



Karotten-Apfel-Rohkostsalat

Zutaten für 2 Personen:
 2 Karotten
 1 mittelgroßer Apfel
 12 Walnusshälften
 1 EL Zitronensaft
 1 EL Orangensaft
 3 EL neutrales Öl
 (Raps etc.)
 1 EL Honig
 Abgeriebene Schale einer halben Orange
 Prise Salz

Zubereitung: Die Karotten schälen, den Apfel waschen und entkernen. Beides mit einem Messer in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten in den TwistCut Behälter mit Schneideinsatz geben und zerkleinern bzw. durchmischen.

Carrot and apple salad

Ingredients for 2 people:
 2 carrots
 1 medium-size apple
 12 walnut halves
 1 tbsp lemon juice
 1 tbsp orange juice
 3 tbsp neutral oil
 (canola etc.)
 1 tbsp honey
 Grated zest of half an orange
 Pinch of salt

Preparation: Peel the carrots, wash the apple and remove the core. Cut both into big pieces with a knife. Place into the TwistCut container with the cutting assembly together with the remaining ingredients and shred and blend.

Wortelen-appelen-rauwkostsalade

Ingrediënten voor 2 personen:
 2 wortelen
 1 middelgrote appel
 12 walnoothelften
 1 EL citroensap
 1 EL sinaasappelsap
 3 EL neutrale olie
 (koolzaad enz.)
 1 EL honing
 Geraspte schil van een halve sinaasappel
 Snuffje zout

Toebereiding: De wortelen schillen, de appel wassen en ontpitten. Beide met een mes in grote stukken snijden. Samen met de rest van de ingrediënten in de TwistCut kom met snijhulpstuk doen en klein snijden of vermengen.

Salade pomme-carottes

Ingrédients pour 2 personnes :
 2 carottes
 1 pomme de taille moyenne
 6 cerneaux de noix
 1 cuil. à soupe de jus de citron
 1 cuil. à soupe de jus d'orange
 3 cuil. à soupe d'huile spéciale assaisonnement (tournesol, colza etc.)
 1 cuil. à soupe de miel
 Une pincée de sel

Préparation : Peler les carottes, laver la pomme et l'épépiner. Couper les deux ingrédients en gros morceaux à l'aide d'un couteau. Verser avec le reste des ingrédients dans un récipient TwistCut équipé d'une grille à découper puis hacher et mélanger.



Guacamole

Zutaten für 4 Personen:
 2 reife Avocados
 2 Frühlingszwiebeln
 Saft von 1 Zitrone
 Abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
 2 Knoblauchzehen
 5 Stiele frisches Koriandergrün
 1 TL Salz
 1/2 TL weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Knoblauch und den Blättern des Koriandergrüns im TwistCut Behälter mit Schneideinsatz zerkleinern. Die Avocados schälen, entkernen und in grobe Stücke teilen. Zu der Zwiebel- /Kräutermischung in den Behälter geben und sofort mit dem Zitronensaft begießen, damit die Avocados nicht dunkel werden. Salz und Pfeffer zugeben und alles zu einer feinen Konsistenz zerkleinern.

Guacamole

Ingredients for 4 people:
 2 ripe avocados
 2 green onions
 Juice of 1 lemon
 Grated zest of 1/2 a lemon
 2 garlic cloves
 5 stems of fresh coriander
 1 tsp salt
 1/2 tsp white pepper from the mill

Preparation: Cut the green onions together with the garlic and coriander leaves into small pieces in the TwistCut container with cutting assembly. Peel, pit and cut avocados into rough pieces. Add to the onion/herb mixture in the container and immediately pour over the lemon juice so that the avocados do not turn dark. Add salt and pepper and blend everything to a fine consistency.

Guacamole

Ingrediënten voor 4 personen:
 2 rijpe avocado's
 2 lente-uitjes
 Sap van 1 citroen
 Geraspte schil van een 1/2 citroen
 2 knofflooktenen
 5 stengels verse koriander
 1 TL zout
 1/2 TL witte peper uit de molen

Toebereiding: De lente-uitjes samen met de knofflook en de korianderbladeren in de TwistCut kom met snijhulpstuk doen en klein snijden. De avocado's schillen, ontpitten en in grote stukken snijden. Met het ui/kruidentmengsel in de kom vermengen en onmiddellijk met het citroensap overgieten, zodat de avocado's niet donker worden. Zout en peper toevoegen en alles tot een fijne consistentie fijn snijden.



Guacamole

Ingrédients pour 4 personnes :
 2 avocats bien mûrs
 2 oignons printaniers
 Le jus d'1 citron
 Le zeste d'un demi-citron
 2 gousses d'ail
 5 tiges de coriandre fraîche
 1 cuil. à café de sel
 1/2 cuil. à café de poivre blanc du moulin

Préparation : Dans le récipient TwistCut, à l'aide de la grille à découper, hacher les oignons printaniers avec l'ail et les feuilles de coriandre fraîche. Enlever le noyau des avocats, les peler et les couper en gros morceaux. Ajouter au mélange oignons-herbes dans le récipient et amuser immédiatement de jus de citron pour éviter aux avocats de noircir. Ajouter le sel et le poivre et hacher le tout jusqu'à obtenir une consistance fine.



Kinder-Schokoquark

Zutaten für 2 Personen:
 50 g Vollmilchschokolade
 1 mittelgroße Banane
 1 EL Honig
 2 EL Milch
 150 g Quark
 2 TL Zitronensaft
 1 TL Orangensaft

Zubereitung: Die Schokolade im TwistCut Behälter mit Schneideinsatz zerkleinern. Die Banane schälen, halbieren und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Schokolade geben. Alles zusammen gut zerkleinern bzw. vermischen.

Kids chocolate quark

Ingredients for 2 people:
 2 oz milk chocolate
 1 medium-size banana
 1 tbsp honey
 2 tbsp milk
 6 oz quark
 2 tsp lemon juice
 1 tsp orange juice

Preparation: Blend the chocolate in the TwistCut container with cutting assembly. Peel, halve and add the banana with the rest of the ingredients to the chocolate. Blend everything together well.

Kinder-chocoladekwark

Ingrediënten voor 2 personen:
 50 g volle melkchocolade
 1 middelgrote banaan
 1 EL honing
 2 EL melk
 150 g kwark
 2 TL citroensap
 1 TL sinaasappelsap

Toebereiding: De chocolade in de TwistCut kom met snijhulpstuk fijn snijden. De banaan schillen, halveren en samen met de rest van de ingrediënten aan de chocolade toevoegen. Alles samen goed fijn snijden en mixen.

Fromage blanc au chocolat pour les enfants

Ingrédients pour 2 personnes :
 50 g de chocolat au lait
 1 banane de taille moyenne
 1 cuil. à soupe de miel
 2 cuil. à soupe de lait
 150 g de fromage blanc
 2 cuil. à café de jus de citron
 1 cuil. à café de jus d'orange

Préparation : Hacher le chocolat dans le TwistCut avec la grille à découper. Peler la banane, la couper par la moitié et l'ajouter au chocolat avec les autres ingrédients. Bien hacher et mélanger le tout.

Erfrischendes Himbeer-Softes

Zutaten für 4 Personen:
 1 Packung TK-Himbeeren (300 g)
 2 EL Puderzucker
 1 EL Zucker
 0,2 l flüssige Sahne
 1 TL Zitronensaft
 6 Zweige frischer Thymian oder 1 Zweig frische Pfefferminze

Zubereitung: Tiefgekühlte Himbeeren in den TwistCut Behälter mit Schneideinsatz geben (falls die Früchte zu hart sind, etwas antauen lassen). Die Thymianspitzen von den Zweigen oder die Pfefferminzblätter vom Stiel abzupfen. Zusammen mit den restlichen Zutaten zu den Himbeeren geben und alles zu einer cremigen Masse verarbeiten. Falls das Eis zu weich ist, in eine Schüssel umfüllen und kurz einfrieren.

Refreshing raspberry soft ice cream

Ingredients for 4 people:
 1 pack frozen raspberries (12 oz)
 2 tbsp icing sugar
 1 tbsp sugar
 7 fl oz cream
 1 tsp lemon juice
 6 stem fresh thyme or 1 stem fresh peppermint

Preparation: Put frozen raspberries into the TwistCut container with cutting assembly (if the fruit is too hard, allow to thaw a little). Pluck the thyme leaves from the stems or the peppermint leaves from the stalk. Add to the raspberries with the remaining ingredients and blend everything to a creamy mass. If the ice cream is too soft, place in a bowl and freeze it for a short time.

Verfrissend frambozen softijs

Ingrediënten voor 4 personen:
 1 pakje diepvriesframbozen (300 g)
 2 EL poedersuiker
 1 EL suiker
 0,2 l vloeibare room
 1 TL citroensap
 6 takjes verse tijm of 1 takje verse pepermint

Toebereiding: De diepvriesframbozen in de TwistCut kom met snijhulpstuk doen (indien de vruchten te hard zijn, eerst een beetje laten ontdooien). De tijmtopjes van de takjes of de pepermuntblaadjes van de steeltjes trekken. Samen met de rest van de ingrediënten aan de frambozen toevoegen en alles tot een romige massa verwerken. Indien het ijs te vloeibaar is, in een andere kom overgieten en even invriezen.

Sorbet rafraîchissant à la framboise

Ingrédients pour 4 personnes :
 1 paquet de framboises surgelées (300 g)
 2 cuil. à soupe de sucre
 0,2 l de crème liquide
 1 cuil. à café de jus de citron
 6 branches de thym frais ou 1 branche de menthe fraîche

Préparation : Mettre les framboises surgelées dans le récipient du TwistCut avec grille à découper (si les fruits sont trop durs, les laisser un peu décongeler). Détacher les feuilles de thym ou les feuilles de menthe des branches. Ajouter aux framboises avec le reste des ingrédients et travailler le tout pour obtenir une masse crémeuse. Si la glace est trop molle, la mettre dans un saladier et la placer brièvement au congélateur.



TWISTCUT

6

Blitzschnelle Genießer-
Rezepte · Lightning-
quick gourmet recipes ·
Bliksemsnelle recepten
voor genietters · Recettes
rapides et gourmandes

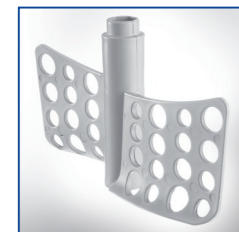




Täglich im Einsatz / Used daily / Dagelijks gebruik / Utilisation quotidienne



- Schneideinsatz zum schnellen Zerkleinern von Obst, Gemüse und Kräutern.
- Cutting insert for quickly blending fruit, vegetables and herbs.
- Snijhulpstuk voor het snel kleinsnijden van fruit, groenten en kruiden.
- Couteau pour découper les fruits, légumes et herbes aromatiques.



- Rührerinsert zum Schlagen von Sahne, Cremes oder Mayonnaise.
- Whisk insert for whipping cream or mayonnaise.
- Roerhulpstuk om room, crème of mayonaise te kloppen.
- Accessoire mélangeur pour préparer crèmes fouettées ou mayonnaises.



- Flügelshaber für leichtes Scheidgut, wie z. B. Kräuter.
- Wing-type scraper for lightweight ingredients, e.g. herbs.
- Vleugelschraapmes voor lichte etenswaren zoals bv. kruiden.
- Accessoire spécial pour les aliments légers comme par exemple les herbes aromatiques.



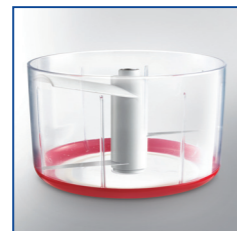
- Zum Zubereiten von kompletten Speisen wie Salaten, Brotaufstrichen, Dips, Dressings, Soßen, Suppen, Desserts oder Getränken.
- For the preparation of complete foods, e.g. salads, spreads, dips, dressings, sauces, soups, desserts, or drinks.
- Voor het bereiden van volledige gerechten zoals salades, broodbeleg, dipsausjes, dressings, sauzen, soepen, desserts of dranken.
- Pour la préparation des plats tels les salades, dips, dressings, sauces, soupes, desserts ou boissons.



- Geeignet zum Frischhalten von Schneidgut oder zubereiteten Speisen.
- Suitable for keeping chopped ingredients or prepared meals fresh.
- Geschikt voor het vers houden van voedingsmiddelen of het bereiden van gerechten.
- Convient pour garder au frais les aliments découpés ou les plats préparés.

So geht's / How to / Zo werkt het / C'est aussi simple que cela

- Schneideinsatz oder Rührbesen in den Behälter einsetzen.
- Place cutting insert or whisk into the container.
- Snijhulpstuk of klopper in de kom plaatsen.
- Placez l'accessoire de coupe ou l'accessoire mélangeur dans le récipient.



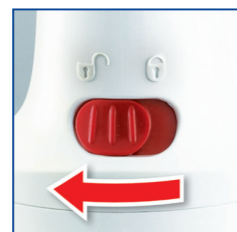
- Die grob vorzerkleinerten Zutaten dazu geben. Behälter bis maximal zur Hälfte füllen.
- Add coarsely chopped ingredients. Do not fill container higher than 50 % of its volume.
- De grof voorgesneden ingrediënten eraan toevoegen. De kom maximaal tot de helft vullen.
- Ajoutez les ingrédients grossièrement pré-découpés. Remplir le récipient au maximum jusqu'à la moitié.



- Deckel und TwistCut-Antrieb aufsetzen.
- Attach lid and TwistCut mechanism.
- Het deksel en het TwistCut-mechanisme erop zetten.
- Placez le couvercle et le poussoir.



- TwistCut-Antrieb entriegeln.
- Unlock TwistCut mechanism.
- Het TwistCut-mechanisme ontgrendelen.
- Déverrouillez le poussoir.



- Antrieb betätigen, je öfter desto feiner das Schneidergebnis.
- Operate mechanism; the more often the finer the food is cut.
- Het mechanisme aanzetten, hoe meer; hoe fijner het snijresultaat.
- Appuyer sur le poussoir. Plus l'action est répétée, plus le résultat de découpe sera fin.



Paprika-Schafskäse-Dip mit Oliven

Zutaten für 4 Personen:
1 mittelgroße rote Paprika
100 g Griechischer Schafskäse (Feta)
8 entsteinte schwarze Oliven
100 g Frischkäse
75 g fettarmer Joghurt
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
2 TL Zitronensaft
2 TL gerebelter, getrockneter Oregano
1/2 TL Salz
1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Msp. Cayenne-Pfeffer
1 Msp. Zimt

Zubereitung: Die Paprikaschote waschen, Kerngehäuse und Stielansatz entfernen, grob zerschneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten in den TwistCut Behälter mit Schneideinsatz geben und zerkleinern bzw. durchmischen.

Bell pepper and feta cheese dip with olives

Ingredients for 4 people:
1 medium-size red pepper
4 oz Greek feta cheese
8 pitted black olives
3 oz cream cheese
3 oz low-fat yogurt
2 garlic cloves
1 tbsp olive oil
2 tsp lemon juice
2 tsp crushed, dried oregano
1/2 tsp salt
1/2 tsp ground black pepper
1 pinch cayenne pepper
1 pinch cinnamon

Preparation: Wash the bell pepper, remove core and stalk, cut into rough pieces. Place into the TwistCut container with the cutting assembly together with the remaining ingredients and shred and blend.

Paprika-schapekaas-dip met olijven

Ingrediënten voor 4 personen:
1 middelgrote rode paprika
100 g Griekse schapekaas (Feta)
8 ontpitte zwarte olijven
100 g roomkaas
75 g vetarme yoghurt
2 knoflooktenen
1 EL olijfolie
2 TL citroensap
2 TL gedroogde oregano
1/2 TL zout
1/2 TL gemalen zwarte peper
1 mespuntje cayennepeper
1 mespuntje kaneel

Toebereiding: De paprika wassen, het klokhuis en steeltje verwijderen, in grote stukken snijden. Samen met de rest van de ingrediënten in de TwistCut kom met snijhulpstuk doen en klein snijden of vermengen.

Sauce au fromage de brebis et aux poivrons avec olives

Ingredients pour 4 personnes :
1 poivron rouge de taille moyenne
100 g de fromage de brebis grec (feta)
8 olives noires dénoyautées
100 g de fromage frais
75 g de yaourt écrémé
2 gousses d'ail
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à café de jus de citron
2 cuil. à café d'origan séché moulu
1/2 cuil. à café de sel
1/2 cuil. à café de poivre noir moulu
1 pointe de piment de Cayenne
1 pointe de cannelle

Préparation : Laver le poivron, retirer la queue, le cœur et les pépins. Découper grossièrement. Verser avec le reste des ingrédients dans un récipient TwistCut équipé d'une grille à découper puis hacher et mélanger.



Lachstatar

Zutaten für 2 Personen:
200 g geräucherter Lachs in Scheiben
1 Schalotte
2 TL Zitronensaft
1 TL mildes Öl (Raps etc.)
weißer Pfeffer aus der Mühle
4 Dillzweige

Zubereitung: Dill zupfen und zusammen mit den Schalotten in den TwistCut Behälter mit Schneideinsatz geben und zerkleinern. Den Lachs und das Öl dazugeben und zerkleinern. Mit Zitronensaft und weißem Pfeffer abschmecken.

Salmon tartare

Ingredients for 2 people:
8 oz smoked salmon in slices
1 shallot
2 tsp lemon juice
1 tsp mild oil (canola etc.)
white pepper from the mill
4 dill stems

Preparation: Pluck dill and place together with the shallots into the TwistCut container with cutting assembly and blend. Add the salmon and oil and blend. Season with lemon juice and white pepper.

Zalmtartaar

Ingrediënten voor 2 personen:
200 g plakjes gerookte zalm
1 sjalot
2 TL citroensap
1 TL milde olie (koolzaad enz.)
Witte peper uit de molen
4 dilletakjes

Toebereiding: De dille in stukken trekken en samen met de sjalotten in de TwistCut kom met snijhulpstuk doen en fijn snijden. De zalm en de olie eraan toevoegen en fijn snijden. Met citroensap en witte peper op smaak brengen.



Tartare de saumon

Ingédients pour 2 personnes :
200 g de saumon fumé en tranches
1 échalote
2 cuil. à café de jus de citron
1 cuil. à soupe d'huile douce (colza etc.)
Poivre blanc du moulin
4 branches d'aneth

Préparation : Détacher les feuilles d'aneth, les mettre avec les échalotes dans le récipient du TwistCut avec une grille à découper et hacher le tout. Ajouter le saumon et l'huile et hacher. Assaisonner de jus de citron et de poivre blanc.



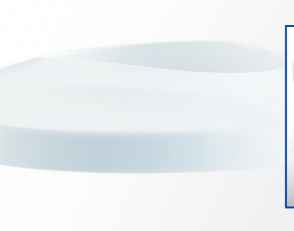
Der darf in keiner Küche fehlen! / The must-have for every kitchen! / Onmisbaar in elke keuken! / Indispensable dans chaque cuisine !



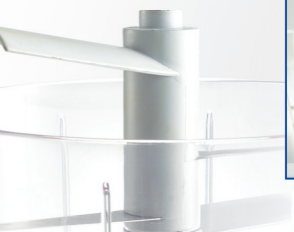
TwistCut-Antrieb mit Lock-Down-Verriegelung / TwistCut mechanism with lock-down closure / TwistCut-mechanisme met Lock-Down-vergrendeling / Poussoir TwistCut avec verrouillage



Schneideinsatz mit zwei Edelstahl-Messern / Cutting insert with two stainless steel blades / Snijhulpstuk met twee roestvrij stalen messen / Accessoire de coupe composé de deux lames en acier inoxydable



Gelochter Rührerinsert / Perforated mixing insert / Klopper met gaatjes / Accessoire mélangeur à trous



Schutz- und Frischhalte-deckel / Protective and air-tight lid / Afsluit- en vershoudeksel / Couvercle de protection et de maintien au frais



1,0l-Behälter mit Anti-Rutsch-Boden / 1.0 l container with non-slip bottom / Kom van 1,0l met anti-slip bodem / Récipient 1,0 l avec socle antidérapant

Leifheit AG
Leifheitsstraße · D-56377 Nassau/Germany
www.leifheit.com