

Optionele Accessoires



Mini-kom
voor snelle bereidingen, kleine gerechten
en gemalen specerijen.



Tonijnpastei

Bereiding: 5 min - Voor 4 personen:

1 blik tonijn, naturel (200 g) - 3 el vloeibare room - 1 tl olijfolie
1 tl mosterd - 1/2 citroen - bieslook - zeezout, peper

De tonijn grof versnipperen en in de minikom doen. Hak de bieslook fijn.

Doe de olie en het citroensap gevolgd door de andere ingrediënten in de minikom en mix 20 seconden op snelheid 1.

En smullen maar!

Lekker op geroosterd brood of op toastjes.

Boek met 80 recepten



Doperwtensoepp met munt

Bereiding: 15 min • Kooktijd: 10 min • Receptij: 2 uur

Voor 6 personen
500 g doperwtensoepp
5 wortelknollen
1 kippenbouillon
200 ml de kaasroom
2 el azijn
peper

Kook de doperwtensoepp ongeveer 10 minuten in 1 liter kippenbouillon.
Bewaar 1/2 van de bouillon en doe de doperwtensoepp met de rest van de bouillon in de kom van de blender. Was de wortelknollen en de wortel van. Snijd ze met een papier Mes 1 minuut op functie 'F'. Gebruik nu ready de opzet.
Was meer bouillon toe totdat de gewenste consistentie heeft.
Laat afkoelen en 2 uur in de koelkast zetten.

Gazpacho

Bereiding: 15 min • Receptij: 3 uur

Voor 4 personen
2 versen brood
4 eieren witte
1 kokosroom
1 rode paprika
2 kleine rauwe uitsen
1 knoflookknopje
8 versen kantoorbanaanen
8 el olie
2 el kokosroom
1 el Equisetum
12 versen uitsen
(funchal)
zout, versgeroosterd peper

Laat het brood ca. 10 minuten vullen in een beetje water.
Droeg de wortel in kokend water, met een gemiddelde te koken paprika, verwijf ze in vieren en druk de paprika en het wit uit.
Schil de kokosroom, verwijf de uitsen doorzichten. Verwijf de rest van de ingrediënten van de paprika. Snijd alle groenten in grote stukken. Pak het knoflookknopje en verwijf de groene kern.
Doe alle ingrediënten in de blender. In beginnen met de vloeistof. Start er met en papier op en weg de Equisetum papier toe. Mix 1 minuut op functie 'F'.
Maak nu ready verder op smaken en zet de gaspacho minimum 2 uur in de koelkast.
Heel hand serveren, met een schiedje uitsen en eieren.

Kokos-mangomilkshake

Bereiding: 5 min

Voor 2 glazen
400 g mangomilkshake
125 ml kokosmelk
het op een 1 liter
2 el honing
10 ijsblokjes

Doe alle ingrediënten in de blender in beginnen met de kokosmelk en mix 30 seconden continue op functie 'F'.
Maken goed hand serveren.

Magimix Nederland BV - Schimminck 10A, 5301 KR, Zaltbommel
T: +31 (0) 418 54 05 05 - F: +31 (0) 418 54 05 06 - klantenservice@magimix.nl



www.facebook.com/MagimixNL



www.magimix.nl

Koopgids Blender



magimix

Pluspunten van Magimix

De blender maakt alle soepen, smoothies en beslagen heerlijk smeugig en glad van structuur.

Multifunctioneel

Maak met gemak:

Cocktails, milkshakes, smoothies, soepen, beslag, snelle sorbets en ijsdrankjes

4 voorgeprogrammeerde functies:

Crushed ice, Smoothies, Soepen, Ijsdesserts

Volledige controle:

Handmatig de snelheid instellen voor volledige controle

Eenvoudig

Voorgeprogrammeerde functies

Snelheidsregelaar

Geleverd met handige mengspatel

Stabiele basis

Gemakkelijk schoon te maken:

De machine is volledig demonteerbaar en spoelt automatisch.

Efficiënt

Uniek BlenderMix systeem: geoptimaliseerde vormgeving voor perfecte emulsies.

Krachtig met minimaal geluid:

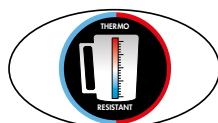
600 tot 15 000 tpm, 1200W

Geleidelijke start

Turbo pulse modus

Hittebestendige glazen kom van 1,8L

voor warme en koude bereidingen.



Crushed ice

om snel en gemakkelijk crushed ice te maken.



Smoothies

voor het mixen of mengen van vloeibare bereidingen zoals milkshakes en smoothies.



Soepen

om romige (warme of koude) soepen te krijgen.



Ijsdesserts

om compacte ingrediënten te pureren en ijsdrankjes te maken.

