



Mikrobølge-pastakoger



da Produktinformation og opskrifter

Kære kunde!

Med din nye mikrobølge-pastakoger kan du tilberede og servere alle pastatyper. Lågets høje kant forhindrer, at vandet koger over.

Den indvendige skala hjælper dig med at afmåle den rigtige spaghetti-mængde.

Du kan sætte låget omvendt på og bruge det som si for at hælde vandet fra pastaen.

Du kan også tilberede pastaretter i din nye pastakoger uden at skulle bruge flere gryder.

Du kan finde nogle opskrifter hertil i dette hefte.

Du ønskes rigtig god fornøjelse med din nye pastakoger og velbekomme!

Teamet fra Tchibo



www.tchibo.dk/vejledninger

Vigtige oplysninger

- Pastakogeren er egnet til tilberedning af pasta i mikrobølgeovnen. Den er ikke beregnet til brug i ovnen, på grill eller på komfuret. Stil den ikke over åben ild eller på varme kogeplader. Brug ikke mikrobølgeovnens grillfunktion.
Pastakogeren må ikke bruges til andre formål. Vær også opmærksom på anbefalingerne fra mikrobølgeovnens producent.
- Pastakogeren er beregnet til tilberedning af mængder, som passer til almindelige husholdninger. Den er ikke egnet til erhvervsmæssig brug.
- Prøv, om pastakogeren kan gå ind i din mikrobølgeovn.
- Pastakogeren har en kapacitet på 1 liter og må maks. fyldes op til 3 cm under kanten.
- Brug altid bagehandsker, grydelapper og lignende, når du tager pastakogeren ud af mikrobølgeovnen eller åbner den. Der er fare for forbrænding eller skoldning på grund af den udslippende damp!

Anvendelse

- Skær ikke i maden i pastakogeren, og brug ikke skarpe genstande.
- I tidens løb kan fedtstofferne medføre mørke misfarvninger på silikonen. Stærkt farvede fødevarer (fx gulerødder) kan afgive farve til kunststoffet. Disse misfarvninger er ikke sundhedsskadelige og har ingen indflydelse på produktets kvalitet eller funktion.
- Rengør pastakogeren med varmt vand og lidt opvaskemiddel før første brug samt efter hver brug. Brug ikke aggressive rengøringsmidler eller spidse genstande.
- Pastakogeren tåler maskinopvask. Undgå dog at placere den lige over varmelegemerne.
- Efter brug skal pastakogeren afkøles nogle minutter, inden den anvendes igen. Hvis pastakogeren bruges flere gange uden at blive kølet ordentligt af, kan pastakogens bund smelte.
- Vær opmærksom på, at tilberedningstider og effektrिन er omtrentlige værdier, som kan variere fra ovn til ovn.

1. Hæld pastaen, den nødvendige mængde vand og de øvrige ingredienser - ifølge opskriften - i pastakogeren. Vandet skal dække pastaen helt. Pastakogeren må maks. fyldes op til 3 cm under kanten.



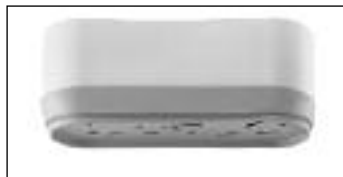
Brug den indvendige skala til afmåling af den rigtige spaghetti-mængde.

Lille ring: 2 portioner

Stor ring: 4 portioner

Find mængden i tilberedningstabellen bag i heftet.

2. Sæt låget på.
3. Tilbered pastaen ved 800 W. Indstil tiden efter tilberedningstabellen eller opskriften.
4. Tag forsigtigt pastakogeren ud af mikrobølgeovnen. Brug bagehandsker, grydelapper eller lignende. Der er fare for forbrænding eller skoldning!
5. Lad pastakogeren stå 1 - 2 minutter, før du tager låget af. Vær forsigtig, så du ikke skolder dig.
6. Prøv, om pastaen er færdig. Giv den lidt længere tid, hvis den ikke er færdig.



Hvis du vil hælde vandet fra pastaen, skal du tage låget af pastakogeren, og sætte det omvendt på igen.

Nu kan du hælde vandet fra pastaen. Låget fungerer som si.

Brug altid bagehandsker, grydelapper og lignende, når du hælder vandet fra pastaen.

Der er fare for forbrænding eller skoldning på grund af den udslippende damp!

Vær opmærksom på pastatypen. Spaghetti og små pastatyper kan glide gennem åbningerne.

7. Rør rundt i pastaen, og server. Velbekomme!

Tilberedningstabel

Pastatype	Pastamængde 1-2 portioner / 3-4 portioner	Væskemængde 1-2 portioner / 3-4 portioner	Tilberedningstid ved 800 W
Spaghetti, farfalle, tør tortellini	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	10 minutter
Glutenfri spaghetti eller penne fuldkorns-spaghetti eller -penne	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	12 minutter
Gnocchi	120 g / 240 g	300 ml / 600 ml	8 minutter

Opskrifter



Alle opskrifter er beregnet til 2 portioner.

Farfalle med pesto af tørrede tomater

120 g farfalle	Peber
300 ml vand	100 g parmesanost
100 g tørrede tomater	20 ml hvidvin
20 blade basilikum	20 ml olivenolie
20 g rosiner	100 g pinjekerner

1. Tilbered farfalle 10 minutter i vand ved 800 W.
2. Purer imens de øvrige ingredienser.
3. Hæld vandet fra farfalle, bland med pestoen, og varm det 1 minut ved 800 W.

Spaghetti med citron og parmesan

120 g spaghetti	30 ml olivenolie
300 ml vand	50 g parmesanost
20 basilikumblade, revet i strimler	1 citron
10 g smør	Salt, peber

1. Tilbered spaghettien 10 minutter i vand ved 800 W.
2. Riv imens skallen af en halv citron, riv parmesanen, og rør det sammen med olivenolie til en sauce.
3. Hæld vandet fra spaghettien, tilsæt smør og sauce, og rør det sammen.
4. Varm det 1 minut ved 800 W.

Fettucine arrabiata med blåmuslinger

120 g fettucine	1 fed hakket hvidløg
300 ml vand	150 g blåmuslinger
100 g hakkede tomater	20 basilikumblade, revet i strimler
100 ml tomat sauce	Blade fra en stilk timian
Cayennepeber, salt	50 g pecorino

1. Hæld hakkede tomater, tomat sauce, hvidløg, cayennepeber, basilikum og timian i pastakogeren, og tilbered det i 3 minutter ved 800 W.
2. Tilsæt fettucine og vand, og tilbered det 8 minutter ved 800 W.
3. Rør godt rundt, tilsæt blåmuslingerne, og tilbered det hele 2 minutter ved 800 W.
4. Riv pecorino over ved serveringen, og fordel lidt olivenolie ovenpå.

Antipasti-skruer

120 g pastaskruer	1/2 løg
300 ml vand	Blade fra en stilk timian
100 g cherrytomater	Hakkede nåle af rosmarin
100 g champignons	Cayennepeber
1/2 aubergine	Olivenolie
1/2 squash	Balsamico modena-eddike
1 fed hvidløg	Salt, peber

1. Hak løg og hvidløg fint, og hæld det i pastakogeren sammen med cayennepeber, 1 spsk. vand, salt og peber. Tilbered det 2 minutter ved 800 W.
2. Skær imens auberginen og squashen i 1 cm store firkanter, og halver champignonerne og cherrytomaterne.
3. Tilsæt aubergine, squash og champignoner, og tilbered det hele 3 minutter ved 800 W.
4. Tag de tilberedte grøntsager ud, og stil dem til side.

5. Hæld pastaskruer, salt og vand i pastakogeren, og tilbered i 10 minutter ved 800 W.
6. Bland grøntsagerne med cherrytomater, krydderurter, salt, peber og balsamico modena-eddiken.
7. Hæld vandet fra pastaskruerne, og bland dem med grøntsagsblandingen og lidt olivenolie.
8. Du kan spise antipasti-skruerne varme eller kolde, som du ønsker.

Varenummer:

383 939

Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.dk