



Moulinex
**TURBO
CUISINE**



EN - OATMEAL WITH PINEAPPLE AND MINT



Ingredients:

- 180g quick-cooking or rolled oats
- 600ml water
- 3 tbsp caster sugar
- ½ tsp ground cinnamon
- Pinch of salt
- 350ml milk
- 1 cup chopped pineapple
- 2 tbsp fresh mint leaves

Cooking method:

1. Combine rolled oats, water, sugar, cinnamon and salt in the cooking bowl.
2. Close and lock the lid.
3. Select Porridge program and set 8 mins.
4. When the oatmeal is done cooking, release the pressure and open the lid, add milk and stir well.
5. Serve the oatmeal in 4 bowls and top with the pineapple and mint.

NL - HAVERMOUT MET ANANAS EN MUNT



Ingrediënten:

- 180 g snelkokende of gewone havermout
- 600 ml water
- 3 el basterdsuiker
- 0,5 tl gemalen kaneel
- Een snufje zout
- 350 ml melk
- 1 kopje ananasstukjes
- 2 el verse muntblaadjes

Bereidingswijze:

1. Doe de havermout, het water, de suiker, de kaneel en het zout in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel.
3. Selecteer het programma Havermoutpap en stel de tijd in op 8 minuten.
4. Wanneer de havermout klaar is, laat dan de druk eraf, open het deksel, voeg de melk toe en roer goed door.
5. Serveer de havermout in 4 kommen en leg er de ananas en de muntblaadjes op.

FR - PORRIDGE D'AVOINE À L'ANANAS ET À LA MENTHE



Ingrédients :

- 180 g d'avoine instantanée ou de flocons d'avoine
- 600 ml d'eau
- 3 c. à s. de sucre en poudre
- ½ c. à c. de cannelle en poudre
- Pincée de sel
- 350 ml de lait
- 1 tasse d'ananas coupé en morceaux
- 2 c. à s. de feuilles de menthe fraîche

Méthode de cuisson :

1. Mélangez les flocons d'avoine, l'eau, le sucre, la cannelle et le sel dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle
3. Sélectionnez le programme Porridge et réglez-le sur 8 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression et ouvrez le couvercle, ajoutez le lait et mélangez bien.
5. Servez les flocons d'avoine dans 4 bols et ajoutez l'ananas et la menthe.

ES - AVENA CON PIÑA Y MENTA



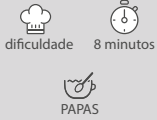
Ingredientes:

- 180 g de copos de avena de cocción rápida
- 600 ml de agua
- 3 cucharadas soperas de azúcar extrafino
- ½ cucharada de postre de canela molida
- Una pizca de sal
- 350 ml de leche
- 1 taza de piña picada
- 2 cucharadas soperas de hojas de menta fresca

Método de cocción:

1. Combina los copos de avena, el agua, el azúcar, la canela y la sal en el recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa.
3. Selecciona el programa Gachas y ajusta 8 minutos.
4. Cuando termine el periodo de cocción de la avena, despresuriza y abre la tapa, añade la leche y remueve bien.
5. Sirve la harina de avena en 4 cuencos y acompáñala con la piña y la menta.

PT - AVEIA COM ANANÁS E HORTELÃ



Ingredientes:

- 180 g de aveia de cozedura rápida ou flocos de aveia
- 600 ml de água
- 3 colheres de sopa de açúcar refinado
- ½ colher de chá de canela em pó
- Pitada de sal
- 350 ml de leite
- 1 chávena de ananás cortado em pedaços
- 2 colheres de sopa de folhas de hortelã fresca

Método de cozedura:

1. Coloque os flocos de aveia, a água, o açúcar, a canela e o sal na cuba de cozedura.
2. Feche e bloqueie a tampa.
3. Seleccione o programa Papas e configure para 8 minutos.
4. Quando a cozedura da aveia terminar, liberte a pressão e abra a tampa, adicione leite e mexa bem.
5. Sirva a aveia em 4 taças e acrescente o ananás e a hortelã.

DE – HAVERFLOCKEN MIT ANANAS UND MINZE



Zutaten:

- 180g feine oder kernige Haferflocken
- 600ml Wasser
- 3 EL Zucker
- ½ TL gemahlener Zimt
- Prise Salz
- 350ml Milch
- 1 Tasse klein geschnittene Ananas
- 2 EL frische Minzblätter

Zubereitungsmethode:

1. Mischen Sie die Haferflocken, das Wasser, den Zucker, den Zimt und das Salz in der Schüssel.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
3. Wählen Sie das Porridge-Programm aus und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten ein.
4. Wenn die Haferflocken fertig sind, lassen Sie den Druck ab, öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Milch hinzu und rühren Sie gut um.
5. Servieren Sie die Haferflocken in 4 Schüsseln und garnieren Sie sie mit Ananas und Minze.



EL - ΒΡΩΜΗ ΜΕ ΑΝΑΝΑ ΚΑΙ ΔΥΟΣΜΟ



Υλικά:

- 180 g βρώμης ταχείας βράσης ή νιφάδες βρώμης
- 600 ml νερό
- 3 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- ½ κ.γ. κανέλα σε σκόνη
- Πρέζα αλάτι
- 350 ml γάλα
- 1 φλιτζάνι κομμένο ανανά
- 2 κ.σ. φρέσκα φύλλα δυόσμου

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε τις νιφάδες βρώμης, το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα και το αλάτι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα πόριτζ και ορίστε τον χρόνο στα 8 λεπτά.
4. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα της βρώμης, εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι. Προσθέστε γάλα και ανακατέψτε καλά.
5. Σερβίρετε τη βρώμη σε 4 μπουλ και προσθέστε τον ανανά και τον δυόσμο.

IT - PORRIDGE CON ANANAS E MENTA



Ingredienti:

- 180 g di avena istantanea o in fiocchi
- 600 ml di acqua
- 3 cucchiari di zucchero semolato
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- Un pizzico di sale
- 350 ml di latte
- 1 tazza di ananas tagliato a pezzi
- 2 cucchiari di foglie di menta fresca

Preparazione:

1. Unire i fiocchi d'avena, l'acqua, lo zucchero, la cannella e il sale nel recipiente per la cottura.
2. Chiudere e bloccare il coperchio.
3. Selezionare il programma Porridge e impostarlo su 8 minuti.
4. Al termine della cottura, rilasciare la pressione e aprire il coperchio, aggiungere il latte e mescolare bene.
5. Servire il porridge in 4 ciotole e guarnire con ananas e menta.

العربية - دقيق الشوفان مع الأناناس والتنعاع

- القليل من الملح
- 350 مل من الحليب
- كوب واحد من الأناناس المقطع
- ملعقتان كبيرتان من أوراق التنعاع الطازجة

المكونات:

- 180 جم من الشوفان سريع الطهي أو الشوفان المفلوف
- 600 مل من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الناعم
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة



طريقة الطهي:

1. اخلطي الشوفان المفلوف والماء والسكر والقرفة والملح في وعاء الطهي.
2. أغلقي الغطاء بإحكام.
3. حدي برنامج Porridge (العصيدة) واضبطه على 8 دقائق.
4. عندما ينضج الشوفان، حرري الضغط واقضي الغطاء وأضيفي الحليب وقليبه جيداً.
5. قدمي الشوفان في 4 أطباق وضعي فوقه الأناناس والتنعاع.



FR - CONFITURE DE PÊCHE

difficulté 20 minutes

MIJOTÉ RISSOLÉ

Ingrédients :

- 1 kg de pêches épluchées, dénoyautées et coupées en tranches
- 150 g de sucre en poudre
- Le jus d'un citron
- 1-2 c. à c. d'essence de vanille
- 50 ml d'eau

Méthode de cuisson :

1. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol de cuisson.
2. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 10 minutes.
3. À la fin du programme, relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Si la confiture est trop liquide, sélectionnez Rissolé pendant 10 minutes supplémentaires.

EN - PEACH JAM

difficulty 20 minutes

STEW STIR FRY

Ingredients:

- 1 kg peaches, peeled, stoned and sliced
- 150g caster sugar
- Juice of 1 lemon
- 1-2 tsp vanilla essence
- 50ml water

Cooking method:

1. Add all the ingredients in the cooking bowl.
2. Close and lock the lid, select Stew program, set for 10 mins.
3. At the end of the program, release the pressure and open the lid.
4. If the jam is too liquid, select Stir Fry for another 10 mins.

NL - PERZIKENJAM

moelijkheidsgraad 20 minuten

STOVEN ROERBAKKEN

Ingrediënten:

- 1 kg perziken, geschild, ontpit en in plakjes gesneden
- 150 g basterdsuiker
- Sap van 1 citroen
- 1-2 tl vanille-essence
- 50ml water

Bereidingswijze:

1. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
2. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 10 minuten.
3. Laat de druk eraf en open het deksel.
4. Als de jam te vloeibaar is, selecteert dan nogmaals het programma Roerbakken en stel de tijd in op 10 minuten.

ES - MERMELADA DE MELOCOTÓN

dificultad 20 minutos

ESTOFADO SALTEAR

Ingredientes:

- 1 kg de melocotones pelados, deshuesados y laminados
- 150 g de azúcar extrafino
- Zumo de 1 limón
- 1-2 cucharadas de postre de esencia de vainilla
- 50 ml de agua

Método de cocción:

1. Añade todos los ingredientes al recipiente de cocción.
2. Cierra y bloquea la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 10 minutos.
3. Despresuriza y abre la tapa.
4. Si la mermelada es demasiado líquida, selecciona Saltear durante otros 10 minutos.



EN - TOMATO SOUP



Ingredients:

- 800g can chopped tomatoes
- 1 medium onion, chopped
- 250 g passata
- 3 tbsp drained and chopped sundried tomatoes
- 1 medium potato, cubed
- 1 carrot, diced
- 2 sprigs fresh basil
- 250ml vegetable stock
- 2 tbsp melted butter

Cooking method:

1. Put the tomatoes, onion, passata, sundried tomatoes, potato, carrot, basil and stock in the cooking bowl.
2. Season with salt & pepper and stir to combine.
3. Select Soup program and set to 10 mins.
4. When the soup is done cooking, release the pressure and open the lid.
5. Using a hand blender (or place in a blender) blend until smooth. Stir in butter.
6. Season with salt and pepper. Serve with soured cream and garnish with sprigs of rosemary.

NL - TOMATENSOEP



Ingrediënten:

- 800 g tomatenblokjes in blik
- 1 middelgrote ui, fijgehakt
- 250 g passata
- 3 el uitgelekte en fijgesneden zongedroogde tomaten
- 1 middelgrote aardappel, in blokjes
- 1 wortel, in stukjes
- 2 takjes verse basilicum
- 250 ml groentebouillon
- 2 el gesmolten boter

Bereidingswijze:

1. Doe de tomaten, ui, passata, zongedroogde tomaten, aardappel, wortel, basilicum en bouillon in de binnenpan.
2. Breng op smaak met zout en peper en roer de soep goed door.
3. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 10 minuten.
4. Wanneer de soep klaar is, laat dan de druk eraf en open het deksel.
5. Gebruik een staafmixer (of doe de soep in een blender) totdat er een glad mengsel ontstaat. Roer de boter erdoor.
6. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met zure room en gaarneer met takjes rozemarijn.

FR - SOUPE DE TOMATES



Ingédients :

- 800 g de tomates concassées
- 1 oignon moyen émincé
- 250 g de purée de tomates
- 3 c. à s. de tomates séchées égouttées et hachées
- 1 pommes de terre de taille moyenne, coupée en cubes
- 1 carotte, coupée en rondelles
- 2 branches de basilic frais
- 250 ml de bouillon de légumes
- 2 c. à s. de beurre fondu

Méthode de cuisson :

1. Mettez les tomates, l'oignon, la purée de tomates, les tomates séchées, la pomme de terre, la carotte, le basilic et le bouillon dans le bol de cuisson.
2. Salez, poivrez et mélangez.
3. Sélectionnez le programme Soupe et réglez-le sur 10 minutes.
4. Lorsque la cuisson de la soupe est terminée, relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. À l'aide d'un mixeur plongeant (ou d'un blender), mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporez le beurre.
6. Salez et poivrez. Servez avec de la crème fraîche et garnissez de branches de romarin.

ES - SOPA DE TOMATE



Ingredientes:

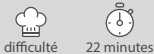
- 800 g de tomates troceados de lata
- 1 cebolla mediana
- 250 g de puré de tomate concentrado (passata)
- 3 cucharadas soperas de tomates secos escurridos y troceados
- 1 patata mediana en dados
- 1 zanahoria en dados
- 2 ramitas de albahaca fresca
- 250 ml de caldo de verduras
- 2 cucharadas soperas de mantequilla derretida

Método de cocción:

1. Pon los tomates, la cebolla, la passata, los tomates secos, la patata, zanahoria, la albahaca y el caldo en el recipiente de cocción.
2. Sazona con sal y pimienta y remueve para que se mezcle.
3. Selecciona el programa Sopa y ajusta 10 minutos.
4. Cuando la sopa haya terminado de cocinar, despresuriza y abre la tapa.
5. Tritura hasta obtener una crema suave con una batidora de mano (o en un robot de cocina). Añade la mantequilla.
6. Sazona con sal y pimienta. Sirve con nata ácida y adorna con ramitas de romero.



FR - SOUPE DE POTIRON



difficulté 22 minutes



RISSOLÉ SOUPE SOUS-VIDE

Ingédients :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 tranches de bacon, finement hachées
- 1 poireau de taille moyenne
- 1 courge butternut ou potiron moyen (environ 600 g),

- épluché, épépiné et grossièrement coupé
- 1 branche de céleri, finement coupée en dés
- 1 petite pomme de terre, épluchée et coupée

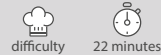
- 4 tasses de bouillon de volaille ou de légumes
- 3 grains de poivre noirs
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. de beurre ramolli

Méthode de cuisson :

1. Versez 1 cuillère à soupe d'huile dans le bol de cuisson et sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque la température est atteinte, ajoutez le bacon et mélangez jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez la moitié du bacon croustillant et réservez pour plus tard.
2. Coupez le poireau en deux dans le sens de la longueur et hachez-le finement. Utilisez uniquement les parties blanches et vert clair, et lavez-les bien. Ajoutez l'huile restante dans le bol de cuisson et continuez la cuisson avec le programme Rissolé. Ajoutez le poireau, la courge ou le potiron, le céleri et la pomme de terre et mélangez pendant 4-5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez le bouillon, les grains de poivre noir et assaisonnez légèrement avec du sel.

3. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Soupe et réglez la durée sur 12 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Versez le mélange de soupe dans un bol distinct avec le beurre et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant (vous pouvez également utiliser un blender). Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et assaisonnez selon votre goût.
6. Servez avec le bacon croustillant réservé et garnissez de persil.

EN - PUMPKIN SOUP



difficulty 22 minutes



STIR FRY SOUP SOUS-VIDE

Ingredients:

- 2 tbsp olive oil
- 2 slices back bacon, finely chopped
- 1 medium leek
- 1 medium butternut squash or pumpkin (approx. 600g),

- peeled, deseeded and roughly chopped
- 1 stick celery, finely diced
- 1 small potato, peeled and chopped
- 4 cups chicken or vegetable stock

- 3 black peppercorns
- Salt
- Freshly ground black pepper
- 1 tbsp softened butter

Cooking method:

1. Place 1 tbsp of the oil, into cooking bowl, select Stir Fry program. When it reaches the temperature, add bacon and stir until crisp. Remove 1 tbsp of the bacon and set aside.
2. Cut leek in half lengthways and thinly slice. Use only the white and light green parts, wash well. Add the remaining oil to cooking bowl, and continue to cook on Stir Fry program. Add leek, squash or pumpkin, celery and potato and stir for 4-5 mins until lightly golden. Add stock, black peppercorns and season lightly with salt.
3. Close and lock the lid. Select Soup program for 12 mins.
4. Release the pressure and open the lid.
5. Pour the soup mixture into a separate bowl and using a hand blender (could also be put into a blender). Blend until smooth and season, to taste.
6. Serve sprinkled with the reserved crispy bacon and garnish with flat leaf parsley.

NL - POMPOENSOEP



moelijkheidsgraad 22 minuten



ROERBAKKEN SOUP VACUÛMGAREN

Ingrediënten:

- 2 el olijfolie
- 2 plakjes spek, in kleine stukjes
- 1 middelgrote preistengel
- 1 middelgrote (muskat) pompoen (ongeveer 600 g),

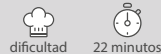
- geschild, ontpit en in grove stukken gehakt
- 1 stengel bleekselderij, fijngesneden
- 1 kleine aardappel, geschild en in stukjes gesneden

- 4 kopjes kippen- of groentebouillon
- 3 zwarte peperkorrels
- Zout
- Versgemalen zwarte peper
- 1 el zachte boter

Bereidingswijze:

1. Doe 1 el van de olie in de binnenpan en selecteer het programma Roerbakken. Voeg het spek toe als de olie op temperatuur is en roer totdat het knapperig is. Verwijder 1 el spek en zet dit opzij.
2. Snijd de prei in de lengte doormidden en snijd in fijne halve ringetjes. Gebruik alleen het witte en lichtgroene gedeelte en was de prei goed. Doe de rest van de olie in de binnenpan en laat verder bakken op het programma Roerbakken. Voeg de prei, (muskat)pompoen, bleekselderij en de aardappel toe en roer 4-5 min. totdat alles licht goudbruin is. Voeg de bouillon en de zwarte peperkorrels toe en breng op smaak met wat zout.
3. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 12 minuten.
4. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
5. Giet het soepmengsel in een aparte kom en gebruik een staafmixer (kan ook in een blender). Meng totdat er een glad mengsel ontstaat en breng naar wens op smaak met kruiden.
6. Serveer met het apart gehouden knapperige spek en garneer met platte bladpeterselie.

ES - SOPA DE CALABAZA



difficultad 22 minutos



SALTEAR SOPA VACÍO (SOUS-VIDE)

Ingredientes:

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 2 lonchas de beicon inglés finamente picado
- 1 puerro mediano
- 1 calabaza mediana (aprox. 600 g),

- pelada, sin semillas y cortada en trozos grandes
- 1 apio pelado y picado
- 1 patata pequeña pelada y picada
- 4 tazas de caldo de pollo o verduras

- 3 granos de pimienta negra
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 1 cucharada sopera de mantequilla ablandada

Método de cocción:

1. Pon 1 cucharada sopera de aceite en el recipiente de cocción y selecciona el programa Saltear. Cuando alcance la temperatura, añade el beicon y remueve hasta que esté crujiente. Aparta 1 cucharada sopera de beicon.
2. Corta los puerros a lo largo por la mitad y en rodajas finas. Usa solo las partes blancas y verde claro, y lávalas bien. Añade el aceite restante al recipiente de cocción y sigue cocinando en el programa Saltear. Añade el puerro, la calabaza, el apio y la patata y remueve durante 4-5 minutos hasta que se doren ligeramente. Agrega el caldo, los granos de pimienta negra y sazónala con un poco de sal.
3. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Sopa durante 12 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Vierte la sopa en un recipiente aparte y utiliza una batidora de mano (también se puede poner en un robot de cocina). Tritura hasta obtener una crema suave y sazónala al gusto.
6. Sirve con el beicon crujiente reservado y adorna con perejil.

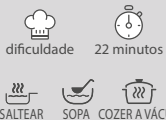
PT - SOPA DE ABÓBORA

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 fatias de bacon picado finamente
- 1 alho francês médio
- 1 abóbora-manteiga ou abóbora-menina média (aprox. 600 g)

- descascada, sem sementes e cortada em pedaços grandes
- 1 talo de aipo cortado em cubos pequenos
- 1 batata pequena, descascada e cortada em pedaços

- 4 chávenas de caldo de galinha ou legumes
- 3 grãos de pimenta preta
- Sal
- Pimenta preta moída na hora
- 1 colher de sopa de manteiga amolecida



Método de cozedura:

1. Coloque 1 colher de sopa de azeite na cuba de cozedura e seleccione o programa Saltear. Quando atingir a temperatura, adicione o bacon e mexa até ficar crocante. Retire 1 colher de sopa do bacon e reserve.
2. Corte os alhos franceses ao meio no sentido do comprimento e depois às rodelas finas. Utilize apenas as partes brancas e as verde-claras. Lave bem. Acrescente o restante azeite à cuba de cozedura e continue a cozinhar no programa Saltear. Adicione o alho-francês, a abóbora-manteiga ou abóbora-menina, o aipo e a batata e mexa durante 4-5 minutos, até alourar ligeiramente. Acrescente o caldo, os grãos de pimenta preta e tempere com um pouco de sal.

3. Feche e bloqueie a tampa. Seleccione o programa Sopa e configure para 12 minutos.
4. Liberte a pressão e abra a tampa.
5. Coloque o preparado da sopa numa taça e utilize uma varinha mágica (também pode utilizar uma liquidificadora). Triture até obter uma mistura suave e tempere a gosto.
6. Sirva polvilhada com o bacon estalado reservado e decore com salsa de folha lisa.



DE - KÜRBISSUPPE

Zutaten:

- 2 EL Olivenöl
- 2 Scheiben Rückenspeck, fein gehackt
- 1 mittelgroße Stange Lauch
- 1 mittelgroßer Butternusskürbis oder Kürbis (ca. 600g) geschält,

- entkernt und grob zerkleinert
- 1 Stangensellerie, fein gewürfelt und zerkleinert
- 4 Tassen Hühner- oder Gemüsebrühe
- 3 schwarze Pfefferkörner

- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL weiche Butter



Zubereitungsmethode:

1. Geben Sie 1 EL Öl in die Schüssel und wählen Sie das Programm zum Anbraten aus. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Speck hinzugeben und braten, bis er knusprig ist. 1 EL Speck entnehmen und beiseite legen.
2. Den Lauch längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Verwenden Sie nur die weißen und hellgrünen Teile, waschen Sie sie gut ab. Geben Sie das restliche Öl in die Schüssel und fahren Sie mit dem Programm zum Anbraten fort. Den Lauch, den Kürbis, den Sellerie und die Kartoffel hinzufügen und 4-5 Minuten rühren, bis alles goldbraun gebraten ist. Geben Sie die schwarzen Pfefferkörner hinzu und würzen Sie leicht mit Salz.

3. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie für 12 Minuten das Suppen-Programm aus.
4. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
5. Geben Sie die Suppenmischung in eine separate Schüssel und verwenden Sie einen Handmixer (oder einen Standmixer). Pürieren Sie die Masse, bis eine glatte und cremige Konsistenz erreicht ist, und schmecken Sie dann ab.
6. Bestreuen Sie die Suppe mit dem restlichen knusprigen Speck und garnieren Sie mit glatter Petersilie.

EL - Κολοκυθοσούπα

Υλικά:

- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 φέτες μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, ψιλοκομμένες
- 1 μέτριο πράσο
- 1 μέτρια στρογγυλή ή μακρόστενη κολοκύθα (περίπου 600 g),

- ξεφλουδισμένη, χωρίς σπόρους και χονδροκομμένη
- 1 κλωνάρι σέλιου ψιλοκομμένο σε κύβους
- 1 μικρή πατάτα, ξεφλουδισμένη και κομμένη

- 4 φλιτζάνια ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών
- 3 κόκκοι μαύρου πιπεριού
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. μαλακωμένο βούτυρο



Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε 1 κ.σ. λάδι στον κάδο μαγειρέματος και επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε το μπέικον και ανακατέψτε μέχρι να γίνει τραγανό. Αφαιρέστε 1 κ.σ. μπέικον και αφιέρτε το στην άκρη.
2. Κόψτε τα πράσα στη μέση κατά μήκος και σε λεπτές φέτες. Χρησιμοποιήστε μόνο το λευκό και το ανοιχτό πράσινο μέρος, πλύνετε καλά. Προσθέστε το υπόλοιπο λάδι στον κάδο μαγειρέματος και συνεχίστε το μαγείρεμα στο πρόγραμμα Stir-Fry. Προσθέστε το πράσο, την κολοκύθα, το σέλινο και την πατάτα και ανακατέψτε για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν ένα ελαφρώς χρυσαφένιο χρώμα. Προσθέστε τον ζωμό, τους κόκκους μαύρου πιπεριού και αλατίστε ελαφρά.

3. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα σούπας και ορίστε τον χρόνο στα 12 λεπτά.
4. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
5. Αδειάστε το μείγμα της σούπας σε ξεχωριστό μπολ και αναμείξτε με ραβδόμπλεντερ (ή τοποθετήστε σε μπλέντερ). Αναμείξτε μέχρι το μείγμα να γίνει λείο και προσθέστε αλάτι και πιπέρι, όσο θέλετε.
6. Σερβίρετε πασπαλίζοντας με το τραγανό μπέικον που φυλάξατε και γαρνίρετε με φύλλα μαιντανού.

IT - VELLUTATA DI ZUCCA

Ingredienti:

- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 fette di pancetta, tritate finemente
- 1 porro medio
- 1 zucca violina o zucca tonda media (circa 600 g),

- sbucciata, senza semi e tritata grossolanamente
- 1 gambo di sedano, tagliato finemente a dadini
- 1 patata piccola, sbucciata e tagliata

- 4 tazze di brodo di pollo o vegetale
- 3 grani di pepe nero
- Sale
- Pepe nero appena macinato
- 1 cucchiaio di burro ammorbidito



Preparazione:

1. Versare 1 cucchiaio di olio nel recipiente per la cottura e selezionare il programma Saltare in padella. Raggiunta la temperatura, aggiungere la pancetta e mescolare finché non sarà croccante. Togliere 1 cucchiaio di pancetta e metterla da parte.
2. Tagliare i porri a metà nel senso della lunghezza e affettarli sottilmente. Utilizzare solo le parti bianche e verdi chiare e lavare bene. Versare il restante olio nel recipiente e continuare a cuocere con il programma Saltare in padella. Aggiungere i porri, la zucca, il sedano e la patata e mescolare per 4-5 minuti fino a leggera doratura. Aggiungere il brodo, i grani di pepe nero e salare leggermente.

3. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Zuppa e impostarlo su 12 minuti.
4. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
5. Versare la zuppa in un recipiente separato e utilizzare un frullatore a immersione (è possibile versarla anche in un frullatore tradizionale). Frullare fino a ottenere un composto omogeneo e insaporire a piacere.
6. Servire cospargendo con la pancetta croccante messa da parte e guarnire con prezzemolo a foglia piatta.

العربية - شوربة اليقطين

المكونات:

- ملح
- فلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة كبيرة من الزبدة الطرية
- 4 أكواب من مرق الدجاج أو مرق الخضار
- 3 حبات من الفلفل الأسود
- عود كرفس واحد، مقطع إلى قطع صغيرة
- حبة بطاطس صغيرة مقشرة ومقطعة إلى قطع صغيرة
- 4 حبات من مرق الدجاج أو مرق الخضار

- 22 دقيقة
- مستوى الصعوبة
- 2 ملحقتان كيرتان من زيت الزيتون
- شريحتان من اللحم المقدد، مقطعة قطعاً صغيرة
- عود من الكراث متوسط الحجم
- ثمرة متوسطة الحجم من قرع الجوز أو اليقطين (600 جم تقريباً)، مقشرة وممزوجة البذور ومقطعة إلى قطع كبيرة



طريقة الطهي:

1. ضعي ملعقة كبيرة من الزيت في وعاء الطهي، وحددي برنامج Stir Fry (القلي السريع). عندما تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، أضيفي شرائح اللحم المقدد وقلبيها حتى تصبح مقرمشة. أزيل شريحة واحدة من شرائح اللحم المقدد وضعيها جانبا.
2. قطعي عيدان الكراث إلى نصفين بالطول وقطعيهم إلى شرائح رفيعة. استخدم فقط الأجزاء البيضاء والخضراء الفاتحة، واغسلي العيدان جيّداً. أضيفي باقي الزيت إلى وعاء الطهي، واستمري في الطهي باستخدام برنامج Stir Fry (القلي السريع). أضيفي الكراث أو قرع الجوز أو اليقطين والكرفس والبطاطس وقلبي المكونات مدة 4-5 دقائق حتى تصبح مقرمشة قليلاً. أضيفي المرق وحبات الفلفل الأسود وتبلي المكونات بالقليل من الملح.

3. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Soup (الشوربة) واضبطيه على 12 دقيقة.
4. حرري الضغط وافتحى الغطاء.
5. اسكبي خليط الشوربة في وعاء منفصل واستخدمي خلاطاً يدوياً (يمكن وضعه أيضاً في خلاط كهربائي). امزجي الخليط حتى يصبح ناعماً وتبليه حسب الرغبة.
6. قدمي الطبق مع اللحم المقدد المقرمش وزينيه بأوراق البقدونس.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم*



FR - SOUPE AUX OIGNONS ET AU BROCOLI

difficulté 3 minutes



Ingédients :

- Soupe à l'oignon déshydratée pour 4 personnes
- 800 ml d'eau
- 500 g de brocoli
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 50 g de croûtons

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Mélangez l'eau et la soupe déshydratée dans le bol de cuisson. Ajoutez le brocoli.
3. Fermez et verrouillez le couvercle. Choisissez le programme Soupe et réglez-le sur 3 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Versez la soupe dans les bols de service. Ajoutez une cuillère de crème dans chaque bol et servez avec des croûtons.

EN - ONION AND BROCCOLI SOUP

difficulty 3 minutes



Ingredients:

- Dehydrated onion soup for 4 people
- 800ml water
- 500g broccoli florets
- 4 tbsp thick double cream
- 50g croutons

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Combine water and dehydrated soup in the bowl. Add the broccoli.
3. Close and lock the lid. Choose Soup program and set for 3 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Divide the soup between serving bowls. Top each with a spoon of cream and serve with croutons.

NL - SOEP MET UI EN BROCCOLI

moelijkheidsgraad 3 minuten



Ingrediënten:

- Ingekookte uiensoep voor 4 personen
- 800ml water
- 500 g broccolirosjes
- 4 el dikke volle room
- 50 g croutons

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet het water en de ingekookte soep in een kom. Voeg de broccoli toe.
3. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Soep en stel de tijd in op 3 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Verdeel de soep over de kommen. Voeg aan elke kom een lepel room toe en serveer met croutons.

ES - SOPA DE CEBOLLA Y BRÓCOLI

dificultad 3 minutos



Ingredientes:

- Sopa de cebolla deshidratada para 4 personas
- 800 ml de agua
- 500 g de ramilletes de brócoli
- 4 cucharadas soperas de nata espesa
- 50 g de picatostes

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Mezcla el agua y la sopa deshidratada en el recipiente. Agrega el brócoli.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Sopa y ajusta 3 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Reparte la sopa entre los cuencos para servir. Añade una cucharada de nata a cada uno y sirve con picatostes.



FR - CRÈME DE COURGETTES

difficulté 15 minutes



MIJOTÉ

Ingrédients :

- 6 courgettes
- 10 g de cube de bouillon de volaille
- 4 portions de fromage frais

- 4 tranches de jambon (tranches de 30 g)
- Sel et poivre

Méthode de cuisson :

1. Lavez les courgettes et coupez-les en morceaux.
2. Ajoutez les courgettes dans un bol séparé et utilisez un mixeur plongeant (ou un blender) pour les mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajoutez au bol de cuisson le mélange lisse de courgettes, le cube de bouillon de volaille et couvrez avec l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 13 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Ajoutez le fromage frais. Salez et poivrez.
7. Servez.

EN - CREAM OF COURGETTE



difficulty



15 minutes



STEW

Ingredients:

- 6 courgettes
- 10g chicken stock cube
- 4 portions of cream cheese
- 4 slices of ham (30g slices)
- Salt and pepper

Cooking method:

1. Wash the courgettes and cut into chunks.
2. Add the courgettes into a separate bowl and use a hand blender (could also be put into a blender), to blend until smooth.
3. Add to the cooking bowl the blended courgettes, chicken stock cube and cover with the water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 13 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Add the cream cheese. Season with salt and pepper.
7. Serve.

NL - ROMIGE COURGETTE

moelijkheidsgraad 15 minuten



STOVEN

Ingrediënten:

- 6 courgettes
- 10 g kippenbouillonblokje
- 4 porties roomkaas
- 4 plakjes ham (30 g)
- Zout en peper

Bereidingswijze:

1. Was de courgettes en snijd ze in stukjes.
2. Doe de courgettes in een aparte kom en gebruik een staafmixer (kan ook in een blender) zodat er een glad mengsel ontstaat.
3. Voeg de gemengde courgettes en het kippenbouillonblokje toe aan de binnenpan en dek het af met water.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 13 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Voeg de roomkaas toe. Breng op smaak met zout en peper.
7. Het is nu klaar om te serveren.

ES - CREMA DE CALABACÍN



dificultad



15 minutos



ESTOFADO

Ingredientes:

- 6 calabacines
- 1 cubito de caldo de pollo de 10 g
- 4 porciones de queso en crema

- 4 lonchas de jamón (de 30 g)
- Sal y pimienta

Método de cocción:

1. Lava los calabacines y córtalos en trozos.
2. Pon los calabacines en un recipiente aparte y utiliza una batidora de mano (también se puede poner en un robot de cocina) para triturarlos hasta formar una crema suave.
3. Añade los calabacines mezclados y el cubito de caldo de pollo al recipiente de cocción y cúbrelo con agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 13 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Añade el queso en crema. Sazona con sal y pimienta.
7. Sirve.



EN - BUTTERNUT SQUASH RISOTTO



Ingredients:

- 275g butternut squash
- 1½ cups arborio rice
- 1 tbsp softened butter
- 2 tbsp olive oil
- 1 small onion, finely chopped

- ½ cup dry white wine
- 3½ cups chicken or vegetable stock
- 1 tsp dried sage leaves
- Salt
- Freshly ground black pepper

- 3 tbsp freshly grated Parmesan cheese
- 2 tbsp fresh chopped flat leaf parsley

Cooking method:

1. Peel, de-seed the squash, and cut into 1cm cubes.
2. Select Stir Fry program. Heat the butter and oil in the cooking bowl, add the squash and cook for 3 mins.
3. Add the rice and stir to combine with the squash. Add the wine and stir for 1 min. Add the stock, season lightly and close the lid and lock it. Select Rice program and set to 6 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure.
5. Open the lid and stir in the sage. Select Sous-vide program and set to 4 mins, stirring continuously until the rice is tender and becomes thick and creamy.
6. Stir in the Parmesan cheese and season to taste. Serve immediately topped with parsley.

NL - RISOTTO MET MUSKAATPOMPOEN



Ingrediënten:

- 275 g muskaatpompoen
- 1,5 kop arborio-rijst
- 1 el zachte boter
- 2 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijngehakt

- ½ kopje droge witte wijn
- 3½ kopje kippen- of groente bouillon
- 1 tl gedroogde salieblaadjes
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

- 3 el vers geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el vers gehakte platte bladpeterselie

Bereidingswijze:

1. Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd hem in blokjes van 1 cm.
2. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de boter en olie in de binnenpan, voeg de pompoen toe en laat 3 minuten koken.
3. Voeg de rijst toe en roer daar de pompoen door. Voeg de wijn toe en roer 1 minuut om. Voeg daarna de bouillon toe, breng licht op smaak, sluit het deksel en vergrendel het. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is.
5. Open het deksel en roer de salie erdoor. Selecteer het programma Vacuümgaaren en stel de tijd in op 4 minuten. |Blijf roeren totdat de rijst gaar is en er dik en romig uitziet.
6. Roer de Parmezaanse kaas erdoor en breng naar wens op smaak met kruiden. Serveer direct met de peterselie erop.

FR - RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT



Ingédients :

- 275 g de courge butternut
- 1½ tasse de riz Arborio
- 1 c. à s. de beurre ramolli
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 petit oignon finement émincé

- ½ tasse de vin blanc sec
- 3½ tasses de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 c. à c. de feuilles de sauge séchées
- Sel

- Poivre noir fraîchement moulu
- 3 c. à s. de parmesan fraîchement râpé
- 2 c. à s. de persil plat frais haché

Méthode de cuisson :

1. Épluchez, épépinez la courge et coupez-la en cubes de 1 cm.
2. Sélectionnez le programme Risolé. Faites chauffer le beurre et l'huile dans le bol de cuisson, ajoutez la courge et laissez cuire pendant 3 minutes.
3. Ajoutez le riz et mélangez-le avec la courge. Ajoutez le vin et mélangez pendant 1 minute. Ajoutez le bouillon, assaisonnez légèrement. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez la durée sur 6 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression.
5. Ouvrez le couvercle et ajoutez la sauge. Sélectionnez le programme Sous vide et réglez-le sur 4 minutes, en remuant continuellement jusqu'à ce que le riz soit cuit et qu'il devienne épais et crémeux.
6. Ajoutez le parmesan et assaisonnez à votre goût. Parsemez de persil et servez immédiatement.

ES - RISOTTO DE CALABAZA



Ingredientes:

- 275 g de calabaza
- 1½ tazas de arroz arborio
- 1 cucharada soperas de mantequilla ablandada
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 1 cebolla pequeña finamente picada
- ½ taza de vino blanco seco
- 3½ tazas de caldo de pollo o verduras
- 1 cucharada de postre de hojas de salvia secas

- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 3 cucharadas soperas de queso parmesano recién rallado
- 2 cucharadas soperas de perejil fresco picado

Método de cocción:

1. Pela la calabaza, quítale las semillas y córtala en dados de 1 cm.
2. Selecciona el programa Saltar. Calienta la mantequilla y el aceite en el recipiente de cocción, añade la calabaza y cocina durante 3 minutos.
3. Añade el arroz y revuelve para mezclarlo con la calabaza. Añade el vino y remueve durante 1 minuto. Añade el caldo y sazona ligeramente. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza.
5. Abre la tapa y añade la salvia. Selecciona el programa de cocción al vacío (sous-vide) y ajusta 4 minutos, removiendo continuamente hasta que el arroz esté tierno y se vuelva espeso y cremoso.
6. Añade el queso parmesano y sazona al gusto. Sirvelo inmediatamente con perejil.



EN - SAFFRON RISOTTO



Ingredients:

- 60g butter
- 40g sliced onion
- 350g Carnaroli rice
- 850ml vegetable stock

- 1 saffron sachet
- Freshly grated Parmesan cheese
- Salt

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add half the butter, onion, rice to bowl and mix.
3. Choose Stir Fry program and stir for 2 mins.
4. Add stock, salt, saffron and mix.
5. Close the lid and lock it. Choose Rice program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir with the remaining butter and sprinkle over Parmesan.

NL - SAFFRAANRISOTTO



Ingrediënten:

- 60 g boter
- 40 g gesneden ui
- 350 g Carnaroli-rijst
- 850 ml groentebouillon

- 1 zakje saffraan
- Vers geraspte Parmezaanse kaas
- Zout

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de helft van de boter, de ui en de rijst toe aan de binnenpan en roer door.
3. Selecteer het programma Roerbakken en roer 2 minuut door.
4. Voeg de bouillon, het zout en de saffraan toe en roer goed door.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de overgebleven boter erdoor en bestrooi de met de Parmezaanse kaas.

FR - RISOTTO AU SAFRAN



Ingédients :

- 60 g de beurre
- 40 g d'oignons émincés
- 350 g de riz Carnaroli
- 850 ml de bouillon de légumes

- 1 sachet de safran
- Parmesan fraîchement râpé
- Sel

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez la moitié du beurre, les oignons et le riz dans le bol de cuisson et mélangez.
3. Choisissez le programme Rissolé et remuez pendant 2 minute.
4. Ajoutez le bouillon, le sel, le safran et mélangez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez-le sur 6 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Mélangez avec le beurre restant et saupoudrez de parmesan.

ES - RISOTTO AL AZAFRÁN



Ingredientes:

- 60 g de mantequilla
- 40 g de cebolla en rodajas
- 350 g de arroz carnaroli
- 850 ml de caldo de verduras

- 1 bolsita de azafrán
- Queso parmesano recién rallado
- Sal

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade la mitad de la mantequilla, la cebolla y el arroz al recipiente y mézclalo todo.
3. Elige el programa Saltear y remueve durante 2 minuto.
4. Agrega el caldo, la sal, el azafrán y mezcla.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Mezcla con la mantequilla restante y espolvorea el parmesano por encima.



EN - SAUSAGE RISOTTO



difficulty



8 minutes



STIR FRY



RICE

Ingredients:

- 280g Carnaroli rice
- 200g sausage, of your choice
- 60g butter
- 50g freshly grated Grana Padano cheese
- 60ml red wine
- 600ml vegetable stock
- 4 tbsp olive oil
- 1 shallot finely chopped

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add half the butter, shallot, sausage, and rice to bowl and mix.
3. Choose Stir Fry program and stir for 2 mins.
4. Add wine, stock and olive oil and mix.
5. Close the lid and lock it. Choose Rice program and set to 6 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Stir with the remaining butter and sprinkle over cheese.

NL - WORSTRISOTTO



moelijkheidsgraad



8 minuten



ROERBAKKEN



RIJST

Ingrediënten:

- 280 g Carnaroli-rijst
- 200 g worst naar keuze
- 60 g boter
- 50 g vers geraspte Grana Padano-kaas
- 60 ml rode wijn
- 600 ml groentebouillon
- 4 el olijfolie
- 1 sjalot

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de helft van de boter, de sjalotten, de worst en de rijst toe aan de binnenpan en roer door.
3. Selecteer het programma Roerbakken en roer 2 minuut door.
4. Voeg wijn, bouillon en olijfolie toe en meng.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Rijst en stel de tijd in op 6 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Roer de overgebleven boter erdoor en bestrooi de met de kaas.

FR - RISOTTO À LA SAUCISSE



difficulté



8 minutes



RISSOLÉ



RIZ

Ingédients :

- 280 g de riz Carnaroli
- 200 g de saucisses de votre choix
- 60 g de beurre
- 50 g de Grana Padano fraîchement râpé
- 60 ml de vin rouge
- 600 ml de bouillon de légumes
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 échalote finement hachée

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez la moitié du beurre, l'échalote, les saucisses et le riz dans le bol et mélangez.
3. Choisissez le programme Rissolé et remuez pendant 2 minute.
4. Ajoutez le vin, le bouillon et l'huile d'olive et mélangez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Sélectionnez le programme Riz et réglez-le sur 6 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Mélangez avec le beurre restant et saupoudrez de fromage.

ES - RISOTTO CON SALCHICHA



dificultad



8 minutos



SALTEAR



ARROZ

Ingredientes:

- 280 g de arroz carnaroli
- 200 g de salchicha, de tu elección
- 60 g de mantequilla
- 50 g de queso Grana Padano recién rallado
- 60 ml de vino tinto
- 600 ml de caldo de verduras
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 chalota

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade la mitad de la mantequilla, la cebolla, la salchicha y el arroz al recipiente y mézclalo todo.
3. Elige el programa Saltear y remueve durante 2 minuto.
4. Añade vino, caldo y aceite de oliva, y mézclalo.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Arroz y ajusta 6 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Mezcla con la mantequilla restante y espolvorea el queso por encima.

PT - RISOTO DE SALSICHAS



dificuldade



8 minutos



SALTEAR



ARROZ

Ingredientes:

- 280 g de arroz Carnaroli
- 200 g de salsicha à sua escolha
- 60 g de manteiga
- 50 g de queijo Grana Padano ralado na hora
- 60 ml de vinho tinto
- 600 ml de caldo de legumes
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 chalota

Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Adicione metade da manteiga, a chalota, a salsicha e o arroz à cuba e misture.
3. Escolha o programa Saltear e mexa durante 2 minuto.
4. Adicione vinho, caldo e azeite e misture.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Arroz e defina 6 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Mexa a restante manteiga e polvilhe com o queijo.



IT - RISOTTO ALLA SALSICCIA



dificoltà



8 minuti



SALTARE IN PADELLA



RISO

Ingredienti:

- 280 g di riso Carnaroli
- 200 g di salsiccia, a scelta
- 60 g di burro
- 50 g di Grana Padano grattugiato
- 60 ml di vino rosso
- 600 ml di brodo vegetale
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 scalogno

Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Aggiungere metà del burro, lo scalogno e il riso nel recipiente e mescolare.
3. Scegliere il programma Saltare in padella e mescolare per 2 minuti.
4. Aggiungere il vino, il brodo e l'olio d'oliva e mescolare.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Riso e impostarlo su 6 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Mescolare con il burro rimanente e cospargere di formaggio.

DE – WURST-RISOTTO



schwierigkeit



8 Minuten



ANBRATEN



REIS

Zutaten:

- 280g Carnaroli-Reis
- 200 g Wurst Ihrer Wahl
- 60g Butter
- 50 g frisch geriebener Grana Padano
- 60 ml Rotwein
- 600ml Gemüsebrühe
- 4 EL Olivenöl
- 1 Schalotte

Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie die Hälfte der Butter, eine Schalotte, die Wurst und den Reis in die Schüssel und vermengen sie alles miteinander.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und lassen Sie die Zutaten 2 Minute lang anbraten.
4. Geben Sie Wein, Brühe und Olivenöl hinzu und vermischen Sie alles.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Reis-Programm aus und stellen Sie es auf 6 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Rühren Sie die restliche Butter ein und streuen Sie den Käse darüber.

EL - PIZOTO ME LOUKANIKO



βαθμός δυσκολίας



8 λεπτά



STIR FRY



PYZI

Υλικά:

- 280 g ρύζι καρναρόλι
- 200 g λουκάνικο της επιλογής σας
- 60 g βούτυρο
- 50 g φρεσκοτριμμένο τυρί γκράνα παντάνο
- 60 ml κόκκινο κρασί
- 600 ml ζωμό λαχανικών
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 εσαλότ

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Προσθέστε στον κάδο το μισό βούτυρο, το εσαλότ, το λουκάνικο και το ρύζι, και ανακατέψτε.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ανακατέψτε για 2 λεπτό.
4. Προσθέστε κρασί, ζωμό, ελαιόλαδο και ανακατέψτε.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα ρυζιού και ορίστε τον χρόνο στα 6 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Ανακατέψτε με το υπόλοιπο βούτυρο και πασπαλίστε με τριμμένο τυρί.

العربية - ريزوتو بالنقانق

المكونات:

- 60 مل من عصير الليمون
- 280 جم من أرز كارنارولي
- 200 جم من النقانق (حسب اختيارك)
- 600 مل من مرق الخضار
- 60 جم من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 50 جم من جبنة غرانا بادانو الطازجة المبشورة
- 4 ك.س. زيت الزيتون
- 1 عسلو



مستوى الصعوبة



8 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



RICE

طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. أضيفي نصف الزبدة والكراث والنقانق والأرز إلى الوعاء، واخبطي هذه المكونات معًا.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقلبي الخليط لمدة 2 دقائق. أضيفي الزبدة والماء.
4. أضيفي الخل والمرقة وزيت الزيتون واخبطيها.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج (Rice) الأرز واضبطي الوقت على 6 دقيقة.
6. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
7. قلبي المكونات مع إضافة الكمية المتبقية من الزبدة، ورشيها فوق الجبنة.

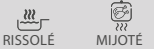
يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم*



FR - SAUCE BOLOGNAISE



difficulté 20 minutes



RISSOLÉ MIJOTÉ

Ingédients :

- 480 g de bœuf haché
- 1 oignon finement émincé
- 200 g de carottes finement émincées
- 500 g de purée de tomates
- 75 ml de vin rouge
- 100 g de lardons
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. d'huile végétale
- 2 gousses d'ail écrasées
- 60 g de branches de céleri finement tranchées
- Parmesan fraîchement râpé et feuilles de basilic pour la présentation

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile d'olive dans le bol de cuisson.
3. Faites cuire le bœuf, les lardons, l'oignon, le céleri et les carottes pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'ail.
4. Ajoutez la purée de tomates et le vin. Salez et poivrez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Assaisonnez à votre goût et servez avec du parmesan fraîchement râpé et du basilic.

EN - BOLOGNESE SAUCE



difficulty 20 minutes



STIR FRY STEW

Ingredients:

- 480g minced beef
- 1 onion, finely chopped
- 200g carrots, finely chopped
- 500ml passata
- 75ml red wine
- 100g back bacon, derinded and chopped
- Salt and freshly ground black pepper
- 2 tbsp vegetable oil
- 2 cloves garlic, crushed
- 60g celery sticks, thinly sliced
- Freshly grated Parmesan & basil leaves, to serve

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the olive oil into the cooking bowl.
3. Stir Fry the beef, bacon, onion, celery and carrots for about 5 mins until browned. Stir in garlic.
4. Add passata and wine. Season with salt and pepper.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Season to taste and serve sprinkled with freshly grated Parmesan and basil.

NL - BOLOGNESESAUS



moelijkheidsgraad 20 minuten



ROERBAKKEN STOVEN

Ingrediënten:

- 480 g rundergehakt
- 1 ui, fijngehakt
- 200 g wortel, fijngehakt
- 500 ml passata
- 75ml rode wijn
- 100 g ontzwoerd spek, in stukjes gesneden
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 2 el plantaardige olie
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 60 g bleekselderijstengels, in dunne plakjes
- Vers geraspte Parmezaanse kaas en basilicumblaadjes om te serveren

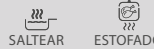
Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olijfolie in de binnenpan.
3. Roerbak het vlees, het spek, de ui, de bleekselderij en de wortels ongeveer 5 minuten totdat ze bruin zijn. Roer de knoflook erdoor.
4. Voeg de passata en de wijn toe. Breng op smaak met zout en peper.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Breng naar wens op smaak en serveer met vers geraspte Parmezaanse kaas en basilicum.

ES - SALSA BOLOÑESA



dificultad 20 minutos



SALTEAR ESTOFADO

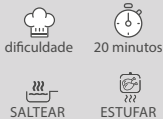
Ingredientes:

- 480 g de ternera picada
- 1 cebolla finamente picada
- 200 g de zanahorias finamente picadas
- 500 ml de puré de tomate concentrado (passata)
- 75 ml de vino tinto
- 100 g de beicon inglés picado sin corteza
- Sal y pimienta negra recién molida
- 2 cucharada sopera de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo machacados
- 60 g de apio en rodajas finas
- Parmesano recién rallado y hojas de albahaca para servir

Método de cocción:

1. Prepare los ingredientes.
2. Vierte el aceite de oliva en el recipiente de cocción.
3. Saltea la ternera, el beicon, la cebolla, el apio y las zanahorias durante unos 5 minutos hasta que se doren. Añade el ajo.
4. Agrega la passata y el vino. Sazona con sal y pimienta.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sazona al gusto y sirve con albahaca y parmesano recién rallado.

PT - MOLHO À BOLONHESA



Ingredientes:

- 480 g de carne de vaca picada
- 1 cebola picada finamente
- 200 g de cenoura picada finamente
- 500 ml de passata
- 75 ml de vinho tinto
- 100 g de bacon sem courato e picado
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 dentes de alho esmagados
- 60 g de talos de aipo às rodelas finas
- Queijo parmesão ralado na hora e folhas de manjeriço para servir

Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Deite o azeite na cuba de cozedura.
3. Salteie a carne, o bacon, a cebola, o aipo e a cenoura durante cerca de 5 minutos até alourar. Acrescente o alho, e mexa.
4. Adicione a passata e o vinho. Tempere com sal e pimenta.
5. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Tempere a gosto e sirva polvilhado com parmesão ralado na hora e manjeriço.

DE - BOLOGNESE-SOSSE



Zutaten:

- 480 g Rinderhack
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Karotten, fein gehackt
- 500ml passierte Tomaten
- 75ml Rotwein
- 100 g Rückenspeck, ohne Schwarte und geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 60 g Stangensellerie, in dünne Scheiben geschnitten
- Frisch geriebener Parmesan und Basilikumblätter zum Servieren

Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Geben Sie das Olivenöl in die Schüssel.
3. Braten Sie Rindfleisch, Speck, Zwiebel, Sellerie und Karotten etwa 5 Minuten lang an, bis alles gebräunt sind. Fügen Sie Knoblauch hin.
4. Fügen Sie passierte Tomaten und Wein hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Schmecken Sie alles nach Belieben ab und servieren Sie mit frisch geriebenem Parmesan und Basilikum.



EL - ΣΑΛΤΣΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ



Υλικά:

- 480 g μοσχάρισις κιμάς
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 200 g καρότα, ψιλοκομμένα
- 500 ml χυμός ντομάτας
- 75 ml κόκκινο κρασί
- 100 g μπέικον από χοιρινή μπριζόλα, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 2 κ.σ. φυτικό λάδι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 60 g σέλινο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- Φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα και φύλλα βασιλικού για το σερβίρισμα

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο στον κάδο μαγειρέματος.
3. Μαγειρέψτε στο Stir Fry το μοσχάρι, το μπέικον, το κρεμμύδι, το σέλινο και τα καρότα για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Ανακατέψτε με το σκόρδο.
4. Προσθέστε τον χυμό ντομάτας και το κρασί. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και σερβίρετε πασαλίζοντας με παρμεζάνα και βασιλικό.

IT - RAGÙ ALLA BOLOGNESE



Ingredienti:

- 480 g di manzo macinato
- 1 cipolla tritata finemente
- 200 g di carote, tritate finemente
- 500 ml di passata
- 75 ml di vino rosso
- 100 g di pancetta, senza cotenna e tagliata a pezzetti
- Sale e pepe nero appena macinato
- 2 cucchiaino di olio vegetale
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 60 g di gambi di sedano, tagliati finemente
- Parmigiano grattugiato e foglie di basilico, per servire

Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Versare l'olio d'oliva nel recipiente per la cottura.
3. Saltare in padella il manzo, la pancetta, la cipolla, il sedano e le carote per circa 5 minuti fino a doratura. Aggiungere l'aglio.
4. Aggiungere la passata e il vino. Aggiungere sale e pepe.
5. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Condire a piacere e servire cosperso di parmigiano grattugiato e basilico.

العربية - صلصة البولونيز

المكونات:

- 480 جم من اللحم البقري المفروم
- بصلة واحدة مفرومة فرمًا ناعمًا
- 200 جم من الجزر المفروم فرمًا ناعمًا
- 500 جم من معجون الطماطم
- 75 مل من عصير الليمون
- أوراق البازيلاء والريحان الطازجة والمبشورة (للتقديم)
- 100 جم من اللحم المقدد المصفى والمفروم
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقتان كبيرتان من الزيت النباتي
- فاصن من الثوم مهروسان
- 60 جم من عيدان الكرفس المقطعة إلى شرائح رقيقة



طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. سبتي زيت الزيتون في وعاء الطهي.
3. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع) وقومي بقلي اللحم البقري واللحم المقدد والبصل والكرفس والجزر مدة 5 دقائق تقريبًا إلى أن يتم تحميرهم. قلبى الثوم.
4. أضيفي معجون الطماطم واخل التفاح. أضيفي الملح والفلفل.
5. أغلقتي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 15 دقيقة.
6. حرري الضغط وافتحي الغطاء.
7. تبتي الخليط حسب رغبتك. ثم قذمي الطبق مع رشة من أوراق البازيلاء والريحان الطازجة المبشورة.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم*



FR - FUSILLI AUX LÉGUMES

difficulté 10 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

Ingédients :

- 200 g de pâtes fusilli
- 4 tomates cerises
- 500 g de courgettes
- 1 oignon
- 4 carottes
- 50 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 400 ml de bouillon de légumes
- 100 g d'asperges
- 2 poivrons

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Coupez les légumes en petits morceaux.
2. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer les légumes émincés dans de l'huile. Salez et poivrez.
3. Ajoutez les pâtes et le bouillon et mélangez bien.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Si nécessaire, réduisez les jus de cuisson en choisissant le programme Rissolé et en remuant pendant plusieurs minutes.
7. Ajoutez du basilic frais selon votre goût.

EN - FUSILLI WITH VEGETABLE RAGOUT

difficulty 10 minutes

STIR FRY STEW

Ingredients:

- 200g fusilli pasta
- 4 cherry tomatoes
- 500g courgettes
- 1 onion
- 4 carrots
- 50ml olive oil
- Salt and pepper
- 400ml vegetable broth
- 100g asparagus
- 2 peppers

Cooking method:

1. Prepare the ingredients. Chop the vegetables into small cubes.
2. Choose Stir Fry program and brown the chopped vegetables in oil. Season with salt and pepper.
3. Add the pasta and broth, and mix well.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. If needed, reduce the cooking juices by choosing Stir Fry program and stirring for several minutes.
7. Add fresh basil to taste.

NL - FUSILLI MET GROENTERAGOUT

moelijkheidsgraad 10 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

Ingrediënten:

- 200 g fusilli pasta
- 4 kerstomaatjes
- 500 g courgette
- 1 ui
- 4 wortels
- 50ml olijfolie
- Zout en peper
- 400 ml groentebouillon
- 100 g asperge
- 2 paprika's

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar. Snijd de groenten in kleine stukjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken en laat de gehakte groenten in de olie bruinen. Breng op smaak met zout en peper.
3. Voeg de pasta en de bouillon toe en meng alles goed.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Verminder zo nodig het kookvocht door het programma Roerbakken te kiezen en een paar minuten te roeren.
7. Voeg naar smaak de verse basilicum toe.

ES - FUSILLI CON RAGOUT DE VERDURAS

dificultad 10 minutos

SALTEAR ESTOFADO

Ingredientes:

- 200 g de pasta fusilli
- 4 tomates cherry
- 500 g de calabacín
- 1 cebolla
- 4 zanahorias
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 400 ml de caldo de verduras
- 100 g de espárragos
- 2 pimientos

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes. Trocea las verduras en dados pequeños.
2. Elige el programa Saltear y dora las verduras picadas en aceite. Sazona con sal y pimienta.
3. Añade la pasta y el caldo, y mezcla bien.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Si es necesario, reduce los jugos de cocción seleccionando el programa Saltear y removiendo varios minutos.
7. Añade albahaca fresca al gusto.



FR - PÂTES ITALIENNES AUX FRUITS DE MER



Ingrédients :

- 300 g de pâtes paccheri
- 600 g de mélange de fruits de mer congelés
- 60 ml d'huile d'olive
- 50 ml de vin blanc
- 650 ml d'huile végétale
- 12 feuilles de persil
- 1 gousse d'ail
- Une pincée de piment
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Écrasez l'ail et hachez le persil.
2. Choisissez le programme Rissolé, faites dorer l'ail dans de l'huile et ajoutez les fruits de mer. Déglacez avec le vin, ajoutez les paccheri et mélangez.
3. Ajoutez le bouillon de légumes.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Salez et poivrez, ajoutez le persil, l'huile d'olive et le piment selon votre goût.

EN - PACCHERI WITH SEAFOOD



Ingredients:

- 300g paccheri pasta
- 600g frozen seafood mix
- 60ml olive oil
- 50ml white wine
- 650ml vegetable stock
- 12 leaves flat leaf parsley
- 1 clove garlic
- Pinch of chili pepper
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Prepare the ingredients. Crush the garlic and chop the parsley.
2. Choose Stir Fry program, brown the garlic in oil and add the fish. Deglaze with the wine, add the paccheri and mix.
3. Add the vegetable stock.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Season with salt and pepper, add parsley, olive oil and chili pepper to taste.

NL - PACCHERI MET ZEEVRUCHTEN



Ingrediënten:

- 300 g paccheri pasta
- 600 g bevroren zeevruchtenmix
- 60 ml olijfolie
- 50 ml witte wijn
- 650 ml groentebouillon
- 12 blaadjes platte bladpeterselie
- 1 teentje knoflook
- Een snufje chilipeper
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar. Hak de knoflook en de peterselie fijn.
2. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de knoflook in de olie en voeg de vis toe. Blus af met de wijn, voeg de paccheri toe en roer alles goed door.
3. Voeg de groentebouillon toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Breng op smaak met zout en peper en voeg de peterselie, de olijfolie en de chilipeper toe.

ES - PACCHERI CON MARISCO



Ingredientes:

- 300 g de pasta paccheri
- 600 g de marisco congelado surtido
- 60 ml de aceite de oliva
- 50 ml de vino blanco
- 650 ml de caldo de verduras
- 12 de perejil
- 1 diente de ajo
- Una pizca de chile
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes. Pica el ajo y el perejil.
2. Elige el programa Saltear, dora el ajo en aceite y añade el pescado. Desglasa con el vino, añade la pasta paccheri y remueve.
3. Añade el caldo de verduras.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sazona con sal y pimienta, añade perejil, aceite de oliva y chile al gusto.



FR - MOULES AU VIN BLANC

difficulté 5 minutes



MIJOTÉ

Ingrédients :

- 1,2 kg de moules fraîches bien lavées
- 150 g d'oignons congelés coupés en tranches
- 200 ml de vin blanc
- 3 c. à s. de persil frais haché
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le bol.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 5 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Assaisonnez à votre goût et servez !

EN - MUSSELS IN WHITE WINE

difficulty 5 minutes



STEW

Ingredients:

- 1.2kg fresh mussels, hulled and scrubbed
- 150g frozen onion, sliced
- 200ml white wine
- 3 tbsp freshly chopped flat leaf parsley
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add all the ingredients into the bowl.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 5 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Season to taste and serve!

NL - MUSELEN IN WITTE WIJN

moelijkheidsgraad 5 minuten



STOVEN

Ingrediënten:

- 1,2 kg verse mosselen, schoongemaakt en geschrobd
- 150 g ingevroren ui, in ringen
- 200ml witte wijn
- 3 el vers gehakte platte bladpeterselie
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe alle ingrediënten in de binnenpan.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 5 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Breng naar wens op smaak en serveer!

ES - MEJILLONES AL VINO BLANCO

dificultad 5 minutos



ESTOFADO

Ingredientes:

- 1,2 kg de mejillones frescos, lavados y con las conchas limpias
- 150 g de cebolla congelada en rodajas
- 200 ml de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de perejil fresco picado
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade todos los ingredientes al recipiente.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 5 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Sazona al gusto y sirve.



EN - HAKE WITH CLAMS



difficulty



15 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 600g hake
- 200g clams, cleaned
- 100g onion or ½ onion
- 100g leek
- 2 cloves garlic

- 10g flat leaf parsley freshly chopped
- 20ml white wine
- 2 tbsps olive oil
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Peel and chop the garlic, onion and leek.
2. Pour olive oil into the cooking bowl. Select the Stir Fry program.
3. When it reaches the temperature, add the garlic, onion and leek. Stir for 5 mins until they are cooked.
4. Add the clams, white wine and pieces of hake.
5. Close and lock the lid. Select the Stew program for 10 mins.
6. At the end of the program, release the pressure and open the lid.
7. Serve the pieces of fish with the open clams on top.
8. Add more seasoning, if required, and sprinkle with freshly chopped parsley.

NL - HEEK MET KOKKELS



moelijkheidsgraad



15 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 600 g heek
- 200 g kokkels, schoongemaakt
- 100 g of ½ ui
- 100 g prei
- 2 teentjes knoflook

- 10g vers gehakte platte bladpeterselie
- 20ml witte wijn
- 2 el olijfolie
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Schil en snipper de knoflook, de ui en de prei.
2. Giet olijfolie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de knoflook, de ui en de prei toe. Roer 5 minuten door totdat alles gaar is.
4. Voeg de kokkels, de witte wijn en stukken heek toe.
5. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Na afloop van het programma laat u de druk eraf en ontgrendelt u het deksel.
7. Serveer de stukken vis met de open kokkels erop.
8. Voeg indien nodig meer kruiden toe en bestrooi het gerecht met vers gehakte peterselie.

FR - MERLU AUX PALOURDES



difficulté



15 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingrédients :

- 600 g de merlu
- 200 g de palourdes nettoyées
- 100 g d'oignons ou ½ oignon
- 100 g de poireaux
- 2 gousses d'ail
- 10 g de persil plat frais haché
- 20 ml de vin blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Épluchez et hachez l'ail, les oignons et les poireaux.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'ail, les oignons et les poireaux. Remuez pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Ajoutez les palourdes, le vin blanc et les morceaux de merlu.
5. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté pendant 10 minutes.
6. À la fin du programme, libérez la pression et déverrouillez le couvercle.
7. Servez les morceaux de poisson avec les palourdes ouvertes sur le dessus.
8. Ajoutez plus d'assaisonnement, si nécessaire, et saupoudrez de persil fraîchement haché.

ES - MERLUZA CON ALMEJAS



dificultad



15 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

Ingredientes:

- 600 g de merluza
- 200 g de almejas limpias
- 100 g de cebolla o ½ cebolla
- 100 g de puerro
- 2 dientes de ajo

- 10 g de perejil recién picado
- 20 ml de vino blanco
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Pela y pica el ajo, la cebolla y el puerro.
2. Vierte aceite de oliva en el recipiente de cocción. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade el ajo, la cebolla y el puerro. Remueve durante 5 minutos hasta que se cocinen.
4. Añade las almejas, el vino blanco y los trozos de merluza.
5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 10 minutos.
6. Al final del programa, despresuriza y abre la tapa.
7. Sirve los trozos de pescado con las almejas abiertas por encima.
8. Ajusta los condimentos, si es necesario, y espolvorea con perejil recién picado.



FR - CALAMAR AUX OIGNONS



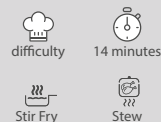
Ingrédients :

- 1 kg de calamar
- 4 oignons
- 3 sachets d'encre de calamar
- 200 ml de bouillon de poisson
- 1 c. à s. de farine
- 2 c. à s. d'huile

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Ajoutez l'huile, choisissez le programme Rissolé et mélangez les oignons, le calamar et la farine pendant 6 minutes.
3. Ajouter le reste des ingrédients.
4. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 8 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

EN - SQUID WITH ONIONS



Ingredients:

- 1 kg baby squid
- 4 onions
- 3 bags squid ink
- 200ml fish broth
- 1 tbsp flour
- 2 tbsp Oil

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Add the oil, choose Stir Fry program and stir the onion, squid and flour for 6 mins.
3. Add the remaining ingredients.
4. Close and lock the lid and select the Stew program for 8 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve.

NL - INKTVIS MET UIEN



Ingrediënten:

- 1 kg babyinktvis
- 4 uien
- 3 zakjes inktvisinkt
- 200 ml visbouillon
- 1 el bloem
- 2 el olie

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Voeg de olie toe, selecteer het programma Roerbakken en roer de ui, de inktvis en de bloem 6 minuten door.
3. Voeg de resterende ingrediënten toe.
4. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

ES - CHIPIRONES CON CEBOLLA EN SU TINTA



Ingredientes:

- 1 kg de chipirones
- 4 cebollas
- 3 bolsas de tinta calamar
- 200 ml de caldo de pescado
- 1 cucharada sopera de harina
- 2 cucharadas soperas de aceite

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Añade el aceite, elige el programa Saltear, remueve la cebolla, el calamar y la harina durante 6 minutos.
3. Añade los ingredientes restantes.
4. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 8 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.



FR - LONGE DE PORC AUX CHAMPIGNONS



difficulté



38 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingrédients :

- 600 g de longe de porc
- 150 g de carottes
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 5 c. à c. de bouillon de porc ou de légumes

- Sel et poivre
- 400 g de champignons de paris, coupés en quartiers
- 300 g de petits pois surgelés

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les carottes en bâtonnets.
3. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
4. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer le porc en le retournant de temps en temps pendant 10 minutes.
5. Ajoutez tous les autres ingrédients.
6. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 25 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Pour obtenir une sauce plus épaisse, choisissez le programme Rissolé et faites bouillir pendant 3 minutes.
9. Bon appétit !

EN - PORK LOIN WITH MUSHROOMS



difficulty



38 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 600g rolled loin of pork
- 150g carrots
- 1 tbsp rapeseed oil
- 5 tsp pork or vegetable stock
- Salt and pepper
- 400g button mushrooms, quartered
- 300g frozen peas

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Cut the carrots into sticks.
3. Pour the oil into the bowl.
4. Choose Stir Fry program and brown the pork, turning occasionally for 10 mins.
5. Add all the ingredients.
6. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 25 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. For a thicker sauce, choose Stir Fry program and boil for 3 mins.
9. Enjoy your meal!

NL - VARKENSHAAS MET CHAMPIGNONS



moelijkheidsgraad



38 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 600 g varkensvlees
- 150 g wortel
- 1 el raapzaadolie
- 5 tl varkens- of groentebouillon
- Zout en peper
- 400 g champignons, in vieren gesneden
- 300 g diepvrieserwten

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Snijd de wortels in reepjes.
3. Giet de olie in de binnenpan.
4. Selecteer het programma Roerbakken, bruin de varkenshaas en draai deze elke 10 minuten om.
5. Voeg alle andere ingrediënten toe.
6. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Voor een dikkere saus selecteert u het programma Roerbakken en kookt u de saus 3 minuten in.
9. Eet smakelijk!

ES - LOMO DE CERDO CON CHAMPIÑONES



dificultad



38 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

Ingredientes:

- 600 g de lomo de cerdo
- 150 g de zanahorias
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 5 cucharadas de postre de caldo de cerdo o vegetal
- Sal y pimienta
- 400 g de champiñones, en cuartos
- 300 g de guisantes congelados

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Corta las zanahorias en tiras.
3. Vierte el aceite en el recipiente.
4. Elige el programa Saltear y dora el cerdo, dando la vuelta de vez en cuando durante 10 minutos.
5. Añade todos los ingredientes.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Para conseguir una salsa más espesa, elige el programa Saltear y deja que hierva durante 3 minutos.
9. ¡Que aproveche!



FR - PORC AUX CAROTTES

difficulté 20 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

Ingrédients :

- 1 oignon
- 400 g de carottes
- 50 g de lard
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 3 c. à s. de farine

- 600 g de côtelettes de porc coupées en morceaux
- 200 ml d'eau
- Zeste et jus d'un demi citron
- Sel

- Pincée de noix de muscade en poudre
- 100 ml de crème fleurette
- 2 c. à s. de ciboulette fraîche hachée

Méthode de cuisson :

1. Coupez l'oignon et les carottes en tranches.
2. Sélectionnez le programme Rissolé, faites fondre le lard et faites frire l'oignon et les carottes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez le sucre et faites caraméliser. Saupoudrez de farine et faites cuire pendant 1 minute, en remuant de temps en temps. Ajoutez le porc et faites cuire pendant 2 minutes.
4. Versez l'eau, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
5. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez le sel, le zeste et le jus de citron, la muscade, la crème et la ciboulette.

EN - PORK WITH CARROTS

difficulty 20 minutes

STIR FRY STEW

Ingredients:

- 1 onion
- 400g carrots
- 50g lard
- 2 tbsp caster sugar
- 3 tbsp plain flour

- 600g boned pork leg, cut into pieces
- 200ml water
- Grated rind and juice of ½ lemon

- Salt
- Pinch of ground Mace
- 100ml whipping cream
- 2 tbsp fresh chopped chives

Cooking method:

1. Slice onion and carrots into circles.
2. Select Stir Fry program, melt the lard and stir fry the onion and carrots until golden.
3. Add sugar and caramelize. Sprinkle with flour and cook for 1 min, stirring occasionally. Add pork and cook for 2 mins.
4. Pour in water, close and lock the lid.
5. Select Stew program for 15 mins.
6. Release pressure and open the lid
7. Add salt, lemon rind and juice, mace, cream and chives.

NL - VARKENSVLEES MET WORTELJES

moeilijkheidsgraad 20 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

Ingrediënten:

- 1 ui
- 400g wortel
- 50 g reuzel
- 2 el basterdsuiker
- 3 el tarwemeel

- 600 g varkensham met been, in stukken gesneden
- 200 ml water
- Citroenrasp en het sap van 0,5 citroen

- Zout
- Snufje gemalen foelie
- 100 ml slagroom
- 2 el vers gehakte bieslook

Bereidingswijze:

1. Snijd de uien in ringen en wortel in stukjes.
2. Selecteer het programma Roerbakken, smelt de reuzel en roerbak de ui en de stukjes wortel totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg de suiker toe en laat karameliseren. Bestrooi met bloem, kook 1 minuut en roer af en toe. Voeg het varkensvlees toe en kook 2 minuten.
4. Giet het water erin en sluit en vergrendel het deksel.
5. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg het zout, de citroenrasp, het sap, de foelie, de slagroom en de bieslook toe.

ES - CERDO CON ZANAHORIAS

dificultad 20 minutos

SALTEAR ESTOFADO

Ingredientes:

- 1 cebolla
- 400 g de zanahorias
- 50 g de manteca
- 2 cucharadas soperas de azúcar extrafino

- 3 cucharadas soperas de harina normal
- 600 g de jamón de cerdo deshuesado, cortado en trozos
- 200 ml de agua
- Cáscara rallada y jugo de ½ limón

- Sal
- Pizca de macis
- 100 ml de nata para montar
- 2 cucharadas soperas de cebollino fresco picado

Método de cocción:

1. Corta las cebollas y las zanahorias en rodajas.
2. Selecciona el programa Saltear, derrite la manteca y saltea la cebolla y las zanahorias hasta que se doren.
3. Añade el azúcar y deja que se caramelicé. Espolvorea con harina y cocina durante 1 minuto, removiendo de vez en cuando. Añade el cerdo y cocina durante 2 minutos.
4. Vierte el agua y cierra y bloquea la tapa.
5. Selecciona el programa Estofado durante 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade sal, la cáscara rallada y el zumo de limón, el macis, la nata y el cebollino.



FR - RÔTI DE PORC CARAMÉLISÉ

difficulté 30 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

Ingrédients :

- 600 g de jarret de porc
- 3 laitues romaines
- 3 échalotes
- 1 c. à s. de miel liquide
- 150 ml de bouillon de légumes
- 1 c. à s. d'huile d'olive

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Coupez les échalotes. Coupez les laitues en deux dans le sens de la longueur. Versez l'huile et les échalotes dans le bol de cuisson.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer pendant 5 minutes.
4. Ajoutez les ingrédients restants, à l'exception du miel.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 25 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez le miel.
8. Bon appétit !

EN - CARMELIZED ENDIVE PORK ROAST

difficulty 30 minutes

STIR FRY STEW

Ingredients:

- 600g leg of pork
- 3 shallots
- 150ml vegetable broth
- 1 tbsp olive oil
- 3 cos/romaine lettuces
- 1 tbsp clear honey

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Chop the shallots. Cut the lettuces in half lengthways. Put oil and shallots in the bowl.
3. Choose Stir Fry program and brown for 5 min.
4. Add remaining ingredients except the honey.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set for 25 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Add honey.
8. Enjoy your meal!

NL - GEKARAMELISEERDE ANDIJVIE MET GEBRADEN VARKENSVLEES

moelijkheidsgraad 30 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

Ingrediënten:

- 600 g varkensbout
- 3 sjalotten
- 150 ml groentebouillon
- 1 el olijfolie
- 3 blaadjes bindsla of Romeinse sla
- 1 el heldere honing

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Hak de sjalotten fijn. Snijd de sla in de lengte doormidden. Doe de olie en de sjalotten in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en laat 5 minuten bruinen.
4. Voeg de resterende ingrediënten toe, behalve de honing.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 25 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg de honing toe.
8. Eet smakelijk!

ES - ASADO DE CERDO CON ENDIVIAS CARMELIZADAS

dificultad 30 minutos

SALTEAR ESTOFADO

Ingredientes:

- 600 g de jamón de cerdo
- 3 chalotas
- 150 ml de caldo de verduras
- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 3 lechugas cos/romanas
- 1 cucharada sopera de miel

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Pica las chalotas. Corta la lechuga a lo largo por la mitad. Pon el aceite y las chalotas en el recipiente.
3. Elige el programa Saltear y dora durante 5 minutos.
4. Añade los ingredientes restantes excepto la miel.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 25 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Añade la miel.
8. ¡Que aproveche!



EN - TRADITIONAL STEW WITH CABBAGE



Ingredients:

- 700g gammon, cut into pieces of about 100g
- 100g thick slices of bacon
- 500g kale, shredded
- 300g carrots, scraped and cut into pieces
- 1 onion, peeled and chopped
- 400g potatoes, peeled and cut in half
- 1 bouquet garni
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Place the meat, bacon and then the other ingredients in the bowl. Add enough water to cover the ingredients. Season with salt and pepper.
3. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Serve.

NL - TRADITIONEEL STOFPOTJE MET KOOL



Ingrediënten:

- 700 g achterham, in stukken van circa 100 g
- 100 g dikke plakken spek
- 500 g boerenkool, fijngesneden
- 300 g wortels, geschraapt en in stukjes gesneden
- 1 ui, gepeld en fijngesneden
- 400 g aardappelen, geschild en in tweeën gesneden
- 1 kruidenboeket
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Doe het vlees, het spek en daarna de andere ingrediënten in de binnenpan. Voeg voldoende water toe, zodat alle ingrediënten onder water staan. Breng op smaak met zout en peper.
3. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
4. Laat de druk eraf en open het deksel.
5. Serveer.

FR - RAGOÛT TRADITIONNEL AU CHOU



Ingédients :

- 700 g de jarret de porc fumé, coupé en morceaux d'environ 100 g.
- 100 g de tranches de lard épaisses
- 500 g de chou kale haché
- 300 g de carottes épluchées et coupées en morceaux
- 1 oignon pelé et émincé
- 400 g de pommes de terre épluchées et coupées en deux
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Placez le jarret, le lard et les autres ingrédients dans le bol. Ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir les ingrédients. Salez et poivrez.
3. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 min.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Servez.

ES - ESTOFADO TRADICIONAL CON COL



Ingredientes:

- 700 g de jamón, cortado en trozos de unos 100 g
- 100 g de beicon en lonchas gruesas
- 500 g de kale picada
- 300 g de zanahoria pelada y cortada en trozos
- 1 cebolla pelada y picada
- 400 g de patatas cortadas por la mitad
- 1 manojito de hierbas
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Coloca la carne, el beicon y, a continuación, los demás ingredientes en el recipiente. Añade suficiente agua para cubrir los ingredientes. Sazona con sal y pimienta.
3. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Sirve.



FR - FEUILLES DE CHOU FARCIES À LA VIANDE HACHÉE



difficulté



40 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingrédients :

- 250 g de viande de porc hachée
- 250 ml de jus de tomate
- 1 c. à s. de paprika doux
- 50 g de riz blanc long grain
- 8 feuilles de chou frisé, blanchies
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 2 feuilles de laurier
- Piment fort et polenta en accompagnement
- 1 oignon émincé
- 1 c. à s. de thym frais
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- ½ c. à s. de marjolaine séchée

Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez l'oignon et le porc et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le riz, 150 ml d'eau, le sel, le concentré de tomate, la marjolaine et le paprika et laissez cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur Annuler.
5. Ajoutez le thym, le sel et le poivre, puis mélangez. Laissez refroidir.
6. Formez environ 8 saucisses avec le mélange de viande.
7. Enveloppez chaque saucisse dans une feuille de chou et placez la fermeture vers le bas dans le bol. Ajoutez les feuilles de laurier, le poivre moulu, le jus de tomate et environ 150 ml d'eau.
8. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
9. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
10. Servez avec du piment et de la polenta.

EN - MINCED MEAT IN CABBAGE LEAVES



difficulty



40 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 250g minced pork
- 50g long grain white rice
- 1 tbsp rapeseed oil
- 1 onion, chopped
- 1 tbsp tomato puree
- 250ml tomato juice
- 8 savoy cabbage leaves, blanched
- 2 bay leaves
- 1 tbsp fresh thyme leaves
- ½ tsp dried marjoram
- 1 tbsp sweet paprika
- Salt and freshly ground black pepper
- Hot pepper and polenta, for serving

Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onion and pork and cook for 5 mins.
4. Add rice, 150ml water, salt, tomato puree, marjoram and paprika and cook for another 5 mins. When finished, press Cancel.
5. Add the thyme, salt and pepper and mix. Allow to cool.
6. Form the meat mixture into about 8 sausage shapes.
7. Wrap each sausage shape in a cabbage leaf and place seam side down in the bowl. Add bay leaves, ground pepper, tomato juice and about 150ml water.
8. Close and lock the lid. Select Stew program and set it for 30 mins.
9. Release the pressure and open the lid.
10. Serve with hot pepper and polenta.

NL - GEHAKT IN KOOLBLADEREN



moeilijkheidsgraad



40 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 250 g varkensgehakt
- 50 g witte rijst met lange korrel
- 1 el raapzaadolie
- 1 ui, fijngehakt
- 1 el tomatenpuree
- 250 ml tomatensap
- 8 savooiekoobladeren, geblancheerd
- 2 laurierblaadjes
- 1 el verse tijmblaadjes
- ½ el gedroogde marjolein
- 1 el zoet paprikapoeder
- Zout en versgemalen zwarte peper
- Hete peper en polenta voor het serveren

Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien en het varkensvlees toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg de rijst, 150 ml water, het zout, de tomatenpuree, de marjolein en het paprikapoeder toe en laat nogmaals 5 minuten koken. Als u klaar bent, druk dan op Annuleren.
5. Voeg de tijm, het zout en de peper toe en meng het geheel. Laat afkoelen.
6. Vorm het vleesmengsel tot ongeveer 8 'worstjes'.
7. Wikkel elk worstje in een koolblad en plaats in de binnenpan met de open kant naar beneden. Voeg de laurierblaadjes, de gemalen peper, het tomatensap en circa 150 ml water toe.
8. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
9. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
10. Serveer met hete peper en polenta.

ES - CARNE PICADA EN HOJAS DE COL



difficultad



40 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

Ingredientes:

- 250 g de cerdo picado
- 50 g de arroz blanco de grano largo
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 1 cebolla picada
- 1 cucharada sopera de puré de tomate concentrado
- 250 ml de zumo de tomate
- 8 hojas de col de Saboya, blanqueadas
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de hojas de tomillo frescas
- ½ cucharada sopera de mejorana seca
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- Sal y pimienta negra recién molida
- Guindilla y polenta, para servir

Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla y el cerdo y cocina durante 5 minutos.
4. Añade el arroz, 150 ml de agua, sal, el puré de tomate, la mejorana y el pimentón, y cocina durante otros 5 minutos. Cuando termine, pulsa Cancelar.
5. Añade el tomillo, la sal y la pimienta, y mezcla. Deja que se enfríe.
6. Forma unas 8 salchichas con la mezcla de carne.
7. Envuelve cada salchicha en una hoja de col y coloca la unión hacia abajo en el recipiente. Añade las hojas de laurel, pimienta molida, el zumo de tomate y unos 150 ml de agua.
8. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
9. Despresuriza y abre la tapa.
10. Sirve con guindilla y polenta.



EN - CABBAGE WITH SMOKED HAM



Ingredients:

- 1 savoy cabbage, sliced
- 2 onions, sliced
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 red pepper, cored, deseeded and sliced
- 300g smoked ham, cut into strips
- 150g tinned chopped tomatoes
- 1 tbsp rapeseed oil
- 2 bay leaves
- 1 tbsp fresh thyme leaves
- 1 tbsp sweet paprika
- 300ml water
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onions and meat, and cook for 10 mins.
4. Add all the other ingredients.
5. Close and lock the lid. Select Stew program and set it for 10 mins.
6. Release the pressure and open the lid.
7. Serve with polenta and hot pepper.

NL - KOOL MET GEROOKTE HAM



Ingrediënten:

- 1 savooiekool, in plakjes gesneden
- 2 uien, in stukjes
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 rode paprika, in plakjes gesneden en zonder zaadlijsten
- 300 g gerookte ham, in reepjes gesneden
- 150 g tomatenblokjes in blik
- 1 el raapzaadolie
- 2 laurierbladjes
- 1 el verse tijmbladjes
- 1 el zoet paprikapoeder
- 300ml water
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien en het vlees toe en laat 10 minuten bakken.
4. Voeg alle andere ingrediënten toe.
5. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
6. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
7. Serveer met polenta en hete peper.

FR - CHOU AU JAMBON FUMÉ



Ingédients :

- 1 chou frisé coupé en tranches
- 2 oignons, coupés en rondelles
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en tranches
- 300 g de jambon fumé coupé en lamelles
- 150 g de tomates concassées
- 1 c. à s. d'huile de colza
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à s. de thym frais
- 1 c. à s. de paprika doux
- 300 ml d'eau
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et la viande et laissez cuire pendant 10 minutes.
4. Ajoutez tous les autres ingrédients.
5. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Servez avec de la polenta et du piment.

ES - COL CON JAMÓN AHUMADO



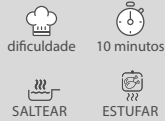
Ingredientes:

- 1 col de Saboya cortada en láminas
- 2 cebollas en rodajas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 pimiento rojo sin semillas y cortado en rodajas
- 300 g de jamón ahumado, cortado en tiras
- 150 g de tomates troceados de lata
- 1 cucharada sopera de aceite de colza
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de hojas de tomillo frescas
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 300 ml de agua
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla y la carne, y cocina durante 10 minutos.
4. Añade los demás ingredientes.
5. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 10 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sirve con polenta y guindilla.

PT - COUVE COM PRESUNTO FUMADO



Ingredientes:

- 1 couve-lombarda em juliana
- 2 cebolas às rodelas
- 2 dentes de alho esmagados
- 1 pimento vermelho sem sementes e cortado
- 300 g de presunto fumado cortado em tiras
- 150 g de tomate em lata picado
- 1 colher de sopa de óleo de colza
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de folhas de tomilho fresco
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- 300 ml de água
- Sal e pimenta preta moída na hora

Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e a carne e cozinhe durante 10 minutos.
4. Acrescente todos os outros ingredientes.
5. Feche e bloqueie a tampa. Selecione o programa Estufar e configure para 10 minutos.
6. Liberte a pressão e abra a tampa.
7. Sirva com polenta e malagueta.



DE – KOHL MIT GERÄUCHERTEM SCHINKEN



Zutaten:

- 1 Wirsingkohl, in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 rote Paprika, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 300 g geräucherter Schinken, in Streifen geschnitten
- 150 g gehackte Tomaten in der Dose
- 1 EL Rapsöl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL frische Thymianblätter
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 300 ml Wasser
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen.
3. Wenn die Temperatur erreicht ist, geben Sie Zwiebeln und Fleisch hinzu und garen alles für 10 Minuten.
4. Fügen Sie alle anderen Zutaten hinzu.
5. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 10 Minuten ein.
6. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
7. Mit Polenta und Chilipulver servieren.

EL - ΛΑΧΑΝΟ ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΖΑΜΠΟΝ



Υλικά:

- 1 λάχανο σαβό, μπλανσαρισμένο
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- 1 κόκκινη πιπεριά, καθαρισμένη από τους σπόρους και κομμένη σε φέτες
- 300 g καπνιστό ζαμπόν σε λωρίδες
- 150 g ψιλοκομμένες ντομάτες σε κονσέρβα
- 1 κουταλιά της σούπας λάδι
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κ.σ φρέσκα φύλλα θυμαριού
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
- 300 ml νερό
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και το κρέας και μαγειρέψτε για 10 λεπτά.
4. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα υλικά.
5. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
6. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
7. Σερβίρετε με πολέντα και τίλι.

IT - CAVOLO CON PROSCIUTTO AFFUMICATO



Ingredienti:

- 1 cavolo verza, tagliato a fette
- 2 cipolle, tagliate a fette
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- 1 peperone rosso, privato delle parti bianche interne e dei semi e tagliato a fette
- 300 g di prosciutto affumicato, tagliato a strisciole
- 150 g di polpa di pomodoro in scatola
- 1 cucchiaio di olio di colza
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaio di foglie di timo fresco
- 1 cucchiaio di paprika dolce
- 300 ml di acqua
- Sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e la carne e cuocere per 10 minuti.
4. Aggiungere gli altri ingredienti.
5. Chiudere e bloccare il coperchio. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 10 minuti.
6. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
7. Servire con polenta e peperoncino.

العربية - الكرنب باللحم المدخن

- 300 مل من الماء
- ملح وفلفل أسود
- طاجن مطحون

- 300 جم من اللحم المدخن، مقطّع إلى شرائح
- 150 جم من الطماطم المقلّعة المعلّبة
- ملعقة كبيرة من زيت بذور الفلّ
- 2 من ورق اللّورا
- ملعقة كبيرة واحدة من أوراق الزّعتر الطازجة
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوّة

- حفرة واحدة من كرنب سافوي مقطّعة إلى شرائح
- بصلتان مقطّعتان إلى شرائح
- فلفل أحمر واحد منزوع البذور ومقطّع إلى شرائح

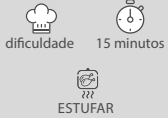
المكونات:



1. صبّي الزيت في وعاء الطهي.
2. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي البصل واللحم وقومي بطهي المكونات مدة 10 دقائق.
4. أضيفي كل المكونات الأخرى.
5. أغلقي الغطاء بإحكام. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 10 دقيقة.
6. حرري الضغط واقضي الغطاء.
7. قدمي الطبق مع عصيدة دقيق الذرة والفلفل الحار.

يمكن استبدال مكونات لحم الخنزير بأنواع أخرى من اللحوم أو منتجات اللحوم*

PT - LENTILHAS COM CHOURIÇO



Ingredientes:

- 300 g de lentilhas
- 200 g de cebola
- 100 g de pimento vermelho
- 100 g de pimento verde
- 200 ml de passata
- 2 folhas de louro
- 150 g de chouriço
- 800 ml de água
- Sal e pimenta

Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte os legumes e o chouriço.
3. Acrescente todos os ingredientes juntamente com a água.
4. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 15 minutos.
5. Liberte a pressão e abra a tampa.
6. Sirva.

DE – LINSEN MIT CHORIZO



Zutaten:

- 300 g Linsen
- 200 g Zwiebel
- 100 g rote Paprika
- 100 g grüne Paprika
- 200 ml passierte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter
- 150 g Chorizo-Würstchen
- 800ml Wasser
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie das Gemüse und die Chorizo.
3. Fügen Sie alle Zutaten und das Wasser hinzu.
4. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten ein.
5. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
6. Das Gericht ist fertig zum Servieren.



EL - ΦΑΚΕΣ ΜΕ ΤΣΙΣΤΟΡΑ



Υλικά:

- 300 g φακές
- 200 g κρεμμύδι
- 100 g κόκκινη πιπεριά
- 100 g πράσινη πιπεριά
- 200 ml χυμός ντομάτα
- 2 φύλλα δάφνης
- 150 g λουκάνικο τσορίθο
- 800 ml νερό
- Αλάτι και πιπέρι

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τα λαχανικά και το τσιστόρα.
3. Προσθέστε όλα μαζί τα υλικά με το νερό.
4. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
5. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
6. Σερβίρετε.

IT - LENTICCHIE CON SALSICCIA CHISTORRA



Ingredienti:

- 300 g di lenticchie
- 200 g di cipolla
- 100 g di peperone rosso
- 100 g di peperone verde
- 200 ml di passata
- 2 foglie di alloro
- 150 g di salsicce chistorra
- 800 ml di acqua
- Sale e pepe

Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Tritare le verdure e la salsiccia chistorra.
3. Aggiungere tutti gli ingredienti insieme all'acqua.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti.
5. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
6. Servire.

العربية - العدس مع رقائق الشيستورا

المكونات:

- 300 جم من العدس الأحمر المجروش
- 200 جم من البصل
- 100 جم من الفلفل الأحمر
- 100 جم من الفلفل الأخضر
- 200 مل من معجون الصلصة
- 2 من ورق اللورا
- 150 جم من نقائق الكوريزو
- 800 مل من الماء
- ملح وفلفل



طريقة الطهي:

1. حشري المكونات.
2. قطعي الخضار والشيستورا.
3. أضيفي كل المكونات معًا مع الماء.
4. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 15 دقيقة.
5. حرري الضغط واقفحي الغطاء.
6. جاهز للتقديم.



EN - BLACK PUDDING WITH APPLES



difficulty



10 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 4 black pudding (pricked with a fork)
- 2 apples, peeled and cut into 12 wedges

- 400g potatoes, cut into 1 to 2cm square cubes
- 100g sliced onions
- 70ml water

- Salt and freshly ground black pepper
- 2 tbsp sunflower oil

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into the bowl. Choose Stir Fry program, add the onions and apple wedges, and fry until golden.
3. Add water and black pudding. Season. Place the steam basket and fill with potatoes on top.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve.

NL - BLOEDWORST MET APPELS



moelijkheidsgraad



10 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 4 bloedworsten (ingeprikt met een vork)
- 2 appels, geschild en in 12 partjes gesneden
- 400 g aardappelen, in blokjes van 1 tot 2 cm gesneden.

- 100 g uienringen
- 70ml water
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 2 el zonnebloemolie

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan. Selecteer het programma Roerbakken, voeg de uien en appelpartjes toe en laat bakken totdat ze goudbruin zijn.
3. Voeg het water en de bloedworst toe. Breng naar wens op smaak. Plaats de stoommand en leg daar de aardappelen bovenop.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Het is nu klaar om te serveren.

FR - BOUDIN NOIR AUX POMMES



difficulté



10 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingédients :

- 4 boudins noirs (piqués avec une fourchette)
- 2 pommes, épluchées et coupées en 12

- 400 g de pommes de terre, coupées en cubes de 1 à 2 cm
- 100 g d'oignons émincés
- 70 ml d'eau

- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à s. d'huile de tournesol

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson. Choisissez le programme Rissolé, ajoutez les oignons et les quartiers de pomme et faites frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez l'eau et les boudins noirs. Salez. Placez le panier vapeur et remplissez-le de pommes de terre.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 6 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez.

ES - MORCILLA CON MANZANAS



dificultad



10 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

Ingredientes:

- 4 tripas de morcilla (pinchadas con un tenedor)
- 2 manzanas peladas y cortadas en 12 gajos

- 400 g de patatas, cortadas en dados de 1 a 2 cm
- 100 g de cebolla en rodajas
- 70 ml de agua

- Sal y pimienta negra recién molida
- 2 cucharadas soperas de aceite de girasol

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente. Elige el programa Saltear, añade las cebollas y los trozos de manzana, y dóralos.
3. Añade agua y la morcilla. Sazona. Coloca el cesto de cocción al vapor y llénalo con las patatas.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve.



FR - CHILI CON CARNE



difficulté 15 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

Ingédients :

- 1 kg de bœuf haché
- 2 oignons finement émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- 800 g de tomates concassées
- 230 g de purée de tomates
- 2 pots de 425 g de haricots rouges, rincés et égouttés
- 2 c. à s. de chili en poudre
- ½ c. à c. de piment Ancho, facultatif
- ¼ c. à c. de poivre de Cayenne en poudre
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Faites dorer légèrement le bœuf dans de l'huile. Salez et poivrez légèrement.
2. Ajoutez les oignons, l'ail, le cumin, le chili en poudre, le piment Ancho et le poivre de Cayenne. Mélangez bien.
3. Ajoutez les tomates, la purée de tomates et les haricots. Remuez à nouveau, puis fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 10 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle. Servez.

Remarque : pour pimenter votre chili con carne, il vous suffit d'ajouter quelques gouttes de Tabasco avant de servir. Le chili con carne peut être servi seul ou avec du riz.

EN - CHILI CON CARNE



difficulty 15 minutes

STIR FRY STEW

Ingredients:

- 1 kg lean ground beef
- 2 onions finely chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp ground cumin
- 800g can crushed or chopped tomatoes
- 230g can passata
- 2 x 425g cans red kidney beans, rinsed and drained
- 2 tbsp chili powder
- ½ tsp Ancho chilli pepper, optional
- ¼ tsp Cayenne powder
- Salt
- Freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Lightly brown the beef in oil. Season lightly with salt and pepper.
2. Add onions, garlic, cumin, chili powder, ancho chile pepper and cayenne powder. Stir well to combine.
3. Add tomatoes, passata and beans. Stir again, then close and lock the lid. Select Stew program for 10 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid. Serve.

Note: to spice up your Chili con carne, simply add a few drops of Tabasco before serving. Chili can be served by itself or on top of rice.

NL - CHILI CON CARNE



moelijkheidsgraad 15 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

Ingrediënten:

- 1 kg mager rundvlees
- 2 uien, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 2 el olijfolie
- 1 tl gemalen komijn
- 800 g tomatenblokjes of gepelde tomaten in blik
- 230 g passata in blik
- 2 x 425 g rode kidneybonen in blik, afgespoeld en uitgelekt
- 2 el chilipoeder
- ½ tl Ancho chilipeper, optioneel
- ¼ tl cayennepoeder
- Zout
- Versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Bruin het rundvlees licht in de olie. Breng licht op smaak met zout en peper.
2. Voeg de ui, de knoflook, de komijn, het chilipoeder, de Ancho chilipeper en het cayennepoeder toe. Roer goed door elkaar.
3. Voeg de tomaten, de passata en de bonen toe. Roer opnieuw en sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 10 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel. Serveer.

Opmerking: om uw chili con carne wat pittiger te maken, kunt u voor het serveren een paar druppels Tabasco toevoegen. Chili con carne kan zo of met rijst worden geserveerd.

ES - CHILE CON CARNE



difficultad 15 minutos

SALTEAR ESTOFADO

Ingredientes:

- 1 kg de ternera picada
- 2 cebollas finamente picadas
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharadas de postre de comino molido
- 800 g de tomate picado o triturado de lata
- 230 g de puré de tomate concentrado (passata) en lata
- 2 latas de 425 g de judías rojas, enjuagadas y escurridas
- 2 cucharadas soperas de chile en polvo
- ½ cucharada de postre de chile ancho, opcional
- ¼ cucharada de postre de cayena en polvo
- Sal
- Pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Dora ligeramente la carne de ternera en aceite. Sazona con sal y pimienta.
2. Añade la cebolla, el ajo, el comino, el chile en polvo, el chile ancho y la cayena. Remueve bien para mezclar.
3. Agrega los tomates, la passata y las judías. Vuelve a remover. Cierra y bloquea la tapa. Seleccione el programa Estofado durante 10 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa. Sirve.

Nota: Para condimentar el chile con carne puedes añadir unas gotas de tabasco antes de servir. El chile se puede servir solo o con arroz.



FR - BŒUF STROGANOFF



difficulté 25 minutes



RISSOLÉ MIJOTÉ

Ingédients :

- 600 g de bœuf en morceaux
- 2 oignons, coupés en rondelles
- 250 g de champignons émincés
- 10 g de farine
- 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml d'huile
- 20 g beurre
- Cornichons, pour la présentation
- 150 ml de vin blanc
- Sel et poivre

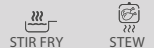
Méthode de cuisson :

1. Mettez l'huile et le beurre dans le bol de cuisson.
2. Choisissez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez ensuite les champignons et la viande. Faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur Annuler.
5. Ajoutez la farine, la moutarde, le vin et 150 ml d'eau.
6. Fermez et verrouillez le couvercle Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Assaisonnez à votre goût et servez avec du riz et des cornichons.

EN - BEEF STROGANOFF



difficulty 25 minutes



STIR FRY STEW

Ingredients:

- 600g fillet beef, chunks
- 2 onions, sliced
- 250g mushrooms, sliced
- 10g plain flour
- 1 tbsp Dijon mustard
- 125g creme fraiche
- 50ml oil
- 20g butter
- Cornichon, to serve
- 150ml white wine
- Salt and pepper

Cooking method:

1. Place the oil and butter in the cooking bowl.
2. Choose Stir Fry program.
3. When it reaches temperature, add onions and cook for 5 mins.
4. After, add mushroom and meat. Cook for another 5 mins. When finished, press Cancel.
5. Add flour, mustard, wine and 150ml water.
6. Close and lock the lid. Select Stew program, and set for 15 mins.
7. Release the pressure and open the lid.
8. Season to taste and serve with rice and cornichons.

NL - RUNDVLEES STROGANOFF



moelijkheidsgraad 25 minuten



ROERBAKKEN STOVEN

Ingrediënten:

- 600 g filet de bœuf, in stukken
- 2 uien, in stukjes
- 250 g champignons, in plakjes
- 10 g tarwemeel
- 1 el Dijon-mosterd
- 125 g crème fraîche
- 50 ml olie
- 20 g boter
- Augurkje om te serveren
- 150 ml witte wijn
- Zout en peper

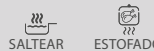
Bereidingswijze:

1. Doe de olie en de boter in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg daarna de champignons en het vlees toe. laat nogmaals 5 minuten koken. Als u klaar bent, druk dan op Annuleren.
5. Voeg de bloem, de mosterd, de wijn en 150 ml water toe.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
7. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
8. Breng naar wens op smaak en serveer met rijst en augurkjes.

ES - TERNERA STROGANOFF



dificultad 25 minutos



SALTEAR ESTOFADO

Ingredientes:

- 600 g de ternera en trozos
- 2 cebollas en rodajas
- 250 g de champiñones en láminas
- 10 g de harina normal
- 1 cucharada sopera de mostaza de Dijon
- 125 g de crème fraîche
- 50 ml de aceite
- 20 g de mantequilla
- Pepinillos para servir
- 150 ml de vino blanco
- Sal y pimienta

Método de cocción:

1. Pon el aceite y la mantequilla en el recipiente de cocción.
2. Elige el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla cocina durante 5 minutos.
4. Después, añade los champiñones y la carne. Cocina durante otros 5 minutos. Cuando termine, pulsa Cancelar.
5. Añade harina, mostaza, vino y 150 ml de agua.
6. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sazona al gusto y sirve con arroz y pepinillos.



EN - HUNGARIAN GOULASH



difficulty



35 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 600g fillet beef
- 150g onions, finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 200g potatoes, peeled and cut into pieces
- 60g red pepper
- 30g plain flour
- 2 tbsp rapeseed oil
- 1 tbsp sweet paprika
- 150g tomato pulp
- 250ml beef broth
- 60ml red wine
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Prepare all ingredients. Cut the meat into cubes and coat in the flour.
2. Put the oil, onion, garlic and red pepper in the bowl.
3. Select Stir Fry program.
4. Add the sweet paprika. Stir for 5 mins.
5. Add the beef, potatoes, tomato pulp, broth, red wine and season.
6. Close and lock the lid. Choose Stew program and set 30 mins.
7. Release pressure and open the lid.
8. Serve very hot.

NL - HONGAARSE GOULASH



moelijkheidsgraad



35 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 600 g filet de bœuf
- 150 g ui, fijgehakt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 200 g aardappelen, geschild en in stukjes gesneden
- 60 g rode paprika
- 30g tarwemeel
- 2 el raapzaadolie
- 1 el zoet paprikapoeder
- 150 g tomatenpulp
- 250 ml runderbouillon
- 60 ml rode wijn
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar. Snijd het vlees in blokjes en haal ze door het tarwemeel.
2. Doe de olie, ui, knoflook en de paprika in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en stel de tijd.
4. Voeg het zoete paprikapoeder toe. Roer 5 minuten door.
5. Voeg het vlees, de aardappelen, de tomatenpulp, de bouillon en de rode wijn toe en breng op smaak.
6. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
7. Laat de druk eraf en open het deksel.
8. Serveer goed heet.

FR - GOULASH HONGROIS



difficulté



35 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingédients :

- 600 g de filet de bœuf
- 150 g d'oignons finement émincés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 200 g de pommes de terre
- 150 g de pulpe de tomate
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 60 ml de vin rouge
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 60 g de poivrons rouges
- 30 g de farine
- 2 c. à s. d'huile de colza
- 1 c. à s. de paprika doux

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients. Coupez la viande en cubes et enrobez-la de farine.
2. Versez l'huile, les oignons, l'ail et les poivrons rouges dans le bol de cuisson.
3. Sélectionnez le programme Rissolé.
4. Ajoutez le paprika doux. Remuez pendant 5 minutes.
5. Ajoutez le bœuf, les pommes de terre, la pulpe de tomate, le bouillon, le vin rouge et assaisonnez.
6. Fermez et verrouillez le couvercle. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Servez très chaud.

ES - GOULASH HÚNGARO



dificultad



35 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

Ingredientes:

- 600 g de ternera
- 150 g de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 200 g de patatas peladas y cortadas en trozos
- 60 g de pimiento rojo
- 30 g de harina normal
- 2 cucharada sopera de aceite de colza
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 150 g de pulpa de tomate
- 250 ml de caldo de ternera
- 60 ml de vino tinto
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Prepara todos los ingredientes. Corta la carne en dados y enharinalos.
2. Pon el aceite, la cebolla, el ajo y el pimiento en el recipiente.
3. Selecciona el programa Saltear durante.
4. Añade el pimentón dulce. Remueve durante 5 minutos.
5. Añade la carne de ternera, las patatas, la pulpa de tomate, el caldo, el vino tinto y sazona.
6. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sirve muy caliente.

PT - GOULASH HÚNGARO



dificuldade



35 minutos



SALTAR



ESTUFAR

Ingredientes:

- 600 g de lombo de vaca
- 150 g de cebola picada finamente
- 2 dentes de alho esmagados
- 200 g de batatas descascadas e cortadas em pedaços

- 60 g de pimento vermelho
- 30 g de farinha
- 2 colheres de sopa de óleo de colza
- 1 colher de sopa de pimentão doce

- 150 g de polpa de tomate
- 250 ml de caldo de carne
- 60 ml de vinho tinto
- Sal e pimenta preta moída na hora

Método de cozedura:

1. Prepare todos os ingredientes. Corte a carne em cubos e envolva na farinha.
2. Coloque o óleo, a cebola, o alho e o pimento na cuba.
3. Seleccione o programa Saltear e defina.
4. Adicione o pimentão doce. Mexa durante 5 minutos.
5. Adicione a carne, as batatas, a polpa de tomate, o caldo e o vinho tinto e tempere.
6. Feche e bloqueie a tampa. Escolha o programa Estufar e defina 30 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva muito quente.



DE – UNGARISCHES GULASCH



schwierigkeit



35 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

Zutaten:

- 600 g Rinderfilet
- 150 g Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 200 g Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten

- 60 g rote Paprika
- 30g Mehl
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL süßes Paprikapulver
- 150 g Tomatenfruchtfleisch

- 250 ml Rinderbrühe
- 60 ml Rotwein
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie alle Zutaten vor. Schneiden Sie das Fleisch in Würfel und wenden Sie die Würfel in Mehl.
2. Geben Sie das Öl, die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika in die Schüssel.
3. Wählen Sie das Programm zum Anbraten.
4. Geben Sie das süße Paprikapulver hinzu. 5 Minuten lang rühren.
5. Geben Sie Rindfleisch, Kartoffeln, Tomatenfruchtfleisch, Brühe, Rotwein und Gewürze hinzu.
6. Schließen und verriegeln Sie den Deckel. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 30 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie das Gulasch sehr heiß.

EL - ΟΥΓΓΑΡΕΖΙΚΟ ΓΚΟΥΛΑΣ



βαθμός δυσκολίας



35 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΧΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Υλικά:

- 600 g μοσχαρίσιο φιλέτο
- 150 g κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 200 g πατάτες ξεφλουδισμένες και τεμαχισμένες σε κομμάτια

- 60 g κόκκινη πιπεριά
- 30 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. κραμβέλαιο
- 1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα

- 150 g τοματοπολτός
- 250 ml ζωμός βοδινού
- 60 ml κόκκινο κρασί
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε όλα τα υλικά. Κόψτε το κρέας σε κύβους και αλευρώστε το.
2. Τοποθετήστε το λάδι, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το πιπέρι στον κάδο.
3. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και ορίστε τον χρόνο στα.
4. Προσθέστε τη γλυκιά πάπρικα. Ανακατέψτε για 5 λεπτά.
5. Προσθέστε το μοσχαρί, τις πατάτες, τον τοματοπολτό, τον ζωμό, το κόκκινο κρασί και αλατοπιπερώστε.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 30 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρεται πολύ ζεστό.

IT - GULASCH UNGHERESE



difficoltà



35 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

Ingredienti:

- 600 g di filetto di manzo
- 150 g di cipolle, tritate finemente
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 200 g di patate, sbucciate e

tagliate a pezzi

- 60 g di peperone rosso
- 30 g di farina
- 2 cucchiari di olio di colza
- 1 cucchiaino di paprika dolce

- 150 g di polpa di pomodoro
- 250 ml di brodo di manzo
- 60 ml di vino rosso
- Sale e pepe nero appena macinato

Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti. Tagliare la carne a cubetti e infarinarla.
2. Mettere l'olio, la cipolla, l'aglio e il peperone nel recipiente.
3. Selezionare il programma Saltare in padella.
4. Aggiungere la paprika dolce. Mescolare per 5 minuti.
5. Aggiungere il manzo, le patate, la polpa di pomodoro, il brodo, il vino rosso e il condimento.
6. Chiudere e bloccare il coperchio. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 30 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire ben caldo.

العربية - يخنة الغولاش الهنغاري

- 250 مل من مرق اللحم البقري
- 60 مل من عصير الليمون
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون

- 60 جم من الفلفل الأحمر
- 30 جم من الدقيق العادي
- ملعقتان كبيرتان من زيت بذور اللفت
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلوة
- 150 جم من عجينة الطماطم

المكونات:

- 600 جم من اللحم البقري
- 150 جم من البصل، مقطع قطعًا صغيرة
- فصان من الثوم مهروسان
- 200 جم من البطاطس المقشرة المقطعة إلى قطع صغيرة



مستوى الصعوبة



35 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

طريقة الطهي:

1. حضري كل المكونات. قطعي اللحم إلى مكعبات وغطياها بالدقيق.
2. ضعي الزيت والبصل والثوم والفلفل في الوعاء.
3. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع)، واضبطه على.
4. أضيفي البابريكا الحلوة. امزجي الخليط لمدة 5 دقائق.
5. أضيفي اللحم البقري والبطاطس وعجينة الطماطم والمرق وعصير الليمون وتبلي المكونات.
6. أغلقي الغطاء بإحكام. اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطي الوقت على 30 دقيقة.
7. حرري الضغط واقضي الغطاء.
8. يُقدم ساخناً جداً.



FR - CARBONADE FLAMANDE



difficulté



40 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingrédients :

- 600 g de bœuf coupé en cubes de 30 g (jarret ou rumsteack) et saupoudré de farine
- 2 oignons, coupés en rondelles fines
- 100 g de lardons
- 4 c. à s. d'huile d'arachide
- 330 ml de bière brune
- 1 c. à s. de sucre roux
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 feuille de laurier
- 2 pincées de thym séché
- 40 g de croûtons

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer les morceaux de bœuf de chaque côté. Retirez-les du bol. Faites dorer les oignons. Ajoutez les lardons et faites-les dorer.
4. Remettez les morceaux de bœuf dans le bol de cuisson, ajoutez la bière, le sucre roux, le thym et la feuille de laurier. Salez et poivrez.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 30 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Ajoutez les croûtons. Servez.

EN - CARBONADE



difficulty



40 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 600g beef cut into 30g cubes (shank or rump) and sprinkled with plain flour
- 2 onions, thinly sliced
- 100g bacon lardons
- 4 tbsp groundnut oil
- 330ml dark beer
- 1 tbsp brown sugar
- Salt and freshly ground black pepper
- 1 bay leaf
- 2 pinches dried thyme
- 40g croutons

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into cooking bowl.
3. Choose Stir Fry program and brown the beef chunks on every side. Remove. Brown the onions. Add the bacon and brown.
4. Put the beef pieces back into cooking bowl, add the beer, brown sugar, thyme, and bay leaf. Season with salt and pepper.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 30 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Add the croutons. Serve.

NL - KARBONADE



moelijkheidsgraad 40 minuten



40 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 600 g rundvlees, in blokjes van 30 g gesneden (schenkel of biefstuk) en bestrooid met tarwemeel
- 2 uien, in dunne ringen
- 100 g spekreepjes of -blokjes
- 4 el arachideolie
- 330 ml donker bier
- 1 el bruine suiker
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1 laurierblaadje
- 2 snufjes gedroogde tijm
- 40 g croutons

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en bruin de stukken rundvlees aan elke kant. Haal het vlees uit de binnenpan. Fruit de uien. Voeg het spek toe en laat bruinen.
4. Doe de stukken rundvlees terug in de binnenpan en voeg het bier, de bruine suiker, de tijm en het laurierblad toe. Breng op smaak met zout en peper.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 30 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Voeg de croutons toe. Serveer.

ES - CARBONADE



dificultad



40 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

Ingredientes:

- 600 g de ternera en dados de 30 g (pierna o cadera) enharinada con harina normal
- 2 cebollas, en rodajas finas
- 100 g de trozos de beicon
- 4 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 330 ml de cerveza oscura
- 1 cucharada soperas de azúcar moreno
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1 hoja de laurel
- 2 pellizcos de tomillo seco
- 40 g de picatostes

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
3. Elige el programa Saltear y dora los trozos de ternera por cada lado. Retira. Dora las cebollas. Añade el beicon y dora.
4. Vuelve a colocar los trozos de ternera en el recipiente de cocción, añade la cerveza, el azúcar moreno, el tomillo y la hoja de laurel. Sazona con sal y pimienta.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 30 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Agrega los picatostes. Sirve.



FR - RÔTI DE BŒUF



Ingrédients :

- 700 g de filet de bœuf
- 2 c. à s. d'huile d'olive extra vierge
- 20 ml de vin rouge
- 70 ml d'eau
- Sel
- Romarin

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Choisissez le programme Rissolé et ajoutez l'huile, le romarin et la viande. Mélangez et ajoutez le sel.
3. Faites dorer pendant 2 minutes. Ajoutez le vin puis l'eau.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 8 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Servez chaud ou froid.

EN - ROAST BEEF



Ingredients:

- 700g fillet of beef
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 20ml red wine
- 70ml water
- Salt
- Rosemary

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Choose Stir Fry program, and put oil, rosemary and meat. Stir and add salt.
3. Brown for 2 min. Add the wine and water.
4. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 8 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Serve hot or cold.

NL - ROSBIEF



Ingrediënten:

- 700 g filet de bœuf
- 2 el extra vergine olijfolie
- 20 ml rode wijn
- 70ml water
- Zout
- Rozemarijn

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Selecteer het programma Roerbakken en doe de olie, de rozemarijn en het vlees in de binnenpan. Roer door en voeg het zout toe.
3. Laat 2 minuten bruinen. Voeg de wijn en het water toe.
4. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 8 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Serveer warm of koud.

ES - ROSBIF



Ingredientes:

- 700 g de ternera
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 20 ml de vino tinto
- 70 ml de agua
- Sal
- Romero

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Elige el programa Saltear y pon el aceite, el romero y la carne. Mueve y añade sal.
3. Dora durante 2 minutos. Añade el vino y el agua.
4. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 8 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Sirve en frío o en caliente.



FR - VEAU AUX HERBES ET AU POIVRE VERT

difficulté 35 minutes

RISSOLÉ MIJOTÉ

Ingrédients :

- 800 g de filet de bœuf en une seule pièce
- 1 petit bouquet de romarin frais, haché
- 200 ml de crème fraîche
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 échalote finement émincée
- 50 ml de rhum ambré
- 2 c. à c. de grains de poivre vert
- 1-2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail écrasées

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Badigeonnez la viande d'huile et assaisonnez avec le sel et le poivre noir fraîchement moulu.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites dorer la viande de tous les côtés avec l'ail, le romarin et l'huile restante. Déglacez avec le rhum.
4. Fermez et verrouillez le couvercle et sélectionnez le programme Mijoté pendant 30 minutes.
5. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
6. Ajoutez les grains de poivre et la crème, et servez la viande en fines tranches.

EN - VEAL WITH HERBS AND GREEN PEPPER

difficulty 35 minutes

STIR FRY STEW

Ingredients:

- 800g fillet Beef in one piece
- 1 shallot, finely chopped
- 2 cloves garlic, crushed
- 1 small bunch fresh rosemary, chopped
- 50ml dark rum
- 2 tsp green peppercorns
- 200ml crème fraîche
- Salt and freshly ground black pepper
- 1-2 tbsp olive oil

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Rub the meat with oil and season with salt and freshly ground black pepper.
3. Choose Stir Fry program and brown the meat on all sides with the garlic, rosemary and any remaining oil. Deglaze with the rum.
4. Close and lock the lid and select Stew program for 30 mins.
5. Release pressure and open the lid.
6. Add the peppercorns and cream and serve the meat in thin slices.

NL - KALFSVLEES MET KRUIDEN EN GROENE PAPRIKA

moelijkheidsgraad 35 minuten

ROERBAKKEN STOVEN

Ingrediënten:

- 800 g filet de bœuf in één stuk
- 1 sjalot, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 klein bosje verse rozemarijn, fijngehakt
- 50 ml donkere rum
- 2 tl groene peperkorrels
- 200 ml crème fraîche
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 1-2 el olijfolie

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Wrijf het vlees in met olie en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
3. Selecteer het programma Roerbakken en bruin het vlees aan alle kanten samen met de knoflook, rozemarijn en eventueel wat overgebleven olie. Blus af met de rum.
4. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 30 minuten.
5. Laat de druk eraf en open het deksel.
6. Voeg de peperkorrels en de crème fraîche toe en serveer het vlees in dunne plakjes.

ES - TERNERA CON HIERBAS Y PIMIENTA VERDE

dificultad 35 minutos

SALTEAR ESTOFADO

Ingredientes:

- 800 g de ternera en una pieza
- 1 chalota finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 ramillete de romero fresco picado
- 50 ml de ron añejo
- 2 cucharadas de postre de granos de pimienta verde
- 200 ml de crème fraîche
- Sal y pimienta negra recién molida
- 1-2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Frota la carne con aceite y sazona con sal y pimienta negra recién molida.
3. Elige el programa Saltear y dora la carne por todos los lados con el ajo, el romero y el aceite restante. Desglasa con el ron.
4. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 30 minutos.
5. Despresuriza y abre la tapa.
6. Añade los granos de pimienta y la crema, y sirve la carne en lonchas finas.



FR - LAPIN À LA BIÈRE



difficulté



17 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingédients :

- 4 cuisses de lapin, coupées en deux
- 5 échalotes, coupées en rondelles
- 330 ml de bière Stout Ale
- 150 g de lardons
- 1½ c. à s. d'huile d'olive
- 80 g de biscuits spéculoos concassés
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
3. Choisissez le programme Rissolé et faites revenir le lapin, les échalotes et les lardons pendant 2 minutes.
4. Ajoutez le reste des ingrédients.
5. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
6. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
7. Assaisonnez à votre goût et servez !

EN - RABBIT WITH BEER



difficulty



17 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 4 rabbit legs, cut in two
- 5 shallots, sliced
- 330ml stout ale
- 150g lardons of smoked bacon
- 1½ tbsp olive oil
- 80g speculum biscuits, chopped
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Pour the oil into the bowl.
3. Select Stir Fry program and brown the rabbit, shallots and bacon for 2 mins.
4. Add the rest of ingredients.
5. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
6. Release pressure and open the lid.
7. Season to taste and serve!

NL - KONIJN MET BIER



moeilijkheidsgraad



17 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 4 konijnenbouten, in tweeën gesneden
- 5 sjalotten, in stukjes
- 330 ml stout ale
- 150 g reepjes of blokjes gerookt spek
- 1½ el olijfolie
- 80 g speculaasjes, verkruid
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Giet de olie in de binnenpan.
3. Selecteer het programma Roerbakken en laat de konijnenpoten, sjalotten en spekjes gedurende 2 minuten bruenen.
4. Voeg de rest van de ingrediënten toe.
5. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
6. Laat de druk eraf en open het deksel.
7. Breng naar wens op smaak en serveer!

ES - CONEJO A LA CERVEZA



dificultad



17 minutos



SALTEAR



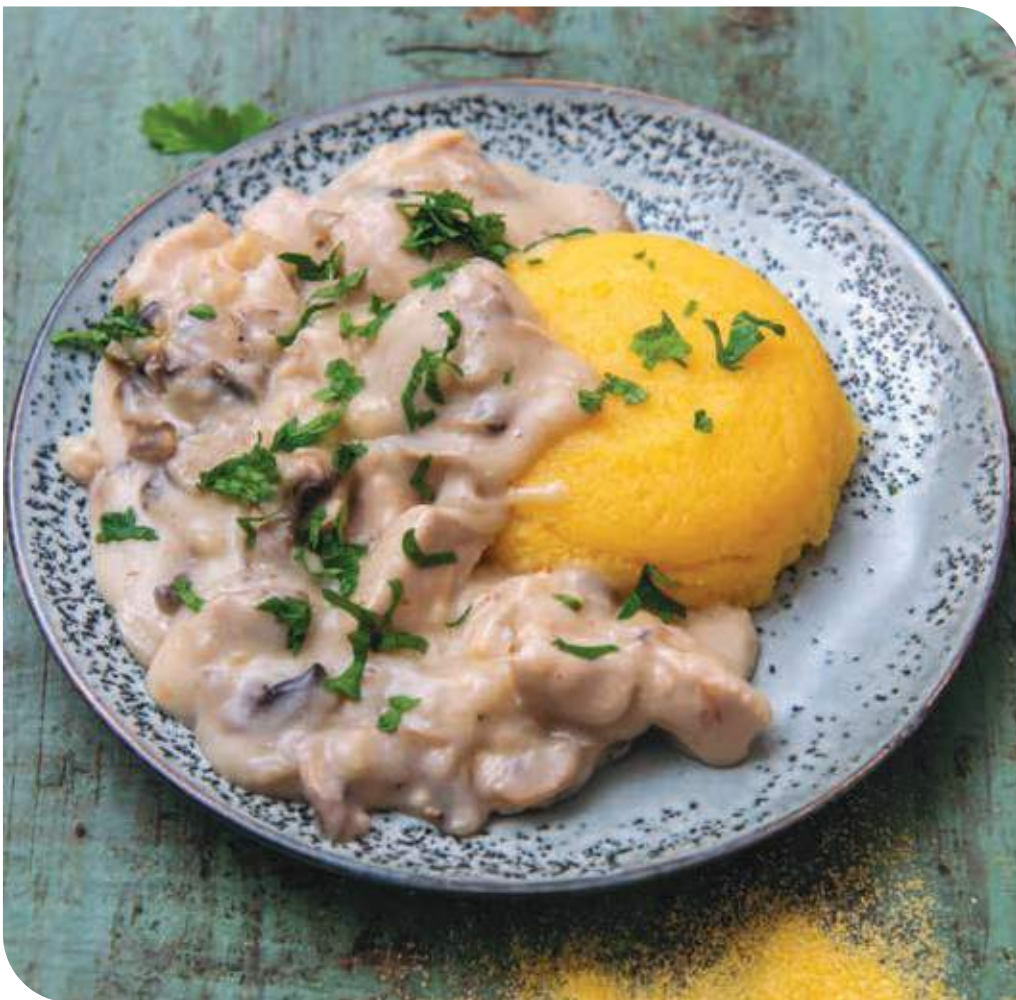
ESTOFADO

Ingredientes:

- 4 patas de conejo, cortadas en dos
- 5 chalotas en rodajas
- 330 ml de cerveza negra
- 150 g de beicon ahumado en trozos
- 1½ cucharada sopera de aceite de oliva
- 80 g de galletas Speculoos picadas
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Vierte el aceite en el recipiente.
3. Selecciona el programa Saltear y dora las patas de conejo, las chalotas y los lardones durante 2 minutos.
4. Añade el resto de ingredientes.
5. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
6. Despresuriza y abre la tapa.
7. Sazona al gusto y sirve.



EN - CHICKEN WITH MUSHROOMS



Ingredients:

- 600g chicken breast fillet, cubed
- 30ml rapeseed oil
- 50g plain flour
- 250g mushrooms, sliced
- 200g crème fraîche
- 2 onions, sliced
- Salt and freshly ground black pepper
- 200ml chicken stock
- Polenta, for serving

Cooking method:

1. Pour the oil in the cooking bowl.
2. Select Stir Fry program.
3. When it reaches the temperature, add onions and cook for 5 mins.
4. Add chicken and cook for 5 mins, following with the mushrooms – cooking for another 7-10 mins.
5. Add flour and stir continuously for 5 mins. Add cream and stock, continue to stir for another 5 mins.
6. Select Stew program and set it for 15 mins. Close and lock the lid.
7. Release pressure and open the lid.
8. Serve with polenta and scatter over chopped parsley.

NL - KIP MET CHAMPIGNONS



Ingrediënten:

- 600 g kipfilet, in blokjes
- 30 ml raapzaadolie
- 50 g tarwemeel
- 250 g champignons, in plakjes
- 200 g crème fraîche
- 2 uien, in stukjes
- Zout en versgemalen zwarte peper
- 200 ml kippenbouillon
- Polenta voor het serveren

Bereidingswijze:

1. Giet de olie in de binnenpan.
2. Selecteer het programma Roerbakken.
3. Als de olie op temperatuur is, voeg dan de uien toe en laat 5 minuten bakken.
4. Voeg de kip toe en bak 5 minuten. Voeg daarna de champignons toe en laat nogmaals 7-10 minuten bakken.
5. Voeg het tarwemeel toe en roer 5 minuten continu door. Voeg de crème fraîche en de bouillon toe en roer nogmaals 5 minuten continu door.
6. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten. Sluit en vergrendel het deksel.
7. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
8. Serveer met polenta en strooi er gehakte peterselie over.

FR - POULET AUX CHAMPIGNONS



Ingédients :

- 600 g de blanc de poulet coupé en dés
- 30 ml d'huile de colza
- 50 g de farine
- 250 g de champignons émincés
- 200 g de crème fraîche
- 2 oignons, coupés en rondelles
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 200 ml de bouillon de volaille
- Polenta, pour la présentation

Méthode de cuisson :

1. Versez l'huile dans le bol de cuisson.
2. Sélectionnez le programme Rissolé.
3. Lorsque la température est atteinte, ajoutez les oignons et laissez cuire pendant 5 minutes.
4. Ajoutez le poulet et faites cuire pendant 5 minutes, puis ajoutez les champignons. Faites cuire pendant 7-10 minutes supplémentaires.
5. Ajoutez la farine et remuez en continu pendant 5 minutes. Ajoutez la crème et le bouillon puis continuez à remuer pendant 5 minutes supplémentaires.
6. Sélectionnez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes. Fermez et verrouillez le couvercle.
7. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
8. Servez avec de la polenta et parsemez de persil haché.

ES - POLLO CON CHAMPIÑONES



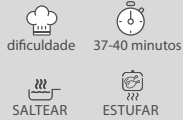
Ingredientes:

- 600 g de pechuga de pollo en dados
- 30 ml de aceite de colza
- 50 g de harina normal
- 250 g de champiñones en láminas
- 200 g de crème fraîche
- 2 cebollas en rodajas
- Sal y pimienta negra recién molida
- 200 ml de caldo de pollo
- Polenta para servir

Método de cocción:

1. Vierte el aceite en el recipiente de cocción.
2. Selecciona el programa Saltear.
3. Cuando alcance la temperatura, añade la cebolla cocina durante 5 minutos.
4. Añade el pollo y cocina durante 5 minutos. Después, con los champiñones, cocina durante otros 7-10 minutos.
5. Añade la harina y remueve continuamente durante 5 minutos. Añade la nata y el caldo, y continúa removiendo durante otros 5 minutos.
6. Selecciona el programa Estofado y ajusta 15 minutos. Cierra y bloquea la tapa.
7. Despresuriza y abre la tapa.
8. Sirvelo con polenta y adorna con perejil picado.

PT - FRANGO COM COGUELOS



Ingredientes:

- 600 g de peito de frango cortado em cubos
- 30 ml de óleo de colza
- 50 g de farinha
- 250 g de cogumelos laminados
- 200 g de crème fraîche
- 2 cebolas às rodelas
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 200 ml de caldo de galinha
- Polenta, para acompanhar

Método de cozedura:

1. Deite o óleo na cuba de cozedura.
2. Selecione o programa Saltear.
3. Quando atingir a temperatura, adicione as cebolas e cozinhe durante 5 minutos.
4. Acrescente o frango e cozinhe durante 5 minutos. Adicione os cogumelos e cozinhe durante mais 7-10 minutos.
5. Adicione farinha e mexa continuamente durante 5 minutos. Acrescente o crème fraîche e o caldo e continue a mexer durante mais 5 minutos.
6. Selecione o programa Estufar e defina 15 minutos. Feche e bloqueie a tampa.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva com polenta e polvilhe com salsa picada.



DE – HÜHNCHEN MIT PILZEN



Zutaten:

- 600 g Hühnerbrustfilet, in Würfel geschnitten
- 30 ml Rapsöl
- 50g Mehl
- 250 g Champignons in Scheiben
- 200g Crème fraîche
- 2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 200ml Hühnerbrühe
- Polenta zum Servieren

Zubereitungsmethode:

1. Gießen Sie das Öl in die Kochschüssel.
2. Das Programm zum Anbraten auswählen.
3. Geben Sie, sobald die Temperatur erreicht ist, die Zwiebeln hinzu und lasse Sie sie 5 Minuten garen.
4. Geben Sie das Hühnchen hinzu und garen Sie es 5 Minuten lang, bevor Sie es mit den Pilzen zusammen weitere 7 bis 10 Minuten garen.
5. Geben Sie Mehl hinzu und rühren Sie 5 Minuten lang durchgehend. Geben Sie Crème fraîche sowie Brühe hinzu und rühren Sie weitere 5 Minuten lang.
6. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie es auf 15 Minuten ein. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Servieren Sie das Gericht mit Polenta servieren und bestreuen Sie es vor dem Servieren mit gehackter Petersilie.

EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ



Υλικά:

- 600 g φιλέτο στήθος κοτόπουλου, κομμένο σε κύβους
- 30 ml κραμβέλαιο
- 50g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 g μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
- 200 g κρέμα γάλακτος
- 2 κρεμμύδια, κομμένα σε φέτες
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 200 ml ζωμός κοτόπουλου
- Πολέντα για το σερβίρισμα

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry.
3. Όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, προσθέστε τα κρεμμύδια και μαγειρέψτε για 5 λεπτά.
4. Προσθέστε το κοτόπουλο και μαγειρέψτε για 5 λεπτά, στη συνέχεια, προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε για 7-10 λεπτά ακόμη.
5. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατεύετε συνεχώς για 5 λεπτά. Προσθέστε την κρέμα και τον ζωμό και συνεχίστε το ανακάτεμα για ακόμη 5 λεπτά.
6. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 15 λεπτά. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίριστε με πολέντα και πασπαλίστε με ψιλοκομμένο μαϊντανό.

IT - POLLO CON FUNGHI



Ingredienti:

- 600 g di petti di pollo, tagliati a cubetti
- 30 ml di olio di colza
- 50 g di farina
- 250 g di funghi, tagliati a fette
- 200 g di crème fraîche
- 2 cipolle, tagliate a fette
- Sale e pepe nero appena macinato
- 200 ml di brodo di pollo
- Polenta, per servire

Preparazione:

1. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
2. Selezionare il programma Saltare in padella.
3. Raggiunta la temperatura, aggiungere le cipolle e cuocere per 5 minuti.
4. Aggiungere il pollo e cuocere per 5 minuti, quindi aggiungere i funghi e cuocere per altri 7-10 minuti.
5. Aggiungere la farina e mescolare continuamente per 5 minuti. Aggiungere la crème fraîche e continuare a mescolare per altri 5 minuti.
6. Selezionare il programma Stufato e impostarlo su 15 minuti. Chiudere e bloccare il coperchio.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire con polenta e cospargere di prezzemolo tritato.

العربية - دجاج بالمشروم

المكونات:

- 600 جم من شرائح صدور الدجاج المقطعة إلى مكعبات
- 30 مل من زيت بذور اللفت
- 50 جم من الدقيق العادي
- 250 جم من المشروم، مقطع إلى شرائح
- 200 جم من القشدة الطازجة
- بصلتان مقطعتان إلى شرائح
- 200 مل من مرق الدجاج
- ملح وفلفل أسود طازج مطحون عسيدة دقيق الذرة للتقديم



طريقة الطهي:

1. صبّي الزيت في وعاء الطهي.
2. حددي برنامج Stir Fry (القلي السريع).
3. عندما تصل الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، أضيفي البصل وقومي بطهي المكونات مدة 5 دقائق.
4. أضيفي الدجاج واستمري في الطهي مدة 5 دقائق، ثم أضيفي المشروم واستمري في الطهي مدة 7-10 دقائق أخرى.
5. أضيفي الدقيق، وقلّبي المكونات باستمرار لمدة 5 دقائق. أضيفي القشدة والمرق، واستمري في التقليب مدة 5 دقائق أخرى.
6. حددي برنامج Stew (الطهي البطيء)، واضبطيه على 15 دقيقة. أغلقي الغطاء بإحكام.
7. حرري الضغط واقضي الغطاء.
8. قدّمي الوصفة مضافة إليها عسيدة دقيق الذرة، ورني فوقهما البقدونس المقطع.



EN - CHICKEN MEATBALLS HUNGARIAN STYLE



difficulty



35 minutes



STEW



STIR FRY

Ingredients:

For meatballs:

- 600g chicken breast fillet, cut
- 1 egg
- 200g flour
- 2 tbsp oil
- Salt and pepper

For dish:

- 2 onions, sliced
- 2 tbsp oil
- 1 tomato, chopped
- 1 green pepper, sliced
- 3 garlic cloves, sliced

- 250ml water
- 2 bay leaves
- 2 tbsp flour (optional)
- 1 tbsp sweet paprika
- Parsley

Cooking method:

Chicken meatballs

1. Add 1.5l water in cooking bowl. Using a spoon, mix the ingredients and form the chicken meatballs and release them, one by one, in the bowl.
2. Close the lid, select Stew program, set for 10 mins.
3. Release the pressure and open the lid.
4. Take out the meatballs and keep them warm. (throw away the water)

Dish

5. Select Stir Fry. When it reaches the temperature, stir fry the onions for 5 mins.
6. Add the meatballs and flour (optional), cook for another 5 mins. Add the rest of the ingredients.
7. Close and lock the lid, select Stew program, set for 15 mins.
8. Release the pressure and open the lid.
9. Add parsley, and serve hot.

NL - KIPGEHAKTBALLETJES IN HONGAARSE STIJL



moelijkheidsgraad



35 minuten



STOVEN



ROERBAKKEN

Ingrediënten:

Voor de gehaktballetjes:

- 600 g kipfilet, gesneden
- 1 ei
- 200 g bloem
- 2 el olie
- Zout en peper

Voor het gerecht:

- 2 uien, in stukjes
- 2 el olie
- 1 tomaat, in stukjes gesneden
- 1 groene paprika's, in stukjes gesneden

- 3 teentjes knoflook, in stukjes gesneden
- 250ml water
- 2 laurierblaadjes
- 2 el bloem (optioneel)
- 1 el zoet paprikapoeder
- Peterselie

Bereidingswijze:

Kipgehaktballetjes

1. Doe 1,5 liter water in de binnenpan. Meng de ingrediënten met een lepel en vorm de kipgehaktballetjes. Leg ze één voor één in de binnenpan.
2. Sluit het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 10 minuten.
3. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
4. Haal de gehaktballetjes eruit en houd ze warm. (Gooi het water weg.)

Gerecht

5. Selecteer het programma Roerbakken. Wanneer de temperatuur is bereikt, roerbak dan de uien 5 minuten.
6. Voeg de gehaktballetjes en de bloem (optioneel) toe en bak nogmaals 5 minuten. Voeg de rest van de ingrediënten toe.
7. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven, stel de tijd in op 15 minuten.
8. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
9. Voeg de peterselie toe en serveer warm.

FR - BOULETTES DE POULET À LA HONGROISE



difficulté



35 minutes



MIJOTÉ



RISSOLÉ

Ingédients :

Pour les boulettes de viande :

- 600 g de blanc de poulet coupé
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 2 c. à s. d'huile
- Sel et poivre

Pour le plat :

- 2 oignons coupés en rondelles
- 2 c. à s. d'huile
- 1 tomate concassées
- 1 poivron vert coupé en tranches
- 3 gousses d'ail hachées
- 250 ml d'eau
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. à s. de farine (facultatif)
- 1 c. à s. de paprika doux
- Persil

Méthode de cuisson :

Boulettes de poulet

1. Ajoutez 1,5 l d'eau dans le bol de cuisson. À l'aide d'une cuillère, mélangez les ingrédients et formez les boulettes de poulet et placez-les, une par une, dans le bol.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 10 minutes.
3. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
4. Sortez les boulettes de viande et maintenez-les au chaud. (Jetez l'eau)

Plat

5. Sélectionnez le programme Rissolé. Lorsque la température est atteinte, faites frire les oignons pendant 5 minutes.
6. Ajoutez les boulettes de viande et la farine (facultatif), faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires. Ajoutez le reste des ingrédients.
7. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté, réglez-le sur 15 minutes.
8. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
9. Ajoutez le persil et servez chaud.

ES - ALBÓNDIGAS DE POLLO AL ESTILO HÚNGARO



difficultad



35 minutos



ESTOFADO



SALTEAR

Ingredientes:

Para las albóndigas:

- 600 g de pechuga de pollo en dados
- 1 huevo
- 200 g de harina
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Sal y pimienta

Para el plato:

- 2 cebollas en rodajas
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 1 tomate picado
- 1 pimiento verde cortado en rodajas
- 3 dientes de ajo laminados

- 250 ml de agua
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas soperas de harina
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- Perejil

Método de cocción:

Albóndigas de pollo

1. Añade 1,5 l de agua en el recipiente de cocción. Con una cuchara, mezcla los ingredientes, forma las albóndigas de pollo y déjalas, una a una, en el recipiente.
2. Cierra la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 10 minutos.
3. Despresuriza y abre la tapa.
4. Saca las albóndigas y mantenlas calientes. (tira el agua)

Plato

5. Selecciona el programa Saltear. Cuando alcance la temperatura, dora las cebollas durante 5 minutos.
6. Añade las albóndigas y la harina (opcional) y cocina durante otros 5 minutos. Añade el resto de ingredientes.
7. Cierra y bloquea la tapa, selecciona el programa Estofado, ajusta 15 minutos.
8. Despresuriza y abre la tapa.
9. Añade perejil y sirve caliente.



FR - CUISSES DE POULET SAUCE BARBECUE



difficulté



24 minutes



RISSOLÉ



MIJOTÉ

Ingrédients :

- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 8 cuisses de poulet
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 oignon moyen émincé
- $\frac{2}{3}$ de tasse de sauce barbecue

- $\frac{2}{3}$ de tasse de sauce sweet chili
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Faites chauffer l'huile et dorer les cuisses de poulet pendant 6 minutes.
2. Ajoutez l'ail et l'oignon. Sélectionnez le programme Rissolé et réglez-le sur 3 minutes.
3. Ajoutez les ingrédients restants dans le bol de cuisson et mélangez.
4. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 15 minutes.
5. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
6. Salez et poivrez. Servez.

EN - BARBECUE CHICKEN LEGS



difficulty



24 minutes



STIR FRY



STEW

Ingredients:

- 1 tbsp olive oil
- 8 chicken legs
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 medium onion, chopped
- $\frac{2}{3}$ cup Barbecue sauce

- $\frac{2}{3}$ cup sweet chili sauce
- Salt and freshly ground black pepper

Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Heat the oil and brown the chicken legs for 6 mins.
2. Add the garlic and onion. Select Stir Fry program and set to 3 mins.
3. Add remaining ingredients to the cooking bowl and stir to combine everything.
4. Close and lock the lid. Select Stew program for 15 mins.
5. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
6. Season with salt and pepper. Serve.

NL - BARBECUE KIPPENPOTEN



moelijkheidsgraad



24 minuten



ROERBAKKEN



STOVEN

Ingrediënten:

- 1 el olijfolie
- 8 kippenbouten
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 middelgrote ui, fijngehakt
- $\frac{2}{3}$ kopje barbecuesaus

- $\frac{2}{3}$ kopje zoete chilisaus
- Zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Verhit de olie en laat de kippenbouten 6 minuten bruinen.
2. Voeg de knoflook en de ui toe. Selecteer het programma Roerbakken en stel de tijd in op 3 minuten.
3. Voeg de resterende ingrediënten toe aan de binnenpan en roer alles goed door.
4. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
5. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
6. Breng op smaak met zout en peper. Serveer.

ES - MUSLOS DE POLLO A LA BARBACOA



dificultad



24 minutos



SALTEAR



ESTOFADO

Ingredientes:

- 1 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 8 muslos de pollo
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla mediana

- $\frac{2}{3}$ de taza de salsa barbacoa
- $\frac{2}{3}$ de salsa de chile dulce
- Sal y pimienta negra recién molida

Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Calienta el aceite y dora los muslos de pollo durante 6 minutos.
2. Añade el ajo y la cebolla. Selecciona el programa Saltear y ajusta 3 minutos.
3. Añade los ingredientes restantes al recipiente de cocción y remueve para mezclarlo todo.
4. Cierra y bloquea la tapa. Seleccione el programa Estofado durante 15 minutos.
5. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
6. Sazona con sal y pimienta. Sirve.

PT - FRANGO À BASCA



difficuldade



20 minutos



SALTEAR



ESTUFAR

Ingredientes:

- 4 coxas de frango grandes
- 1 pimento vermelho, 1 pimento verde e 1 pimento amarelo fatiados
- 2 colheres de sopa de óleo
- 200 g de passata
- 100 ml de vinho branco
- 50 ml de água
- ½ cebola
- 2 dentes de alho esmagados
- 2 colheres de sopa de farinha
- Sal e pimenta preta moída na hora
- 1 colher de sopa de pimentão doce fumado

Método de cozedura:

1. Prepare os ingredientes.
2. Corte os pimentos, pique a cebola, corte as coxas até ao osso e passe os pedaços por um pouco de farinha.
3. Deite o óleo na cuba de cozedura.
4. Escolha o programa Saltear e cozinhe os pedaços de frango. Retire-os. Acrescente a cebola e depois o vinho. Misture.
5. Adicione os outros ingredientes. Coloque novamente os pedaços de frango na cuba.
6. Feche a tampa e bloqueie-a. Escolha o programa Estufar e defina 13 minutos.
7. Liberte a pressão e abra a tampa.
8. Sirva.



DE – HÜHNCHEN NACH BASKISCHER ART



schwierigkeit



20 Minuten



ANBRATEN



SCHMOREN

Zutaten:

- 4 große Hühnerschenkel
- je 1 rote, grüne und gelbe Paprika in Scheiben
- 2 EL Öl
- 200 g passierte Tomaten
- 100 ml Weißwein
- 50ml Wasser
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Mehl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL süßes geräuchertes Paprikapulver

Zubereitungsmethode:

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Schneiden Sie die Paprika in Scheiben, hacken Sie die Zwiebel, schneiden Sie die Schenkel bis zu den Knochen ein und bestäuben Sie die Stücke leicht mit Mehl.
3. Gießen Sie das Öl in die Schüssel.
4. Wählen Sie das Programm zum Anbraten aus und braten Sie die Hühnerstücke an. Nehmen Sie die Hühnerstücke aus der Schüssel heraus. Geben Sie die Zwiebel und dann den Wein dazu. Mischen Sie alles.
5. Fügen Sie die anderen Zutaten hinzu. Geben Sie die Hühnerstücke wieder in die Schüssel.
6. Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn. Wählen Sie das Programm zum Schmoren aus und stellen Sie die Zeit auf 13 Minuten ein.
7. Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel.
8. Das Gericht ist fertig zum Servieren.

EL - ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΤΩΝ ΒΑΣΚΩΝ



βαθμός δυσκολίας



20 λεπτά



STIR FRY



ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Υλικά:

- 4 μεγάλα μπούτια κοτόπουλου
- 1 κόκκινη, 1 πράσινη και 1 κίτρινη πιπεριά, κομμένες σε φέτες
- 2 κ.σ. λάδι
- 200 g χυμός ντομάτα
- 100 ml λευκό κρασί
- 50 ml νερό
- ½ κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 2 κ.σ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κ.σ. γλυκιά καπνιστή πάπρικα

Μέθοδος μαγειρέματος:

1. Προετοιμάστε τα υλικά.
2. Κόψτε τις πιπεριές σε φέτες, ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, κόψτε τα μπούτια έως το κόκκαλο και αλευρώστε ελαφρώς τα κομμάτια.
3. Τοποθετήστε το λάδι στον κάδο μαγειρέματος.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα Stir Fry και μαγειρέψτε τα κομμάτια του κοτόπουλου. Αφαιρέστε τα. Προσθέστε το κρεμμύδι και μετά το κρασί. Ανακατέψτε.
5. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Τοποθετήστε ξανά τα κομμάτια του κοτόπουλου στον κάδο μαγειρέματος.
6. Κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι. Επιλέξτε το πρόγραμμα του αργού μαγειρέματος και ορίστε τον χρόνο στα 13 λεπτά.
7. Εκτονώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι.
8. Σερβίρετε.

IT - POLLO IN STILE BASCO



difficoltà



20 minuti



SALTARE IN PADELLA



STUFATO

Ingredienti:

- 4 cosce grandi di pollo
- 1 peperone rosso, 1 verde e 1 giallo, tagliati a fette
- 2 cucchiai di olio
- 200 g di passata
- 100 ml di vino bianco
- 50 ml di acqua
- ½ cipolla
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 2 cucchiai di farina
- Sale e pepe nero appena macinato
- 1 cucchiaino di paprika dolce affumicata

Preparazione:

1. Preparare gli ingredienti.
2. Affettare i peperoni, tritare la cipolla, tagliare le cosce fino all'osso e infarinare leggermente i pezzi.
3. Versare l'olio nel recipiente per la cottura.
4. Scegliere il programma Saltare in padella e cuocere i pezzi di pollo. Rimuoverli. Aggiungere la cipolla e poi il vino. Mescolare.
5. Aggiungere gli altri ingredienti. Rimettere i pezzi di pollo nel recipiente.
6. Chiudere il coperchio e bloccarlo. Scegliere il programma Stufato e impostarlo su 13 minuti.
7. Rilasciare la pressione e aprire il coperchio.
8. Servire.

العربية - الدجاج على الطريقة الباسكية

المكونات:

- ملح وفلفل أسود طازج مطحون
- ملعقة كبيرة واحدة من البابريكا الحلو المدخنة
- 100 مل من خل التفاح
- 50 مل من الماء
- ½ بصلة
- فسان من الثوم مهروسا
- مملعتان كبيرتان من الدقيق العادي
- 4 أوراك دجاج كبيرة
- حبة واحدة من كل من الفلفل الأحمر والأخضر والأصفر مقطعة إلى شرائح
- مملعتان كبيرتان من الزيت
- 200 جم من معجون الطماطم



مستوى الصعوبة



20 دقيقة



STIR FRY (القلي السريع)



STEW

طريقة الطهي:

1. حضري المكونات.
2. قطعي الفلفل إلى شرائح، وقطعي البصل، وانزعي لحم الأوراك عن العظم وقطعيها، ثم قلبي القطع في الدقيق قليلاً.
3. صبّي الزيت في وعاء الطهي.
4. اختاري برنامج Stir Fry (القلي السريع)، وقومي بطهي قطع الدجاج. أخرجي القطع، ثم أضيفي البصل والخل، واخلطي المكونات.
5. أضيفي المكونات الأخرى. وضعي قطع الدجاج في الوعاء مرة أخرى.
6. أغلقي الغطاء بإحكام، اختاري برنامج Stew (الطهي البطيء) واضبطيه على 13 دقيقة.
7. حرري الضغط واقضي الغطاء.
8. جاهز للتقديم.



FR - POULET AU PAPRIKA



Ingrédients :

- 4 escalopes de poulet
- 3 c. à s. de paprika
- 2 gros oignons
- 2 c. à s. de farine (pour une option sans gluten, il est

- possible d'utiliser de la farine de maïs)
- 500 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 200 ml de crème 33 % (possibilité de la remplacer
- par une crème sans lactose)
- 50 g de beurre (ou d'huile)
- Sel

Méthode de cuisson :

1. Sélectionnez le programme Rissolé. Placez les oignons hachés dans le bol de cuisson et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Ajoutez le poulet coupé en tranches et mélangez. Ajoutez ensuite le paprika, la farine et faites à nouveau rôtir.
3. Versez le bouillon. Fermez et verrouillez le couvercle. Sélectionnez le programme Mijoté pendant 15 minutes.
4. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
5. Ajoutez crème et le sel. Sélectionnez le programme Rissolé, réduisez la température à 120°C et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce soit un peu plus épaisse et crémeuse.

EN - CHICKEN PAPRIKA



Ingredients:

- 4 pieces of chicken breast
- 3 tbsp paprika
- 2 big onions
- 2 tbsp plain flour (for gluten free option it is possible to use corn flour)
- 500ml chicken broth or stock
- 200ml 33% cream (for lactose-free it is possible to replace with any lactose-free cream)
- 50g butter (or oil)
- Salt

Cooking method:

1. Select Stir Fry program. Place chopped onions into the cooking bowl and stir until golden.
2. Add sliced chicken and stir. Then add pepper, flour and roast again.
3. Pour the broth. Close and lock the lid. Select Stew program for 15 mins.
4. Release pressure and open the lid.
5. Add the cream and salt. Select Stir Fry program and reduce to 120°C, till gravy is a little thicker and creamy.

NL - KIP PAPRIKA



Ingrediënten:

- 4 stukken kipfilet
- 3 el paprika
- 2 grote uien
- 2 el tarwemeel (voor de glutenvrije variant kunt u ook maïsmeel gebruiken)
- 500 ml kippenbouillon
- 200 ml crème fraîche 33% (voor lactosevrij kunt u ook lactosevrije crème fraîche gebruiken)
- 50 g boter (of olie)
- Zout

Bereidingswijze:

1. Selecteer het programma Roerbakken. Doe de fijngehakte uien in de binnenpan en roer totdat ze goudbruin zijn.
2. Voeg in reepjes kip toe en roer door. Voeg vervolgens de paprika en het tarwemeel toe en rooster nogmaals.
3. Giet de bouillon erbij. Sluit en vergrendel het deksel. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
4. Laat daarna de druk eraf en open het deksel.
5. Voeg de crème fraîche en het zout toe. Selecteer het programma Roerbakken en verlaag de temperatuur naar 120°C totdat de jus iets dikker en romig is.

ES - POLLO EN PIMENTÓN



Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo
- 3 cucharadas soperas de pimentón
- 2 cebollas grandes
- 2 cucharadas soperas de harina normal (para la opción sin gluten)
- es posible utilizar harina de maíz)
- 500 ml de caldo o caldo de pollo
- 200 ml de nata con el 33 % de grasa (es posible sustituir por nata sin lactosa)
- 50 g de mantequilla (o aceite)
- Sal

Método de cocción:

1. Selecciona el programa Saltear. Pon la cebolla picada en el recipiente de cocción y dórala.
2. Añade el pollo cortado y revuélvelo. A continuación, añade el pimentón, la harina y sigue dorándolo.
3. Vierte el caldo. Cierra y bloquea la tapa. Selecciona el programa Estofado durante 15 minutos.
4. Despresuriza y abre la tapa.
5. Añade la nata y la sal. Selecciona el programa Saltear y reduce a 120 °C hasta que la salsa espese un poco más.



EN - CHICKEN WITH PEPPERS



Ingredients:

- 600g chicken breast in pieces
- 3 peppers washed and cut into pieces
- 50g spring onions
- 100ml water
- 4 tbsp extra virgin olive oil
- 1 tbsp cognac
- 1 tbsp soy sauce
- ½ tsp fresh grated ginger

Cooking method:

1. Cut the chicken breasts into pieces (3cm long and 1cm thick).
2. Prepare the marinade: mix together the soy sauce, cognac and grated ginger.
3. Mix with the chicken pieces, cover and leave them to macerate for 30 minutes in the fridge.
4. Remove the seeds from the peppers, then cut them into little diamond shapes.
5. Choose Stir Fry program.
6. Put the onions and peppers and some oil into the cooking bowl, and stir for 3 mins.
7. Add the chicken, the marinade and water.
8. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 15 mins.
9. Release pressure and open the lid.
10. Serve.

NL - KIP MET PAPRIKA



Ingrediënten:

- 600 g kipfilet in stukjes
- 3 paprika's, gewassen en in stukjes gesneden
- 50 g bosuittjes
- 100ml water
- 4 el extra vergine olijfolie
- 1 el cognac
- 1 el sojasaus
- ½ el vers geraspte gember

Bereidingswijze:

1. Snijd de kipfilets in stukjes (van 3 cm lang en 1 cm dik).
2. Maak de marinade: meng de sojasaus, de cognac en de geraspte gember.
3. Meng het geheel met de stukjes kip, dek het af en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
4. Verwijder de zaadjes uit de paprika's en snijd ze in kleine ruitvormen.
5. Selecteer het programma Roerbakken.
6. Doe de uien, paprika's en een beetje olie in de binnenpan en roer 3 minuten door.
7. Voeg de kip, de marinade en het water toe.
8. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 15 minuten.
9. Laat de druk eraf en open het deksel.
10. Serveer.

FR - POULET AUX POIVRONS



Ingédients :

- 600 g de blanc de poulet en morceaux
- 3 poivrons lavés et coupés en morceaux
- 50 g d'oignons nouveaux
- 100 ml d'eau
- 4 c. à s. d'huile d'olive extra-vierge
- 1 c. à s. de cognac
- 1 c. à s. de sauce soja
- ½ c. à s. de gingembre frais râpé

Méthode de cuisson :

1. Coupez les blancs de poulet en morceaux (3 cm de long et 1 cm d'épaisseur).
2. Préparez la marinade : mélangez la sauce soja, le cognac et le gingembre râpé.
3. Mélangez avec les morceaux de poulet, couvrez et laissez reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.
4. Épépinez les poivrons, puis coupez-les en petits losanges.
5. Choisissez le programme Rissolé.
6. Mettez les oignons et poivrons et un peu d'huile dans le bol de cuisson et mélangez pendant 3 minutes.
7. Ajoutez le poulet, la marinade et l'eau.
8. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 15 minutes.
9. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
10. Servez.

ES - POLLO CON PIMIENTOS



Ingredientes:

- 600 g de pechuga de pollo en trozos
- 3 pimientos lavados y cortados en trozos
- 50g de cebolletas
- 100 ml de agua
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada sopera de coñac
- 1 cucharada sopera de salsa de soja
- ½ cucharada sopera de jengibre fresco rallado

Método de cocción:

1. Corta la pechuga de pollo en trozos (3 cm de largo y 1 cm de grosor).
2. Prepara la marinada: mezcla la salsa de soja, el coñac y el jengibre rallado.
3. Mezcla con los trozos de pollo, cúbrelos y déjalos macerar durante 30 minutos en el frigorífico.
4. Quita las semillas de los pimientos y córtalos en rombos pequeños.
5. Elige el programa Saltear.
6. Pon las cebollas, los pimientos y un poco de aceite en el recipiente de cocción, y remueve durante 3 minutos.
7. Añade el pollo, el marinado y el agua.
8. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 15 minutos.
9. Despresuriza y abre la tapa.
10. Sirve.



FR - CHEESECAKE

difficulté 6 minutes



Ingédients :

- 3 biscuits Spéculoos ou biscuits sablés écrasés
- 1.5 c. à s. de beurre fondu
- 150 g de fromage frais

- ½ tasse de sucre en poudre
- 1 œuf légèrement battu
- ¼ tasse de crème fraîche

Ustensiles :

- 4 ramequins beurrés
- Film plastique ou feuille d'aluminium, pouvant être utilisé à haute température

Méthode de cuisson :

1. Dans un bol, mélangez les biscuits écrasés et le beurre. Répartissez uniformément ce mélange entre les ramequins en le pressant au fond des récipients.
2. Mélangez tous les ingrédients restants dans un deuxième bol jusqu'à ce qu'ils soient lisses, puis versez ce mélange dans les ramequins préparés. Recouvrez chaque ramequin d'un film plastique ou d'une feuille d'aluminium.
3. Versez 1 tasse d'eau dans le bol de cuisson, puis placez le panier vapeur. Posez les ramequins dans le panier vapeur. Fermez et verrouillez le couvercle, sélectionnez le programme Mijoté pendant 6 minutes.
4. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression. Ouvrez le couvercle.
5. Laissez refroidir avant de servir.

EN - CHEESECAKE

difficulty 6 minutes



Ingredients:

- 3 whole Graham crackers or 3 digestive biscuits, crushed
- 1.5 tbsp butter, melted
- 150g cream cheese

- ½ cup sugar or caster sugar
- 1 egg, lightly beaten
- ¼ cup sour cream

Utensils:

- 4 ramekins, buttered
- Plastic wrap or foil, which can be used at a high temperature

Cooking method:

1. In a bowl, mix crushed Graham crackers and butter. Divide the Graham cracker mixture evenly among the ramekins and press the mixture into the bottom of the ramekins.
2. Combine all remaining ingredients in a second bowl until smooth, then pour this mixture into the prepared ramekins. Cover each ramekin with plastic wrap or foil.
3. Pour 250 ml of water into the cooking bowl and place the steam basket into the cooking bowl. Place the ramekins inside the steam basket. Close and lock the lid, select Stew program for 6 mins.
4. Once it is done cooking, release the pressure. Open the lid.
5. Let it cool before serving.

NL - KAASTAART

moelijkheidsgraad 6 minuten



Ingrediënten:

- 3 volkoren Graham-crackers of 3 tarwebiscuitjes, verkruid
- 1.5 el boter, gesmolten
- 150 g roomkaas

- ½ kopje suiker of basterdsuiker
- 1 ei, licht geklopt
- ¼ kopje zure room

Keukengerei:

- 4 ingevette vormpjes
- Plasticfolie of een andere folie die kan worden gebruikt bij hoge temperaturen

Bereidingswijze:

1. Meng in een kom de verkruidde Graham-crackers en de boter. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de vormpjes en pers het mengsel tot op de bodem van de vormpjes.
2. Meng alle overige ingrediënten in een andere kom tot een glad mengsel en giet dit mengsel in de voorbereide vormpjes. Dek elk vormpje af met plasticfolie of een andere folie.
3. Giet 250 ml water in de binnenpan en plaats vervolgens het stoomaccessoire. Plaats de vormpjes toe. Sluit en vergrendel het deksel, selecteer het programma Stoven stel de tijd in op 6 minuten.
4. Laat de druk eraf zodra het gerecht klaar is. Open het deksel.
5. Laat het gerecht voor het serveren afkoelen.

ES - TARTA DE QUESO

dificultad 6 minutos



Ingredientes:

- 3 galletas Graham o 3 galletas Digestive, machacadas
- 1.5 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 150 g de queso en crema

- ½ taza de azúcar o azúcar extrafino
- 1 huevo ligeramente batido
- ¼ taza de crema agria

Utensilios:

- 4 moldes individuales engrasados con mantequilla
- Film o aluminio de cocina que pueda usarse a altas temperaturas

Método de cocción:

1. En un recipiente, mezcla las galletas Graham machacadas con la mantequilla. Reparte la mezcla de las galletas Graham uniformemente entre los moldes y presiona la mezcla hacia el fondo.
2. Mezcla los ingredientes restantes en un segundo recipiente hasta formar una mezcla suave y, a continuación, vierte esta mezcla en los moldes. Cubre cada molde con papel de plástico o de aluminio.
3. Vierte 250 ml de agua en el bol de cocción y coloca el accesorio de vapor. Añade los moldes encima. Cierra y bloquea la tapa y selecciona el programa Estofado durante 6 minutos.
4. Cuando termines de cocinar, despresuriza. Abre la tapa.
5. Deja que se enfríe antes de servir.



FR - CRÈME À L'ORANGE

difficulté 6 minutes



Ingrédients :

- 2 œufs
- 400 ml de lait
- 80 g de sucre en poudre

- 80 ml de caramel liquide
- 2 oranges
- Moules

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Prélevez des zestes d'orange. Épluchez ensuite les oranges et coupez-les en segments. Couvrez les segments et conservez-les au frais.
3. Dans un grand bol, mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez ensuite du lait et un peu de zeste d'orange.
4. Versez le caramel dans le fond des moules.
5. Ajoutez ensuite le mélange d'œufs. Recouvrez les moules d'un film plastique.
6. Versez 200 ml d'eau dans le bol de cuisson. Placez le panier vapeur et y déposer les moules.
7. Fermez le couvercle et verrouillez-le. Choisissez le programme Mijoté et réglez-le sur 6 min.
8. Relâchez la pression et ouvrez le couvercle.
9. Laissez refroidir 12 heures au réfrigérateur. Servez avec les morceaux d'orange réservés et répartissez les zestes d'orange restant.

EN - CUSTARD WITH ORANGE

difficulty 6 minutes



Ingredients:

- 2 eggs
- 400ml milk
- 80g caster sugar

- 80ml liquid caramel
- 2 oranges
- Moulds

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. Zest the oranges. Then peel the oranges and cut into segments. Cover segments and keep chilled.
3. In a large bowl: mix together eggs and sugar. Then stir in milk and a little of the orange zest.
4. Spoon the caramel in the base of the moulds.
5. Pour the egg mixture into the moulds. Cover the moulds with plastic wrap.
6. Pour 200ml of water in cooking bowl. Place the steam basket with the moulds in it.
7. Close the lid and lock it. Choose Stew program and set to 6 mins.
8. Release pressure and open the lid.
9. Cool in the fridge for 12 hours. Serve with the reserved orange segments and scatter over remaining orange zest.

NL - CUSTARD MET SINAASAPPEL

moelijkheidsgraad 6 minuten



Ingrediënten:

- 2 eieren
- 400ml melk
- 80 g basterdsuiker

- 80 ml vloeibare karamel
- 2 sinaasappels
- Vormpjes

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. Rasp de schil van de sinaasappels. Pel daarna de sinaasappels en snijd ze in partjes. Bedek de partjes en bewaar ze gekoeld.
3. In een grote kom: meng de eieren en de suiker. Meng daarna de melk met een beetje geraspte sinaasappelschil.
4. Schep de karamel in de bodem van de vormpjes.
5. Giet het eimengsel in de vormpjes. Dek de vormpjes af met plasticfolie.
6. Giet 200 ml water in de binnenpan en plaats vervolgens het stoomaccessoire. Plaats de vormpjes bovenop.
7. Sluit het deksel en vergrendel hem. Selecteer het programma Stoven en stel de tijd in op 6 minuten.
8. Laat de druk eraf en open het deksel.
9. Zet 12 uur in de koelkast. Serveer met de sinaasappelpartjes die opzij staan en strooi er de resterende sinaasappelrasp over.

ES - NATILLAS CON NARANJA

dificultad 6 minutos



Ingredientes:

- 2 huevos
- 400 ml de leche
- 80 g de azúcar extrafino

- 80 ml de caramelo líquido
- 2 naranjas
- Moldes

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. Ralla la cáscara de la naranja. A continuación, quítale toda la piel a los gajos. Tápalos y refrigéralos.
3. En un cuenco grande: mezcla los huevos y el azúcar. A continuación, añade la leche y un poco de la ralladura de naranja.
4. Pon el caramelo en la base de los moldes.
5. Vierte la mezcla del huevo en los moldes. Cubre los moldes con plástico.
6. Vierte 200 ml de agua en el recipiente de cocción y coloca el accesorio de vapor. Añade los moldes encima.
7. Cierra y bloquea la tapa. Elige el programa Estofado y ajusta 6 minutos.
8. Despresuriza y abre la tapa.
9. Refrigera durante 12 horas. Sirve con los gajos de naranja reservados y esparce por encima la ralladura de naranja restante.



EN - WHITE CHOCOLATE CREAM



Ingredients:

- 2 gelatine in sheets of 2g, soaked
- 500ml milk
- 200ml single cream
- 180g white chocolate, finely chopped or grated
- 22g cornflour
- 4 ramekins

Cooking method:

1. Prepare the ingredients.
2. In a separate bowl: mix the cornflour with a little milk until smooth.
3. Add the remaining milk and cream, stirring until well combined.
4. Pour into the cooking bowl. Choose DIY program and set to 110C, 10 mins. At the end of the cooking, add the drained gelatine. Beat and mix.
5. Add white chocolate. Mix well until chocolate is melted and smooth.
6. Divide between ramekins. Refrigerate for 12 hours. Serve topped with white chocolate curls.

NL - WITTE CHOCOLADECRÈME



Ingrediënten:

- 2 geweekte velletjes gelatine van elk 2 g
- 500 ml melk
- 200 ml kookroom
- 180 g witte chocolade, fijngehakt of geraspt
- 22 g maïzena
- 4 vormpjes

Bereidingswijze:

1. Zet de ingrediënten klaar.
2. In een aparte kom: meng de maïzena met een beetje melk tot een glad mengsel.
3. Voeg de resterende melk en de kookroom toe en roer totdat alles goed is gemengd.
4. Giet het mengsel in de binnenpan. Selecteer het programma DIY en stel de temperatuur in op 110°C en de tijd op 10 minuten. Voeg de uitgelekte gelatine toe. Klop en meng.
5. Voeg de witte chocolade toe. Meng goed tot de chocolade gesmolten en glad is.
6. Verdeel dit over de vormpjes. Zet 12 uur in de koelkast. Serveer met witte chocoladekrullen erop.

FR - CRÈME AU CHOCOLAT BLANC



Ingrédients :

- 2 feuilles de gélatine de 2 g, trempées
- 500 ml de lait
- 200 ml de crème liquide
- 180 g de chocolat blanc finement coupé ou râpé
- 22 g de farine de maïs
- 4 ramequins

Méthode de cuisson :

1. Préparez les ingrédients.
2. Dans un bol séparé, mélangez la farine de maïs avec un peu de lait et remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
3. Ajoutez le restant du lait et la crème, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Versez dans le bol de cuisson. Choisissez le programme DIY et réglez-le sur 110°C, 10 min. A la fin de la cuisson, ajoutez la gélatine essorée et mélangez.
5. Ajoutez le chocolat blanc. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse.
6. Répartissez le mélange entre les ramequins. Laissez refroidir 12 heures au réfrigérateur. Servez surmonté de morceaux de chocolat blanc.

ES - CREMA DE CHOCOLATE BLANCO



Ingredientes:

- 2 láminas de gelatina de 2 g remojadas
- 500 ml de leche
- 200 ml de nata líquida
- 180 g de chocolate blanco picado o rallado
- 22 g de harina de maíz
- 4 moldes individuales

Método de cocción:

1. Prepara los ingredientes.
2. En un recipiente aparte: mezcla la harina de maíz con un poco de leche hasta que se disuelva.
3. Añade la leche y la nata restantes, removiendo hasta que estén bien mezclados.
4. Viértelo en el recipiente de cocción. Elige el programa FAVORITOS y ajusta 110 °C, 10 minutos. Añade la gelatina escurrida. Bate y mezcla.
5. Añade el chocolate blanco. Mezcla bien hasta que el chocolate se funda y quede una mezcla suave.
6. Reparte entre los moldes. Refrigera durante 12 horas. Sírvelo con virutas de chocolate blanco.