : 5 min

Lavez et équeutez les fraises, réservez en 2 pour la décoration. Lavez les pommes et coupez-les en morceaux. Passez à la centrifugeuse ou au presse-coulis d'abord les fraises puis les pommes. Mélangez et servez aussitôt.

Astuce décoration : entaillez les fraises et placez une fraise sur la bordure de chaque verre.

Orange, mandarine

Un verre de ce jus couvre la quasi totalité de notre besoin quotidien en vitamine C



Pour 2 verres

2 oranges
4 mandarines



• Préparation : 5 min

Coupez les oranges et les mandarines en 2. Pressez les agrumes et dégustez aussitôt.

Fruits rouges

Un mélange subtil : la douceur du raisin vient compenser l'acidité des baies



Pour 2 verres

200 g de fraises
200 g de baies (groseilles,
framboises, mûres...)
200 g de raisins rouges



• Préparation : 5 min

Lavez délicatement les fruits. Equeutez les fraises et égrainez le raisin.

Préparez un coulis : commencez par les baies, puis passez les fraises et terminez par le raisin.

Ananas, mangue, kiwi

Un délicieux dopant naturel



ou

Pour 2 verres

½ ananas de taille moyenne
1 petite mangue
1 kiwi



• Préparation : 5 min

Epluchez les fruits et dénoyotez la mangue. Coupez-les en gros morceaux. Passez tous les fruits au presse-coulis en terminant par l'ananas. Vous pouvez également préparer ce jus à la centrifugeuse mais le rendement sera inférieur. Allongez éventuellement avec un peu d'eau minérale, car ce jus est assez épais.

Ananas, brocoli

Un cocktail original très riche en vitamine C



Pour 2 verres

4 bouquets de brocoli
½ ananas



• Préparation : 5 min

Détachez 4 bouquets de brocoli et lavez-les soigneusement. Enlevez la peau du demi ananas puis passez-le à la centrifugeuse et ajoutez en suivant le brocoli. Servez avec des glaçons.

Passion, banane, orange, citron



ou

Pour 2 verres

6 fruits de la passion
1 banane
2 oranges
1 citron vert



• Préparation : 5 min

Coupez les fruits de la passion en 2 et videz la pulpe à l'aide d'une petite cuillère. Passez au presse-coulis la pulpe des fruits de la passion, puis la banane (pelée et coupée en morceaux). Pressez les oranges et le citron vert à l'aide du Presse-agrumes (vous pouvez également peler les agrumes et les passer au presse-coulis). Mélangez le tout au shaker avec des glaçons. Ce cocktail est encore meilleur avec quelques fraises.

Abricot, carotte

Un mélange riche en bêta-carotène pour un joli teint de peau



Pour 2 verres

3 abricots bien mûrs
4 carottes moyennes

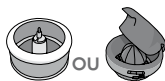


• Préparation : 5 min

Lavez et coupez les extrémités des carottes. Lavez et dénoyotez les abricots. Passez à la centrifugeuse les abricots puis les carottes. Pour finir, allongez éventuellement ce cocktail avec un peu d'eau.

Pomme, carotte, orange

Un cocktail incontournable qui plaira à tous. Tonifiant et bon pour le foie



Pour 2 verres

1 pomme
2 oranges
2 carottes

 • Préparation : 5 min

Lavez les fruits et légumes. Enlevez les extrémités des carottes et coupez la pomme en morceaux pour les passer à la centrifugeuse. Réservez le jus. Pressez les oranges avec le Presse-agrumes (ou si vous préférez, pelez les oranges, détachez les quartiers et passez-les également à la centrifugeuse). Mélangez les jus obtenus dans un shaker avec éventuellement un peu de glace pilée. A déguster très frais sans attendre.

Salade, concombre, radis, céleri, tomate

Très bon pour la peau



Pour 2 verres

6 feuilles de salade
2 tomates
100 g de radis
1 branche de céleri
½ concombre
ciboulette

 • Préparation : 5 min

Lavez tous les légumes. Pelez grossièrement le concombre et équeutez les tomates. Coupez les légumes volumineux en morceaux. Passez à la centrifugeuse : les feuilles de salade roulées ensemble, les tomates, les radis, le céleri et terminez par le concombre. Parsemez de ciboulette hachée.

Carotte, betterave, céleri

Revitalisant et dépuratif



Pour 2 verres

4 carottes moyennes
1 betterave rouge cuite
¼ de céleri rave

 • Préparation : 5 min

Epluchez la betterave, nettoyez les carottes et le céleri. Coupez les légumes en morceaux. Passez à la centrifugeuse la betterave, le céleri et enfin les carottes.



Yaourt aux framboises

Un dessert ou en-cas délicieux pour éliminer les toxines



Pour 4 verres

300 g de framboises
1 belle grappe de raisins noirs
300 g de yaourt crémeux
100 ml de lait
½ c c de poivre blanc
2 c c de miel



• Préparation : 10 min

Préparez un coulis de framboises (réservez quelques framboises pour la décoration). Lavez et égrappez le raisin puis passez-le également au presse-coulis. Réservez environ 100 ml du coulis framboise-raisin et mélangez le reste au fouet avec le yaourt, le lait, le poivre et le miel. Répartissez le coulis réservé dans 4 verres bas, puis versez délicatement par dessus le yaourt mélangé.

Tisane revitalisante

Très bon pour la peau



Pour 2 verres

300 g de raisins noirs
2 cm de gingembre frais
20 cl de tisane à la camomille



• Préparation : 5 min

Lavez et égrappez le raisin. Pelez le gingembre puis passez-le à la centrifugeuse et continuez avec le raisin. Mélangez le jus de raisin-gingembre à 20 cl de tisane à la camomille (très chaude).

Lassi au melon

Le lassi est une boisson indienne qui accompagne généralement les plats épicés



Pour 4 verres

½ melon
1 yaourt velouté
20 cl d'eau
1 c c de miel
1 c s de jus de citron



• Préparation : 5 min

Coupez le melon en deux et retirez les graines. Enlevez la peau, coupez-le en morceaux puis passez-les à la centrifugeuse. Ajoutez le yaourt, l'eau, le miel et le citron, puis mélangez au couteau métal ou au fouet. Servez bien frais sans attendre.

Mousse au chocolat blanc passion



Pour 6 personnes

200 g de chocolat blanc
5 fruits de la passion
4 œufs
125 g de crème fouettée
75 g de sucre
feuilles de menthe



• Préparation : 15 min • Cuisson : 5 min
• Repos : 4 h

Coupez 4 fruits de la passion en 2 et videz la pulpe à l'aide d'une petite cuillère puis passez-la au presse-coulis. Au bain-marie, faites fondre le chocolat blanc. Hors du feu, ajoutez 60 g de pulpe de fruits de la passion et 4 jaunes d'œufs, mélangez bien. Incorporez la crème fouettée. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme et ajoutez 75 g de sucre. Incorporez délicatement les blancs en neige sucrés à la préparation. Dressez aussitôt la mousse obtenue dans des petites coupes, et placez au froid pendant 4 heures minimum. Au moment de servir, répartissez la pulpe du fruit restant sur chaque coupe et déposez des feuilles de menthe.

Astuce décoration : répartissez la pulpe de fruits de la passion (avec les grains) entre 2 couches de mousse au chocolat blanc.

Petits flans au pamplemousse



Pour 4 personnes

1 gros pamplemousse
125 g de sucre en poudre
3 gros œufs
4 c c de cassonade
1 c s rase de Maïzena



• Préparation : 10 min • Repos : 1 h
• Cuisson : 10 min + 30 min

Pressez le pamplemousse et versez 30 cl de jus dans une casserole avec le sucre. Chauffez 10 minutes à feu doux, mélangez, puis laissez tiédir. Dans un bol, fouettez les œufs entiers avec la Maïzena. Incorporez alors le jus de pamplemousse tiède sans cesser de fouetter, puis versez dans 4 ramequins. Faites cuire les petits flans 30 minutes à la vapeur douce, dans un cuiseur vapeur ou à défaut au bain marie. Laissez refroidir. Placez-les minimum 1 heure au réfrigérateur. Servez très frais. Saupoudrez les flans de cassonade.

Sorbet myrtille



Pour environ 1 litre

600 g de myrtilles
50 g de sucre en poudre



- Préparation : 10 min + 25 min
- Cuisson : 5 min

Dans une casserole, faites bouillir 30 cl d'eau et le sucre jusqu'à obtenir un sirop, puis retirez du feu. Lavez les myrtilles et déposez-les dans le sirop encore chaud. Passez le tout au Presse-coulis et faites refroidir le mélange. Versez ensuite le coulis dans une sorbetière et laissez prendre environ 25 minutes.

Granité menthe citron vert



Pour 6 personnes

10 citrons verts
300 g de sucre
6 brins de menthe



- Préparation : 10 min • Congélation : 2 h
- Cuisson : 5 min

Prélevez les zestes de 2 citrons et plongez-les 5 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez-les et réservez.

Pressez les citrons à l'aide du Presse-agrumes pour obtenir 25 cl de jus.

Dans une casserole, faites bouillir 50 cl d'eau avec le sucre jusqu'à obtenir un sirop, puis ajoutez les tiges de menthe étêtées et laissez frémir 2 minutes. Arrêtez et laissez refroidir. Retirez les tiges de menthe, incorporez au sirop le jus et le zeste de citron.

Versez dans un plat et laissez prendre au congélateur. Ecrasez le mélange (à la fourchette) toutes les 30 minutes jusqu'à obtenir de belles paillettes de glace. Répartissez le granité dans les verres, décorez des têtes de menthe et servez aussitôt.



Confiture de fraises



Pour 6 à 8 pots

1,5 kg de fraises
1,6 kg de sucre
40 g de gélifiant à confiture
1 noix de beurre



• Préparation : 10 min • Cuisson : 10 min

Lavez et équeutez les fraises. Passez-les au presse-coulis, et pesez 1,4 kg. Versez le coulis dans une casserole et faites chauffer.

Dans un bol, mélangez le gélifiant avec 2 cuillères à soupe de sucre. Saupoudrez-en le coulis en remuant délicatement avec une cuillère en bois. Portez à ébullition pour 3 minutes sans cesser de remuer. Ajoutez le sucre et le beurre, ramenez à ébullition pendant 3 minutes en mélangeant continuellement. Dès la fin de la cuisson, remplissez à ras bord vos pots de confiture.

Remarque : vous trouverez facilement le gélifiant à confiture (à base de pectine de pomme), au rayon sucre de votre magasin d'alimentation.

Gelée de groseilles



Pour 4 pots

1,5 kg de groseilles
800 g de sucre
20 g de gélifiant à confiture



• Préparation : 15 min • Cuisson : 10 min

Lavez et égrappez les groseilles. Passez les fruits au presse-coulis et pesez le jus. Dans un bol, mélangez le gélifiant avec 2 cuillères à soupe de sucre. Placez le jus dans une bassine à confiture et saupoudrez le gélifiant en remuant délicatement avec une cuillère en bois. Portez et maintenez à ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Ajoutez le même poids de sucre, ramenez à ébullition et cuisez à feu vif pendant 2 minutes en mélangeant constamment. Ecumez et versez aussitôt la gelée dans des pots.

Astuce : ajoutez une goutte de citron en fin de cuisson, il préservera la couleur des fruits rouges.



Coulis de tomates classique



Pour ½ litre de coulis
(après réduction)

1 kg de tomates
2 c s d'huile d'olive
2 c c de sucre
2 gousses d'ail
thym ou basilic frais
sel, poivre



• Préparation : 5 min • Cuisson : 30 min

Lavez les tomates, coupez-les en morceaux puis passez-les au presse-coulis et réservez.

Dans une large poêle, versez l'huile d'olive, ajoutez le coulis de tomates, les gousses d'ail écrasées, le thym ou le basilic et le sucre. Salez et poivrez à votre convenance.

Laissez réduire à feu doux pendant 30 minutes environ. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Délicieux avec des pâtes fraîches, ce coulis peut également servir de base à la réalisation de pizzas si vous le laissez réduire un peu plus longtemps. Astuce : préparez ce coulis en grande quantité à la saison des tomates et congelez-le.

Coulis de légumes au basilic et poivre chaud



Pour 80 cl

1 carotte
1 oignon
½ poireau
3 gousses d'ail
5 tomates
200 g de jus de volaille
1 bouquet garni
7 feuilles de basilic
1 c s de concentré de tomate
huile d'olive
sel, poivre



• Préparation : 10 min • Cuisson : 10 min + 5 min

Taillez en dés la carotte, l'oignon et le ½ poireau ; pelez les gousses d'ail. Faites cuire à couvert cette garniture de légumes dans un peu d'huile d'olive. Pendant ce temps, lavez et coupez les tomates en gros morceaux. Puis ajoutez-les dans la poêle avec une cuillère à soupe de concentré de tomate et le bouquet garni. Cuissez à petits bouillons pendant 10 minutes environ. Ajoutez ensuite 200 g de jus de volaille avec 7 feuilles de basilic, salez, poivrez et faites cuire à nouveau pendant 5 minutes environ. Passez cette préparation au presse-coulis et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

A servir en accompagnement d'une volaille ou d'un rôti de veau.

Gaspacho



ou

Pour 4 personnes*

600 g de tomates bien mûres
 ¼ concombre
 ¼ poivron rouge
 ½ gousse d'ail
 2 c s d'huile d'olive
 sel, poivre



• Préparation : 10 min • Repos : 3 h

Lavez les légumes. Pelez grossièrement le concombre, retirez le pédoncule du poivron et équeutez les tomates. Coupez les légumes en morceaux de taille adaptée à la goulotte. Epluchez l'ail. Passez le tout au presse-coulis pour un aspect velouté (ou à la centrifugeuse pour un résultat plus liquide). Assaisonnez avec le sel, le poivre et l'huile d'olive. Placez au frais au moins 3 heures.

Pour une entrée plus élaborée, ajoutez des petits dés de légumes au moment de servir.

*rendement inférieur en fonction centrifugeuse (2-3 personnes)

Velouté de concombre à la grecque



ou

Pour 40 cl

½ concombre
 2 yaourts grecs
 ciboulette
 menthe
 sel, poivre
 1 filet de citron



• Préparation : 10 min

Lavez et épluchez grossièrement le concombre. Coupez-le en morceaux et passez-les à la centrifugeuse ou au presse-coulis. Mélangez au fouet le jus de concombre avec les yaourts et ajoutez à votre convenance la menthe et la ciboulette hachées, le sel, le poivre et un filet de citron.

Suggestion : pour l'apéritif, servez ce velouté très frais dans des petits verres et décorez d'un bottillon de ciboulette.

SAPCENTRIFUGE



• Aanduwer



• Deksel



• Sapcentrifuge

Voor stevige vruchten of groenten: appels, wortels, meloen, komkommer...

SAP-SAUSPERS*



• Aanduwer



• Trechter



• Deksel



• Schoep



• Sapcentrifuge

voor zachte (of gekookte) vruchten of groenten: frambozen, zwarte bessen, tomaten,...

* hang van model af



1 Schuif de centrifugezeef op de aandrijfjas.



2 Het deksel op de kom plaatsen en draaien tot dat het blokkeert.



3 De vruchten en groenten voorbereiden: wassen en in stukken snijden. Het is niet nodig vruchten en groenten met een dunne schil te schillen of de pitjes te verwijderen.



4 De stukken fruit en groenten in kleine hoeveelheden invoeren. Met behulp van de aanduwer omlaag duwen. Aan het eind de machine uitschakelen.



5 U kunt allerlei vruchten- en groentesappen maken: appels, ananas, rode bieten, worteltjes, selderij, komkommer enz.

LET OP!

- Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de invoerbuis. Gebruik uitsluitend de hiervoor bestemde aanduwer.
- Wacht tot de centrifugeerzeef volledig stil staat, voordat u het deksel ontgrendelt.
- Gebruik de centrifuge niet als de zeef beschadigd is.

Als het apparaat begint te trillen, schakel het dan uit en leeg de sapcentrifuge.

Voor optimaal rendement het fruit (of de groente) zachtjes aandrukken om de rasp goed zijn werk te laten doen.

Aan het eind van de bereiding, het apparaat nog enkele seconden laten draaien om het laatste beetje sap uit de ingrediënten te onttrekken.



1 Schuif de centrifugezeef op de aandrijfas.



2 Zet de schoep in de sapcentrifuge.



3 Plaats de deksel op het mengkom en draai hem totdat hij blokkeert.



4 Plaats de trechter op de invoerbuis. Druk op en laat de machine onafgebroken draaien totdat u klaar bent met de bereiding.



5 Voer de vruchten of groenten bij kleine hoeveelheden tegelijk toe en duw ze met de aanduwer omlaag. Schakel het apparaat uit.

LET OP!

- Steek nooit voorwerpen of uw vingers in de invoerbuis. Gebruik uitsluitend de voor dit doel bestemde aanduwer.
- Wacht totdat de sapcentrifuge volledig tot stilstand is gekomen voordat u de deksel opent.
- Doe nooit harde vruchten of groenten in het apparaat.

Als het apparaat begint te trillen, schakel het dan uit en leeg de sapcentrifuge.

Bij sommige zachte vruchten (bv. frambozen) kan het nodig zijn het apparaat iets langer te laten draaien om een optimaal rendement te krijgen.

Alle elementen zijn verwijderbaar, om ze gemakkelijk te kunnen schoonmaken. Was de losneembare delen onmiddellijk na gebruik af in water met afwasmiddel. Opgedroogd vrucht vlees is namelijk moeilijk te verwijderen. Bepaalde voedingsmiddelen, zoals worteltjes, kleuren het kunststof. U kunt deze verkleuring verminderen met behulp van keukenpapier gedrenkt in plantaardige olie.



1 Sapcentrifuge: steek de korte kant van de spatel in de zeef en schraap er zoveel mogelijk pulp uit.



2 Houd de korf verticaal onder een waterstraal. Schraap met de spatel eerst de buitenkant en daarna de binnenkant schoon. Houd de korf vervolgens schuin onder de stromende kraan, om alle fruitresten te verwijderen.

Het is noodzakelijk om bepaalde voorwaarden in acht te nemen om ernstige beschadiging van de losneembare onderdelen te voorkomen. Gebruik van de vaatwasser verkort de levensduur van het kunststof

- Vaatwasmachine: kies de laagste temperaturen sla de droogcyclus over (meestal $\geq 60^{\circ}\text{C}$).
- Met de hand afwassen: laat de onderdelen niet te lang weken in water met reinigingsmiddel.
- Reinigingsmiddelen: verifieer op de gebruiksaanwijzing of ze geschikt zijn voor kunststof artikelen.

AANBEVELINGEN

Varieer vruchten en groenten, want elke vrucht of groente bevat weer andere stoffen, die op verschillende manieren een heilzame werking op de gezondheid uitoefenen.

Hoe verser de vruchten en groenten, hoe meer vitamines ze bevatten en hoe meer sap ze geven. Neem zo mogelijk biologische producten, vooral voor de vruchten en groenten die u met schil en al kunt gebruiken, want de schil is over het algemeen rijk aan voedingswaarde.

Als u sap wilt verdunnen, gebruik hiervoor mineraalwater. Dit geldt ook voor het maken van ijsblokjes voor uw cocktails.

Drink of gebruik sappen zo mogelijk onmiddellijk na het persen, want sommige vitamines gaan door lucht en licht verloren. Als u sap moet bewaren, voeg dan enkele druppels citroensap toe om het beter te conserveren en zet het in de koelkast. Verdun sappen van groene of rode groenten altijd, want het zijn zeer krachtige bloedzuiverende middelen. Vruchten zijn rijk aan fructose (natuurlijke suiker), dus als u niet tegen suiker kunt pas dan goed op.

Het spijsverteringsstelsel van kinderen is gevoeliger dan dat van volwassenen, daarom dient u sappen voor kinderen te verdunnen, om hun organen langzaam te gewennen aan dit soort geconcentreerde voeding. Neem voor kinderen sappen van verse vruchten met een lichte smaak.

TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

Moeilijkheid
van het recept:



zeer gemakkelijk -



gemakkelijk -



moeilijker

Maten:

theel. = theelepel - eetl. = eetlepel



Gebruik de citruspers*



Gebruik de sapcentrifuge



Gebruik de sap-sauspers

Wanneer u voor eenzelfde recept de keus heeft tussen 2 hulpstukken, zetten we de meest geschikte altijd op de eerste plaats.

Afhankelijk van het recept wordt het apparaat gedurende 1 à 5 minuten in werking gesteld.

*Standaard geleverd bij bepaalde modellen. De citruspers kan als optionele accessoire worden gekocht.



Appel, aardbeien

Bloedzuiverend en hongerstillend



Voor 2 glazen

2 appels
200 g aardbeien



• Bereidingstijd: 5 min.

Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Bewaar er 2 voor de decoratie. Was de appels en snijd ze in stukken. Pers ze uit met de sapcentrifuge of met de sap-sauspers, eerst de aardbeien en dan de appels. Doorroeren en onmiddellijk serveren.

Decoratietip: snijd de aardbeien in en zet een aardbei op de rand van elk glas.

Sinaasappel, mandarijn

Een glas van dit sap dekt vrijwel geheel de dagelijks behoefte aan vitamine C



Voor 2 glazen

2 sinaasappels
4 mandarijnen



• Bereidingstijd: 5 min.

Snijd de sinaasappels en mandarijnen doormidden. De vruchten persen en het sap meteen opdrinken.

Rode vruchten

Een subtiel mengsel: de zoete druiven compenseren de zure smaak van de bessen



Voor 2 glazen

200 g aardbeien
200 g bessen (aalbessen, frambozen, bramen e.d.)
200 g blauwe druiven



• Bereidingstijd: 5 min.

De vruchten voorzichtig wassen. De steeltjes van de aardbeien verwijderen en de druiven afristen.

Maak een saus: te beginnen met de bessen, gevolgd door de aardbeien en tot slot de druiven.

Ananas, mango, kiwi

Een heerlijke natuurlijke kick



Voor 2 glazen

½ middelgrote ananas
1 kleine mango
1 kiwi



• Bereidingstijd: 5 min.

Schil de vruchten en ontpit de mango. Snijd ze in grote stukken. Pers alle vruchten met de sap-sauspers, met de ananas als laatste. U kunt dit sap ook met de sapcentrifuge maken, maar het rendement zal dan minder zijn.

Aardbeien, frambozen, meloen

Een fantastische oppepper die ook bij kinderen zeer in de smaak valt



Voor 2 glazen

½ meloen
100 g aardbeien
100 g frambozen



• Bereidingstijd: 5 min.

Verwijder de pitjes en de schil van de meloen en snijd hem in stukken. Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Pers eerst de aardbeien en de frambozen en vervolgens de meloen met de sap-sauspers. Heel koud serveren. Eventueel aanlengen met een beetje water.

Rode biet, appel, venkel

Een heerlijk zoet en voedzaam sap en een uitstekend bloedzuiverend middel



Voor 2 glazen

1 kleine gekookte biet
1 Granny Smith appel
1 kleine venkelknol



• Bereidingstijd : 5 min

Schil de gekookte biet. Was de appel en de venkel en snijd ze in stukken. Bewaar eventueel wat venkelpluimpjes voor de decoratie. Pers vervolgens alle ingrediënten met de sapcentrifuge. Onmiddellijk serveren en opdrinken.

Tomaat, peer, citroen

Een origineel aperitief, rijk aan mineralen



Voor 2 glazen

4 tomaten
1 peer
½ citroen



• Bereidingstijd: 5 min.

Was de tomaten en de peer en droog ze af. Snijd ze in stukken en pers ze uit met de sap-sauspers. Het sap van een halve citroen toevoegen en vermengen. Heel koud serveren.

Appel, wortel, sinaasappel

Een succescocktail die bij iedereen in de smaak valt. Opwekkend en goed voor de lever



Voor 2 glazen

1 appel
2 sinaasappels
2 worteltjes



• Bereidingstijd: 5 min.

Was de vruchten en groenten. Verwijder de uiteinden van de worteltjes en snijd de appel in stukken. Pers ze uit met de sapcentrifuge. Bewaar het sap. Pers de sinaasappels met de citruspers. Meng de twee soorten sap in een shaker, en voeg eventueel wat gestampt ijs toe. Ogenblikkelijk, heel koud opdrieken.

Sla, komkommer, radijs, selderij, tomaat

Heel goed voor de huid



Voor 2 glazen

6 slabladeren
2 tomaten
100 g radijs
1 selderijsteel
½ komkommer
bieslook
28 magimix



• Bereidingstijd: 5 min

Was alle groenten. De komkommer grof schillen en de steeltjes van de tomaten verwijderen. Snijd de grote groenten in stukken. Pers met de sapcentrifuge: de samen opgerolde slabladeren, de tomaten, de radijsjes, de selderij en tot slot de komkommer. Bestrooi met gehakte bieslook.



Fuchsiaroze



Voor 4 glazen

¼ watermeloen
6 grote aardbeien
1 limoen
20 cl koude Earl Grey thee
muntblaadjes



• Bereidingstijd: 10 min.

Maak een kop slappe Earl Grey thee en laat deze afkoelen. Schil de watermeloen en snijd deze in stukken (het is niet nodig de pitjes te verwijderen). Schil de limoen met inbegrip van het witte velletje en snijd hem in vieren. Veeg de aardbeien voorzichtig af met vochtig absorberend papier en pers ze met de sapcentrifuge of de sap-sauspers (voor een romiger resultaat), gevolgd door de watermeloen en de limoen. De ijskoude thee toevoegen en mengen. Over de glazen verdelen en garneren met muntblaadjes.

Yoghurt met frambozen

Een heerlijk nagerecht of tussendoortje om gifstoffen af te voeren



Voor 4 glazen

300 g frambozen
1 mooie tros blauwe druiven
300 g romige yoghurt
100 ml melk
½ theel. witte peper
2 theel. honing



• Bereidingstijd: 10 min.

Maak saus van de frambozen (bewaar enkele frambozen voor de garnering). De druiven wassen, afristen en ook met de sap-sauspers uitpersen. Ongeveer 100 ml van de frambozen-druivensaus bewaren en de rest met een klopper met de yoghurt, de melk, de peper en de honing vermengen.

De frambozensaus over de 4 glazen verdelen en vervolgens het yoghurtmengsel er voorzichtig bovenop schenken.

Meloenlassi

Lassi is een Indiase drank die vaak bij gekruide gerechten wordt geserveerd



Voor 4 glazen

½ meloen
1 bekertje romige yoghurt
20 cl water
1 theel. honing
1 eetl. citroensap



• Bereidingstijd: 5 min.

Snijd de meloen in tweeën en verwijder de pitjes. Schil de meloen, snijd hem in stukken en pers hem uit met de sapcentrifuge. De yoghurt, het water, de honing en het citroensap toevoegen en met een klopper door elkaar mengen.

Onmiddellijk goed koud serveren.

Snelle aardbeienmousse



Voor 6 personen

300 g aardbeien
400 g magere kwark
3 eiwitten
125 g kristalsuiker



• Bereidingstijd: 15 min.

Veeg de aardbeien voorzichtig af met vochtig absorberend papier, verwijder de steeltjes en pers ze uit met de sap-sauspers. In een kom de saus vermengen met de suiker en de kwark. De eiwitten stijf kloppen en voorzichtig door de bereiding scheppen.

De mousse over schaaltes verdelen en onmiddellijk opdienen.

U kunt de aardbeien vervangen door frambozen of zwarte bessen.

Mousse van witte chocolade met passievruchten



Voor 6 personen

200 g witte chocolade
5 passievruchten
4 eieren
125 g opgeklopte room
75 g suiker
muntblaadjes



• Bereidingstijd: 15 min. • Kooktijd: 5 min.

• Rusttijd: 4 uur

Snij 4 passievruchten in tweeën, schep de inhoud eruit met een lepeltje en pers dit uit met de sap-sauspers. Laat de witte chocolade smelten in een pannetje in een warmwaterbad. Neem het pannetje van het vuur af en voeg 60 g van de passievruchtenmoes toe en 4 eierdooiers. Goed mengen. Schep de opgeklopte room erdoorheen. De eiwitten heel stijf kloppen en 75 g suiker toevoegen. Schep de gezoete stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door de bereiding. Verdeel de zo verkregen mousse onmiddellijk over schaaltes en zet deze gedurende minstens 4 uur in de koelkast. Vlak voor het opdienen de resterende vruchtenmoes over de schaaltes verdelen en garneren met muntblaadjes.

Decoratietip: verdeel de passievruchtenmoes (met de pitjes) tussen 2 lagen witte chocolademousse.

Meloenijs met kiwisaus



Voor 6 personen

1 mooie meloen
5 cl muskaatwijn
30 g suiker
1 limoen
4 kiwi's



- Bereidingstijd: 15 min. + 25 min.
- Kooktijd: 5 min.

In een pan de suiker en 30 cl water verwarmen. Zodra het aan de kook komt, van het vuur nemen en laten afkoelen. Snijd de meloen in tweeën, verwijder de pitjes en de schil. Snijd hem in stukken die in de invoerbuis passen en pers hem uit met de sapcentrifuge. Voeg het limoensap, de muskaatwijn en de suikersiroop toe. Doe het mengsel vervolgens in een ijsmachine en laat het gedurende ongeveer 25 minuten bevriezen.

Pel ondertussen de kiwi's, snijd ze in stukken en pers ze uit met de sapcentrifuge of de sap-sauspers. Vlak voor het opdienen de kiwisaus in schaalpjes gieten en op elk schaalpje 2 bolletjes meloenijs leggen.

Eventueel garneren met rode vruchten en muntblaadjes

Bosbessenijs



Voor ongeveer 1 liter

600 g bosbessen
50 g kristalsuiker



- Bereidingstijd: 10 min. + 25 min.
- Kooktijd: 5 min.

In een pan 30 cl water met de suiker tot een siroop laten koken en van het vuur afnemen. De bosbessen wassen en in de nog warme siroop leggen. Het geheel met de sap-sauspers verwerken en het mengsel laten afkoelen. De saus vervolgens in een ijsmachine gieten en gedurende ongeveer 25 minuten laten bevriezen.



Aalbessengelei



Voor 4 potten

1,5 kg aalbessen
800 g suiker
20 g geleermiddel voor
vruchtengelei



- Bereidingstijd: 15 min.
- Kooktijd: 10 min.

De aalbessen wassen en afristen. De vruchten met de sap-sauspers persen en het sap wegen. In een kom het geleermiddel met 2 soeplepels suiker vermengen. Het sap in een confituurpan doen en onder voorzichtig roeren met een houten lepel met het geleermiddel bestrooien. Aan de kook brengen en gedurende ongeveer 2 minuten onder voortdurend roeren aan de kook houden. Hetzelfde gewicht aan suiker toevoegen, opnieuw aan de kook brengen en gedurende 2 minuten op hoog vuur onder voortdurend roeren laten doorkoken. Het schuim afscheppen en de gelei onmiddellijk in potten gieten.

Appel-kaneelgelei met citrusvruchten



en

Voor 3 tot 4 potten

1,5 kg Granny Smith
appels
1 kg suiker
40 g geleermiddel voor
vruchtengelei
1 citroen
1 sinaasappel
1 theel. kaneel



- Bereidingstijd: 15 min.
- Kooktijd: 10 min.

Pers de helft van de appels uit met de sapcentrifuge, leeg de zeef en pers de rest van de appels uit. Pers de sinaasappel en de citroen uit met de citruspers en voeg het sap toe aan dat van de appels. Weeg het sap. Weeg hetzelfde gewicht aan suiker af en bewaar dit. In een kom het geleermiddel mengen met 2 eetlepels suiker. Doe het sap in een pan en bestrooi het met het geleermiddel terwijl u voorzichtig roert met een houten lepel. Aan de kook brengen en gedurende 3 minuten onder voortdurend roeren aan de kook houden. De rest van de suiker en een theelepel kaneel toevoegen. Weer aan de kook brengen en gedurende 3 minuten onder voortdurend roeren op hoog vuur laten inkoken. Onmiddellijk in potten doen.

Om te controleren of de gelei indikt: een druppel gelei op een heel koud bord laten vallen, de druppel moet meteen opstijven.



Klassieke tomatensaus



Voor ½ liter saus

(na inkoken)

1 kg tomaten
2 eetl. olijfolie
2 theel. suiker
2 teentjes knoflook
tijm of verse basilicum
zout, peper



• Bereidingstijd: 5 min. • Kooktijd: 30 min.

De tomaten wassen, in stukken snijden, met de sap-sauspers uitpersen en bewaren. De olijfolie in een grote pan doen, de tomatensaus, de geplette knoflookteentjes, de tijm of basilicum en de suiker toevoegen. Met zout en peper op smaak brengen. Op laag vuur gedurende ca. 30 minuten laten inkoken. Eventueel nog wat zout en peper toevoegen.

Tip: maak tijdens het tomatenseizoen een grote hoeveelheid van deze saus en vries hem in.

Saus van gegrilde paprika's met olijfolie



Voor 30 cl.

1 rode paprika
2 gele paprika's
2 eetl. olijfolie
1 teentje knoflook
zout, peper



• Bereidingstijd: 10 min.
• Kooktijd: 45 min.

De oven voorverwarmen op de stand: grill. De paprika's wassen en afdrogen. Leg ze op een stuk aluminiumfolie op de bakplaat en schuif deze in het midden van de oven. Draai de paprika's regelmatig om totdat ze rondom goed bruin zijn (ongeveer 45 minuten). Neem de paprika's uit de oven en laat ze tot lauw afkoelen. Verwijder de steeltjes. Snijd de paprika's in grote stukken, zonder de zaadjes of de schil te verwijderen (behalve als de schil verkoold is) en pers ze uit met de sap-sauspers. Voeg olijfolie en een uitgedrukt knoflookteentje toe en breng het geheel met zout en peper op smaak. Goed mengen.

Warm eten bij gebraden vlees of koud bij gehakte zalm bijvoorbeeld.

Gazpacho



Voor 4 personen*

600 g goed rijpe tomaten
 ¼ komkommer
 ¼ rode paprika
 ½ knoflookteentje
 2 eetl. olijfolie
 zout, peper



• Bereidingstijd: 10 min. • Rusttijd: 3 uur

De groenten wassen. De komkommer grof schillen, de steel van de paprika en de steeltjes van de tomaten verwijderen. Snijd de groenten in stukken die klein genoeg zijn om door de invoerbuis te kunnen. Pel de knoflook. Pers alle groenten uit met de sap-sauspers voor een romig uitziende soep (of met de sapcentrifuge voor een meer vloeibaar resultaat). Op smaak brengen met zout, peper en olijfolie. Minstens 3 uur koelen.

Voor een uitgebreider voorgerecht kunt u op het moment van serveren kleine dobbelsteentjes groenten toevoegen

** Met de functie sapcentrifuge krijgt u minder rendement (2-3 personen)*

Romige Griekse komkommersoep



Voor 40 cl

½ komkommer
 2 bakjes Griekse yoghurt
 bieslook
 munt
 zout, peper
 1 scheutje citroensap



• Bereidingstijd: 10 min.

De komkommer wassen en grof schillen. In stukken snijden en uitpersen met de sapcentrifuge of de sap-sauspers. Het komkommersap met een klopper door de yoghurt kloppen en naar smaak gehakte munt en bieslook, zout, peper en een scheutje citroensap toevoegen.

Suggestie: bij het aperitief, serveer deze soep heel koud in kleine glaasjes, gegarneerd met een toefje bieslook.

JUICER



• Pusher



• Lid



• Juice extractor

COULIS MAKER*



• Pusher



• Funnel



• Lid



• Paddle



• Juice extractor

For firm-fleshed fruit and vegetables, such as apples, carrots, melons and cucumbers.

For soft (or cooked) fruit and vegetables, such as raspberries, blackcurrants and tomatoes

* according to models



1 Lower the juice extractor basket onto the motor shaft.



2 Place the lid on the bowl and turn anti clockwise until it locks into place.



3 Wash the fruit and vegetables and cut into pieces. There is no need to peel them or remove the pips.



4 Switch on and place the fruit or vegetables a few pieces at a time, guiding them down with the pusher. Switch the processor off when finished.



5 You can juice any number of fruit and vegetables, ranging from apples, pineapple beetroot, carrots, celery and cucumber.

W A R N I N G

- Never insert your fingers or a foreign object into the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Wait until the juicer basket has stopped turning before you unlock the lid.
- Do not use the juicer if the sieve has been damaged.

If your appliance starts to vibrate, switch off and empty the juice extractor basket. For maximum juice extraction, apply gentle pressure so that the fruit (or vegetable) comes in direct contact with the filter basket. At the end of juicing, wait a few seconds for the appliance to finish extracting the juice before switching it off.

USING THE COULIS MAKER



1 Lower the juice extractor basket onto the motor shaft.



2 Fit the paddle in the juice extractor basket.



3 Place the lid on top of the bowl and turn anti - clockwise until it locks into place.



4 Position the funnel on top of the feed tube. Switch on and leave to run without interruption until the juicing is finished.



5 Feed the fruit and vegetables in little by little, guiding them through with the pusher. Switch the appliance off.

W A R N I N G

- Never attempt to process hard fruit and vegetables using the coulis maker.
- Never insert foreign objects – or your fingers - into the feed tube. Always use the pusher supplied for this purpose.
- Wait until the juice extractor basket has stopped spinning before you open it.

If your appliance starts to vibrate, switch off and empty the juice extractor basket.

In the case of some types of soft fruit, such as raspberries, you may need to leave the appliance running a little longer in order to maximise juice extraction.

Clean the removable parts using water and washing-up liquid immediately after use. Certain foods, such as carrots, can stain the plastic. Use a piece of kitchen paper with a little vegetable oil to remove some of the staining.



Juice extractor basket : insert the thin end of the spatula into the basket and scrape away the pulp.



Hold the basket vertically under a running tap. Clean the metal filter inside and out using the spatula provided.

It is vital to follow certain rules in order to avoid seriously damaging the removable parts :

- Dishwasher : select the minimum temperature and avoid if possible the drying cycle (generally $\geq 60^{\circ}\text{C}$).
- Handwashing : avoid leaving parts to soak for too long.
- Detergents : read through the manufacturer's instructions to check that they are suitable for cleaning plastic items.

RECOMMENDATIONS

It is a good idea to vary your consumption of fruit and vegetables, as they do not all contain the same substances and are therefore good for you in different ways.

The fresher the fruit and vegetables, the more vitamins they will contain and the greater the amount of juice they will extract. If possible, choose organically-grown produce, especially in the case of fruit and vegetables you do not need to peel, as the skin is generally rich in nutrients. To dilute your juice, use mineral water.

Drink or use the juice immediately, if possible, as certain vitamins are destroyed by exposure to light or oxygen. Should you wish to store the juice, add a few drops of lemon juice so that it keeps for longer and place it in the refrigerator.

Always dilute dark red or green vegetable juices, as they are extremely powerful depuratives.

Fruit is rich in fructose (natural sugars), so if you cannot tolerate sugar, we advise you do not drink too much.

Children's digestive systems are more sensitive than those of adults, so dilute the juices you make to accustom them to this type of concentrated nutrition and choose fresh, light-tasting fruit juices.

HOW TO UNDERSTAND THE RECIPES

Difficulty of the recipe  Very easy  Easy  More advanced



Use the citrus press*



Use the juice extractor



Use the coulis maker

Whenever you are given the choice between two different attachments for the same recipe, we always mention the most suitable one first.

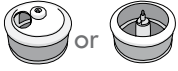
Processing takes between 1 and 5 minutes, depending on the recipe.

*Included with some food processors. You can buy it as an optional accessory.



Apple and strawberry

A delicious appetite suppressant



Makes 2 glasses

2 apples

200 g strawberries



• Preparation : 5 min

Wash and hull the strawberries, reserving 2 for decoration. Wash the apples and cut into pieces. Put the strawberries through the juice extractor or coulis maker first, then the apples. Stir and serve immediately.

Decoration tip : cut a slit in each strawberry and place one on the rim of each glass.

Orange and tangerine

A single glass of this juice contains your daily requirement in vitamin C



Makes 2 glasses

2 oranges

4 tangerines



• Preparation : 5 min

Cut the oranges and tangerines in half. Press them and drink the juice straightaway.

Red fruit

A subtle combination where the sweetness of the grapes counters the tartness of the berries



Makes 2 glasses

200 g strawberries

200 g berries (redcurrants, raspberries, blackberries, etc.)

200 g red grapes



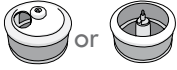
• Preparation : 5 min

Gently wash the fruit. Hull the strawberries and strip the grapes from their stalks.

Prepare a coulis : start with the berries, followed by the strawberries and finally the grapes.

Pineapple, mango and kiwi fruit

A delicious natural pick-me-up



or

Makes 2 glasses

½ medium-sized pineapple
1 small mango
1 kiwi fruit



• Preparation : 5 min

Peel the fruit and remove the mango stone. Cut into large pieces. Put the mango through the coulis maker, followed by the pineapple. You can also use the juice extractor to prepare this cocktail, but the extraction will be lower. As this juice can be quite thick, you may wish to dilute it with a little mineral water.

Pineapple and broccoli

A highly original cocktail extremely rich in vitamin C



Makes 2 glasses

4 florets broccoli
½ pineapple



• Preparation : 5 min

Detach 4 florets from a head of broccoli and wash thoroughly. Remove the thick skin of the pineapple, then process it in the juice extractor, followed by the broccoli. Serve over ice.

Passion fruit, banana, orange and lemon

A delicious juice bursting with vitamins



and

Makes 2 glasses

6 passion fruit
1 banana
2 oranges
1 lime



• Préparation : 5 min

Halve the passion fruit and scoop out the flesh with a teaspoon. Using the coulis maker, process the passion fruit, followed by the banana (peeled and cut into pieces). Extract the orange and lime juice in the citrus press (you can also peel the citrus fruit and process it using the coulis attachment instead however, extraction is lower). Combine all the juices in a cocktail shaker with ice cubes. This cocktail tastes even better with the juice of a few strawberries (use the coulis maker).

Apricot and carrot

A combination rich in betacarotene for a rosy complexion



Makes 2 glasses

3 ripe apricots
4 medium-sized carrots



• Préparation : 5 min

Wash and top and tail the carrots. Wash and stone the apricots. Process the apricots in the juice extractor first, followed by the carrots. You can dilute this cocktail with a little water, if it is too thick.

Apple, carrot and orange

A classic cocktail which everyone likes, as well as a good liver tonic



Makes 2 glasses

1 apple
2 oranges
2 carrots

 • Preparation : 5 min

Wash the fruit and vegetables. Top and tail the carrots and cut them and the apple into pieces to process in the juice extractor. Set aside the juice.

Extract the juice of the oranges using the citrus press or, if you prefer, peel the oranges, separate the segments and put them through the juice extractor with the other ingredients. Combine the juices in a cocktail shaker with a little crushed ice, if you wish.

Chill and serve immediately.

Lettuce, cucumber, radish, celery and tomato

Very good for the skin



Makes 2 glasses

6 lettuce leaves
2 tomatoes
100 g radishes
1 celery stick
½ cucumber
chives

 • Preparation : 5 min

Wash all the vegetables. Roughly peel the cucumber and remove the stalks of the tomatoes. Cut the bulky vegetables into pieces. Roll the lettuce leaves together before putting through the juice extractor, followed by the tomatoes, radishes, celery and, last of all, the cucumber. Scatter with chopped chives.

Carrot, beetroot and celery

Revitalising and cleansing



Makes 2 glasses

4 medium-sized carrots
1 cooked beetroot
½ celeriac

 • Preparation : 5 min

Skin the beetroot, wash the carrots and celeriac.

Cut all the vegetables into pieces. Put the beetroot through the juice extractor first, followed by the celeriac and lastly the carrots.



Raspberry yoghurt

A delicious dessert and detoxifier



Makes 4 glasses

300 g raspberries
1 large bunch black grapes
300 g creamy yoghurt
100 ml milk
½ teaspoon white pepper
2 teaspoons honey



• Preparation : 10 min

Prepare a raspberry coulis (keep a few raspberries for decoration). Wash the grapes and strip off their stalks, then process in the coulis maker. Set aside approx. 100 ml of the grape and raspberry coulis and whisk the rest into the yoghurt, milk, pepper and honey. Divide the reserved coulis between 4 short glasses, gently pour the yoghurt mixture on top. Add a few raspberries to decorate.

Revitalising tisane

A health-giving combination of fruit and flowers



Makes 2 glasses

300 g black grapes
2-cm piece fresh ginger
200 ml camomile tisane



• Preparation : 5 min

Wash the grapes and strip off their stalks. Peel the ginger and process it in the juice extractor, followed by the grapes. Combine the grape and ginger juice with 200 ml piping-hot camomile tisane and drink immediately.

Melon lassi

Lassi is an extremely popular drink in India, where it generally accompanies hot, spicy dishes



Makes 4 glasses

½ melon
1 pot smooth yoghurt
200 ml water
1 teaspoon honey
1 tablespoon lemon juice



• Preparation : 5 min

Cut the melon in half and discard the seeds. Remove the skin, cut into pieces and process in the juice extractor. Add the yoghurt, water, honey and lemon, then whisk together. Chill and serve straightaway.

White chocolate and passion fruit mousse



Serves 6

200 g white chocolate
5 passion fruit
4 eggs
125 g whipped cream
75 g sugar
mint leaves



• Preparation : 15 min • Cooking : 5 min
• Resting time : 4 hours

Cut 4 passion fruit in half and scoop out the pulp with a teaspoon before processing in the coulis maker. Melt the white chocolate in a bain-marie. Off the heat, add 60g passion fruit pulp and egg yolks. Stir well. Add the whipped cream. Whisk the egg whites until firm and add sugar. Gently fold the sweetened beaten egg white into the passion fruit coulis. Immediately spoon the mousse into small dishes and chill for at least 4 hours. When serving, divide the remaining fruit pulp between each mousse and decorate with mint leaves.

Decoration tip : sandwich the passion fruit pulp (with the pips) between 2 layers of the white chocolate mousse.

Mini grapefruit flans



Serves 4

2 grapefruits (for 300 ml juice)
125 g caster sugar
3 large eggs
4 teaspoons Demerara sugar
1 level tablespoon cornflour



• Preparation : 10 min • Resting time :
1 hour • Cooking : 10 min + 30 min

Squeeze the grapefruits and pour 300 ml juice into a saucepan with the sugar. Simmer for 10 minutes over a low heat, stir, then leave to cool slightly. In a bowl, whisk the eggs with the cornflour. Add the lukewarm grapefruit juice, stirring constantly, then pour into 4 ramekins. Gently steam the small flans for 30 minutes in a pressure cooker or bain marie. Allow to cool. Sprinkle the flans with Demerara sugar and chill in the refrigerator for at least an hour. Serve chilled.

Blueberry sorbet



For approx. 1 l
600 g blueberries
50 g caster sugar
300 ml water



- Preparation : 10 min + 25 min
- Cooking : 5 min

In a saucepan, boil 300 ml water with the sugar to obtain a syrup, then remove from the heat. Wash the blueberries and add them to the syrup while it is still hot. Process this mixture in the coulis maker and allow to cool. When cold, pour this coulis into a sorbet maker and freeze for approx. 25 minutes.

Mint and lime granité



Serves 6
10 limes
300 g sugar
6 sprigs mint
500 ml water



- Preparation : 10 min • Cooking : 5 min
- Freezing : 2 hours

Carefully remove the zest of 2 limes and immerse in the boiling water for 5 minutes. Drain and set aside. Squeeze the limes using the citrus press to obtain 250 ml juice.

Boil 500 ml water in a saucepan with the sugar to obtain a syrup. After removing the topmost leaves for decoration, add the mint stalks and simmer for 2 minutes. Turn the heat off and allow to cool. Remove the mint stalks and add the lime juice and zest to the syrup.

Pour into a dish and leave in the freezer to set. Break up the mixture every 30 minutes with a fork until you obtain large ice crystals. Divide the granité between the glasses, decorate with the mint sprigs and serve straightaway.



Strawberry jam



Makes 6-8 jars

1.5 kg strawberries
1.6 kg sugar
40 g commercial pectin
1 knob butter



• Preparation : 10 min • Cooking : 10 min

Wash and hull the strawberries. Process in the coulis maker and weigh out 1.4 kg. Pour the coulis into a saucepan and heat.

In a bowl, mix the pectin with 2 tablespoons of sugar. Sprinkle this onto the coulis and stir in gently with a wooden spoon. Bring to the boil and keep it on the boil for 3 minutes, stirring constantly. Add the butter and sugar, bring back to the boil for a further 3 minutes, still stirring all the time. As soon as these 3 minutes are up, fill your jam jars (sterilized beforehand) right up to the top. Seal the jars immediately and tilt them in different directions for 5 minutes (if they have airtight lids) to eliminate any air bubbles, then leave to cool.

Note: commercial pectin (extracted from apples) is freely available. You will find it next to the sugar at your local grocer's.

Redcurrant jelly



Makes 4 jars

1.5 kg redcurrants
800 g sugar
20 g commercial pectin



• Preparation : 15 min • Cooking : 10 min

Wash the redcurrants and strip them off their stalks. Process them in the coulis maker and weigh the juice (normally 800g).

In a bowl, mix the pectin with 2 tablespoons of sugar. Place the juice in a preserving kettle and sprinkle the pectin on top, gently stirring it in with a wooden spoon. Bring the mixture to the boil and keep it on the boil for 2 minutes, stirring constantly. Add the same weight in sugar, return to the boil and cook over a high heat for 2 minutes, stirring constantly.

Skim to remove any foam and pour the jelly straight into the jars.

Tip: add a drop of lemon juice at the end of cooking to preserve the colour of the red fruit.



Classic tomato coulis



Makes 500 ml coulis
(after reduction)

1 kg tomatoes
2 tablespoons olive oil
2 teaspoons sugar
2 garlic cloves
fresh thyme or basil (to taste)
salt and pepper



• Preparation : 5 min • Cooking : 30 min

Wash the tomatoes, cut into pieces, then process in the coulis maker and set aside. Pour the olive oil into a large frying pan, add the tomato coulis, crushed garlic cloves, thyme or basil and sugar. Season with salt and pepper according to taste. Reduce over a low heat for approx. 30 minutes. Season as necessary.

Delicious with fresh pasta, this coulis can be reduced further and spread over a pizza base.

Tip : make large quantities of this coulis when tomatoes are in season and freeze them.

Hot vegetable coulis with basil and pepper



Makes 800 ml

1 carrot
1 onion
½ leek
3 garlic cloves
5 tomatoes
200 ml chicken stock
7 basil leaves
1 tablespoon tomato puree
olive oil
salt and pepper
bouquet garni

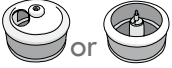


• Preparation : 10 min
• Cooking : 10 min + 5 min

Dice the carrot, onion and half-leek; peel the garlic cloves. In a little olive oil, cook these vegetables in a frying pan with the lid on. During this time, wash and cut the tomatoes into large pieces. Then add them to the pan with a tablespoon of tomato puree and the bouquet garni. Simmer for approx. 10 minutes. Next, add 200 ml chicken stock and the 7 basil leaves, season with salt and pepper and cook for a further 5 minutes or so. Process this preparation in the coulis maker. Season as necessary.

Serve with poultry or roast veal

Gazpacho



Serves 4*

600 g ripe tomatoes
 1/4 cucumber
 1/4 red pepper
 1/2 garlic clove
 2 tablespoon olive oil
 salt and pepper



• Preparation : 10 min • Resting time : 3 hours

Wash the vegetables. Roughly peel the cucumber and remove the pepper and tomato stalks. Cut the vegetables into small enough pieces to fit through the feed tube. Peel the garlic. Process all the vegetables in the coulis maker to obtain a smooth texture (for a thinner consistency, use the juice extractor). Season with salt and pepper and olive oil. Chill for at least 3 hours.

For a more sophisticated starter, add tiny vegetable dice when serving.

* less when using the juice extractor (2-3 servings)

Greek-style cucumber soup



Makes 400 ml

1/2 cucumber
 2 pots (300g) Greek yoghurt
 chives (to taste)
 mint (to taste)
 salt and pepper
 1 dash lemon juice



• Preparation : 10 min

Wash and roughly peel the cucumber. Cut into pieces and process in the juice extractor or the coulis maker. Whisk the resulting cucumber juice with the yoghurts and add chopped mint and chives according to taste. Season with salt, pepper and a dash of lemon juice.

Suggestion : as an apéritif, serve this soup chilled in tiny glasses decorated with a small bundle of chives.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De in dit document vermelde informatie is niet contractueel bindend en kan op elk moment worden gewijzigd.

© Alle rechten voorbehouden voor alle landen door Magimix.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.

None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by : Magimix.







Ref. 460 321 - 12/2008

magimix[®]

www.magimix.com