

# Cocktails



**magimix**



MODE D'EMPLOI .....2 - 6

RECETTES

**PRINTEMPS**

Concombre, carotte, citron vert .....8  
 Nectar fraise, banane .....8  
 Gaspacho .....8  
 Coulis de tomates classique.....9  
 Confiture de fraises .....9  
 Sauce aux fraises et vin doux.....9

**ÉTÉ**

Melon, concombre, poire, menthe .....11  
 Smoothie Soleil .....11  
 Smoothie vert aux légumes .....11  
 Milkshake poire-myrtille au germe de blé.....12  
 Pétillant aux fruits rouges .....12  
 Esquimaux fraise, framboise, melon .....12

**AUTOMNE**

Potion de Popeye .....14  
 Raisin, carotte, citron.....14  
 Green cake.....14  
 Ananas, brocoli .....15  
 Goyave, pomme, framboise.....15  
 Yaourt raisin framboises .....15

**HIVER**

Voyage en Thaïlande.....17  
 Douceur lactée.....17  
 Pomme, carotte, orange.....17  
 Cranberries, orange, poire .....18  
 Digest booster.....18  
 Sirop de grenadine .....18

GEBRUIKSAANWIJZING .....20-24

RECEPTEN

**LENTE**

Komkommer, worteltjes, limoen .....26  
 Aardbeien-banaan nectar .....26  
 Gaspacho .....26  
 Klassieke tomatensaus .....27  
 Aardbeienjam .....27  
 Aardbeien met zoete wijn saus.....27

**ZOMER**

Meloen, komkommer, peer, munt .....29  
 Zonnige Smoothie .....29  
 Groene smoothie.....29  
 Peren-zwarte bessenmilkshake met tarwekiemen .....30  
 Priklimonade met rode vruchten .....30  
 Aardbeien-frambozen-meloen ijsjes .....30

## HERFST

Popeye krachtdrink .....	32
Druiven, worteltjes, citroen.....	32
Green cake .....	32
Ananas, broccoli .....	33
Goyave, appel, frambozen .....	33
Druiven-frambozen yoghurtdrink .....	33

## WINTER

Reis naar Thailand .....	35
Melkvruchtendrank.....	35
Appel, worteltjes, sinaasappel .....	35
Cranberry's, sinaasappel, peer .....	36
Digest booster .....	36
Grenadinesiroop .....	36

INSTRUCTIONS FOR USE.....	38-42
---------------------------	-------

## RECIPES

### SPRING

Cucumber, carrot and lime.....	44
Strawberry banana nectar.....	44
Gaspacho .....	44
Classic tomato coulis .....	45
Strawberry jam.....	45
Strawberry wine sauce.....	45

### SUMMER

Melon, cucumber, pear and mint.....	47
Sun Smoothie .....	47
Green vegetable Smoothie.....	47
Blueberry and pear milkshake with wheat germ .....	48
Sparkling red fruit.....	48
Melon, strawberry and raspberry ice lollies.....	48

### AUTUMN

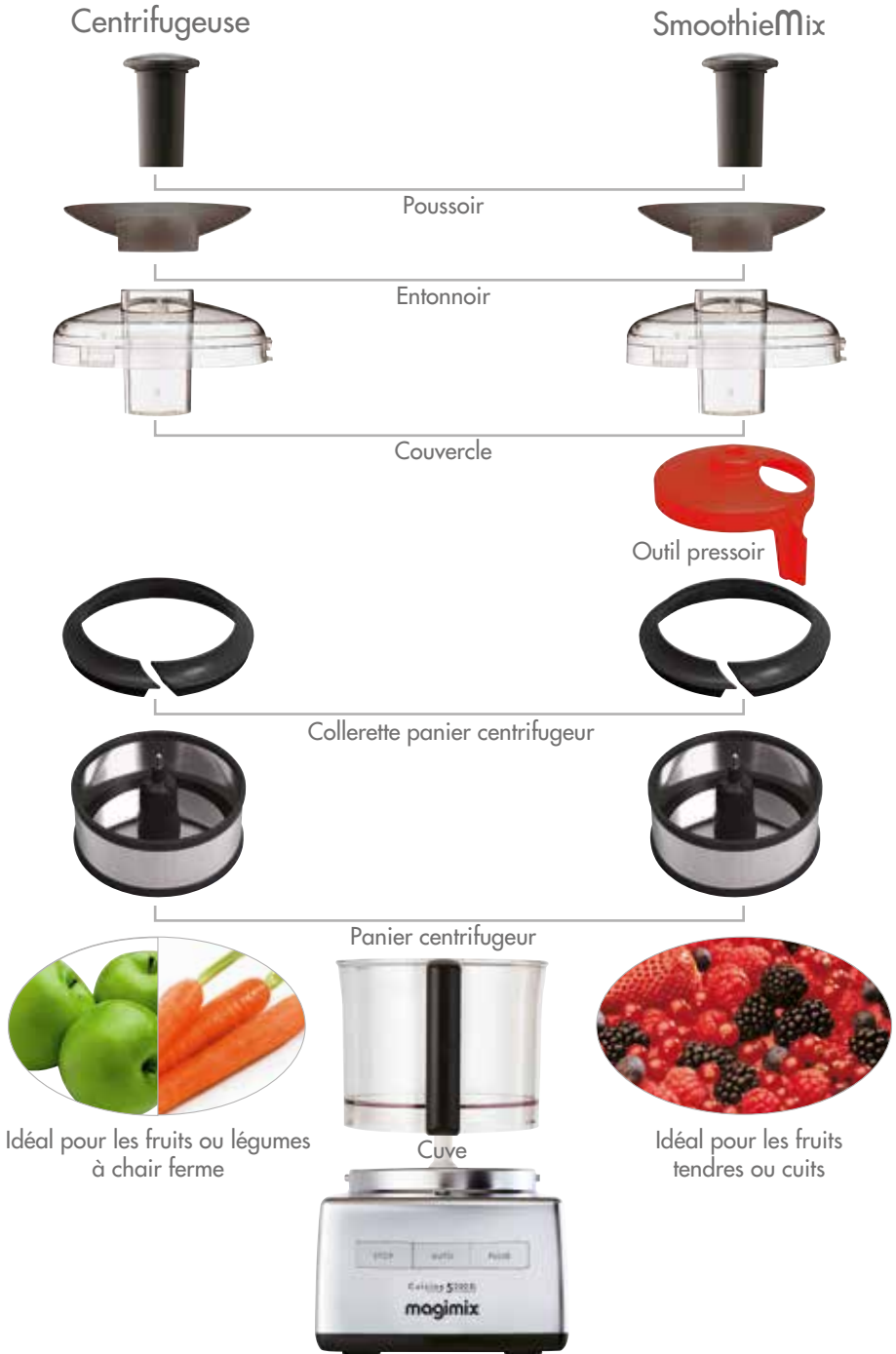
Popeye's Potion.....	50
Grape, carrot and lemon.....	50
Green cake .....	50
Pineapple and broccoli.....	51
Guava, apple and raspberry .....	51
Grape and raspberry yoghurt.....	51

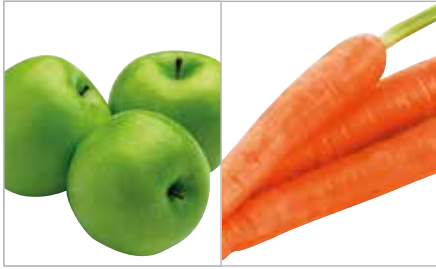
### WINTER

Trip to Thailand.....	53
Milky delight.....	53
Apple, carrot and orange.....	53
Cranberries, orange and pear .....	54
Digestion booster .....	54
Grenadine syrup.....	54



# DESCRIPTIF





Idéal pour les fruits ou légumes à chair ferme : pomme, carotte, melon, concombre,...

**Résultat** : un jus limpide sans pulpe.



**Montage** : positionnez la collerette à plat sur le panier et appuyez tout autour jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement à l'horizontale (les 2 extrémités de la collerette doivent être alignées).



Glissez le panier centrifugeur sur l'axe moteur.



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



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.

**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.

# UTILISATION DU SMOOTHIEMIX



Idéal pour les fruits ou légumes tendres (ou cuits) : framboises, cassis, tomates,...

**Résultat :** un jus épais de type nectar ou coulis.



**Montage :** positionnez la collerette à plat sur le panier et appuyez tout autour jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement à l'horizontale (les 2 extrémités de la collerette doivent être alignées).



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.



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.



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.

## NETTOYAGE

Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.

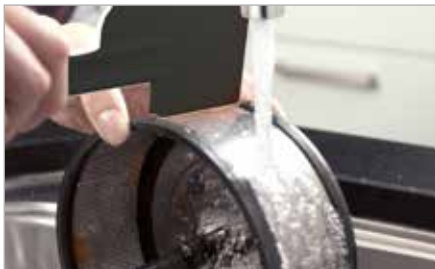
Nettoyez les éléments immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



**Centrifugeur** : retirez la collerette. Appuyez sur PUSH vers l'intérieur puis soulevez.



Insérez le petit côté de la spatule dans le panier et raclez pour éliminer le gros de la pulpe.



Sous un filet d'eau : raclez le panier à l'extérieur puis à l'intérieur. Videz les résidus sous l'eau courante.



Si besoin (ex. : utilisation baies), utilisez une brosse vaisselle.



Afin d'éviter d'abîmer fortement les éléments amovibles :

- Détergents : vérifiez la compatibilité avec les articles plastiques.
- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale.
- Lavage à la main : évitez de laisser immergés les éléments avec du détergent.

## LES REGLES D'OR

- 1** *Respectez les saisons.* Exit les fraises en janvier ! Un fruit de saison, cueilli à maturité près de chez vous et peu de temps avant que vous ne le consommiez, a des qualités gustatives et nutritionnelles bien plus importantes qu'un fruit qui a mûri au frigo ou sur un bateau. Et en plus c'est bon pour la planète !
- 2** *Achetez peu mais bon.* Plus les fruits et légumes sont frais, plus ils seront vitaminés et plus ils donneront de jus ; donc mieux vaut acheter au fur et à mesure. 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. Ils ont aussi beaucoup plus de saveurs !
- 3** *Variez* les fruits et légumes car ils ne contiennent pas tous les mêmes substances et sont bénéfiques à la santé de différentes manières.
- 4** *Rincez* toujours vos fruits et légumes avant de les utiliser.
- 5** *Gardez au frais.* Certains fruits et légumes peuvent se conserver dans le bac à légumes du réfrigérateur (carottes, concombres, poivrons...), d'autres au contraire supportent mal le froid et préfèrent la corbeille de fruits (tomate, avocat...). Dans tous les cas, placez les 1 h avant au réfrigérateur ...car les jus sont quand même meilleurs frais que tièdes. Si vous ajoutez des glaçons, veillez à la qualité de l'eau utilisée pour les fabriquer.
- 6** *Buvez rapidement.* Buvez ou utilisez immédiatement les jus si possible, car certaines vitamines, notamment la vitamine C, sont fragiles, sensibles à 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.
- 7** *Faites-vous plaisir.* Laissez libre cours à votre imagination. Les fruits sont riches en fructose (sucre naturel), donc si vous souffrez d'une intolérance au sucre n'en abusez pas.

## LEGENDE DES RECETTES

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



Utilisation du Presse-agrumes\*



Utilisation de la Centrifugeuse



Utilisation du SmoothieMix

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





**PRINTEMPS**

## Concombre, carotte, citron vert



Préparation : 5 min

### Pour 2 verres

½ concombre  
3 carottes moyennes  
½ citron vert

**Lavez** les légumes et épluchez-les. Retirez la peau du citron vert.

**Passez** tous les ingrédients à la centrifugeuse en commençant par le citron et buvez aussitôt.

**A la fois rafraîchissant et bon pour la peau.**

## Nectar fraise, banane



Préparation : 5 min

### Pour 2 verres

10 fraises  
1 banane  
1 citron vert  
1 c c de miel liquide

**Epluchez** la banane et coupez-la en morceaux. Lavez les fraises et équeutez-les. Passez au SmoothieMix la banane puis les fraises.

**Ajoutez** le jus de citron et le miel puis mélangez. Mettez 2 cuillères à soupe de glace pilée dans chaque verre et complétez par le mélange. Diluez éventuellement avec un peu d'eau si le nectar vous semble trop épais.

## Gaspacho



Préparation : 5 min

### 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

**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 SmoothieMix. 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)

## Coulis de tomates classique



Préparation : 10 min • Cuisson : 30 min

### Pour ½ litre de coulis (après réduction)

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

**Lavez** les tomates, coupez-les en morceaux puis passez-les au SmoothieMix 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.

## Confiture de fraises



Préparation : 10 min • Cuisson 10 min

### 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

**Lavez** et équeutez les fraises. Passez-les au SmoothieMix, 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.

## Sauce aux fraises et vin doux



Préparation : 5 min • Cuisson : 10 min • Repos : 1h

### Pour 50 cl

200 g de fraises  
1 citron  
4 c s de miel  
90 g de sucre  
50 cl de côtes-du-rhône\*

**Lavez** le citron et prélevez le zeste. Portez le vin à ébullition avec le zeste de citron et le sucre. Faites réduire de moitié sur feu vif puis laissez refroidir 1 heure environ. Lavez et équeutez les fraises puis passez-les au SmoothieMix. Mélangez le coulis de fraises avec le miel et le vin réduit.

\* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

ÉTÉ



## Melon, concombre, poire, menthe



Préparation : 5 min

### Pour 2 verres

½ melon  
1 petit concombre  
1 poire  
10 feuilles de menthe  
(facultatif)

**Retirez** la peau et les pépins du melon.

Pelez grossièrement le concombre et coupez-le en gros morceaux.

**Passez** la menthe puis les fruits à la centrifugeuse. Dégustez.

Très rafraîchissant

## Smoothie Soleil\*

Préparation : 5 min

### Pour 4 verres

2 pamplemousses roses  
1 nectarine jaune  
1 banane  
1 pincée de gingembre en poudre  
glaçons



**Epluchez** la banane et la nectarine. Passez au SmoothieMix la banane puis la nectarine.

**Remplacez** le Smoothiemix par le presse-agrumes. Pressez le jus des pamplemousses roses.

**Mélangez** les jus, ajoutez quelques glaçons et dégustez aussitôt.

Vous pouvez également peler les pamplemousses et les passer également au SmoothieMix.

Le Presse-agrumes est en standard sur certains modèles. Il s'achète en accessoire optionnel.

## Smoothie vert aux légumes\*

Préparation : 10 min

### Pour 4 verres

2 poivrons verts  
1 concombre  
3 tomates vertes  
1 oignon vert  
1 botte de basilic  
glaçons (optionnel)  
Sel et Poivre du Moulin



**Epluchez** le concombre et l'oignon. Lavez puis coupez en gros morceaux tous les légumes. Passez tous les légumes au SmoothieMix en commençant par le basilic.

**Agrémentez** de sel et de poivre. Servez frais avec quelques glaçons si besoin.



\* Ces recettes ont été élaborées par notre partenaire Interfel (Jessyca Kopacz).

## Milk-shake poire-myrtille au germe de blé



Préparation : 5 min

### Pour 2 grands verres

1 poire  
150 g de myrtilles  
20 cl de lait  
2 c c de miel  
1 c s de germe de blé  
1 c s de poudre d'amande

**Lavez** la poire et coupez-la en morceaux. Lavez les myrtilles. Passez les fruits au SmoothieMix pour récolter le jus.

**Dans** un pichet, ajoutez les autres ingrédients au nectar de fruits et mélangez bien au fouet.

## Pétillant aux fruits rouges



Préparation : 5 min

### Pour 4 verres

150 g de fraises  
150 g de framboises  
½ citron  
2 c.s. de miel  
½ l d'eau pétillante

**Lavez** délicatement les fruits. Équeutez les fraises et retirez la peau du citron.

**Passez** tous les fruits au SmoothieMix. Ajoutez le miel et l'eau pétillante fraîche, puis mélangez. Servez aussitôt.

Un Soda maison garanti sans colorant et riche en vitamine C.

## Esquimaux fraise, framboise, melon



Préparation: 10 min • Congélation: 24h

### Pour 4 esquimaux

1 melon  
250 g de fraises  
250 g de framboises  
sirop de sucre de canne  
(facultatif)

**Coupez** le melon en quatre, retirez les pépins et la peau. Lavez délicatement les fruits rouges et équeutez les fraises. Passez tous les fruits au SmoothieMix, ajoutez un peu de sirop de sucre de canne si vous trouvez le mélange trop acide. Versez le mélange dans des moules à bâtonnets glacés et placez-les 24 h au congélateur.



**AUTOMNE**

# Potion de Popeye

Préparation : 5 min



## Pour 2 verres

½ ananas  
1 poignée de jeunes pousses  
d'épinard  
1 pomme  
20 feuilles de menthe  
2 citrons vert

**Retirez** la peau de l'ananas et coupez-le en grosses tranches. Lavez les feuilles d'épinard, de menthe et la pomme. Pelez les citrons. Passez au SmoothieMix (ou à la centrifugeuse) : les feuilles d'épinard et de menthe roulées ensemble, la pomme, les citrons et terminez par l'ananas.

# Raisin, carotte, citron

Préparation : 5 min



## Pour 2 verres

1 belle grappe de raisin noir  
3 carottes  
½ citron

**Lavez** et égrappez le raisin. Passez les grains de raisin, puis les morceaux de carottes préalablement lavées à la centrifugeuse. Ajoutez le jus du citron. Mélangez et servez.

# Green cake

Préparation : 5 min • Cuisson : 30 min



## Pour 6 personnes

8 pommes moyennes  
3 œufs  
2 verres\* de farine  
1 verre d'avoine  
1 ½ verre de sucre  
1 verre d'huile  
1 sachet de levure  
1 pincée de cannelle  
Sucre glace  
\*1 verre = 200ml

**Enlevez** la queue et les pépins des pommes. Passez-les à la centrifugeuse. Buvez le jus ou transformez-le en sorbet. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

**Récupérez** toute la pulpe retenue dans le panier. Ajoutez tous les ingrédients en laissant la farine en dernier. Bien mélangez (la pâte est un peu élastique, c'est normal). Beurrez un moule, versez la pâte. Lissez la surface et glissez au four pendant environ 30 min. Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace et de cannelle.

**Rien ne se perd tout se recycle et en plus c'est bon !**



## Ananas, brocoli

Préparation : 5 min

### Pour 2 verres

4 bouquets de brocoli  
½ ananas



**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.

## Goyave, pomme, framboise

Préparation : 5 min

### Pour 1 verre

1 goyave  
1 poignée de framboises  
1 pomme Granny



**Epluchez** la goyave. Coupez la pomme et la goyave en morceaux. Passez à la centrifugeuse d'abord les framboises, puis les morceaux de fruits en alternant goyave et pomme. Ajoutez quelques glaçons et dégustez aussitôt.

## Yaourt raisin framboises

Préparation : 10 min

### 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



**Rincez** rapidement les framboises (réservez quelques framboises pour la décoration). Lavez et égrappez le raisin puis passez-les fruits au SmoothieMix. Mélangez le coulis raisin-framboises au fouet avec le yaourt, le lait, le poivre et le miel.

**Répartissez** dans 4 verres bas, ajoutez quelques fruits sur le dessus.

HIVER



# Voyage en Thaïlande

Préparation : 5 min



## Pour 2 verres

10 litchis  
¼ ananas  
1 pomme  
20 cl de lait de coco  
1 cm de citronnelle\*

**Pelez** et dénoyotez les litchis. Retirez la peau de l'ananas, coupez-le en gros morceaux. Lavez la pomme. Passez au SmoothieMix le morceau de citronnelle, ajoutez les litchis, puis l'ananas et terminez par la pomme. Ajoutez au jus le lait de coco et mélangez.

\* Vous pouvez aussi utiliser de la citronnelle moulue.

# Douceur lactée

Préparation : 5 min



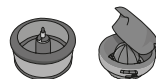
## Pour 2 verres

2 kiwis  
1 pomme Granny  
15 cl de lait  
1 c s de sirop de menthe

**Pelez** les kiwis et lavez la pomme. Coupez les fruits en morceaux, puis passez-les à la centrifugeuse. Dans un pichet, mélangez au fouet le lait, le jus de fruits et une cuillère à soupe de sirop de menthe. Dégustez aussitôt.

# Pomme, carotte, orange

Préparation : 5 min



## Pour 2 verres

1 pomme  
2 oranges  
2 carottes

**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.

Un cocktail incontournable qui plaira à tous. Pour lui donner plus de caractère, vous pouvez ajouter une branche de céleri.

# Cranberries, Orange, Poire



Préparation : 5 min

## Pour 2 verres

- 1 poignée de cranberries\*
- 2 oranges
- 1 poire

**Lavez** les baies et la poire, équeutez-la. Retirez la peau des oranges et coupez-les en 2.

**Passez** les fruits au SmoothieMix en commençant par les baies, ajoutez ensuite la poire et terminez par les oranges.

*\* La cranberry (ou canneberge) est originaire d'Amérique du Nord, riche en antioxydants, elle est réputée pour prévenir les infections urinaires. Vous pouvez la remplacer par des airelles (sa cousine européenne) en bocal ou des cranberries séchées (plus faciles à trouver) que vous aurez laissé tremper au moins 1 h dans du thé chaud.*

# Digest booster

Préparation : 5 min

## Pour 2 verres

- 1 grosse tranche de chou blanc
- ½ ananas
- 4 branches de menthe
- 1 cm de gingembre frais

**Retirez** la peau de l'ananas. Passez tous les ingrédients au SmoothieMix en commençant par l'ananas.

**Dégustez.**



# Sirop de grenadine

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

## Pour env. ½ l de sirop

- 3 grenades
- Sucre
- ½ citron

**Épluchez** et égrenez les grenades en prenant soin de ne pas laisser les petites peaux qui sont amères.

Passez les grains à la centrifugeuse.

**Mélangez** un volume de jus de grenade avec le même volume de sucre dans une petite casserole à fond épais. Portez à ébullition tout en fouettant le mélange jusqu'à dissolution du sucre.

**Laissez** réduire environ 10 min en remuant de temps en temps.

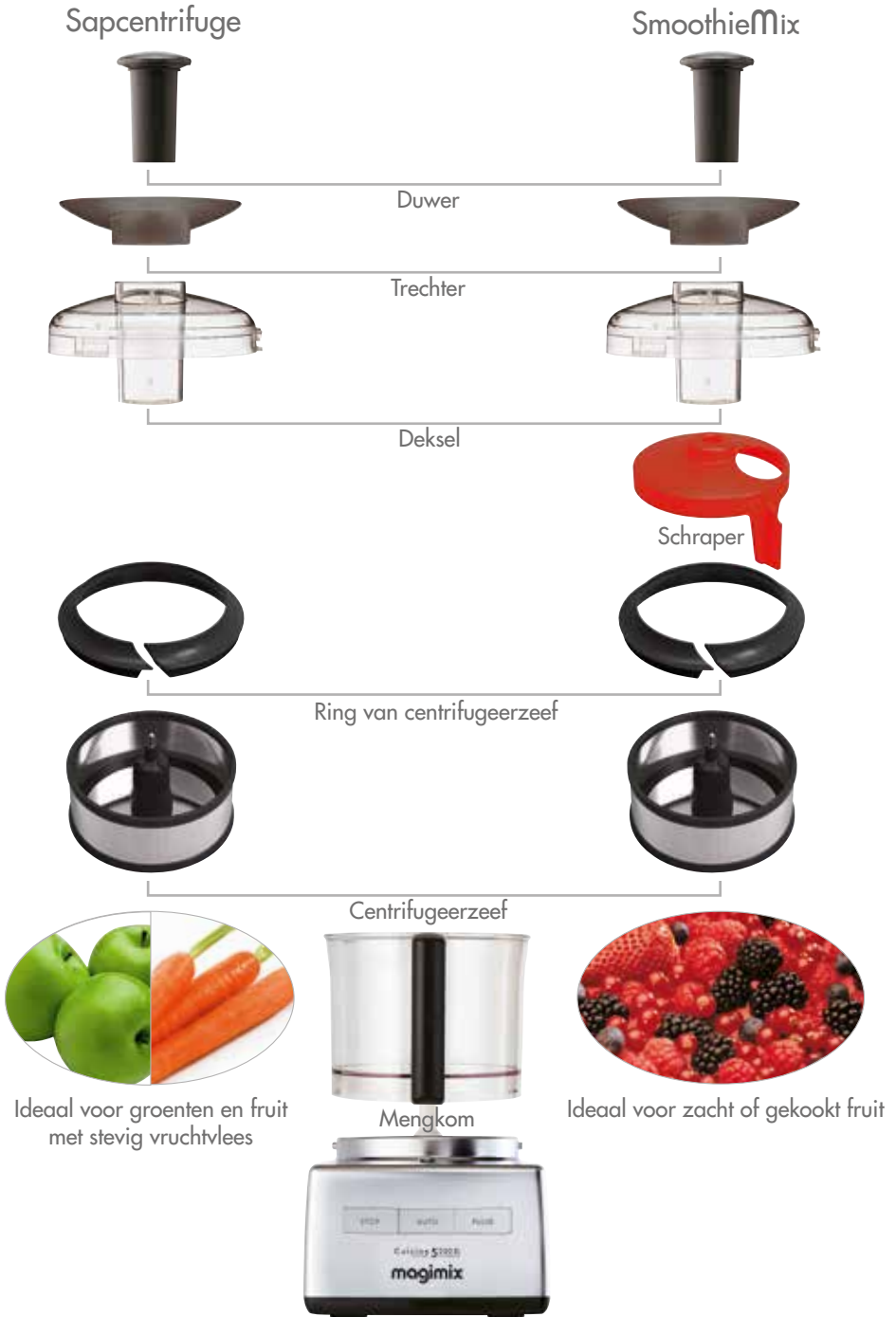
**Laissez** refroidir un peu puis ajoutez 1 c.c. de jus de citron, versez ensuite le sirop dans une bouteille en verre fermée hermétiquement. Se conserve 1 mois au réfrigérateur.

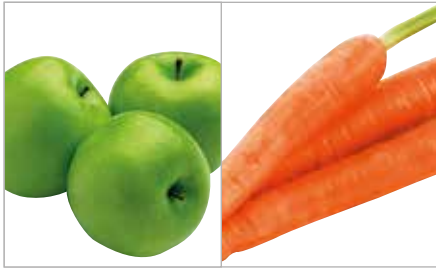
Choisissez des grenades bien mûres et bien lourdes.





# BESCHRIJVING





Ideaal voor groenten en fruit met stevig vruchtvlees: appels, worteltjes, meloen, komkommer e.d.

**Resultaat:** helder sap zonder pulp.



**Montage:** plaats de ring vlak op de zeef en druk hem rondom goed aan totdat hij perfect horizontaal zit (de beide uiteinden van de ring moeten goed uitgelijnd zijn).



Schuif de centrifugeerzeef op de aandrijfas.



Plaats het deksel op de mengkom en draai van links van de handgreep naar rechts totdat het blokkeert.



Zet het apparaat aan en doe de stukken groenten en fruit in kleine hoeveelheden in de centrifuge. Duw ze omlaag met behulp van de duwer. Schakel het apparaat uit.

### LET OP!

- Gebruik uitsluitend de hiertoe bestemde duwer. Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de invoerbuis.
- Wacht totdat de zeef van de sapcentrifuge volledig tot stilstand is gekomen, voordat u hem opent.
- Gebruik de sapcentrifuge niet als de zeef beschadigd is



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

**Voor optimaal rendement de vruchten (of de groente) zachtjes aandrukken, zodat de rasp goed zijn werk kan doen.**

Laat het apparaat aan het eind van de bewerking nog enkele seconden door draaien om de sapextractie te voltooien.

# GEBRUIK VAN DE SMOOTHIEMIX



Ideaal voor zachte (of gekookte) groenten of fruit: frambozen, zwarte bessen, tomaten e.d.

**Resultaat:** een dik sap van het type coulis of saus.



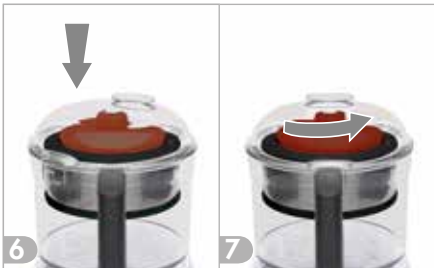
**Montage:** plaats de ring vlak op de zeef en druk hem rondom goed aan totdat hij perfect horizontaal zit (de beide uiteinden van de ring moeten goed uitgelijnd zijn).



Schuif de centrifugeerzeef op de aandrijfjas.



Plaats de schraper in de centrifugeerzeef.



Plaats het deksel op de mengkom en draai van links van de handgreep naar rechts totdat het blokkeert.



Breng de trechter op zijn plaats. Stel het apparaat in werking.

**\*** Als het apparaat begint te trillen, schakel het dan onmiddellijk uit en leeg de centrifugeerzeef.

**Voor optimaal rendement de vruchten (of de groente) zachtjes aandrukken, zodat de rasp goed zijn werk kan doen.**

Laat het apparaat aan het eind van de bewerking nog enkele seconden door draaien om de sapextractie te voltooien.





Doe de vruchten of groenten er met kleine hoeveelheden tegelijk in. Schakel het apparaat uit.

## LET OP!

- Gebruik uitsluitend de hiertoe bestemde duwer. Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de invoerbuis.
- Wacht totdat de zeef van de sapcentrifuge volledig tot stilstand is gekomen, voordat u hem opent.
- Voer nooit harde vruchten of groenten in.

## REINIGING

Trek eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Was de onderdelen altijd onmiddellijk na gebruik af (met water en afwasmiddel).



**centrifugeerzeef:** verwijder de ring. Druk op PUSH naar binnen toe en trek hem omhoog.



Steek de smalle kant van de spatel in de zeef en schraap de zijkant af, om zoveel mogelijk pulp te verwijderen.



Schraap de buitenkant van de zeef onder een waterstraal schoon. Verwijder de resten onder de stromende kraan.



Gebruik indien nodig een afwasborstel (bijv. na het verwerken van bessen).



Om te voorkomen dat de bewegende delen sterk beschadigd raken:

- Schoonmaakmiddelen: controleer of deze geschikt zijn voor plastic artikelen.
- Vaatwasmachine: kies de laagste temperatuur.
- Met de hand afwassen: laat de onderdelen niet in water met schoonmaakmiddel weken.

## DE GULDEN REGELS

- 1 Volg de seizoenen!** Geen aardbeien in januari! Een seizoensvrucht, geplukt wanneer hij rijp is, niet ver van u vandaan en kort voordat u hem gebruikt, heeft veel meer smaak en voedingswaarde dan een vrucht die in de koelkast of op een boot is gerijpt. En bovendien is het beter voor het milieu !
- 2 Koop weinig maar goed!** Hoe verser de groente en vruchten des te rijker aan vitamines ze zijn en des te meer sap ze geven. Het is dus beter telkens een kleine hoeveelheid te kopen.  
Kies zo mogelijk biologische producten, in het bijzonder groenten en vruchten die u met schil en al kunt gebruiken, omdat deze over het algemeen rijk is aan voedingswaarde. Biologische producten hebben ook veel meer smaak.
- 3 Varieer** vruchten en groenten! Ze bevatten namelijk niet allemaal dezelfde stoffen en zijn op diverse manieren goed voor de gezondheid.
- 4 Spoel** vruchten en groenten altijd eerst af, voordat u ze gebruikt!
- 5 Koel bewaren.** Sommige groenten en vruchten kunnen worden bewaard in de groentelade in de koelkast (o.a. worteltjes, komkommers en paprika), andere daarentegen kunnen slecht tegen kou en kunnen beter in de fruitmand worden bewaard (o.a. tomaten en avocado's). Leg ze in ieder geval 1 uur voordat u ze gaat gebruiken in de koelkast, want koele sappen zijn nu eenmaal lekkerder dan lauwe. Als u ijsblokjes toevoegt, let dan op de kwaliteit van het water waarvan ze gemaakt zijn.
- 6 Snel consumeren.** Drink of gebruik de sappen indien mogelijk meteen, want sommige vitamines, met name vitamine C, zijn kwetsbaar en lucht- en lichtgevoelig. Als u het sap moet bewaren, voeg dan enkele druppels citroensap toe om het beter houdbaar te maken en zet het in de koelkast.
- 7 Doe uzelf een plezier!** Laat uw verbeeldingskracht de vrije loop!  
Vruchten zijn rijk aan fructose (natuurlijke suiker), gebruik er dus niet te veel van als u geen suiker verdraagt.

## TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

Maten: tl = theelepel - el = eetlepel



Gebruik de citruspers\*



Gebruik de sapcentrifuge



Gebruik de sapcentrifuge SmoothieMix

\*De citruspers wordt standaard geleverd bij sommige modellen en is tevens verkrijgbaar als optionele accessoire.



LENTE

## Komkommer, worteltjes, limoen



Bereidingstijd: 5 min

### Voor 2 glazen

½ komkommer  
3 middelgrote worteltjes  
½ limoen

**Was** de groenten en maak ze schoon. Schil de limoen.

**Verwerk** alle ingrediënten in de sapcentrifuge te beginnen met de limoen en drink het sap meteen op.

Zowel verfrissend als goed voor de huid.

## Aardbeien- banaan nectar



Bereidingstijd: 5 min

### Voor 2 glazen

10 aardbeien  
1 banaan  
1 limoen  
1 tl vloeibare honing

**Pel** de banaan en snijd hem in stukken. Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Verwerk de vruchten met de SmoothieMix eerst de banaan en dan de aardbeien.

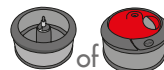
**Voeg** het sap van de limoen en de honing toe en roer goed door. Doe 2 eetlepels gestampt ijs in elk glas en vul aan met de nectar. Verdun eventueel met een beetje water als de smoothie u te dik lijkt.

## Gazpacho

Bereidingstijd: 5 min

### Voor 4 personen\*

600 g goed rijpe tomaten  
¼ komkommer  
¼ rode paprika  
½ teentje knoflook  
2 el olijfolie  
zout, peper



**Was** de groenten.

Schil de komkommer grof, verwijder de steel en zaadlijsten van de paprika evenals de steeltjes van de tomaten. Snijd de groenten in stukken die geschikt zijn voor de invoerbuis.

**Schil** het knoflookteentje.

**Verwerk** alle ingrediënten met de SmoothieMix, voor een romige Gazpacho (of met de sapcentrifuge voor een vloeibaarder resultaat).

**Op smaak brengen** met zout, peper en olijfolie.

Minstens 3 uur **op een koele plaats** bewaren.

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

\* het rendement is lager bij gebruik van de sapcentrifuge (2-3 personen)

## Klassieke tomatensaus



Vorbereiding: 10 min. • Kooktijd: 30 min.

### Voor ½ liter saus (na inkoken)

1 kg tomaten  
2 el olijfolie  
2 tl suiker  
2 knoflookteentjes  
verse tijm of basilicum  
zout, peper

**Was** de tomaten, snijd ze in stukken, verwerk ze met de SmoothieMix en zet ze opzij.

**Verwarm** de olijfolie in een grote braadpan, voeg de tomatensaus, de geplette knoflookteentjes, de tijm of basilicum en suiker toe. Maak naar wens op smaak met zout en peper.

**Laat** op laag vuur gedurende ca. 30 minuten inkoken. Eventueel verder op smaak brengen.

Deze saus is heerlijk met verse pasta, maar kan ook als basis voor pizza's worden gebruikt als u hem nog iets langer laat inkoken.

Tip: bereid een grote hoeveelheid tomatensaus in het tomatenseizoen en vries de saus in.

## Aardbeienjam



Vorbereiding: 10 min. • Kooktijd 10 min.

### Voor 6 à 8 potten

1,5 kg aardbeien  
1,6 kg suiker  
40 g geleermiddel voor jam  
1 klontje boter

**Was** de aardbeien en verwijder de steeltjes. Verwerk ze met de SmoothieMix en weeg 1,4 kg af. Doe de aardbeiensaus in een pan en verwarm deze.

**Vermeng in een kom** het geleermiddel met 2 eetlepels suiker. Strooi dit over de aardbeiensaus terwijl u zachtjes roert met een houten pollepel. Breng het mengsel aan de kook en laat 3 minuten koken onder voortdurend roeren. Voeg de suiker en de boter toe, breng het geheel aan de kook en laat onder voortdurend roeren nog 3 minuten koken. Vul meteen na de kooktijd uw potten tot aan de rand met jam.

Opmerking: het geleermiddel voor jam (op basis van appelpectine) is gemakkelijk te vinden in het schap met suiker in uw supermarkt.

## Aardbeien met zoete wijn saus



Vorbereiding: 5 min. • Kooktijd: 10 min. • Rusttijd: 1 uur

### Voor 50 cl

200 g aardbeien  
1 citroen  
4 el honing  
90 g suiker  
50 cl Rode wijn (bijv. Cote du Rhone)

**Was** de citroen en haal het buitenste van de schil eraf. Breng de wijn aan de kook met de citroenschil en de suiker. Laat op hoog vuur voor de helft inkoken en laat ca. 1 uur afkoelen. Was de aardbeien en verwijder de steeltjes. Verwerk ze met de SmoothieMix. Vermeng de aardbeiensaus met de honing en de wijnsiroop.

\* misbruik van alcohol is schadelijk voor de gezondheid. Drink met mate.

ZOMER



## Meloen, komkommer, peer, munt



Bereidingstijd: 5 min.

### Voor 2 glazen

½ meloen  
1 kleine komkommer  
1 peer  
10 muntblaadjes naar keuze

**Verwijder** de schil en de pitjes van de meloen.

De komkommer grof schillen en in grote stukken snijden.

**Verwerk** de munt en vervolgens de vruchten met de sapcentrifuge.

Meteen opdrinken.

**Zeer verfrissend.**

## Zonnige smoothie\*

Bereidingstijd: 5 min.

### Voor 4 glazen

2 roze grapefruits  
1 gele nectarine  
1 banaan  
1 mespuntje gemberpoeder  
ijsblokjes



**Schil** de banaan en de nectarine. Verwerk eerst de banaan en dan de nectarine met de SmoothieMix

**Vervang** de SmoothieMix door de citruspers.

Pers het sap uit de roze grapefruits.

**Meng** de sappen, voeg enkele ijsblokjes toe en drink de smoothie meteen op.

**U kunt de grapefruits ook pellen en met de SmoothieMix verwerken.**

\*De citruspers wordt standaard geleverd bij sommige modellen en is tevens verkrijgbaar als optionele accessoire.

## Groene smoothie\*

Bereidingstijd: 10 min.

### Voor 4 glazen

2 groene paprika  
1 komkommer  
3 groene tomaten  
1 groene ui  
1 bosje basilicum  
ijsblokjes (optioneel)  
Vergemalen zout en peper



**Schil** de komkommer en de ui. Was alle groenten en snijd ze in grove stukken. Verwerk alle groenten met de SmoothieMix, te beginnen met de basilicum.

**Op smaak brengen** met zout en peper. Koel serveren, eventueel met enkele ijsblokjes.



\* Deze recepten zijn ontwikkeld door onze Interfel partner (Jessyca Kopacz).

## Peren-zwarte bessenmilkshake met tarwekiemen



Bereidingstijd: 5 min.

### Voor 2 grote glazen

1 peer  
150 g bosbessen  
20 cl melk  
2 tl honing  
1 el tarwekiemen  
1 el amandelpoeder

**Was** de peer en snijd hem in stukken. Was de bosbessen. Verwerk de vruchten met de SmoothieMix om het sap eraan te onttrekken.

**Voeg** in een karaf de andere ingrediënten aan de vruchtensaus toe en meng alles goed door elkaar met een lepel.

## Priklimonade met rode vruchten



Bereidingstijd: 5 min.

### Voor 4 glazen

150 g aardbeien  
150 g frambozen  
½ citroen  
2 el honing  
½ l spuitwater

**Was** de vruchten voorzichtig. Verwijder de steeltjes van de aardbeien en schil de citroen.

**Verwerk** alle vruchten met de SmoothieMix. Voeg de honing en het koude spuitwater toe. Goed mengen en meteen serveren.

Eigengemaakte priklimonade, gegarandeerd zonder kleurstof en rijk aan vitamine C.

## Aardbeien-frambozen-meloen ijsjes



Bereidingstijd: 10 min. • Vriestijd: 24 uur

### Voor 4 ijsjes

1 meloen  
250 g aardbeien  
250 g frambozen  
rietsuikersiroop  
(optioneel)

**Snijd** de meloen in vieren, verwijder de pitjes en de schil.

Was voorzichtig de rode vruchten en verwijder de steeltjes van de aardbeien. Verwerk alle vruchten met de SmoothieMix, voeg een beetje rietsuikersiroop toe als u het mengsel te zuur vindt. Giet het mengsel in ijsvormpjes en zet deze 24 uur in de diepvriezer.

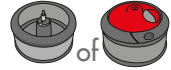




**HERFST**

# Popeye krachtdrink

Bereidingstijd: 5 min.



## Voor 2 glazen

½ ananas  
1 handje jonge spinazieblaadjes  
1 appel  
20 muntblaadjes  
2 limoenen

**Schil** de ananas en snijd hem in dikke plakken. Was de spinazieblaadjes, de munt en de appel. Schil de limoenen. Verwerk alles met de SmoothieMix (of de sapcentrifuge): eerst de samengerolde spinazie- en muntblaadjes, dan de appel en de limoenen en tot slot de ananas.

# Druiven, worteltjes, citroen

Bereidingstijd: 5 min.



## Voor 2 glazen

1 mooie tros blauwe druiven  
3 worteltjes  
½ citroen

**Was** de druiven en trek ze van de tros af. Verwerk de druiven en daarna de gewassen en in stukken gesneden worteltjes in de sapcentrifuge. Voeg het sap van de citroen toe. Goed doorroeren en serveren.

# Green cake

Bereidingstijd: 5 min • Kooktijd: 30 min



## Voor 6 personen

8 middelgrote appels  
3 eieren  
2 glazen\* meel  
1 glas havermout  
1 ½ glas suiker  
1 glas olie  
1 zakje gist  
1 mespuntje kaneel  
Poedersuiker  
\*1 glas = 200 ml

**Verwijder** de steeltjes en de pitjes van de appels. Verwerk ze met de sapcentrifuge. Drink het sap of maak er vruchtenijs van. Verwarm de oven voor op 180°C (th. 6).

**Schraap** al het in de zeef achtergebleven vruchtvlies bijeen. Combineer alle ingrediënten met als laatste het meel. Goed mengen (het beslag is tamelijk elastisch, dat is normaal).

Beboter een bakvorm, doe het beslag erin. Strijk het oppervlak glad en bak de cake gedurende ca. 30 min. in de oven. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker en kaneel.

Niets gaat verloren, alles wordt gebruikt en het is nog lekker ook!

## Ananas, broccoli

Bereidingstijd: 5 min.

### Voor 2 glazen

4 broccoliroosjes  
½ ananas

**Maak** 4 roosjes los van de broccoli en was ze zorgvuldig.

Schil de halve ananas. Doe eerst de ananas en dan broccoli in de sapcentrifuge.

**Serveer** met ijsblokjes.



## Goyave, appel, frambozen

Bereidingstijd: 5 min.

### Voor 1 glas

1 goyave  
1 handje frambozen  
1 Granny Smith appel

**Schil** de goyave. Snijd de appel en de goyave in stukken. Verwerk het fruit met de sapcentrifuge, eerst de frambozen en dan afwisselend de stukken goyave en appel. Enkele ijsblokjes toevoegen en meteen opdrinken.



## Druiven-frambozen yoghurtdrink

Bereidingstijd: 10 min.

### Voor 4 glazen

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

**Spoel** de frambozen snel af (bewaar enkele frambozen voor de garnering). Was de druiven en trek ze van de tros af. Verwerk de vruchten in de SmoothieMix. Klop de druiven-frambozensaus door de yoghurt met de melk, de peper en de honing.

**Verdeel** over 4 lage glazen en leg er een paar vruchtjes op als garnering.



WINTER



# Reis naar Thailand



Bereidingstijd: 5 min.

## Voor 2 glazen

- 10 lychees
- ¼ ananas
- 1 appel
- 20 cl kokosmelk
- 1 cm citroengras (sereh)\*

**Pel** en ontpit de lychees. Schil de ananas en snijd hem in grove stukken. Was de appel. Doe het stukje citroengras in de SmoothieMix, voeg de lychees toe, gevolgd door de ananas en tot slot de appel. De kokosmelk toevoegen aan het vruchtensap en alles goed vermengen.

*\* U kunt ook serehpoeder gebruiken.*

# Melkvruchtendrank



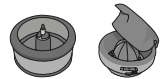
Bereidingstijd: 5 min.

## Voor 2 glazen

- 2 kiwi's
- 1 Granny Smith appel
- 15 cl melk
- 1 el muntsiroop

**Schil** de kiwi's en was de appel. Snijd de vruchten in stukken en verwerk ze met de sapcentrifuge. In een karaf met een klopper de melk vermengen met het vruchtensap en een eetlepel muntsiroop. Meteen opdrinken.

# Appel, worteltjes, sinaasappel



Bereidingstijd: 5 min.

## Voor 2 glazen

- 1 appel
- 2 worteltjes
- 2 sinaasappels

**Was** de vruchten en groenten. Verwijder de uiteinden van de worteltjes en snijd de appel in stukken. Verwerk alles met de sapcentrifuge. Zet het sap opzij.

Pers de sinaasappels met de citruspers (of schil de sinaasappels, verdeel ze in parten en verwerk ze ook met de sapcentrifuge).

Vermeng de verkregen sappen in een shaker met eventueel een beetje gestampt ijs. Meteen heel koud opdrinken..

Een cocktail die bij iedereen in de smaak zal vallen. Om hem extra pit te geven kunt u een steel bleekselderij toevoegen.

## Cranberry's, sinaasappel, peer

Bereidingstijd: 5 min.



### Voor 2 glazen

Voor 2 glazen  
1 handje cranberry's\*  
2 sinaasappels  
1 peer

**Was** de cranberry's en de peer, verwijder het steeltje. Schil de sinaasappels en snijd ze in tweeën.

**Verwerk** de vruchten met de SmoothieMix, te beginnen met de cranberry's, gevolgd door de peer en tot slot de sinaasappels.

*\* De uit Noord-Amerika afkomstige cranberry is rijk aan antioxidanten en staat erom bekend urine-infecties te voorkomen. U kunt verse cranberry's vervangen door rode bosbessen of vossenbessen (het Europese neefje van de cranberry), cranberry's uit een pot of gedroogde cranberry's (die gemakkelijker te krijgen zijn en die u minstens een uur heeft laten weken in warme thee).*

## Digest booster

Bereidingstijd: 5 min.



### Voor 2 glazen

1 dikke plak witte kool  
½ ananas  
4 takjes munt  
1 cm verse gember

**Schil** de ananas. Verwerk alle ingrediënten met de SmoothieMix te beginnen met de ananas.

## Grenadinesiroop

Bereidingstijd: 15 min. • Kooktijd: 15 min.



### Voor ca. ½ l siroop

3 granaatappels  
Suiker  
½ citroen

**Snijd** de granaatappels open en schraap de pitjes eruit. Let op dat u alle witte velletjes verwijdert, want die zijn bitter.

Verwerk de pitjes met de sapcentrifuge.

**Meng** een deel granaatappelsap met dezelfde hoeveelheid suiker in een kleine pan met dikke bodem. Breng het mengsel al kloppend aan de kook totdat de suiker is gesmolten.

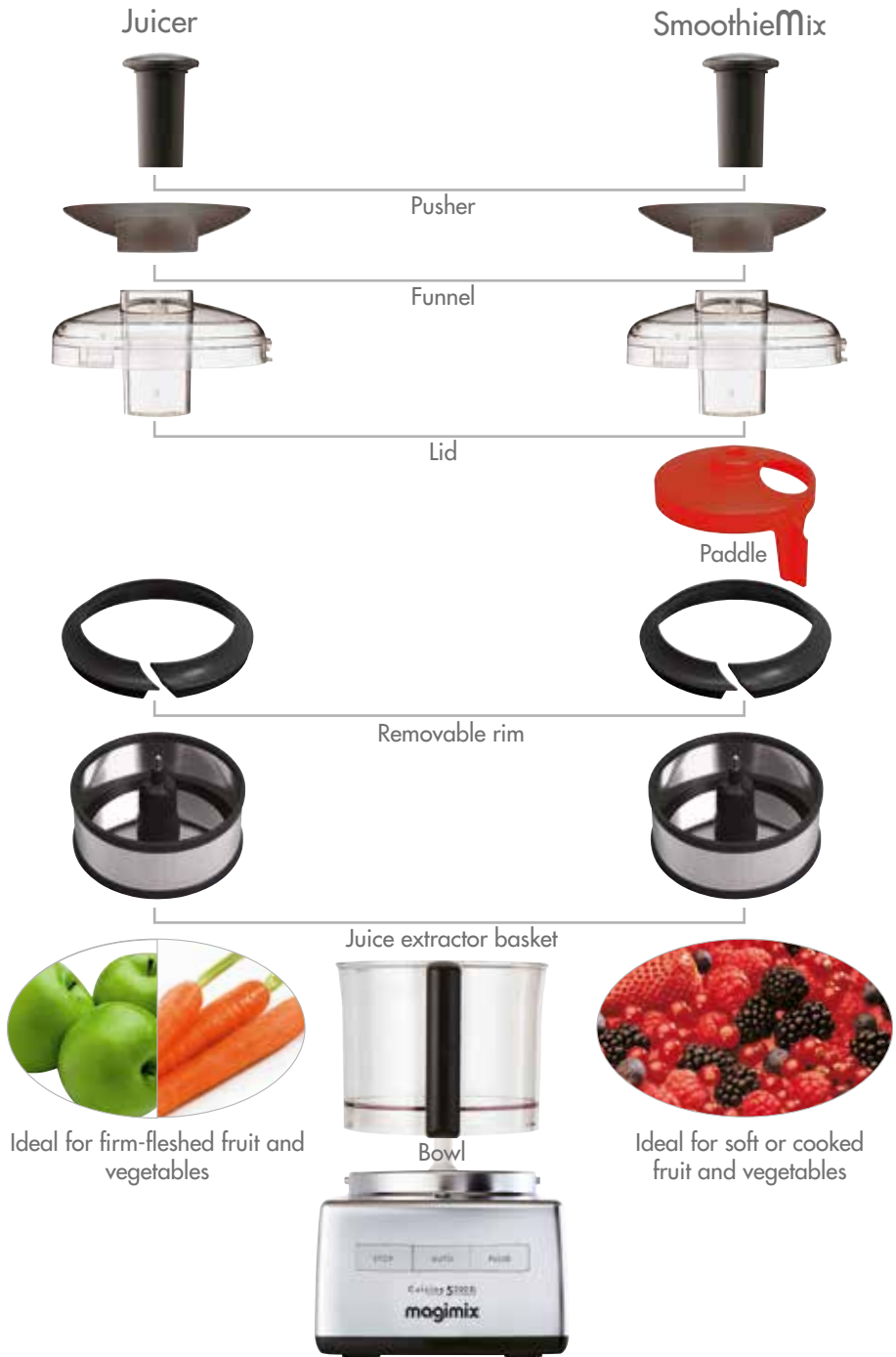
**Laat** ongeveer 10 min. inkoken onder af en toe roeren.

**Laat** een beetje afkoelen en voeg 1 tl citroensap toe, doe de siroop over in een glazen fles en sluit deze hermetisch af. De grenadine kan 1 maand in de koelkast worden bewaard.

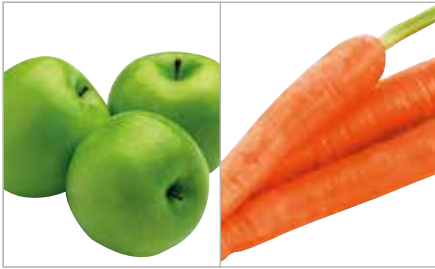
Kies goed rijpe en zware granaatappels.



# DESCRIPTION







Ideal for hard fruit and vegetables, such as apples, carrots, melons and cucumbers...

**Result:** a clear juice with no pulp.



**Assembly:** Ensure the removable rim is firmly fitted to the juice extractor basket. Simply apply a little pressure around the rim until it clicks into place.



Slide the juice extractor basket onto the motor shaft.



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



Switch the appliance on and insert the fruit and vegetables a few at a time, guiding them down with the pusher. Switch the processor off when finished.

## WARNING

- Never insert your fingers or a foreign object into the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Wait until the juice extractor 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 grater.**

At the end of juicing, wait a few seconds for the appliance to finish extracting the juice before switching it off.

# USING THE SMOOTHIEMIX



**Ideal** for soft or cooked fruit and vegetables, such as raspberries, blackcurrants and tomatoes,...

**Result:** a thick juice like a nectar or coulis.



**Assembly:** Ensure the removable rim is firmly fitted to the juice extractor basket. Simply apply a little pressure around the rim until it clicks into place.



Slide the juice extractor basket onto the motor shaft.



Fit the SmoothieMix paddle inside the juice extractor basket.



Place the lid on the bowl and turn anti-clockwise until it locks into position.



Fit the funnel onto the feed tube. Switch the appliance on.

**\*** 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 grater.**

At the end of juicing, wait a few seconds for the appliance to finish extracting the juice before switching it off.



Feed the fruit and vegetables in a few at a time. Switch the appliance off.

## WARNING

- Never insert your fingers or a foreign object into the feed tube. Always use the pusher supplied.
- Wait until the juice extractor basket has stopped turning before you unlock the lid.
- Never attempt to process hard fruit and vegetables using the SmoothieMix attachment.

## CLEANING

Always switch off your appliance before cleaning it.

Clean the removable parts immediately after use, using water and washing-up liquid.



**Juice Extractor Basket:** Remove the rim by pressing down on PUSH and lifting the rim away from the 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 it inside and out, rinsing away any food remains.



If necessary (e.g. when using berries), use a brush.



To avoid seriously damaging removable parts:

- Detergents: check that they are compatible with plastic parts.
- Dishwasher: select the lowest temperature, below 40°C and avoid the drying cycle
- Washing by Hand: do not leave parts to soak in detergent for too long. Avoid abrasive products.

## GOLDEN RULES

- 1 **Respect the seasons.** Fruits that are picked within season close to where you live have much better nutritional qualities and taste than any fruit which has ripened in a fridge or on a boat. And it's better for the planet!
- 2 **Buy fresh produce in small amounts.** The fresher the fruit and vegetables are, the more vitamins they have and the more juice they will give so it is much better to buy as and when needed. If possible, choose organic produce and in particular for the fruit and vegetables whose skin is edible, as they are generally rich in nutritional value. They also have much more taste!
- 3 **Use a variety** of fruit and vegetables as they don't all have the same compounds and are good for your health in different ways.
- 4 **Always rinse** your fruit and vegetables before use.
- 5 **Store in a cool place.** Some fruit and vegetables can be stored in the vegetable compartment of the refrigerator (carrots, cucumbers, peppers...), others however don't like the cold and prefer to be in a fruit basket (tomatoes, avocados...). In any case, prior to juicing, put all fruits and vegetables in the fridge for 1 hour as juice is better served chilled than warm.
- 6 **Drink immediately.** Drink or use the juice straightaway if you can, as vitamins, like vitamin C, are most fragile and sensitive to light and air. If you have to keep juice, add a few drops of lemon which acts as a food preservative and store in the refrigerator.
- 7 **Have fun!** Let your imagination run free!

Fruit is rich in fructose (natural sugar), so if you have a sugar intolerance, do not overdo it.

## RECIPE KEY

Measurements: tsp = teaspoon - tbs = tablespoon



Use the citrus press\*  
for citrus fruits



juice extractor basket  
for hard fruits and vegetables



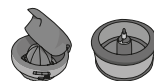
Use the SmoothieMix  
for soft fruits and cooked  
vegetables

\*Included with some food processors. You can buy the citrus press as an optional accessory.



**SPRING**

## Cucumber, carrot and lime



Preparation: 5 min

### For 2 glasses

½ cucumber  
3 carrots  
½ lime

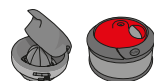
**Wash** and peel the vegetables. Cut the lime in half and juice using the small cone in the citrus press.

**Process** all remaining ingredients in the juicer extractor basket.

**Serve** straightaway.

Refreshing and good for the skin.

## Strawberry and banana nectar



Preparation: 5 min

### Serves 2

10 strawberries  
1 banana  
1 lime  
1 tsp of runny honey

**Peel** and cut the banana into pieces. Wash and hull the strawberries.

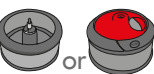
Process the banana followed by the strawberries using the SmoothieMix.

**Cut** the lime in half and juice using the small cone in the citrus press. Add the honey and to the fruit juice and mix.

Serve over 2 tablespoons of crushed ice.

Dilute if you wish with a little water if the nectar is too thick.

## Gaspacho



Preparation: 5 min

### Serves 4 \*

600 g very ripe tomatoes  
¼ cucumber  
¼ red pepper  
½ garlic clove  
2 tbs olive oil  
salt and pepper

**Wash** the vegetables.

Roughly peel the cucumber, remove the pepper stem, seeds and tomato stalks.

**Cut** the vegetables into small enough pieces to fit through the feed tube.

**Peel** the garlic.

**Process** the vegetables using the SmoothieMix to obtain a creamy mixture (use the juicer extractor basket for a thinner consistency). Season with salt, pepper and olive oil.

Chill for at least 3 hours.

For a more sophisticated starter, add diced vegetables when serving.

\* less when using the juicer (2-3 servings)

## Classic tomato coulis



Preparation: 10 min • Cooking: 30 min

**Makes 500ml coulis**  
(after reduction)

1 kg tomatoes  
2 tbs olive oil  
2 tsp sugar  
2 garlic cloves  
fresh thyme or basil  
salt and pepper

**Wash** and cut the tomatoes into quarters, then process using the SmoothieMix 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 required.

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

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

## Strawberry jam



Preparation: 10 min • Cooking 10 min

**Makes 6-8 jars**

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

**Wash** and hull the strawberries. Process them using the SmoothieMix 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 simmer for 3 minutes, stirring constantly. Add the butter and sugar and bring back to the boil for a further 3 minutes, still stirring. As soon as these 3 minutes are up, fill your jam jars right up to the top.

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

## Strawberry wine sauce



Preparation: 5 min • Cooking: 10 min • Cooling: 1h

**Makes 500 ml**

200 g strawberries  
1 lemon  
4 tbs honey  
90 g sugar  
500 ml Côtes-du-Rhône wine\*

**Wash** zest a lemon. Bring the wine, lemon zest and sugar to the boil. Cook over high heat until the liquid is reduced by half then leave to cool for approx. 1 hour. Wash and hull the strawberries then process them using the SmoothieMix. Mix the strawberry coulis with honey and the reduced liquid.

\* Alcohol abuse is bad for your health, consume in moderation.

SUMMER





## Melon, cucumber, pear and mint



Preparation: 5 min

### Makes 2 glasses

½ melon  
1 small cucumber  
1 pear  
10 mint leaves  
(optional)

**Remove** the skin of the melon and scoop out the seeds.  
Roughly peel the cucumber and cut into large pieces.

**Process** the mint followed by the fruit in the juicer.  
Serve straightaway.

Very refreshing.

## Sun Smoothie \*

Preparation: 5 min

### Makes 4 glasses

2 pink grapefruit  
1 yellow nectarine  
1 banana  
1 pinch of ground ginger  
ice cubes



**Peel** the banana and the nectarine. Process the banana followed by the nectarine using the SmoothieMix.

**Remove** the SmoothieMix and position the citrus press.  
Extract juice from the grapefruits.

**Mix** the juices and add ice cubes.  
Serve straightaway.

You can also peel the grapefruit and process them in the SmoothieMix.

## Green vegetable Smoothie \*

Preparation: 10 min

### Makes 4 glasses

2 green peppers  
1 cucumber  
3 green tomatoes  
1 green onion  
1 bunch of basil  
ice cubes (optional)  
salt and ground pepper



**Peel** the cucumber and onion. Wash and cut the vegetables into large pieces.  
Process all the vegetables using the SmoothieMix starting with the basil.

**Season** with salt and pepper.  
Serve chilled with ice cubes as required.



\* These recipes were created by our partner Interfel (Jessyca Kopacz).

## Blueberry and pear milk-shake with wheat germ



Preparation: 5 min

### Makes 2 large glasses

1 pear  
150 g blueberries  
20 cl milk  
2 tsp honey  
1 tbs wheat germ  
1 tbs ground almonds

**Wash** and cut the pear into pieces. Wash the blueberries.

Process the fruit using the SmoothieMix to obtain the juice.

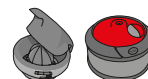
**Add** the other ingredients to the fruit juice and in a jug mix well with a whisk.

## Sparkling red fruit

Preparation: 5 min

### Makes 4 glasses

150 g strawberries  
150 g raspberries  
½ lemon  
2 tbs honey  
½ litre sparkling water



**Gently** wash the fruit. Hull the strawberries and process using the SmoothieMix attachment.

Remove the SmoothieMix and position the citrus press. Juice the lemon using the citrus press.

**Add** the honey and chilled sparkling water, then mix. Serve straightaway.

Home-made soda is guaranteed to contain no colouring and is rich in vitamin C.

## Melon, strawberry and raspberry ice lollies

Preparation: 10 min • Freezer: 24h

### Makes 4 ice lollies

1 melon  
250 g strawberries  
250 g raspberries  
sugar cane syrup (optional)

**Cut** the melon into pieces and remove the skin.

**Gently** wash the red fruit and hull the strawberries. Process all the fruit using the SmoothieMix and add some sugar cane syrup if you find the mixture too sour. Pour the mixture into the ice lolly moulds and put them in the freezer for 24 hours.

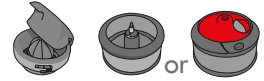




**AUTUMN**

## Popeye's potion

Preparation: 5 min



### Makes 2 glasses

½ pineapple  
1 handful of baby spinach  
1 apple  
20 mint leaves  
2 limes

**Remove** the skin of the pineapple and cut it into large slices. Wash the baby spinach leaves, mint and apple. Cut the limes in half and juice using the small cone on the citrus press. Process the remaining ingredients using the SmoothieMix (or juicer) first the baby spinach and mint rolled together, followed by the apple and limes and finally the pineapple.

## Grape, carrot and lemon

Preparation: 5 min



### Makes 2 glasses

1 large bunch black grapes  
3 carrots  
½ lemon

**Wash** the grapes and strip off their stalks. Wash, top and tail the carrots and cut them into pieces. Process the grapes and carrots in the juicer. Add the lemon juice. Mix and serve.

## Green cake

Preparation : 5 min • Cooking : 30 min



### Serves 6

8 average size apples  
3 eggs  
2 glasses\* of flour  
1 glass of oats  
1 ½ glasses of sugar  
1 glass of oil  
1 sachet of baking powder  
1 pinch of cinnamon  
icing sugar  
\*1 glass = 200g

**Core** the apples and process them in the juicer. Drink the juice or use it to make sorbet. Pre-heat your oven to 180°C (Gas Mark 4).

Remove all the apple pulp from the juice extractor basket and put in a large mixing bowl. Add all the ingredients leaving the flour until last. Mix thoroughly (it is normal if the batter is a little elastic).

Grease a cake tin and pour in the batter. Smooth the surface and put into the oven for approx. 30 min. Allow it to cool and sprinkle with icing sugar and cinnamon.

**Nothing is wasted as everything is recycled. And it is delicious!**

## Pineapple and broccoli



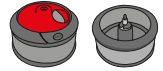
Preparation: 5 min

### Makes 2 glasses

4 broccoli florets  
½ pineapple

Remove 4 florets from the head of the broccoli and wash them carefully. Remove the skin of the pineapple and process in the juice extractor basket, then add the broccoli. **Serve** straightaway over ice.

## Guava, apple and raspberry



Preparation: 5 min

### Makes 1 glass

1 guava  
1 handful of raspberries  
1 Granny Smith apple

**Peel** the guava. Cut the guava and apple into pieces. Process the raspberries using the SmoothieMix kit. Remove the SmoothieMix attachment and process the remaining fruit alternating guava and apple.

**Serve** straightaway over ice.

## Grape and raspberry yoghurt



Preparation: 10 min

### Makes 4 glasses

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

**Rinse** the raspberries (keep a few raspberries for decoration). Wash the grapes and remove from their stalks, then process the fruit in the SmoothieMix. Whisk the grape and raspberry coulis into the yoghurt, milk, pepper and honey.

**Divide** between 4 short glasses. Add a few raspberries as a decorative touch.

WINTER



## Trip to Thailand

Preparation: 5 min



### Makes 2 glasses

10 lychees  
¼ pineapple  
1 apple  
200 ml coconut milk  
1 cm lemongrass\*

**Peel** the lychees and remove the pips. Remove the skin from the pineapple and cut it into large pieces. Wash the apple. Process the lemongrass, followed by the lychees using the SmoothieMix. Remove the SmoothieMix attachment and juice the pineapple and apple in the juice extractor basket. Add the coconut milk to the juice and mix.

*\* You can also use ground lemongrass.*

## Milky delight

Preparation: 5 min



### Makes 2 glasses

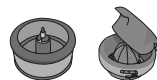
2 kiwi fruit  
1 Granny Smith apple  
150 ml milk  
1 tbs mint syrup

**Peel** the kiwi fruit and wash the apple. Cut the fruit into pieces and then process in the juicer. Whisk the milk, fruit juice and a tablespoon of mint syrup in a jug.

Serve straightaway.

## Apple, carrot and orange

Preparation: 5 min



### Makes 2 glasses

1 apple  
2 oranges  
2 carrots

**Wash** the fruit and vegetables. Top and tail the carrots, cut the apple into pieces and process them in the juicer. Set aside the juice.

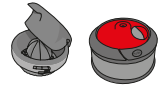
**Remove** the juice extractor basket and attach the citrus press. Cut the oranges in half and juice using the large cone on the citrus press.

**Mix** all the juices in a cocktail shaker with crushed ice as required.

Serve chilled straightaway.

It's a must-have cocktail which everyone will enjoy! Add a stick of celery as a decorative touch..

# Cranberries, orange and pear



Preparation: 5 min

## Makes 2 glasses

- 1 handful of cranberries\*
- 2 oranges
- 1 pear

**Wash** the cranberries and the pear and destalk the pear. Cut the oranges in half.

**Process** the fruit in the SmoothieMix starting with the cranberries, followed by the pear. Remove the SmoothieMix attachment and attach the citrus press, juice the oranges using the large cone of the citrus press.

*\* Cranberries, originally from North America, are rich in antioxidants and effective in preventing urinary infections. You can replace them with bottled bilberries (their European cousin) or dried cranberries (easier to find) that you soak in hot tea for at least 1 hour before using.*

# Digestion booster

Preparation: 5 min

## Makes 2 glasses

- 1 large slice of white cabbage
- ½ pineapple
- 4 bunches of mint
- 1 cm piece fresh ginger

**Remove** the skin of the pineapple. Process all the ingredients using the SmoothieMix starting with the pineapple.

Serve straightaway.



# Grenadine syrup

Preparation: 15 min • Cooking: 15 min

## For approx. ½ litre of syrup

- 3 pomegranates
- Sugar
- ½ lemon

**Open** the pomegranate and remove the seeds taking care not to include the inedible white pulp membranes. Process the seeds in the juicer.

**Mix** a volume of pomegranate juice with the same volume of sugar in a small heavy-bottomed saucepan. Bring to the boil, constantly stirring the mixture with a whisk until the sugar is completely dissolved.

**Reduce** for approx. 10 min stirring occasionally.

**Leave** to cool a little before adding 1 tablespoon of lemon juice, then pour the syrup into a glass bottle with a hermetic seal.

Keeps for 1 month in the refrigerator.

Choose pomegranates which are ripe and heavy.







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.







**magimix®**