

Schneller Dip

Für 4 Personen

1 EL scharfer Senf, 30 ml kalte Kondensmilch (8 % Fettgehalt), 100 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Rührreinsatz in den Tupper®-Multi-Chef einsetzen, dann Senf und Kondensmilch zugeben. Sonnenblumenöl langsam zugießen und alle Zutaten gut verrühren. **2.** Vorbereitetes Gemüse nach Wahl (Karotten, Paprika, Gurke oder Stangensellerie) in Stifte schneiden und den Dip dazu servieren.

Tipp: Den Dip mit 1 EL gehackter Petersilie bestreuen.



Kiwi-Bananen-Smoothie

Für 2 kleine Gläser

2 Kiwis, 1 Banane, 100 ml frisch gepresster Orangensaft

Zubereitung

1. Kiwis und Banane schälen, in grobe Stücke schneiden und anschließend mit etwas Orangensaft in den Tupper®-Multi-Chef mit Schneideinsatz geben. **2.** Alles fein zerkleinern, den übrigen Orangensaft zugeben und nochmals aufmixen.

Tipp: Nach Belieben mit 1 TL Honig süßen und gut gekühlt genießen.



Salat-Dressing

Für 4 Personen

100 g Himbeeren, 50 ml Apfelsaft, ½ TL Senf, 3-4 EL Himbeer-Essig, 4 EL Walnussöl, ½ TL Zucker (oder Honig) ½ TL Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Himbeeren mit Apfelsaft im Tupper®-Multi-Chef fein zerkleinern, nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. **2.** Senf, Essig und Öl zum Himbeerpüree in den Tupper®-Multi-Chef geben, nochmals gut verrühren, mit Zucker und Gewürzen abschmecken und das Dressing servieren. Es passt besonders gut zu Feldsalat oder Rucola.

Tipp: Wer mag, peppt den Salat mit Roter Bete und angebratenen Hähnchenbruststreifen auf.



Tupper®-Multi-Chef

Wahlweise zerkleinern oder aufschlagen



Tupper®-Multi-Chef

Dank zwei verschiedener Einsätze können Lebensmittel entweder zerkleinert oder aufgeschlagen werden. So bereiten Sie feine Smoothies, kleinere Mengen Püree, Dips oder Dressings ganz einfach zu.

- 1 Zweiteiliger Deckel mit Zugmechanismus
- 2 Sicherer Bajonett-Verschluss
- 3 Rühreinsatz
- 4 Verbindungsstück
- 5 Schneideinsatz mit drei Klingen
- 6 Klingenschutz für eine sichere Aufbewahrung
- 7 Transparenter Behälter mit 600-ml-Skala lässt den Inhalt während des Arbeitens erkennen.
- 8 Anti-Rutsch-Beschichtung auf der Unterseite für einen optimalen Stand während des Arbeitens.



Beim Vermengen von flüssigen Zutaten die maximale Fülllinie nicht überschreiten, um ein Überlaufen zu vermeiden.

Die richtige Anwendung



Verbindungsstück und Schneideinsatz vorsichtig zusammensetzen, dabei den Schneideinsatz mit Daumen und Zeigefinger zwischen den zwei Ringen greifen.



Anschließend den Schneideinsatz vorsichtig in den Behälter einsetzen.

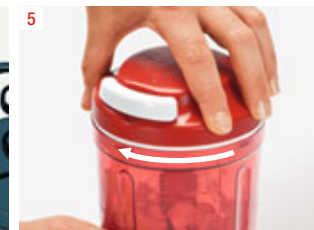
Achtung: Klingen sind äußerst scharf.



Zutaten in groben Stücken in den Behälter geben. Bei Verwendung von Kräutern diese gut trocknen und nur die Blättchen (ohne Stiele) verwenden.



Zum Aufschlagen von Zutaten den Rühreinsatz verwenden. Dazu den Rühreinsatz in den Behälter einsetzen und die Zutaten zugeben. Dank der Skala können flüssige Zutaten direkt abgemessen werden.



Den kompletten Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest auf dem Behälter sitzt, d. h. bis die 4 Erhebungen des Behälters in die Vertiefungen am Deckelrand einrasten. Tupper®-Multi-Chef auf die Arbeitsplatte stellen und mit einer Hand am Deckel festhalten.



Mit der anderen Hand in einer schnellen Bewegung solange an der Schnur ziehen, bis die gewünschte Größe der Zutaten erreicht ist. Zum Öffnen Deckel gegen Uhrzeigersinn drehen, abnehmen. Einsatz vorsichtig herausnehmen, dann erst den Inhalt entnehmen.

Die richtige Reinigung



Um Verletzungen zu vermeiden, Schneideinsatz von Hand unter fließendem Wasser reinigen. Dann das Verbindungsstück vom Schneideinsatz lösen.



Zum Reinigen des Deckels das Oberteil vom unteren Teil mit Hilfe eines Teelöffels lösen. Von Hand reinigen, um den Zugmechanismus zu erhalten. Die übrigen Teile sind spülmaschinenbeständig.



Nach dem Trocknen die Deckelteile mit den Aussparungen übereinander zusammensetzen und rundum zusammendrücken, bis ein Klicken hörbar ist.