



Dejlommeforme

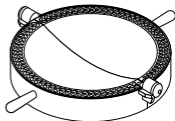
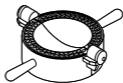
da Brugsanvisning og opskrift



www.tchibo.dk/vejledninger

Vigtige oplysninger

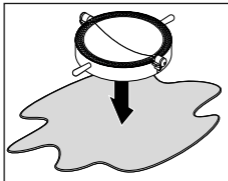
- Rengør dejlommeformene med varmt vand og opvaskemiddel før første brug samt efter hver brug. Brug aldrig stærke rengøringsmidler eller skuresvampe til rengøringen.
- Dejlommeformene tåler også maskinopvask. Undgå dog at placere dem direkte over varmelegemerne. Det bedste er at anbringe dem i overkurven.
- Stærkt farvede fødevarer (fx tomatpuré) kan afgive farve til dejlommeformene.
Dette er ikke sundhedsskadeligt og påvirker ikke dejlommeformenes kvalitet eller funktionalitet. Rengør så vidt muligt dejlommeformene umiddelbart efter brug.



Anvendelse

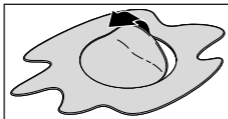
1. Rul en mindre portion dej tyndt ud på et let melstrøet bord eller i en pastamaskine. Tildæk resten af dejen med et fugtigt viskestykke, så den ikke tørrer ud.

2.

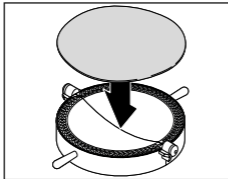


Klap den store dejlommeform op, og stik cirkler ud med undersiden af den.

Tip: Den lille dejlommeform er lettere at fylde, hvis du stikker store cirkler ud og så blot skærer den overskydende dej af, når du har klappet den sammen igen (punkt 5).

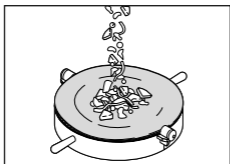


3.



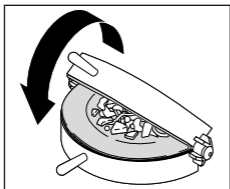
Læg en dejcirkel oven på den åbne dejlommeform.

4.



Læg lidt fyld i midten, men ikke for meget, for så risikerer du, at dejen går i stykker.

5.



Pensl evt. kanten med lidt vand, og klap dejlommemformen sammen, så dejlommen lukkes.

Skær kanten ren, hvis der stikker dej ud.

6. Ælt resten af dejen sammen igen, og rul den ud på ny for at lave flere dejlommer.
7. Bring en gryde i kog med rigeligt frisk vand. Tilsæt salt og et par dråber olie. Læg dejlommerne forsigtigt ned i det kogende vand. Lad dejlommerne koge let i ca. 3 til 10 minutter afhængigt af størrelse og fyld. Når dejlommerne kommer op til overfladen, er de færdige. Tag dem op med en hulske.

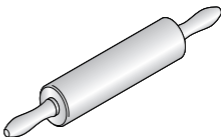
Opskrift

Dej

400 g mel

4 æg (str. M)

1 tsk. salt



1. Mel, æg og salt æltes sammen med hænderne til en glat og smidig dej.
2. Dejen formes til en kugle og pakkes ind i et viskestykke. Lad dejen hvile ved stuetemperatur i ca. 30 minutter.



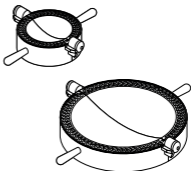
- Hvis du bruger fuldkornsmel, skal der mere væske i. Tilsæt et æg mere eller lidt vand en teskefuld ad gangen, indtil dejen er glat og smidig.
- Hvis du vil lave en dej uden æg, bør du bruge durummel i stedet for almindeligt hvedemel. Ælt 300 g mel, 1 tsk. salt og ca. 125 ml lunkent vand sammen til en glat og smidig dej. Lad dejen hvile i 1 time.

Varenummer:
374 374

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

Kødfyld

- 400 g kalve-, hønse- eller kaninkød
- 50 g bacon
- 1 gulerod
- 1 løg
- 2 spsk. olie
- 2 æg
- 3 spsk. revet parmesan
- 1 spsk. ricotta eller mascarpone (eller 2 spsk. fløde)
- Salt
- Peber



1. Kød, bacon, gulerod og løg skæres i små tern og svitses i olien i ca. 5 minutter.
2. Det hele pureres med ricotta, mascarpone eller fløde.
3. Æg og parmesan blandes i, og der smages til med salt og peber.



Opskrift:

Eftertryk med tilladelse for Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle rettigheder forbeholdes