

Háromfogásos vacsora turmixgéppel - Gyorsan és egyszerűen elkészíthető receptek

Sokan nem is sejtik, mennyi mindent lehet elkészíteni egy professzionális turmixgéppel – a levesektől és teljes értékű főételektől kezdve egészen a fagyaltokig vagy desszertkrémekig. A fesztelen otthoni főzés szakértőjeként a Tefal összeállított egy háromfogásos menüt, amelyet a turmixgép nagy sebességének és gőzfűző funkciójának köszönhetően könnyedén el lehet készíteni. Így a család minden tagja számára tartogat ínycsiklandó és különleges ételleket.

A 2-3 fős vacsora központi eleme a házilag készült paradicsomszósz, amellyel tökéletesen harmonizál a leves és a desszert ízvilága. A zellerkrémleves lágy, földes íze remekül ellensúlyozza a paradicsom savasságát, míg a citromos krém frissítő, enyhén savanykás karaktere üdítő levezetésként szolgál a fűszeres paradicsomos tészta után.

Zellerkrémleves kéksajttal

Hozzávalók:

- 400 g angol zeller, apróra vágva
- 200 g burgonya, apróra vágva
- 1 kisfej vöröshagyma
- 3 gerezd zúzott fokhagyma
- 1 ek napraforgóolaj
- só, bors ízlés szerint
- 700 ml csirke- vagy zöldségalaplé

Elkészítés: A felkockázott vöröshagymát az olajjal együtt tegyük bele a gőzfűzős turmixgépbe, indítsuk el a krémleves - Smooth soup - programot, 2-3 perc elteltével pedig adjuk hozzá a többi hozzávalót. A **Tefal Perfectmix Cook** turmixgépben felügyelet nélkül, 30 percen belül elkészült krémlevest kéksajttal tálaljuk.

Olasz paradicsomszószos spagetti

Hozzávalók a szószhoz:

- 300 g paradicsom
- 50 g vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 ek balsamecet
- 4 ek olívaolaj
- 1 tk paradicsomsűrítő
- 1 tk toszkán fűszerkeverék

Elkészítés: A paradicsomot és a vöröshagymát a többi hozzávalóval együtt helyezzük a gőzfűzős turmixgépbe, majd indítsuk el a szószkészítő - Hot sauce - programot. Mialatt a szósz készül, főzzük a spagetti tésztát al dente állagúra, majd tálaljuk a frissen készült olasz ételt egy leheletnyi reszelt parmezánnal és pár levél friss bazsalikkal.

Mexikói citromtorta

Hozzávalók:

- 150 g vajás keksz
- 380 ml natúr joghurt
- 200 g sűrített tej
- 60 ml citromlé
- 10 g citromhéj

Elkészítés: Tegyük a joghurtot, a sűrített tejet, a citrom levét és héját a turmixgépbe, majd válasszuk ki a desszert programot. Miután elkészült, rétegezzük a kekszet és a krémet tetszés szerint, hűtsük le, és élvezzük ezt az egyszerűen ínycsiklandó desszertet.

A receptek egyszerűen elkészíthetők a **Tefal Perfectmix Cook** asztali turmixgépben, amelynek mixer része egy nagy térfogatú gőzfőző, így a hagyományos funkciókon túl, a számos beépített programnak köszönhetően főzésre és párolásra is kiválóan alkalmas.

Sajtókapcsolat:

- Varga Dóra Karola
- BSS Communications
- dora.varga@bsscommunications.com



© Tefal



© Tefal



© Tefal



© Tefal

Eredeti tartalom: Tefal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/16532/haromfogasos-vacsora-turmixgeppel-gyorsan-es-egyszeruen-elkeszitheto-receptek/>