

livington

SLICE & DICE®

Livington Slice & Dice
receptfüzet Pepi Rösslerrel
együttműködésben



Alkalmazandó vágóbetétek:

- Sárga vágóbetét – kockák vágásához
- Zöld vágóbetét – szeletek és széles spirálok vágásához
- Narancsszínű vágóbetét – reszelék és a zöldség-spagetti vágásához



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-slice-dice/>

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul |

info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00



Vágóbetétek: ● ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 1/2 db zellergumó
- 5 db sárgarépa
- 1 db uborka
- 5 db paprika
- 5 db nagy paradicsom
- 1 csom. juhsajt
- 300 g sonka, egészben



Nyáriás, könnyű réteges saláta

Mossa meg a zöldségeket, valamint hámozza meg a zellert és a sárgarépákat. Magozza ki a paprikát.

Ezután vágja a Livingston Slice & Dice készülékkel szeletekre a zellert, uborkát és paradicsomot, és tárolja egyelőre egy tányéron. Vágja a paprikát kis csíkokra, és szintén tárolja.

Ezután vágja a sárgarépát, juhsajtot és sonkát kockákra.

Rakja egyik zöldségfajtát a másikkra rétegenként egy edényben.

Befejezésül adja meg az utolsó simítást a tetszés szerinti öntettel.

Vágóbetétek: ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 6 db cukkini
- 600 g lazacfilé (bőr nélkül)
- 2 ek olaj
- 2 ek vaj
- 1 csipetnyi só
- 1 csipetnyi bors



Sült lazac egészséges cukkinispagettivel

A cukkinispagettis sült lazacfiléhez előbb vágja a cukkinit a Livingston Slice & Dice készülékkel spagettiformára.

Egy bevonatos serpenyőben forrósítsa fel az olajat közepes hőfokon, és süssse meg mindkét oldalról erősen az előtte leöblített lazacot. Irányértékként oldalanként kb. 4 percet számolhat. Bizonytalanság esetén ellenőrizze villával. Nyomja meg a halat a villa hátával, ha az egy kicsit enged, akkor jó.

Így a hal belül még egy kicsit merev és nem túl száraz. Vegye ki a halat a serpenyőből, tekerje alufóliába és hagyja húzni, míg a cukkinispagetti elkészül.

A cukkinítésztához olvasszon meg vaját egy másik serpenyőben, adja hozzá a cukkini csíkokat és kb. 4 percig forralja. Tálaláskor rakjon egy jó nagy adag cukkinítésztát a tányérra, és helyezze rá a lazacot.

Tipp!

A cukkinítésztás lazacfiléhez nagyon jól társítás egy finom saláta. Ha az olajba, amelyikben a lazacot süti, beletesz egy rozmaring ágat, az plusz ízt ad a halsnak. Aki kedveli, friss bazsalikomot tehet a cukkini csíkokra. Nyugodtan el lehet engedni a fantáziát.

Vágóbetétek: ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 2 db körte
- 30 g cukor
- 20 g vaj
- 1 kh (1 g) fahéj
- 1 ek (15 ml) citromlé, frissen facsarva
- 50 ml víz



Körte karamellizált fahéjszósszal

Hámozza meg a körtéket, négyelje fel, távolítsa el a magházat és vágja spagettiformára a Livingston Slice & Dice készülékkel.

Forrálja fel egy serpenyőben a vajat cukorral, míg a cukor el nem kezd olvadni - közben folyamatosan keverje. Ha az egész elkezdi elszíneződni, csökkentse a hőfokot és fektesse bele a körte hasábokat. Mozgassa ezeket rövid ideig a serpenyőben.

Adja hozzá a fahéjt, citromlevet és vizet. Hagyja lefedve kb. 3 perccig közepes hőfokon párolódni.

Ha a körték már puhák, de még haraphatóak, vegye ki őket a serpenyőből és tálalja melegen a tányérokra.

Tipp! Így módon más gyümölcsöt is karamellizálhat, mint pl. almát vagy kopaszbarackot.

Vágóbetétek: ●●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 5 db sárga cukkini
- 500 g darálthús
- 1 db vöröshagyma

- 1 doboz aprított paradicsom
- 1 db sárgarépa
- 2 tk sűrített paradicsom
- Só és bors
- Fűszerpaprika
- Egy kis zöldség alap

Bolognai spagetti sárga cukkiniből

Hámozza meg a hagymát és a sárgarépát és vágja kockákra a Livingston Slice & Dice készülékkel. Ezután pirítsa meg egy kicsit olívaolajban egy serpenyőben. Adja hozzá serpenyőbe a sűrített paradicsomot és rövid ideig pirítsa együtt. Ezután oldja fel egy kis vörös borral vagy zöldségalappal.

Ezt követően adja hozzá a darálthúst és süsse jól át. Adja hozzá a dobozból a paradicsomdarabkákat, és főzze lassú tűzön. Finomítsa sóval és borsal.

A tésztához mossa meg a cukkinit és vágja fel spagettinek a Livingston Slice & Dice készülékkel. Ha a szósz elkészült, blansírozza a tésztákat röviden a forró vízben.

A tálaláshoz formázza meg a tésztát egy tányéron és öntse le a szósszal.



Vágóbetétek: ● ● ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 2 db nagy cukkini
- 4 db paprikahüvely piros és sárga
- 1 db hagyma
- 2 db friss fokhagyma gerezd
- 6 db paradicsom
- 2 ek olívaolaj
- 2 ek sűrített paradicsom
- 2 ek frissen vágott bazsalikom
- Só és bors, frissen őrölve
- 12 lasagne lap
- 350 g morzsolt mozzarella



Egészséges zöldséglasagne

Tisztítsa és mossa meg a cukkinit és vágja fel vékony szeletekre a Livingston Slice & Dice készülékkel. Tisztítsa, mossa meg, vágja ketté, magozza ki a paprikákat és vágja fel keskeny csíkokra a Livingston Slice & Dice készülékkel. Hámozza, felezzé meg a hagymát és vágja szintén finom csíkokra. Ezután hámozza meg a fokhagymát és aprítsa finomra. Mossa meg a paradicsomokat, vágja ki a tövüket és kockázza fel a Livingston Slice & Dice készülékkel. Egy serpenyőben forraljon fel egy kis olajat és párolja üvegesre a hagymát a fokhagymával együtt. Rövid ideig süssé velük a cukkiniszeleteket és a paprikacsíkokat. Keverje hozzá a sűrített paradicsomot, adja hozzá a paradicsomot és párolja kb. 10 percig lassú tűzön enyhén nyálkásra. Vegye le a tűzről és finomítsa bazsalikkal, sóval és borsal. Melegítse elő a sütőt 180 °C alsó és felső hőmérsékletre. Kenjen ki olajjal egy lasagne sütőtálat.

Rakja ki a sütőtől alját egy réteg lasagne lappal, terítse szét rajta a zöldségszószt és szórjon rá sajtot. Terítsen rá lasagne lapokat, öntsön rá ismét zöldség szószt, szórja meg sajttal és ismétlje ezt meg, amíg el nem fogynak a hozzávalók. Az utolsó réteg lasagne lapokra szórja rá a maradék sajtot, és süssé a lasagnét a sütőben kb. 35 percig, míg aranybarna nem lesz.

Vágóbetétek: ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 2 csom. bazsalikom
- 2 ek fenyőmag
- 70 g parmezán vagy pecorino sajt (kemény sajt juhtejből)
- 2 db fokhagyma gerezd
- 150 ml jó minőségű olívaolaj
- 500 g édesburgonya

Édesburgonya spagetti pesztóval és parmezánnal

Pirítsa meg a fenyőmagokat egy serpenyőben, olaj nélkül. A bazsalikom leveleket csipkedje le, mossa meg, rázza le és aprítsa fel. Hámozza meg a fokhagyma gerezdeket és szintén aprítsa fel. Reszelje le a parmezánt.

A fenyőmagot, bazsalikomot, fokhagymát és parmezánt vagy egy mozsárban törje össze, vagy pürésítse egy botmixerrel. Öntsön hozzá egyre több olajat, míg a pesztó el nem éri a kívánt állagot.

Az édesburgonyát hámozza meg és vágja fel spagettinek a Livingston Slice & Dice készülékkel. Az édesburgonya spagettit süssé kb. 5 percig olajjal egy serpenyőben és sózza, borsozza.

Tálaláshoz tegye a pesztót a még forró spagettire.

Tipp! A saját készítésű pesztó kb. 2-3 hétig tárolható hűtőszekrényben.



Vágóbetétek: ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 250 g rizs
- 5 db cukkini
- 3 db paprika
- 1 db hagymaszár

Teriyaki szósz:

- 6 ek szójaszószt
- 6 ek mirin
- 2 ek szaké
- 2 db fokhagyma gerezd, apróra vágva
- 1 tk gyömbér, kis darabokra vágva
- 2 tk szézamolaj
- 3 ek cukor



Üzletes wok zöldség teriyaki szósszal és rizzsel

A rizst a csomagolásán található módon készítse el.

Mossa meg a zöldségeket és magozza ki a paprikát. Az előkészített zöldségeket vágja fel spagettinek a Livingston Slice & Dice készülékkel.

A szósz elkészítéséhez tegye a cukrot egy főzőedénybe, adja hozzá a szójaszószt, mirint és a szakét és főzze fel állandó keverés mellett, míg a cukor meg nem olvad. Amint a szósz már kissé sűrűbb, keverje hozzá a fokhagymát, gyömbért és szézamolajat.

Süsse kb. 5 percig a zöldségspagettit, és öntse hozzá a teriyaki szószot.

Formázza meg a rizst a tányéron és helyezze rá a zöldséget.

Tipp! A teriyaki szószot meg lehet vásárolni a jobb kínálatú üzletekben vagy a kínai szakboltokban.

Vágóbetétek: ●●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 60 ml olaj vagy kb. 70 g zsír
- Egy kis ecet
- 1 l tiszta marhahúsleves
- 4 db fokhagyma gerezd
- 1 ek sürtett paradicsom

- 750 g hagyma
- 60 g édesnemes paprikapor
- 1 kg marhahús
- Só
- Bors
- Kömény
- Majoránna
- 500 g burgonya

Csodálatos pörkölt kockára vágott burgonyával

Tisztítsa meg a húst és vágja kb. 50 g-os darabokra. Azután hámozza meg a hagymát és vágja szeletekre a Livingston Slice & Dice készülékkel. Pírtsa meg a felvágott hagymát olajban vagy zsírban aranybarnára, közben folyamatosan keverje.

Adja hozzá a húst és pörkölje le egy picit.

Csökkentse a hőt és keverje hozzá a paprikaport és a sürtett paradicsomot és azonnal fojtja le egy kis öntet ecettel. Öntse hozzá az előkészített levest és főzze fel.

Ezután fűszerezze sóval, borssal, köménnyel, majoránnával és préselt fokhagymával. Fedje le a főzőedényt egy kis rést hagyva, és párolja a húst kis lángon puhára (kb. 1 1/2 óráig tart). Azután kóstolja meg. Közben hámozza meg a burgonyát és vágja fel kockákra a Livingston Slice & Dice készülékkel. Főzze a burgonyakockákat kb. 5 percig sós vízben.

Tipp! Ahhoz, hogy jó ropogóság legyenek a kockák, süsse azokat még röviden egy serpenyőben olajjal át.



Vágóbetétek: ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 1 csom. kész leveles tészta (270 g)
- 450 g alma
- 1/2 citrom
- 100 g zsemlemorzsa
- 50 g vaj
- 1 tk fahéj
- 100 g cukor
- 50 g mazsola - igény szerint
- 1 tojás a lekenéshez, összekeverve
- Egy kis porcukor a megszóráshoz



Csodálatos sajtáskészítésű almásrétes

Melegítse elő a süttöt 200 fokra.

Vágja az almát reszelékké a Livingston Slice & Dice készülékkel és csepegtesse be a fél citrom levélével.

Pírítsa a zsemlemorzstát a vajjal egy serpenyőben világosra. Ezután keverje össze az almareszelékkel, fahéjjal és cukorral. Ízlés szerint keverje bele a mazsolát is.

A leveles tésztát készítse elő a csomagolásán leírtaknak megfelelően, terítse ki és ossza el egyenletesen az alma-zsemlemorzsa keveréket a tészta közepén.

Kenje be a tészta végeit az összekevert tojással és hajtsa fel a jellegzetes rétesformára.

Ezután nyomja rá egy kissé, és egy villával szurkálja meg a rétest egy picit.

Kenje be a teljes rétest még egyszer a tojással.

A sütőben süssé kb. 30 percig az alsó sínen aranybarnára.

Sütés után szórja meg porcukorral.

Tipp! A legjobb egy gombóc vaníliafagylalttal vagy egy kis tejszínhabbal tálalni.

Vágóbetétek: ● ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 150 g szárított borlotti (vagy bab)
- 250 g burgonya
- 150 g sárgarépa
- 150 g hagymaszár
- 150 g nyeles zeller
- 250 g paradicsom
- 150 g vékony tészta
- 1 csipetnyi parmezán, reszelve
- 1 csipetnyi só, bors
- 1 l zöldséglevés
- 2 db hagyma
- 2 l víz

Olasz minestrone

Áztassa a babot éjszakára (12 órát) hideg vízben. Azután csepegtesse le egy szűrőben. Forraljon fel egy nagy edényben 2 l vizet. Közben hámozza meg és vágja apróra a hagymát. Tegye a forró vízbe a babot és a hagymát. (Ne használjon sós vizet, mert akkor a bab nem puhul meg). Főzze az egészet kis lángon kb. 40 percig. Közben tisztítsa meg a sárgarépákat és vágja fel szeletekre a Livingston Slice & Dice készülékkel. Mossa meg, felezze el vagy negyedelje a nyeles zellert és vágja darabokra a Livingston Slice & Dice készülékkel. Mossa meg és vágja szintén apróra a hagymaszárat. Ezt a zöldséget is adja a főzőedénybe a 40 perc elteltével. Főzze az egészet kis lángon kb. 10 percig. Ezután hámozza meg a burgonyát és vágja fel kockákra a Livingston Slice & Dice készülékkel. A távolítsa el a paradicsom bőrét, negyedelje, vágja ki a szártót és a magokat és szeletelje ugyanúgy kockákra a húsát. A 10 per elteltével tegye az edénybe a burgonyát, a paradicsomot és a tésztát. Csak most sózza és borsozza meg és adja hozzá a zöldséglevest. Főzze még 12 percig, míg a tészta harapásra „al dente” nem főtt. Szedje a levest tányérba és tálalja.

Tipp! Tálalás előtt szórja meg a levest egy kis parmezánnal.



Vágóbetétek: ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 4 db nem szétfővő burgonya
- 1 db hagyma
- 1 db fokhagyma gerezd
- 1 db leveszöldség
- 2 ek repceolaj
- 1 tk majoránna, szárítva és morzsolva
- 1 csipetnyi őrölt kömény
- 2 ek sima liszt
- 1 l zöldséglevés
- 150 ml tejszín
- Só és feketebors
- Szalonnakockák tetszés szerint



Burgonyaleves sült szalonna krutonnal

Hámozza meg a burgonyát, hagymát, fokhagymát és leveszöldséget és vágja finom kockákra a Livingston Slice & Dice készülékkel. Forralja fel a repceolajat egy nagy edényben és párolja át benne az egészet. Fűszerezze meg majoránnával, köménnyel, sóval és borssal, szórja meg liszttel és pirítsa meg egy kicsit. Öntse fel zöldséglevessel és tejszínnel, és főzze lassú tűzön 20 percre.

A keverés előtt vegyen ki egy kevés zöldséget a későbbi dekoráláshoz. Pürésítse a levest egy botmixerrel.

Süsse ropogósra a szalonnakockákat egy serpenyőben.

Tálalja a levest egy tányérban és dekorálja a zöldség- és szalonnakockákkal.

Vágóbetétek: ● ● ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 1 kg Burgonya
- Fritőz zsír vagy olaj
- Só

Vágóbetétek: ●

Hozzávalók: 4 adaghoz

- 1/2 kg koktélpapadicsom
- 2 db vöröshagyma
- 2 db fokhagyma gerezd
- 2 db chilipaprika

Olajban sült burgonya most másképp

Mossa, hámozza meg a burgonyát és vágja fel a Livingston Slice & Dice készülékkel a kívánt formára. Tunkolja szárazra egy papírtörővel.

Forralja fel a fritőz zsírt vagy olajat egy edényben vagy fritőzben és süsse a burgonyaszeteleteket kb. 5-10 percre, míg el nem érik a kívánt barnaságot.

Csepegtesse le a burgonyaszeteleteket a papírtörőn és sózza meg.

Tálalja tetszés szerinti szósszal.

Tipp: Mexikói paradicsomsalsa

Mossa meg és szárítsa meg a koktélpapadicsomot, hámozza meg a hagymát és vágja mindkettőt kockákra a Livingston Slice & Dice készülékkel. Hámozza meg a fokhagymát, magozza ki a chilipaprikákat, vágjon mindent nagyon apróra és keverje össze a paradicsommal. Keverje el sóval, borssal, lime lével és olajjal. Vágjon fel 1/2 csomag koriánderezöldet és keverje hozzá, tegye a salsát letakarva legalább 2 órára hűvörsre. Tálaláshoz vágja a maradék koriánderezöldet durvára és szórja rá.

