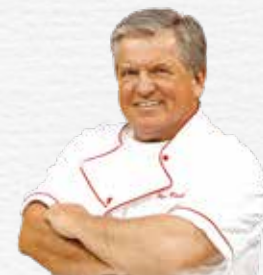


livington

SLICE & DICE®

Livington Slice & Dice
Receptenboekje in
samenwerking met Pepi Rössler



Te gebruiken snijvoorstuk:

- Geel snijinzetstuk – om blokjes te snijden
- Groen snijinzetstuk – om schijfjes en brede spiralen te snijden
- Oranje snij-inzetstuk – om te raspen en om groentespaghetti te snijden



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.mediashop.tv/DE/livington-slice-dice/>

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul |

info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00



Snijinzetstukken: ● ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 1/2 knolselder
- 5 wortelen
- 1 komkommer
- 5 paprika's
- 5 grote tomaten
- 1 verp. schapenkaas
- 300 g hele ham



Licht zomers slaatje in laagjes

Was de groenten en schil de knolselder en de wortelen. Haal de kern uit de paprika. Snijd daarna de selder, komkommer en tomaten met de Livingston Slice & Dice in schijven en leg ze op een bord. Snijd de paprika in reepjes en leg ze ook op het bord. Snijd dan de wortelen, de schapenkaas en de ham in blokjes. Leg de ene soort groente op de andere in een schotel. Werk naar smaak af met een dressing.

Snijinzetstukken: ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 6 courgettes
- 600 g zalmfilet (zonder vel)
- 2 EL olie
- 2 EL boter
- 1 snuifje zout
- 1 snuifje peper



Gebakken zalm met gezonde courgetti spaghetti

Snijd voor gebakken zalmfilet op courgettenoedels eerst de courgette met de Livingston Slice & Dice in spaghetti vorm.

Verhit de olie op medium vuur in een gecoate pan en bak de vooraf gespoelde zalm aan beide kanten krachtig. Als richtlijn kunt u ongeveer 4 minuten per pagina uitrekenen. De vorktest helpt bij onzekerheid. Met de vorkrug op de vis drukken, zou dit nog een beetje moeten geven.

Dan is de binnenkant van de vis nog een beetje glazig en niet te droog. Haal de zalm uit de pan, wikkel hem in aluminiumfolie en laat hem staan tot de courgettenoedels klaar zijn. Smelt de boter voor de courgettenoedels in een andere pan, voeg de courgetteermpjes toe en verwarm ongeveer 4 minuten. Leg een royaal portie courgettenoedels op een bord en leg de zalm er bovenop.

Tip!

Een heerlijke salade gaat heel goed samen met geroosterde zalmfilet op courgettenoedels. U kunt ook een takje rozemarijn toevoegen aan de olie waarin u de zalm bakt, wat de vis een extra tintje geeft. Als u wilt, kunt u verse basilicum toevoegen aan de courgetteermpjes. Er zijn geen grenzen aan je eigen verbeelding.

Snijinzetstukken: ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 2 peren
- 30 g suiker
- 20 g boter
- 1 msp. (1 g) kaneel
- 2 el (15) citroensap, vers geperst
- 50 ml water



Peren met gekarameliseerde kaneelsaus

Schil de peren en snijd ze in vieren, verwijder de kern en snijd ze met de Livington Slice & Dice in spaghetti.

Verhit boter en suiker in een pan tot de suiker begint te smelten onder voortdurend roeren. Wanneer het geheel begint te kleuren, verlaag dan de temperatuur en leg de stukken peer erin. Wentel ze kort in de pan.

Voeg kaneel, citroensap en water toe. Laat met het deksel erop bij middelmatige temperatuur ca. 3 min. sudderen.

Als de peren zacht maar nog beetbaar zijn, haal ze dan uit de pan en leg ze warm op de borden.

Tip! Fruit zoals appels of nectarines kan ook op deze manier gekarameliseerd worden.

Snijinzetstukken: ●●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 5 gele courgettes
- 500 g gehakt
- 1 rode ui
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 wortel
- 2 TL tomatenpuree
- Zout en peper
- Paprikapoeder
- Een beetje groentebouillon

Spaghetti Bolognese uit gele courgette

Schil de ui en de wortels en maak er blokjes van met de Livington Slice & Dice. Verhit dan wat olijfolie in een pan.

Voeg de tomatenpuree toe en bak kort. Blus dan af met wat groentebouillon.

Voeg het gehakt toe en bak goed. Voeg de tomaten in blik toe en laat op een laag vuurtje sudderen. Breng op smaak met peper en zout.

Was voor de noedels de courgettes en snij ze in spaghetti met de Livington Slice & Dice.

Wanneer de saus klaar is, blancheert u de pasta kort in kokend water.

Drapeer voor het opdienen de pasta op een bord en giet er saus overheen.



Snijinzetstukken: ● ● ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 2 grote courgettes
- 4 rode en gele paprika's
- 1 ui
- 2 knoflookteentjes
- 6 tomaten
- 2 EL olijfolie
- 2 EL tomatenpuree
- 2 EL versgesneden basilicum
- zout & peper uit de molen
- 12 lasagnebladen
- 350 g geraspte mozzarella



Gezonde plantaardige lasagne

Reinig, was en snijd de courgettes in dunne plakjes met Livington Slice & Dice. Reinig de paprika's, was ze en snijd ze in twee. Verwijder de kernen en snijd in smalle reepjes met de Livington Slive&Dice. Schil en halveer de ui en snijd hem ook in fijne reepjes. Pel de knoflook en hak fijn. Was de tomaten, snijd de stelen eruit en snijd de tomaten met de Livington Slice & Dice in blokjes.

Verhit wat olie in een pan en stooft de uien met de knoflook erin glazig. Bak de schijven courgette en reepjes paprika kort mee. Voeg de tomatenpuree toe, voeg de tomaten toe en laat ongeveer 10 minuten sudderen tot ze een beetje romig zijn. Haal van het vuur en breng op smaak met basilicum, zout en peper.

Verwarm de oven voor op 180°C boven- en onderwarmte. Vet een lasagnevorm in met olie. Leg op de bodem van de vorm een laagje lasagnebladeren, smeer er een groentesaus op en bestrooi met kaas. Dek af met lasagnebladeren, bedek het weer met groentesaus en kaas en ga door tot alle ingrediënten op zijn. Bedek de laatste laag lasagnebladeren met de rest van de kaas en bak de lasagne in de oven ongeveer 35 minuten goudbruin.

Snijinzetstukken: ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 2 plantjes basilicum
- 2 EL pijnboompitten
- 70 g parmezaan of pecorino (harde kaas van schaapsmelk)
- 2 teentjes knoflook
- 150 ml olijfolie extra vierge
- 500 g zoete aardappelen

Spaghetti van zoete aardappel met pesto en parmezaan

Rooster de pijnboompitten in een pan zonder vetstof. Pluk de basilicumblaadjes, was ze, schud ze droog en hak ze fijn. Pel de knoflook en hak fijn. Rasp de parmezaan.

Pureer de pijnboompitten, de basilicum, de knoflook en de parmezaan naar keuze met een stampertje of in de blender. Voeg geleidelijk de olie toe totdat de pesto de gewenste consistentie heeft bereikt.

Schil de zoete aardappel en snijd deze met de Livington Slice & Dice in spaghetti. Bak de zoete aardappel spaghetti in een pan met olie ongeveer 5 minuten en breng op smaak met peper en zout.

Voor het serveren pesto op de nog hete spaghetti gieten.

Tip! De zelfgemaakte pesto blijft ongeveer twee tot drie weken houdbaar in de koelkast.



Snijinzetstukken: ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 250 g rijst
- 5 courgettes
- 3 paprika's
- 1 teentje knoflook

Teriyakisaus:

- 6 EL sojasaus
- 6 EL Mirin
- 2 EL Sake
- 2 fijngesneden teentjes knoflook
- 1 TL fijngesneden gember
- 2 TL sesamololie
- 3 EL suiker



Heerlijke wokgroenten met teriyakisaus en rijst

Bereid de rijst volgens de instructies op de verpakking.

Was de groenten en haal de kern uit de paprika. Snijd de voorbereide groenten met de Livingston Slice & Dice in spaghetti.

Voor de saus: doe de suiker in een steelpan, voeg de sojasaus, Mirin en Sake toe en breng aan de kook onder voortdurend roeren tot de suiker smelt. Roer de knoflook-, gember- en sesamololie door zodra de saus een beetje stroperig is.

Bak de groentespaghetti ongeveer 5 minuten en voeg de teriyakisaus toe.

Schik de rijst op het bord en leg de groenten erop.

Tip! Teriyakisaus kan ook worden gekocht in goed uitgeruste supermarkten of Chinese speciaalzaken.

Snijinzetstukken: ●●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 60 ml olie of ca. 70 g smout
- een scheutje azijn
- 1 l heldere runderbouillon
- 4 teentjes knoflook
- 1 EL tomatenpuree

- 750 g ui
- 60 g zoet paprikapoeder
- 1 kg rundvlees
- Zout
- Peper
- Kwarwij
- Marjolein
- 500 g aardappels

Heerlijke goulash met wortelblokjes

Maak het vlees schoon en snijd het in stukjes van ca. 50 g. Schil dan de uien en snijd ze in plakjes met de Livingston Slice & Dice. Roerbak de fijngesneden ui goudgeel in olie of smout.

Voeg het vlees toe en braad het kort aan.

Verminder het vuur, roer het paprikapoeder en de tomatenpuree erdoor en blus onmiddellijk af met een scheutje azijn. Voeg de bereide soep toe en breng aan de kook. Breng op smaak met zout, peper, karwijzaad, marjolein en fijngestampte knoflook. Dek de pot af, maar zorg voor een kleine opening. Stoof het vlees ongeveer 1 1/2 uur op een laag vuurtje. Kruid daarna af.

Schil ondertussen de aardappelen en maak er blokjes van met de Livingston Slice & Dice. Kook de blokjes ongeveer 5 minuten in gezouten water.

Tip! Om knapperige blokjes te verkrijgen kort bakken in een pan met olie.



Snijinzetstukken: ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 1 verp. kant-en-klaar bladerdeeg (270 g)
- 450 g appel
- 1/2 citroen
- 100 g paneermeel
- 50 g boter
- 1 TL kaneel
- 100 g suiker
- 50 g rozijnen - naar believen
- 1 losgeklopt ei voor het bestrijken
- Wat poedersuiker om te bestrooien



Heerlijke zelfgemaakte appelstrudel

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Rasp de appels met de Livingston Slice & Dice en besprenkel ze met het sap van een halve citroen.

Roodster het paneermeel met de boter in een pan tot het licht is. Meng vervolgens met de geraspte appels, kaneel en suiker. Meng naar smaak ook de rozijnen eronder.

Bereid het bladerdeeg zoals beschreven op de verpakking, rol het uit en verdeel het appelkruielmengsel gelijkmatig in het midden van het deeg.

Bestrijk de uiteinden van het deeg met het losgeklopte ei en breng naar boven in de typische strudelvorm. Druk dan een beetje aan en prik in de strudel met een vork.

Bestrijk de hele strudel opnieuw met het ei.

Bak in de oven ca. 30 minuten goudgeel op de onderste plaat.

Bestrooi na het bakken met poedersuiker.

Tip! Serveer met een bolletje vanille-ijs of wat slagroom.

Snijinzetstukken: ● ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 150 g gedroogde borlotti (of bonen)
- 250 g aardappels
- 150 g wortelen
- 150 g prei
- 150 g bladselderij
- 250 g tomaten
- 150 g dunne noedels
- 1 handvol geraspte parmezaan
- 1 snuifje zout, peper
- 1 l groentebouillon
- 2 uien
- 2 l water

Italiaanse minestrone

Week de bonen „s nachts (12 uur) in koud water. Laat ze dan uitlekken in een vergiet. Breng 2 liter water aan de kook in een grote pan. Schil en hak ondertussen de ui. Doe de bonen en uien in kokend water. (Gebruik geen zout water, anders worden de bonen niet zacht). Laat alles op een laag vuurtje ca. 40 minuten sudderen.

Maak ondertussen de wortels schoon en snijd ze in plakjes met de Livingston Slice & Dice. Was, halveer of kwartier de selderij en snijd in stukken met de Livingston Slice & Dice. Was en hak de prei fijn. Doe deze groenten na 40 minuten in de pot. Laat ongeveer 10 minuten sudderen.

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes met de Livingston Slice & Dice. Schil de tomaten en snijd ze in vieren, verwijder de stelen en de zaden en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Doe na 10 minuten de aardappelen, tomaten en pasta in de pot.

Voeg nu zout en peper en de groentebouillon toe. Laat nog 12 minuten koken tot de noedels „al dente“ zijn. Dien de soep op in borden.

Tip! Bestrooi vlak voor het serveren met wat parmezaan.



Snijinzetstukken: ●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 4 aardappels, vastkokend
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 stuk soepgroente
- 2 EL koolzaadolie
- 1 TL marjolein, gedroogd en fijngestampt
- 1 snuijfe gemalen karwij
- 2 EL gladde bloem
- 1 l groentensoep
- 150 ml room
- Zout en zwarte peper
- Spekblokjes naar believen



Aardappelsoep met croutons van gebakken spek

Schil/pel de aardappelen, uien, knoflook en soepgroente en snij ze fijn met de Livingston Slice & Dice. Verhit de koolzaadolie in een grote pot en stooft alles erin aan. Kruid met marjolein, karwijzaad, peper en zout, bestrooi met bloem en kort roosteren. Voeg groentesoep en room toe en laat 20 minuten sudderen.

Verwijder voor het mixen wat groenten om ze later als decoratie te gebruiken. Mix de soep met een staafmixer zodat de groenten fijn gepureerd worden.

Bak de spekblokjes in een pan tot ze knapperig zijn.

Schik de soep in een bord en versier met de groente- en spekblokjes.

Snijinzetstukken: ●●●

Ingrediënten: voor 4 porties

- 1 kg aardappels
- Frituurvet of -olie
- Zout

Gebakken aardappelen anders

Was en schil de aardappelen en snij ze in de gewenste vorm met de Livingston Slice & Dice. Dep droog met keukenpapier.

Verhit frituurvet of -olie in een pan of friteuse en bak de aardappelschijfjes in ca. 5 - 10 minuten tot ze de gewenste bruine kleur hebben.

Laat de aardappelschijfjes uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Serveer met een willekeurige saus.

Tip: Mexicaanse tomatensalsa

Was en droog de cocktailtomaatjes, schil de ui en snij ze in blokjes met de Livingston Slice & Dice. Schil de knoflook, haal de zaden uit de pepers, hak heel fijn en meng met de tomaten. Meng met zout, peper en olie. Bedek de salsa en zet hem ten minste 2 uur koel.

