

KOKBOK MED RECEPT FÖR CRISP
KOKEBOK MED OPPSKRIFTER FOR CRISP
CRISP-TOIMINNON KEITTOKIRJA
OPSKRIFTER TIL TILBEREDNING MED CRISP



SENSING THE DIFFERENCE

Innehållsförteckning

PIZZA	SID 3
LAX- OCH GRÖNSAKSQUICHE	SID 3
SPANSK OMELETT	SID 4
KYCKLING I VINSÅS	SID 4
UGNSBAKAD POTATIS	SID 5
ÄPPELSTRUDEL	SID 5
NÖTKAKA	SID 5

Indeks

PIZZA	SIDE 6
QUICHE MED LAKS OG GRØNNSAKER	SIDE 6
SPANSK OMELETT	SIDE 7
KYLLING I VINSÅUS	SIDE 7
OVNSSTEKTE POTETER	SIDE 8
EPLESTRUDEL	SIDE 8
NØTTEKAKE	SIDE 8

Sisällysluettelo

PIZZA	SIVU 9
LOHIVIHANNESPIIRAS	SIVU 9
ESPANJALAINEN OMELETTI	SIVU 10
KANANPOIKAA VIINIKASTIKKEESSA	SIVU 10
PAISTETUT PERUNAT	SIVU 11
OMENASTRUDELI	SIVU 11
PÄHKINÄKAKKU	SIVU 11

Indholdsfortegnelse

PIZZA	SIDE 12
QUICHE MED LAKS OG GRØNTSAGER	SIDE 12
KARTOFFELOMELET	SIDE 13
KYLLING I HVIDVINSSOV	SIDE 13
OVNSTEGTE KARTOFLER	SIDE 14
ÆBLESTRUDEL	SIDE 14
NØDDEKAGE	SIDE 14



CRISP ÄR EN EXKLUSIV WHIRLPOOLFUNKTION SOM GÖR ATT DU KAN TILLAGA KNAPRIGA, PERFEKT BAKADE MATRÄTTER PÅ BARA NÅGRA MINUTER MED HJÄLP AV DENNA PATENTERADE METOD. FUNKTIONEN GÖR DET MÖJLIGT ATT ANVÄNDA KOMBINATIONSTILLAGNING MED TRE OLIKA FUNKTIONER, OCH GER RESULTAT SOM DU ALDRIG TROTT VAR MÖJLIGA MED EN MIKROVÅGSUGN.

MED CRISP-FUNKTIONEN FÅNGAS MIKROVÅGORNAN IN OCH HÅLLS KVAR AV CRISP-PLATTAN, OCH VÄRMER DÄRIGENOM UPP HELA DESS YTA. SAMTIDIGT TILLAGAR MIKROVÅGORNAN OCH GRILLELEMENTET SNABBT DIN MAT, OCH LÄMNAR EN BRYNT YTA MEDAN BOTTENLAGRET BLIR KNAPRIGT.

INNAN DU BÖRJAR TILLAGNINGEN ÄR DET BÄST ATT DU VÄRMER UPP CRISP-PLATTAN I 2½ ELLER 3 MINUTER FÖR MAT SOM TRADITIONELLT TILLAGAS MED BRYNING ELLER STEKNING (T EX ÄGG), OCH FÖR SMÅ MÄNGDER MAT SOM ENDAST SKALL TILLAGAS EN KORT STUND. FÖRVÄRMNING BEHÖVS INTE FÖR MATRÄTTER SOM BEHÖVER LÄNGRE TILLAGNING (T EX PIZZA, TÄRTOR). ANVÄND ALLTID SKIVTALLRIKEN SOM SKALL SNURRA RUNT. CRISP-PLATTAN ÄR PERFEKT FÖR ATT LAGA PIZZA OCH SMAKLIGA PAJER.

ANVÄND DENNA FUNKTION FÖR ATT ÅTERUPPVARMA PIZZA OCH ANNAN DEGIG MAT, FÖR ATT STEKA KORV OCH BACON, FÖR ATT STEKA KÖTT, KYCKLING, HAMBURGARE ELLER EGG, OCH ÄVEN FRUSEN MAT (POMMES RITES, FISKPINNAR, ETC).

ANMÄRKNING: BERÖENDE PÅ DIN MODELL AV MIKROVÅGSUGN HITTAR DU EN SPECIFIK CRISP-PLATTA SOM ÄR SPECIELLT FRAMTAGEN FÖR ATT GE BÄSTA MÖJLIGT TILLAGNINGSRISULTAT. FÖR ATT KORREKT FÖRLJA RECEPTEN, KONTROLLERA DIAMETERN PÅ DIN CRISP-PLATTA: MELLAN/STOR STORLEK CRISP-PLATTA MED DIAMETER RUNT 30 CM LITEN STORLEK CRISP-PLATTA MED DIAMETER RUNT 25 CM.

PIZZA

FÖR 4 PERSONER

INGREDIENSER	MELLAN/STOR	LITEN
	CRISP-PLATTA	CRISP-PLATTA
Mjöl	230-250 g	150-160 g
Färsjk jäst	15 g	10 g
Vatten	150 ml	100 ml
Olja	30 ml (2 msk)	15 ml (1 msk)
Salt		
INGREDIENSER FÖR FYLLNING:		
Burktomater	350 g	250 g
Mozzarella-ost	175 g	125 g
Salt, oregano, lite olja		
Lite olja på crisp-plattan		

För extra piff:

Prova med andra pizzafyllningar, som skinka, oliver, kronärtskockor, grönsaker, skaldjur osv...

LAX- OCH

GRÖNSAKSQUICHE

FÖR 4-6 PERSONER

INGREDIENSER	MELLAN/STOR	LITEN
	CRISP-PLATTA	CRISP-PLATTA
Färsjk pajdeg: (220-240 g)	1 rulle	1 rulle
Ångad lax	400 g	300 g
Tomater	4	2
Belgisk endivsallat	400 g	250 g
Färsjk mjukost	100 g	75 g
Ägg	4	3
Mjöljk	100 ml	75 ml
Persilja	1 msk	1 msk
Olja	2 tsk	2 tsk
Salt		

FUNKTION: CRISP

Tid: 2 TIM 30 MIN.

KOKTID: 14-15 MIN. FÖR MELLANSTOR TILL STOR CRISP-PLATTA
11-13 MIN. FÖR LITEN CRISP-PLATTA

1. Blanda jästen med vattnet, som skall vara varmt, max (37°C). Placera mjölet i en skål och håll i uppblandad jäst, olja och salt. Blanda väl och knåda sedan till en jämn och enhetlig deg. Täck över degen och låt den jäsa på varm plats i ungefär 2 timmar.
2. Olja crisp-plattan lätt.
3. Platta ut degen med händerna tills den fyller hela crisp-plattan, och pricka degen med en gaffel.
4. Håll av och hacka burktomaterna och sprid ut dem jämnt över degen. Tillsätt mozzarella-ost, oregano, salt och lite olja.
5. Baka pizzan i 14-15 minuter på Crisp, för en liten crisp-platta, baka i 11-13 minuter på Crisp.

FUNKTION: CRISP

Tid: 15 MIN.

KOKTID: 12-14 MIN. FÖR MELLANSTOR TILL STOR CRISP-PLATTA
11-12 MIN. FÖR LITEN CRISP-PLATTA

1. Ta två bitar bakplåtspapper. På den första skall du lägga upp laxbitarna och de skivade tomaterna och krydda med kryddorna.
2. På det andra pappret lägger du upp den skivade endiven och strö över salt och kryddor. Vik ihop papprena med fyllning till två paket och lägg paketen på crisp-plattan.
3. Baka dem på Crisp i 8 minuter. Ta sedan av dem från crisp-plattan och låt dem svalna.
4. Vispa ihop ägg, mjöljk, hackad persilja, olja och salt.
5. Rulla ut smördegen och klä crisp-plattan och stick den med en gaffel.
6. Placera den ångade laxen, tomaterna och endiverna på smördegen tillsammans med tärnad ost.
7. Håll över äggblandningen och tillaga på Crisp enligt rekommenderad koktid.

SPANSK OMELETT

FÖR 4 PERSONER

INGREDIENSER	MELLAN/STOR CRISP-PLATTA	LITEN CRISP-PLATTA
Frost, tärnad potatis	250 g	150 g
Smör eller olja	15 ml (1 msk)	15 ml (1 msk)
Hackad lök	1 mellanstor	1 liten
Ägg	4	3
Mjök	30 ml (2 msk)	30 ml (2 msk)
Salt, peppar		

För extra piff:

Om du vill ha en riktigt gyllene omelett, skall du tillaga i 3-4 minuter längre på grill efteråt.

FUNKTION: CRISP

TID: 10 MIN.

KOKTID: 15-18 MIN. FÖR MELLANSTOR TILL STOR CRISP-PLATTA
12-14 MIN. FÖR LITEN CRISP-PLATTA

1. Förvärm crisp-plattan med smör eller olja i 2½-3 minuter på Crisp.
2. Placera den tärnade potatisen på crisp-plattan och laga på Crisp i 6-8 minuter.
3. Blanda i lök och laga på Crisp i 4-5 minuter till. Rör om en gång under tillagningen.
4. Under tiden, vispa äggen tillsammans med mjök i en skål och tillsätt salt och peppar.
5. Häll äggblandningen över potatisen på crisp-plattan och laga i 2-3 minuter på Crisp.
6. Servera varm eller kall, bredvid en sallad.



KYCKLING I VINSÅS

FÖR 4 PERSONER

1 kg kyckling (ungefär)
30 g (2 msk) smör eller margarin
1 msk paprikapulver eller sojasås
3-4 basilikablåd
1 1/2 dl (150 ml) torrt, vitt vin

FÖR SÅSEN:

100 ml grädde
1 msk majs mjöl
en nypa kryddsalt
1/2 bittermandel

GARNERING:

200 g röda eller vita druvor
20 g rostade mandelflingor

FUNKTION: MIKROVÅG

TID: 30 MIN.

KOKTID: 15-16 MIN.

1. Tvätta och torka av kycklingen, skär den i bitar och avlägsna fett.
2. Placera smör eller margarin i en mikrovågssäker skål. Täck över och smält på 350 W i 1 minut, blanda i paprikapulver eller soja och pensla kycklingen med blandningen. Placera kycklingen i en mikroungssäker skål och lägg i basilika och vin.
3. Täck över och laga i 12 minuter på 750 W.
4. Blanda grädden med majs mjölet och håll över kycklingen. Fortsätt tillagningen, täckt, i 2-3 minuter på 750 W. Salta om så behövs, och tillsätt den halva, rivna bittermandeln.
5. Skär druvorna i halvor och ta ur kärnorna.
6. Placera kycklingen på ett serveringsfat och garnera med druvor och rostade mandelflingor.
7. Om du vill rosta mandelflingorna, sprid ut dem på crisp-plattan och rosta i 2-3 minuter medan du rör om dem varje minut.

UGNSBAKAD

POTATIS

FÖR 2-4 PERSONER

INGREDIENSER

400 g potatis
Rosmarin
Olja
Vitlök
Salt

FUNKTION: CRISP

Tid: 10 MIN.

KOKTID: 15-16 MIN.

1. Skala och skär upp potatisen - inte för små bitar.
2. Täck crisp-plattan med bakplåtspapper och placera potatisen på plattan.
3. Strö salt, rosmarin, krossad eller hackad vitlök och häll lite olja över potatisen.
4. Tillaga på Crisp i 15-16 minuter. Om potatisen blir för brynt undertill, rör runt dem lite efter ungefär 10 minuter och laga sedan färdigt dem.

ÄPPELSTRUDEL

FÖR 6-8 PERSONER

INGREDIENSER

2 smördeggrundlar, c:a
220-240 g vardera
6 äpplen
1 apelsin
50 g valnötter
50 g pinjenötter
1 tsk (5 ml) mald kanel
50 g russin
50 ml rom
50 g socker
100 g brödsmlor

FÖR PENSLING:

1 ägg
50 ml mjölk

FUNKTION: CRISP

Tid: 15 MIN.

KOKTID: 15-16 MIN

1. Lägg russinen i lite rom.
2. Skala och skiva äpplena och blanda dem med hackad valnöt, pinjenötter, socker, apelsinskal och kanel.
3. Lägg en smördeggrundel delvis ovanpå den andra och rulla ut dem med brödkavle till en enda lång deg.
4. Lägg russinen och brödsmlorna i äppelblandningen. Brödsmlorna kommer att suga upp den juice som kommer från äpplena.
5. Häll upp äppelblandningen på smördegen och rulla upp den på längden.
6. Forma degen till en cirkel och placera den på crisp-plattan, och lämna smördegspappret i botten av plattan. Tryck till äppelstrudeln lite.
7. Gör ett par snitt tvärs över och pensla med en blandning av ägg och mjölk.
8. Tillaga på Crisp i 15-16 minuter.

NÖTKAKA

12-16 SKIVOR

INGREDIENSER

	MELLAN/STOR CRISP-PLATTA	LITEN CRISP-PLATTA
Choklad	250 g	125 g
Smör	240 g	120 g
Valnötter	45 g	25 g
Hasselnötter	45 g	20 g
Mandlar	45 g	25 g
Socker	170 g	85 g
Mjöl	15 ml (1 msk)	7,5 ml (½ msk)
Ägg	4	2
Vanilj- socker	15 ml (1 msk)	10 ml (2 tsk)
Salt	en nypa	en nypa

FUNKTION: CRISP + MIKROVÅG

Tid: 15 MIN.

KOKTID: 10-12 MIN. FÖR MELLANSTOR TILL STOR CRISP-PLATTA
7-8 MIN. FÖR LITEN CRISP-PLATTA

1. Hacka nötterna
2. Bryt chokladen i bitar och lägg den tillsammans med smöret i en mikrovågssäker skål. Smält på 350 W i 3-4 min. Rör om två gånger under tiden, och låt sedan svalna.
3. Separera eggulan från vitan och häll gulorna, en i taget, i bunken med smör-choklad, och rör om hela tiden. Rör även i socker, vaniljsocker, hackade nötter och mjöl.
4. Vispa äggvitorna hårt tillsammans med saltet och vänd sedan försiktigt ned dem i smeten.
5. Häll smeten på crisp-plattan som är täckt med ett bakplåtspapper. Tillaga stor och mellanstor crisp-platta i 10-12 minuter på Crisp, och den lilla crisp-plattan i 7-8 minuter på Crisp.
6. Låt kakan svalna på crisp-plattan, och när den är kall, lyft upp den tillsammans med bakplåtspappret. Servera i tunna skivor med vispad grädd.

CRISP ER EN EKSklusiv funksjon fra Whirlpool som gjør at du kan tilberede ovnsrettene dine perfekt på bare noen få minutter med patentert teknologi. Med denne funksjonen kan du kombinere tre forskjellige funksjoner ved tilberedningen og få resultater som du aldri ville ha forventet med en mikrobølgeovn.

Med Crisp-funksjonen blir mikrobølgene holdt fast og absorbert av crisppannen, slik at hele overflaten oppvarmes.

Samtidig tilberedes maten raskt av de aktiverte mikrobølgene og grillelementet, idet oversiden blir brunet mens bunnen blir deilig sprø.

Før tilberedning er det lurt å varme opp crisppannen i 2½ eller 3 minutter for matretter som vanligvis skal brunes eller stekes (f.eks. egg) og for små matmengder som bare skal tilberedes en kort stund. Forvarming er ikke nødvendig for matretter som krever lengre tilberedning (pizza, kaker). Bruk alltid den roterende tallerkenen, som må være i drift. Crisppannen er ideell for tilberedning av pizza og salte paier.

Bruk denne funksjonen for å gjenopparme ferdigstekt pizza og andre deigbaserte retter, til å steke pølser og bacon, til å tilberede kjøtt, fjærkre, hamburgere, egg eller frosne matvarer (pommes frites, fiskepinner osv.)

MERK: I FORHOLD TIL HVILKEN TYPE MIKROBØLGEOVN DU HAR, FINNER DU EN SPESIFISERT STØRRELSE PÅ CRISPPANNEN. DEN ER SPESIELT UTFORMET FOR Å GI DEG DE BESTE TILBEREDNINGSRISULTATENE. MÅL DIAMETEREN PÅ DIN CRISPPANNE, SÅ BLIR DET LETTERE Å BRUKE OPPSKRIFTENE RIKTIG:

MIDDELS/STOR CRISPPANNE MED DIAMETER PÅ CA. 30 CM

LITEN CRISPPANNE MED DIAMETER PÅ CA. 25 CM.

PIZZA

4 PORSJONER

INGREDIENSER	MIDDELS/STOR	LITEN
	CRISPPANNE	CRISPPANNE
Hvetemel	230-250 g	150-160 g
Fersk gjær	15 g	10 g
Vann	150 ml	100 ml
Olje	30 ml (2 ss)	15 ml (1 ss)
Salt		

INGREDIENSER TIL FYLLET:

Hermetiske tomater	350 g	250 g
Mozzarella-ost	175 g	125 g
Salt, oregano, noen dråper olje		
Litt olje til crisppannen		

For en ekstra spiss på maten:

Du kan også bruke annet pizzafyll. Prøv med skinke, oliven, artisjokker, grønnsaker, sjømat osv...

QUICHE MED LAKS OG GRØNNSAKER

4-6 PORSJONER

INGREDIENSER	MIDDELS/STOR	LITEN
	CRISPPANNE	CRISPPANNE
Fersk mørdeig (220-240 g)	1 rull	1 rull
Dampkokt laks	400 g	300 g
Tomater	4	2
Sikori	400 g	250 g
Fersk mykost	100 g	75 g
Egg	4	3
Melk	100 ml	75 ml
Persille	1 ss	1 ss
Olje	2 ts	2 ts
Salt		

FUNKSJON: CRISP

FORBEREDELSESTID: 2 T 30 MIN.

STEKETID: 14-15 MIN. FOR MIDDELS OG STOR CRISPPANNE

11-13 MIN. FOR LITEN CRISPPANNE

1. Bland gjæren i vannet, som må være lunkent (37°C). Ha melet i en blandebolle, tilsett gjærblandingen, olje og salt. Bland godt og kna til deigen blir smidig og elastisk. Dekk til deigen og la den heve på et lunt sted i omlag 2 timer.
2. Smør crisppannen med litt olje.
3. Flat ut deigen med hendene til den fyller hele crisppannen, prikk deigen med en gaffel over det hele.
4. Sil av og hakk de hermetiske tomatene og fordel dem jevnt utover deigen. Tilsett mozzarella-ost i terninger, oregano, salt og drypp olje på toppen.
5. Tilbered pizzaen i 14-15 minutter på Crisp. Hvis du har en liten crisppanne, tilbered pizzaen i 11-13 minutter på Crisp.

FUNKSJON: CRISP

FORBEREDELSESTID: 15 MIN.

STEKETID: 12-14 MIN. FOR MIDDELS OG STOR CRISPPANNE

11-12 MIN. FOR LITEN CRISPPANNE

1. Ta to stykker bakepapir. På det første papiret legger du først laksestykkene, deretter tomatene skåret i skiver. Dryss over krydder på toppen.
2. På det andre papiret legger du sikori kuttet på langs. Dryss over salt og krydder. Brett papirene med fyllet sammen til to pakker, og legg pakkene i crisppannen.
3. Tilbered dem på Crisp i 8 minutter. Ta dem ut av crisppannen, og la pannen avkjøle seg.
4. Visp sammen egg, melk, hakket persille, olje og salt.
5. Rull mørdeigen med papiret ut på crisppannen, og prikk deigen.
6. Arranger dunstet laks, tomater og sikori på mørdeigen sammen med osten skåret i terninger.
7. Hell over eggeblandingen, og tilbered på Crisp-funksjonen i samsvar med anbefalt steketid.

SPANSK OMELETT

4 PORSJONER

INGREDIENSER	MIDDELS/STOR CRISPPANNE	LITEN CRISPPANNE
Frosne poteter i terninger	250 g	150 g
Smør eller olje	15 ml (1 ss)	15 ml (1 ss)
Hakket løk	1 middels	1 liten
Egg	4	3
Melk	30 ml (2 ss)	30 ml (2 ss)
Salt, pepper		

For en ekstra spiss på maten:

Hvis du ønsker en virkelig gylden omelett, skal du tilberede den 3-4 minutter lenger på grill til slutt.

FUNKSJON: CRISP

FORBEREDELSESTID: 10 MIN.

STEKETID: 15-18 MIN. FOR MIDDELS OG STOR CRISPPANNE OG
12-14 MIN. FOR LITEN CRISPPANNE

1. Forvarm crisppannen med smør eller olje i 2½-3 minutter på crisp.
2. Ha poteter i terninger i crisppannen, og tilbered på crisp i 6-8 minutter.
3. Bland inn løk og tilbered i ytterligere 4-5 minutter på crisp. Bland en gang under tilberedning.
4. I mellomtiden: Visp eggene sammen med melken i en blandebolle, tilsett salt og pepper.
5. Hell eggeblandingen over potetene i crisppannen og tilbered i 2-3 minutter på crisp.
6. Serveres varm eller kald, sammen med en god salat.



KYLLING I VINSAUS

4 PORSJONER

1 kg kylling (ca.)
30 g (2 ss) smør eller margarin
1 ss søt paprika eller soja
3-4 basilikumblader
1 1/2 dl (150 ml) tørr hvitvin

TIL SAUSEN

100 ml fløte
1 ss maismel
en klype kryddersalt
1/2 bitter mandel

PYNT

200 g blå eller grønne druer
20 g ristede mandelflak

FUNKSJON: MIKROBØLGER

FORBEREDELSESTID: 30 MIN.

STEKETID: 15-16 MIN.

1. Vask og tørk kyllingen, skjær den i porsjonsstykker og fjern synlig fett.
2. Ha smør eller margarin i en liten bolle som er egnet for mikrobølgeovn. Dekk til og smelt ved 350 W i 1 minutt, bland søt paprika eller soja, og pensle kyllingen med denne blandingen. Plasser kyllingen sammen med basilikum og vin i en beholder som egner seg for mikrobølgeovn.
3. Dekk til og tilbered i 12 minutter ved 750 W.
4. Bland fløten med maismelet, og hell det over kyllingen. Fortsett tilberedningen, tildekket, i 2-3 minutter ved 750 W. Tilsett salt ved behov og revet, bitter mandel.
5. Skjær druene i to og fjern kjernene.
6. Plasser kyllingen på et serveringsfat og pynt den med druene og ristede mandelflak.
7. Hvis du vil riste mandelflakene, spre dem utover crisppannen og rist dem på crisp i 2-3 minutter. Rør om hvert minutt.

OVNSSTEKTE

POTETER

2 – 4 PORSJONER

INGREDIENSER

400 g poteter
Rosmarin
Olje
Hvitløk
Salt

FUNKSJON: CRISP

FORBEREDELSESTID: 10 MIN.

STEKETID: 15-16 MIN.

1. Skrell potetene og skjær dem i ikke for små biter.
2. Dekk crisppannen med bakepapir og legg potetene i pannen.
3. Dryss over potetene med salt, rosmarin og en knust eller hakket hvitløksbåt, og drypp olje over potetene.
4. Tilberedes på Crisp-funksjonen i 15-16 minutter. Hvis potetene får for mye farge i bunnen, kan du røre i dem etter ca. 10 minutter og deretter fortsette tilberedningen til de blir ferdige.

EPLSTRUDEL

6-8 PORSJONER

INGREDIENSER

2 plater ferdig mørdeig,
hver på 220-240 g
6 epler
1 appelsin
50 g valnøtter
50 g pinjekjerner
1 ts (5 ml) kanel
50 g sultaniner
50 ml rom
50 g sukker
100 g brødsmluler

TIL PENSLING:

1 egg
50 ml melk

FUNKSJON: CRISP

FORBEREDELSESTID: 15 MIN.

STEKETID: 15-16 MIN

1. La sultaninene ligge i bløt i rom en stund.
2. Skrell eplene og skjær dem i skiver. Bland epleskivene med hakkede valnøtter, pinjekjerner, sukker, appelsinskall og kanel.
3. Legg en mørdeigsplate delvis oppå den neste og rull dem ut til én leiv med en kjevle.
4. Tilsett sultaninene og brødsmlulene til epleblandingen. Brødsmlulene absorberer saften fra eplene.
5. Hell epleblandingen ned på deigen og rull deigen sammen til en lang pølse.
6. Form rullen til en ring og plasser den på crisppannen. La papiret fra mørdeigen ligge i bunnen av pannen. Trykk litt på strudelen.
7. Lag noen kutt i den og pensle den med en blanding av egg og melk.
8. Tilberedes på Crisp-funksjonen i 15-16 minutter.

NØTTEKAKE

12-16 STYKKER

INGREDIENSER

	MIDDELS/STOR CRISPPANNE	LITEN CRISPPANNE
Sjokolade	250 g	125 g
Smør	240 g	120 g
Valnøtter	45 g	25 g
Hasselnøtter	45 g	20 g
Mandler	45 g	25 g
Sukker	170 g	85 g
Hvetemel	15 ml (1 ss)	7,5 ml (½ ss)
Egg	4	2
Vanilje- sukker	15 ml (1 ss)	10 ml (2 ts)
Salt	en klype	en klype

FUNKSJON: CRISP + MIKROBØLGER

FORBEREDELSESTID: 15 MIN.

STEKETID: 10-12 MIN. FOR MIDDELS OG STOR CRISPPANNE

7-8 MIN. FOR LITEN CRISPPANNE

1. Hakk nøttene.
2. Brekk sjokoladen i biter og ha den sammen med smøret i en bolle som tåler mikrobølger. Smeltes på 350 W i 3-4 min. Rør om i denne tiden, og la avkjøle.
3. Skill eggene og ha eggeplommene, én om gangen, i smør - sjokoladeblandingen under stadig omrøring. Rør så inn sukker, vaniljesukker, hakkede nøtter og mel.
4. Visp eggehvitenes tilsatt salt stive og brett dem inn i røren.
5. Hell røren ned i crisppannen, som er dekket med bakepapir i bunnen. Tilbered den store og middels pannen i 10-12 min. på Crisp og den lille pannen i 7-8 min. på crisp.
6. La kaken avkjøle seg i crisppannen og løft den ut av pannen sammen med papiret når den er kald. Serveres i tynne skiver med pisket krem.

CRISP-TOIMINTO PERUSTUU WHIRLPOOLIN KEHITTÄMÄÄN AINUTLAATUISEEN PATENTOITUUN TEKNOLOGIAAN, JONKA ANSIOSTA VOIT VALMISTAA RAPEITA, TÄYDELLISIÄ RUOKIA MUUTAMASSA MINUUTISSA. VOIT YHDISTÄÄ TOIMINNOSSA KOLME ERILAISTA KYPSENNYSTAPAA JA SAADA AIKAAN LOPPUTULOKSEN, JOTA ET VOISI USKOA MAHDOLLISEKSI MIKROALTOUUNKYPSENNYKSESSÄ.

CRISP-TOIMINNOSSA MIKROALLOT IMEYTYVÄT CRISP-ALUSTAAN KUUMENTAEN SEN KOKO PINNAN.

SAMANAIKaisesti TOIMIVAT MIKROALLOT JA GRILLIVASTUS KYPSENTÄVÄT RUOAN NOPEASTI RUSKISTAEN PINNAN SAMALLA KUN POHJA PAISTUU RAPEAKSI. CRISP-ALUSTAA ON HYVÄ KUUMENTAA ENNEN KYPSENNYSTÄ 2½-3 MINUUTTIA VALMISTETTAESSA RUOKIA, JOTKA PERINTEISESTI PAISTETAAN (ESIM. KANANMUNAT) TAI VALMISTETTAESSA VÄHÄN RUOKAA, JOKA VAATII VAIN LYHYEN KYPSENNYSAJAN. ESIKUUMENNUSTA EI TARVITA PITEMMÄN PAISTOAJAN VAATIVILLE RUOKALAJEILLE (PIZZA, KAKUT). PYÖRIVÄN ALUSTAN TULEE AINA OLLA TOIMINNASSA. CRISP-ALUSTA SOPII ERITYISEN HYVIN PIZZOJEN JA SUOLAISTEN PIIRAIDEN PAISTAMISEEN.

VOIT KÄYTTÄÄ SITÄ VALMIIDEN PIZZOJEN JA MUIDEN TAIKINAPOHJAISTEN RUOKIEN KUUMENTAMISEEN, MAKKAROIDEN JA PEKONIN, ERI LIHALAJIEN, JAUHELIIHAPIHVIEN JA KANANMUNIEN PAISTAMISEEN SEKÄ PAKASTERUOKIEN (RANSKANPERUNAT, KALAPUIKOT JNE.) VALMISTAMISEEN.

HUOM! MIKROALTOUUNIN MALLISTA RIIPPUEN MUKANA TOIMITETAAN TIETYNKOKOINEN CRISP-ALUSTA, JOKA ON SUUNNITELTU PARHAAN LOPPUTULOKSEN AIKAANSAAMISEKSI. KUN VALMISTAT RUOKIA NÄIDEN RESEPTIEN MUKAISESTI, TARKISTA UUNISI CRISP-ALUSTAN HALKAIKSIJA: KESKIKOKOISEN/SUUREN CRISP-ALUSTAN HALKAIKSIJA ON NOIN 30 CM, PIENEN CRISP-ALUSTAN HALKAIKSIJA ON NOIN 25 CM.

PIZZA

4 ANNOSTA

AINEKSET	KESKIKOKOINEN/SUURI CRISP-ALUSTA	PIENI CRISP-ALUSTA
Vehnäjauhoja	230-250 g	150-160 g
Tuorehiivaa	15 g	10 g
Vettä	150 ml	100 ml
Öljyä	30 ml (2 rkl)	15 ml (1 rkl)
Suolaa		
TÄYTTEEN AINEKSET:		
Säilyketomaatteja	350 g	250 g
Mozzarellajuustoa	175 g	125 g
Suolaa, oreganoa, öljyä		
Vähän öljyä Crisp-alustan voiteluun		

Vinkki:

Voit käyttää pizzan täytteenä myös kinkkua, oliveja, artisokkaa, vihanneksia, kalaa ja äyriäisiä jne.

LOHIVHANNESPIIRAS

4-6 ANNOSTA

AINEKSET	KESKIKOKOINEN/SUURI CRISP-ALUSTA	PIENI CRISP-ALUSTA
Valmista voitaikinaa (220-240 g)	1 levy	1 levy
Höyrytettyä lohta	400 g	300 g
Tomaatteja	4	2
Endiiviä	400 g	250 g
Pehmeää tuorejuustoa	100 g	75 g
Kananmunia	4	3
Maitoa	100 ml	75 ml
Persiljaa	1 rkl	1 rkl
Öljyä	2 tl	2 tl
Suolaa		

TOIMINTO: CRISP

VALMISTELUT: 2 H 30 MIN.

KYPSENNYSAIKA: 14-15 MIN. KESKIKOKOINEN JA SUURI CRISP-ALUSTA
11-13 MIN. PIENI CRISP-ALUSTA

1. Sekoita hiiva lämpimään (37°C) veteen. Laita vehnäjauhot taikinakulhoon, lisää veteen sekoitettu hiiva, öljy ja suola. Sekoita hyvin ja vaivaa tasaiseksi ja kimmoisaksi taikinaksi. Peitä taikina liinalla ja anna kohota lämpimässä noin 2 tuntia.
2. Voitele Crisp-alusta kevyesti öljyllä.
3. Tasoittele taikina käsin Crisp-alustan koko pinnalle ja pistele taikinapohjaan reikiä haarukalla.
4. Valuta ja silppua säilyketomaatit ja levitä ne tasaisesti taikinan päälle. Lisää paloittelu mozzarellajuusto, oregano ja suola ja ripottele vähän öljyä päälle.
5. Paista pizzaa 14-15 minuuttia Crisp-toiminnossa. Pienellä Crisp-alustalla pizzan paistoaika on 11-13 minuuttia Crisp-toiminnossa.

TOIMINTO: CRISP

VALMISTELUT: 15 MIN.

KYPSENNYSAIKA: 12-14 MIN. KESKIKOKOINEN JA SUURI CRISP-ALUSTA
11-12 MIN. PIENI CRISP-ALUSTA

1. Leikkaa leivinpaperista kaksi palaa. Aseta lohivalat ja viipaloitdut tomaatit toisen paperin päälle ja ripottele niiden päälle yrtejä.
2. Asettele pituussuunnassa leikatut endiivit toiselle paperille ja ripottele päälle suolaa ja yrtejä. Taita paperit täytteen kahdeksi paketiksi ja laita paketit Crisp-alustalle.
3. Paista Crisp-toiminnossa 8 minuuttia. Ota paketit Crisp-alustalta ja anna jäähtyä.
4. Sekoita keskenään kananmunat, maito, persiljasilppu, öljy ja suola.
5. Levitä voitaikina papereineen Crisp-alustalle ja pistele taikinaan reikiä.
6. Asettele höyrytetty lohi, tomaatit ja endiivit sekä kuutioiksi leikattu juusto voitaikinan päälle.
7. Kaada munaseos päälle ja paista Crisp-toiminnossa suositeltu aika.

ESPAÑJALAINEN

OMELETTI

4 ANNOSTA

AINEKSET	KESKIKOKOINEN/SUURI CRISP-ALUSTA	PIENI CRISP-ALUSTA
Pakastettuja perunasuikaleita	250 g	150 g
Voita tai öljyä	15 ml (1 rkl)	15 ml (1 rkl)
Silputtu sipuli	1 keskikokoinen	1 pieni
Kananmunia	4	3
Maitoa	30 ml (2 rkl)	30 ml (2 rkl)
Suolaa, pippuria		

Vinkki:

Jos haluat kullanuskean omeletin, kypsennä lopuksi 3-4 minuuttia grillitoiminnossa.

TOIMINTO: CRISP

VALMISTELUT: 10 MIN.

KYPSENNYSAIKA: 15-18 MIN. KESKIKOKOINEN JA SUURI CRISP-ALUSTA
12-14 MIN. PIENI CRISP-ALUSTA

1. Voitele Crisp-alusta voilla tai öljyllä ja esikuumenna alustaa 2½-3 minuuttia Crisp-toiminnossa.
2. Laita perunapalat Crisp-alustalle ja kypsennä Crisp-toiminnossa 6-8 minuuttia.
3. Sekoita sipuli joukkoon ja kypsennä vielä 4-5 minuuttia Crisp-toiminnossa. Sekoita kerran kypsennyksen aikana.
4. Vatkaa sillä välin kananmunat maidon kanssa kullhossa ja lisää suolaa ja pippuria.
5. Kaada munaseos perunoiden päälle Crisp-alustalle ja kypsennä 2-3 minuuttia Crisp-toiminnossa.
6. Tarjoile kuumana tai kylmänä lisäkesalaatin kanssa.



KANANPOIKAA VIINIKASTIKKEESSA

4 ANNOSTA

1 kg kananpoikaa (noin)
30 g (2 rkl) voita tai margariinia
1 rkl makeaa paprikaa tai soijaa
3-4 basilikan lehteä
1 1/2 dl (150 ml) kuivaa valkoviiniä

KASTIKKEESEEN

100 ml kermaa
1 rkl maissijauhoja
ripaus maustesuolaa
1/2 karvasmanteli

KORISTELUUN

200 g punaisia tai vihreitä viinirypäleitä
20 g paahdettuja mantelilastuja

TOIMINTO: MIKROALTO

VALMISTELUT: 30 MIN.

KYPSENNYSAIKA: 15-16 MIN.

1. Pese ja kuivaa kananpoika, leikkaa paloiksi ja poista rasvaiset osat.
2. Laita voi tai margariini mikroaaltouunin kestävään astiaan. Peitä ja sulata 350 W:n teholla minuutin ajan. Sekoita joukkoon makea paprika tai soja ja levitä seos sutilla kananpojan pintaan. Laita kananpoika mikroaaltouunin kestävään astiaan ja lisää basilika ja viini.
3. Peitä ja kypsennä 12 minuuttia tehotasolla 750 W.
4. Sekoita kerma ja maissijauhot ja kaada seos kananpojan päälle. Jatka kypsennystä peitettynä 2-3 minuuttia tehotasolla 750 W. Lisää tarvittaessa suolaa sekä raastettu karvasmanteli.
5. Halkaise viinirypäleet ja poista siemenet.
6. Laita kananpoika tarjoiluvadille ja koristele viinirypäleillä ja paahdetuilla mantelilastuilla.
7. Jos haluat paahtaa mantelilastut, levitä ne Crisp-alustalle ja paahda 2-3 minuuttia Crisp-toiminnossa sekoittaen minuutin välein.

UUNIPERUNAT

2-4 ANNOSTA

AINEKSET

400 g perunoita
Rosmariinia
Öljyä
Valkosipulia
Suolaa

TOIMINTO: CRISP

VALMISTELUT: 10 MIN.

KYPSENNYSAIKA: 15-16 MIN.

1. Kuori ja leikkaa perunat kohtalaisen kokoisiksi paloiksi.
2. Vuoraa Crisp-alusta leivinpaperilla ja laita perunat alustalle.
3. Ripottele perunoiden päälle suolaa, rosmariinia, murskattua tai hakattua valkosipulia ja öljyä.
4. Paista Crisp-toiminnossa 15-16 minuuttia. Jos perunat ruskistuvat liikaa pohjalta, sekoita niitä noin 10 minuutin paistoajan jälkeen ja jatka paistamista, kunnes ne ovat kypsiä.

OMENASTRUUDELI

6-8 ANNOSTA

AINEKSET

2 voitaikinal levyä, à
220-240 g
6 omenaa
1 appelsiini
50 g saksanpähkinöitä
50 g pinjansiemeniä
1 tl (5 ml) kanelia
50 g rusinoita
50 ml rommia
50 g sokeria
100 g korppujauhoa

VOITELUUN:

1 kananmuna
50 ml maitoa

TOIMINTO: CRISP

VALMISTELUT: 15 MIN.

KYPSENNYSAIKA: 15-16 MIN

1. Liota rusinoita rommissa vähän aikaa.
2. Kuori ja viipaloi omenat. Sekoita viipaleiden joukkoon ruohittuja saksanpähkinöitä, pinjansiemeniä, sokeria, appelsiininkuoripalat ja kanelia.
3. Aseta yksi taikinal levy osittain toisen päälle ja liitä levyt yhteen taikinapyörän avulla.
4. Lisää omenaseokseen rusinat ja korppujauhot. Korppujauhot imevät omenoista erittyvän mehun.
5. Kaada omenaseos taikinan päälle ja kääri taikina pituussuunnassa rullalle.
6. Muotoile rullasta rinkiä ja aseta se Crisp-alustalle jättäen taikinan alla ollut paperi alustan pohjalle. Purista omenastruudelia kevyesti kokoon.
7. Tee rinkiään muutama viilto ja voitele pinta munamaitoseoksella.
8. Paista Crisp-toiminnossa 15-16 minuuttia.

PÄHKINÄKAKKU

12-16 VIPALETTA

AINEKSET

	KESKIKOKOINEN/SUURI CRISP-ALUSTA	PIENI CRISP-ALUSTA
Suklaata	250 g	125 g
Voita	240 g	120 g
Saksanpähkinöitä	45 g	25 g
Hasselpähkinöitä	45 g	20 g
Manteleita	45 g	25 g
Sokeria	170 g	85 g
Vehnäjauhoja	15 ml (1 rkl)	7,5 ml (½ rkl)
Kananmunia	4	2
Vanilja- sokeria	15 ml (1 rkl)	10 ml (2 tl)
Suolaa	ripaus	ripaus

TOIMINTO: CRISP + MIKROAALTO

VALMISTELUT: 15 MIN.

KYPSENNYSAIKA: 10-12 MIN. KESKIKOKOINEN JA SUURI CRISP-ALUSTA
7-8 MIN. PIENI CRISP-ALUSTA

1. Rouhi pähkinät.
2. Paloittele suklaa ja laita suklaapatat ja voi mikroaaltouunin kestävään astiaan. Sulata 350 W:n teholla 3-4 min. Sekoita kaksi kertaa sulatuksen aikana ja anna jäähtyä.
3. Erota kananmunien keltuaiset ja valkuaiset ja lisää keltuaiset yksi kerrallaan voin ja suklaan seokseen sekoittaen koko ajan. Sekoita joukkoon myös sokeri, vaniljasokeri, pähkinärouhe ja vehnäjauhot.
4. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi yhdessä suolan kanssa ja sekoita vaahdo varovasti taikinaan.
5. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle Crisp-alustalle. Kypsennä suurta ja keskikokoista alustaa 10-12 min. Crisp-toiminnossa ja pientä alustaa 7-8 min. Crisp-toiminnossa.
6. Anna kakun jäähtyä Crisp-alustalla ja nosta jäähtyneenä alustalta papereineen. Tarjoile ohuiksi viipaleiksi leikattuna kermavaahdon kanssa.

CRISP ER EN EKSKLUSIV FUNKTION FRA WHIRLPOOL, DER GIVER DIG MULIGHED FOR AT TILBEREDE SPRØDE OG PERFEKT BAGTE RETTER PÅ FÅ MINUTTER VED HJÆLP AF PATENTERET TEKNOLOGI. DENNE FUNKTION GIVER MULIGHED FOR KOMBI-TILBEREDNING MED TRE FORSKELLIGE FUNKTIONER, SÅ DU FÅR RESULTATER, DU ALDRIG VILLE HAVE FORVENTET AF EN MIKROBØLGEOVN.

MED CRISPFUNKTIONEN BEVARER OG ABSORBERES MIKROBØLGERNE AF CRISPPANDEN, SÅ HELE DENS OVERFLADE BLIVER VARM.

SAMTIDIG SAMARBEJDER DE AKTIVEREDE MIKROBØLGER OG GRILLELEMENTET OM AT TILBEREDE MADEN, SÅ RETTEN TILBEREDES HURTIGT, OVERFLADERNE BLIVER BRUNE OG BUNDEN SPRØD.

INDEN TILBEREDNINGEN ANBEFALES DET AT FORVARME CRISPPANDEN I 2½ ELLER 3 MINUTTER TIL RETTER, DER TRADITIONELT BRUNES ELLER STEGES (F.EKS. ÆG) SAMT TIL SMÅ MÆNGDER MAD, DER KUN KRÆVER KORT TILBEREDNING. DET ER IKKE NØDVENDIGT AT FORVARME, NÅR DER TILBEREDES RETTER, DER KRÆVER LÆNGERE TILBEREDNING (PIZZA, KAGER). HUSK ALTID AT BRUGE OG AKTIVERE DREJEPLADEN.

CRISPPANDEN ER IDEEL TIL BAGNING AF PIZZA OG GRØNTSAGSTÆRTER. BRUG DENNE FUNKTION TIL AT OPVARME ALLEREDE TILBEREDT PIZZA OG ANDRE DEJ-BASEREDE RETTER, TIL STEGNING AF PØLSER OG BACON, TILBEREDNING AF KØD, FJERKRÆ, HAMBURGERE ELLER ÆG SAMT TIL FROSNE RETTER (POMMES FRITES, FISKEPINDE OSV.).

BEMÆRK: STØRRELSEN PÅ DIN CRISPPANDE ER SPECIELT TILPASSET TIL DEN MIKROBØLGEOVNMODEL, DU HAR, SÅ DU FÅR DE BEDSTE TILBEREDNINGSRISULTATER. FOR AT KUNNE FØLGE OPSKRIFTERNE KORREKT SKAL DU KONTROLLERE DIN CRISPPANDES DIAMETER: MEDIUM/STOR CRISPPANDEN HAR EN DIAMETER PÅ CA. 30 CM. LILLE CRISPPANDEN HAR EN DIAMETER PÅ CA. 25 CM.

PIZZA

4 PORTIONER

INGREDIENSER	MEDIUM/STOR CRISPPANDE	LILLE CRISPPANDE
Mel	230-250 g	150-160 g
Gær	15 g	10 g
Vand	150 ml	100 ml
Olie	2 spsk. (30 ml)	1 spsk. (15 ml)
Salt		

INGREDIENSER TIL FYLD:

Dåsetomater	350 g	250 g
Mozzarellaost	175 g	125 g
salt, oregano, lidt olie		
Lite olie til crisppanden		

Tips:

Pizzaen kan også tilberedes med skinke, oliven, artiskokker, grøntsager, skaldyr osv...

FUNKTION: CRISP

FORBEREDELSESTID: 2 T 30 MIN

TILBEREDNINGSTID I MIKROOVN: 14-15 MIN FOR MEDIUM OG STOR CRISPPANDE
11-13 MIN FOR LILLE CRISPPANDE

1. Rør gæren ud i det 37°C varme vand. Kom melet i en skål, tilsæt den opløste gær, olie og salt. Bland ingredienserne sammen, og ælt dejen, til den bliver blød og smidig. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i ca. 2 timer.
2. Smør crisppanden.
3. Tryk dejen flad med hænderne, så den passer til bunden af crisppanden, og prik den med en gaffel.
4. Lad dåsetomaterne dryppe af, hak dem, og fordel dem jævnt over dejen. Fordel mozzarellaost i tern, oregano og salt over tomaterne. Dryp med olie.
5. Medium/stor crisppande: Bag pizzaen i 14-15 minutter med crispfunktionen. Lille crisppande: Bag pizzaen i 11-13 minutter med crispfunktionen.

QUICHE MED LAKS OG GRØNTSAGER

4-6 PORTIONER

INGREDIENSER	MEDIUM/STOR CRISPPANDE	LILLE CRISPPANDE
Butterdej (220-240 g)	1 rulle	1 rulle
Dampkogt laks	400 g	300 g
Tomater	4	2
Julesalat	400 g	250 g
Friskost	100 g	75 g
Æg	4	3
Mælk	1 dl	3/4 dl
Persille	1 spsk.	1 spsk.
Olie	2 tsk.	2 tsk.
Salt		

FUNKTION: CRISP

FORBEREDELSESTID: 15 MIN

TILBEREDNINGSTID I MIKROOVN: 12-14 MIN FOR MEDIUM OG STOR CRISPPANDE
11-12 MIN FOR LILLE CRISPPANDE

1. Tag to stykker bagepapir. Læg laksestykkerne på det ene stykke. Skær tomaterne i skiver, fordel dem over laksen, og drys med krydderurter.
2. Skær julesalaten ud i skiver på langs, og læg dem på det andet stykke bagepapir. Drys med salt og krydderurter. Fold de to stykker bagepapir med fyld sammen til to pakker, og anbring dem på crisppanden.
3. Tilbered dem med crispfunktionen i 8 minutter. Tag pakkerne af crisppanden, og lad pladen køle af.
4. Pisk æg, mælk, hakket persille, olie og salt sammen.
5. Rul butterdejen med dens papir ud på crisppanden, og prik dejen med en gaffel.
6. Fordel den dampkogte laks, tomater og julesalat på butterdejen sammen med osten skåret i tern.
7. Hæld æggeblandingen over, og tilbered med crispfunktionen i den anbefalede tilberedningstid.

KARTOFFELOMELET

4 PORTIONER

INGREDIENSER	MEDIUM/STOR CRISPPANDE	LILLE CRISPPANDE
Frosne kartofler i tern	250 g	150 g
Smør eller olie	1 spsk. (15 ml)	1 spsk. (15 ml)
Hakket løg	1 mellemstort	1 lille
Æg	4	3
Mælk	2 spsk. (30 ml)	2 spsk. (30 ml)
Salt, peber		

Tips:

Hvis du foretrækker en gylden omelet, skal du tilberede i 3-4 minutter med grillfunktionen til sidst.

FUNKTION: CRISP

FORBEREDELSESTID: 10 MIN

TILBEREDNINGSTID I MIKROOVN: 15-18 MIN FOR MEDIUM OG STOR CRISPPANDE OG 12-14 MIN FOR LILLE CRISPPANDE

1. Forvarm crisppanden med smør eller olie i 2½-3 minutter med crispfunktionen.
2. Læg kartoffelternene på crisppanden, og tilbered med crispfunktionen i 6-8 minutter.
3. Rør løget i, og tilbered i yderligere 4-5 minutter med crispfunktionen. Rør rundt én gang under tilberedningen.
4. Pisk æggene sammen i en skål, og tilsæt mælk, salt og peber.
5. Hæld æggeblandingen over kartoflerne på crisppanden. Færdiggør retten med crispfunktionen i yderligere 2-3 minutter.
6. Omeletten serveres varm eller kold sammen med en salat.



KYLLING I HVIDVINSOVOVS

4 PORTIONER

1 kg kylling (ca.)
30 g (2 spsk.) smør eller margarine
1 spsk. sød paprika eller soja
3-4 basilikumblade
1½ dl (150 ml) hvidvin

TIL SOVSEN

1 dl fløde
1 spsk. maizena
1 knsp. kryddersalt
½ bittermandel

PYNT

200 g grønne eller røde vindruer
20 g ristede mandelflager

FUNKTION: MIKROBØLGE

FORBEREDELSESTID: 30 MIN

TILBEREDNINGSTID I MIKROOVN: 15-16 MIN

1. Skyl og tør kyllingen, del den i kvarter, og fjern fedtet.
2. Kom smørret eller margarinen i en lille skål, der er velegnet til mikrobølger. Dæk skålen til, og smelt ved 350 W i 1 minut, rør sød paprika eller soja i, og pensl kyllingen med blandingen. Kom kyllingen i et fad, der er velegnet til mikrobølger, og tilsæt basilikum og vin.
3. Dæk til, og tilbered i 12 minutter ved 750 W.
4. Bland fløden med maizenaen, og hæld det over kyllingen. Fortsæt tilberedningen under låg i 2-3 minutter ved 750 W. Smag til med salt og revet bittermandel.
5. Skær vindruerne i halve, og fjern kernerne.
6. Fordel kyllingen på et serveringsfad, og pynt den med vindruer og mandelflager.
7. Hvis du vil riste mandelflagerne, skal du fordele dem på crisppanden og riste dem med crispfunktionen i 2-3 minutter. Rør i flagerne hvert minut.

OVNSTEGTE KARTOFLER

2-4 PORTIONER

INGREDIENSER

400 g kartofler
Rosmarin
Olie
Hvidløg
Salt

FUNKTION: CRISP

FORBEREDELSESTID: 10 MIN

TILBEREDNINGSTID I MIKROOVN: 15-16 MIN

1. Skræl kartoflerne, og skær dem i mindre stykker - ikke for små.
2. Dæk crisppanden med bagepapir, og fordel kartoflerne på panden.
3. Drys kartoflerne med salt, rosmarin og knust eller hakket hvidløg, og stænk med olivenolie.
4. Tilbered i 15-16 minutter med crispfunktionen. Rør rundt i kartoflerne efter 10 minutters tilberedning, hvis de får for meget farve i bunden, og fortsæt tilberedningen, til de er færdigtilberedte.

ÆBLESTRUDEL

6-8 PORTIONER

INGREDIENSER

2 plader butterdej,
220-240 g hver
6 æbler
1 appelsin
50 g valnødder
50 g pinjekerner
1 tsk. (5 ml) kanel
50 g rosiner
½ dl rom
50 g sukker
100 g rasp

TIL PENSLING:

1 æg
½ dl mælk

FUNKTION: CRISP

FORBEREDELSESTID: 15 MIN

TILBEREDNINGSTID I MIKROOVN: 15-16 MIN

1. Blød rosinerne ud i rom et stykke tid.
2. Skræl æblerne, skær dem i både, og bland dem med hakkede valnødder, pinjekerner, sukker, appelsinskal og kanel.
3. Læg den ene butterdejsplade delvist over den anden, og rul dem ud sammen med en kagerulle.
4. Bland rosiner og rasp i æbleblandingen. Raspen opsuger saften fra æblerne.
5. Hæld æbleblandingen på dejen, og rul den sammen på langs.
6. Dan en cirkel af rullen, og anbring den på crisppanden (lad papiret fra butterdejen blive på bunden af panden). Tryk let på strudelen.
7. Skær et par snit i den, og pensl den med en blanding af sammenpisket æg og mælk.
8. Tilbered i 15-16 minutter med crispfunktionen.

NØDDEKAGE

12-16 SKIVER

INGREDIENSER

	MEDIUM/STOR CRISPPANDE	LILLE CRISPPANDE
Chokolade	250 g	125 g
Smør	240 g	120 g
Valnødder	45 g	25 g
Hassel nødder	45 g	20 g
Mandler	45 g	25 g
Sukker	170 g	85 g
Mel	1 spsk. (15 ml)	½ spsk. (7,5 ml)
Æg	4	2
Vanilje- sukker 1 spsk.	(15 ml)	2 tsk. (10 ml)
Salt	en knsp.	en knsp.

FUNKTION: CRISP + MIKROBØLGE

FORBEREDELSESTID: 15 MIN

TILBEREDNINGSTID I MIKROOVN: 10-12 MIN FOR MEDIUM OG STOR CRISPPANDE
7-8 MIN FOR LILLE CRISPPANDE

1. Hak nødderne.
2. Bræk chokoladen i mindre stykker, og læg dem i en skål, der er velegnet til mikrobølger, sammen med smørret. Smelt ved 350 W i 3-4 min. Rør rundt to gange i løbet af de 3-4 minutter, og lad køle af.
3. Skil blommerne fra hviderne, og rør æggeblommerne - en ad gangen - i blandingen af smør og chokolade. Rør sukker, vaniljesukker, hakkede nødder og mel i.
4. Pisk æggehviderne stive med lidt salt, og vend dem i dejen.
5. Beklæd crisppandens bund med bagepapir, og hæld dejen i. Tilbered den store og middelstore pande i 10-12 min med crispfunktionen og den lille pande i 7-8 min med crispfunktionen.
6. Lad kagen køle af i crisppanden, og løft den op sammen med papiret, når den er kold. Serveres i tynde skiver sammen med flødeskum.



SENSING THE DIFFERENCE



5019 120 00284. Whirlpool är ett registrerat varumärke från Whirlpool U.S.A. - Whirlpool er et registreret varemærke for Whirlpool USA
Whirlpool on Whirlpool USA:n rekisteröity tuotemerkki. - Whirlpool er et registreret varemærke, der tilhører Whirlpool USA