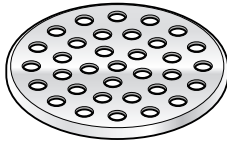
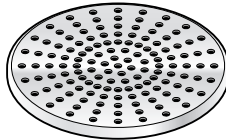


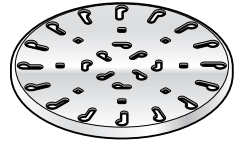
Press



Potatistillbehör (grovt)



Potatistillbehör (fint)



Spätzletillbehör


Användning

Före första användningstillfället

- ▷ Diska pressen med varmt vatten och lite diskmedel. Torka den sedan genast för att undvika fläckar.

Användning

1. Sätt det önskade tillbehöret i pressen. Tillbehörets nederkant måste vara i linje med pressens.
2. Håll pressen under rinnande vatten en kort stund. På så vis fastnar inte smeten så lätt på pressen.
3. Fyll pressen med smet eller med kokt potatis och tryck ned handtaget.

 Pressen kan även användas för tillredning av spaghetti-glass.

Rengöring

Rengör alltid pressen direkt efter användningen om möjligt, då lossnar livsmedelsresterna bäst. Torka genast av pressen när du har diskat den och förvara den torrt. Pressen kan även diskas i diskmaskin.

Recept

Spätzle (grundrecept)

Ingredienser (för 4 personer):

- 400 g mjöl
- 30 g smör
- 5 ägg
- 3/4 kopp (ca. 1 dl) vatten
- 1 struken msk salt

Tillagning:

1. Sikta ner mjölet i en skål.
2. Knäck i äggen, ett i taget, och mixa smeten med en degkrok.
3. Rör ner ca. 1 dl vatten och saltet.

4. Bearbeta smeten tills den lossnar från skålens kanter.
5. Fyll smeten i spätzlepressen.
6. Tryck smeten genom pressen ner i en stor kastrull med kokande saltat vatten.
7. Så snart spätzlenudlarna flyter upp till ytan kan du ta upp dem ur det kokande vattnet.
8. Låt spätzlenudlarna rinna av i ett durkslag en kort stund.
9. Fördela små smörklickar över spätzlenudlarna. Klart för servering!

Ostspätzle

Ingredienser (för 4 personer):

- 400 g mjöl
- 1 lök (efter egen smak)
- 1 struken msk salt
- 2,5 dl vispgrädd
- 5 ägg
- 1 nypa peppar
- 30 g smör
- 1 nypa muskot
- 3/4 kopp (ca. 1 dl) vatten
- Persilja och gräslök till garnering
- 400 g lättsmältande smakrik ost (t.ex. Gruyère, Emmentaler, racletteost, Gouda - eller blandade sorter)

Tillagning:

1. Spätzlenudlarna tillagas enligt grundreceptet.
2. Värm ugnen till 180 °C.
3. Smörj en ugnsfast form med smör.
4. Blanda spätzlenudlarna med löken och varva smeten med riven ost i den ugnsfasta formen.
5. Blanda grädden med lite peppar, muskot och salt och häll smeten över spätzlenudlarna.
6. Ställ in rätten i ugnen och grädda den i ca. 15-20 minuter.
7. Garnera spätzlenudlarna med lite persilja och/eller gräslök och servera.

Artikelnummer: 381 624