

Vinaigrette

Für 4 Personen:
2 EL Weinessig, Pfeffer aus der Mühle, Meersalz,
6 EL Olivenöl

Mit dem Schneebeesen Essig, Pfeffer und Salz verrühren und unter langsamen Zufügen des Öles zu einer Emulsion aufschlagen. Die Vinaigrette läßt sich vielfältig variieren, z.B. mit etwas Dijonsenf, mit einer Prise Knoblauch, mit einem Löffel Crème fraîche, mit fein geschnittenen Zwiebeln oder Schalotten, mit grob gehackten Kräutern, mit zerdrückten Anchovis und Kapern, mit rohem und gekochtem Eidotter gemischt.

Vinaigrette

Serves 4:
2 tbs wine vinegar, freshly ground pepper, sea salt
6 tbs olive oil

Mix together the vinegar, pepper and salt with a whisk. Continue whisking and add the olive oil very slowly to form an emulsion. The vinaigrette can be flavoured in many different ways – e.g. with Dijon mustard, or a pinch of garlic, with a spoonful of crème fraîche, with finely chopped onions or shallots, with roughly chopped herbs, crushed anchovies and capers or with raw and cooked egg yolk.

Vinaigrette

Pour 4 personnes :
2 cs. de vinaigre, poivre du moulin, sel de mer,
6 cs. d'huile d'olive

Mélangez le vinaigre, le poivre et le sel à l'aide d'un fouet tout en ajoutant lentement l'huile et battez jusqu'à l'obtention d'une émulsion. La vinaigrette peut être variée de plusieurs façons, par ex. avec un peu de moutarde de Dijon, une pincée d'ail, une cuillère de crème fraîche, des oignons ou des échalotes finement hachés, des herbes grossièrement hachées, des anchois et des câpres pilés ou mélangée à du jaune d'œuf cru et cuit.

Vinaigrette

Per 4 persone:
2 cucchiari d'aceto, pepe macinato fresco, sale marino
6 cucchiari di olio d'oliva

Con il frustino, mescolare l'aceto, il pepe e il sale, quindi aggiungere gradualmente l'olio e frullare fino a ottenere un'emulsione. La vinaigrette si può preparare in tante varianti diverse, per esempio aggiungendo un po' di senape di Digione, un pizzico d'aglio in polvere, un cucchiario di panna, cipolle o scalogni tritati finemente, erbe aromatiche tagliate grossolanamente, pasta d'acciughe e capperi o ancora tuorlo d'uovo crudo o sodo.

Vinagreta

Para 4 personas:
2 cucharadas soperas de vinagre de vino,
pimienta recién molida, sal de mar
6 cucharadas soperas de aceite de oliva

Mezclar con un batidor de varillas el vinagre, la pimienta y la sal y añadir lentamente el aceite, sin dejar de batir, hasta obtener una emulsión homogénea. La vinagreta puede variarse de muchas maneras, por ejemplo, con mostaza de Dijon, una pizca de ajo, una cucharada de salsa de crème fraîche, con cebollas o chalotas finamente picadas, hierbas picadas gruesamente, con anchoas y alcaparras desmenuzadas o mezclada con yema de huevo cruda y cocida.

Vinaigrette

Voor 4 personen:
2 el alcoholazijn, peper uit de molen, zeezout,
6 el olijfolie

Met de eiwitklopper azijn, peper en zout erdoor roeren en door het langzaam toevoegen van de olie tot een emulsie kloppen. De vinaigrette kan veelvuldig variëren, bv. met een beetje Dijonmosterd, met een snuffje knoflook, met een lepel crème fraîche, met fijngesneden uien of sjalotten, met ruw gehalte kruiden, met geplette ansjovis en kappertjes, met rauwe en gekookte eierdooier gemengd.

Заправка винегрет

На 4 порции:
2 столовые ложки винного уксуса, перец из мельницы, морская соль,
6 столовых ложек оливкового масла

Смешать уксус, перец и соль венчиком и взбить в эмульсию, медленно добавляя масло. Винегрет может быть разнообразным, например, с небольшим количеством дижонской горчицы, со щепоткой чеснока, с ложкой сметаны, с мелко нарезанным луком или луком шалот, с крупно нарубленными травами, с измельченными анчоусами и каперсами, с сырым и вареным желтком.



Lust auf Frische?
Fond of fresh Food?



Tortening
TONDO XXL
Cake Ring
TONDO XXL
Art.-Nr.: 14304



Salattorte

1 Eisbergsalat
 1 Salatgurke
 4 Tomaten
 2 Gewürz Zwiebeln
 1 Stange Porree
 6 hartgekochte Eier
 (3 zum Verzieren)
 250 g gekochter Schinken
 250 g Gouda
 1 Bund Radieschen
 2 Dosen Thunfisch o. Öl
 1 Rettich
 Schnittlauch zum Verzieren

Zubehör:
 1 flache Tortenplatte
 1 Gefu Tortenring XXL 10 cm
 1 flacher Teller
 Marinade:
 1 kl. Glas Miracel Whip
 1 kl. Glas Joghurt natur
 1 Becher süße Sahne(200 g)
 1 Bd. Schnittlauch
 Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und
 Knoblauch nach Geschmack

Mit einer Schicht Eisbergsalat beginnen, dann die übrigen Zutaten schichtweise übereinander legen. Mit der Schicht Eisbergsalat abschließen und mit einem flachen Teller abdecken. Als zusätzliches Gewicht können Sie eine Schüssel mit Wasser auf den Teller stellen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. Mit Schnittlauch und Eischeiben vor dem Verzehr anrichten. Salattorte aufschneiden und auf dem Teller ganz nach Wunsch mit der Marinade verfeinern.



Fresh Salad Flan

1 iceberg lettuce
 1 cucumber
 4 tomatoes
 2 Spanish onions
 1 leek
 6 hard boiled eggs
 (3 for garnishing)
 250 g ham
 250 g Gouda
 1 bunch of radishes
 2 tins of tuna in brine
 1 horseradish
 chives for garnishing

Equipment:
 1 cake platter
 1 GEFU cake ring XXL 10 cm
 1 flat plate
 Marinade:
 1 small jar of Miracel Whip
 1 small jar of natural yoghurt
 1 pot of cream (200 g)
 1 bunch of chives
 salt, pepper, sugar,
 vinegar and garlic to taste

Put the cake ring on top of the cake platter. Starting with a layer of iceberg lettuce, layer the rest of the ingredients on top of each other in the cake ring. Finish with a layer of iceberg lettuce and cover with the flat plate. For additional weight put a bowl of water on top of the plate. Leave in the fridge overnight. Garnish with chives and slices of boiled egg before cutting. Cut the salad flan into slices and dress with the marinade according to taste.

Tarte à la salade

1 salade iceberg
 1 concombre
 4 tomates
 2 oignons
 1 poireau
 6 œufs durs (3 pour décorer)
 250 g de jambon cuit
 250 g de gouda
 1 botte de petits radis
 2 boîtes de thon égoutté
 1 grand radis
 Ciboulette pour décorer

Accessoires :
 1 plat à gâteau
 1 cercle à gâteau Gefu XXL 10 cm
 1 assiette plate
 Marinade :
 1 petit pot de Miracel Whip
 1 petit pot de yaourt nature
 1 pot de crème liquide (200 g)
 1 botte de ciboulette
 Sel, poivre, sucre, vinaigre et ail
 selon les goûts

Commencez par poser une couche de salade iceberg puis alterner avec les ingrédients restants et arrosez les couches avec la marinade selon votre goût. Terminez par une couche de salade iceberg et couvrez avec une assiette plate. Vous pouvez poser un bol d'eau sur l'assiette comme poids supplémentaire. Conservez au réfrigérateur toute la nuit. Décorez avec de la ciboulette et des tranches d'œuf. Coupez la tarte à la salade en parts et présentez-la sur l'assiette avec la marinade en fonction de vos préférences.

Torta di insalata

1 testa di lattuga iceberg
 1 cetriolo per insalata
 4 pomodori
 2 cipolle aromatiche
 1 porro
 6 uova sode tritate
 (3 per guarnire)
 250 g di prosciutto cotto
 250 g di formaggio Gouda
 1 mazzetto di ravanelli
 2 scatolette di tonno sott'olio
 1 rafano
 Erba cipollina per guarnire

Accessori:
 1 alzata piana per la torta
 1 anello per torte Gefu XXL 10 cm
 1 piatto piano
 Marinata:
 1 bicchierino di salsa Miracle Whip
 1 bicchierino di yogurt naturale
 1 tazza di panna da montare
 (200 g)
 1 mazzetto di erba cipollina
 Sale, pepe, zucchero, aceto e aglio
 a piacere

Iniziare con uno strato di lattuga iceberg, quindi aggiungere a strati anche tutti gli altri ingredienti, uno sopra l'altro, aggiungendo di volta in volta la marinata a piacere. Concludere con uno strato di lattuga iceberg e coprire con il piatto piano. Per aumentare il peso, si può posare una ciotola piena d'acqua sopra il piatto. Lasciare in frigo per tutta la notte. Prima di gustare, guarnire con l'erba cipollina e fettine di uovo. Tagliare la torta d'insalata e impiattare, quindi condire a piacere con la marinata.

Tarta de ensalada

1 lechuga iceberg
 1 pepino
 4 tomates
 2 cebollas
 1 tallo de puerro
 6 huevos duros (3 para decorar)
 250 g de jamón dulce
 250 g de queso Gouda
 1 manojo de rabanillos
 2 latas de atún sin aceite
 1 rábano
 Cebollino para decorar

Comenzar colocando una capa de lechuga iceberg; después, ir añadiendo, por capas, los demás ingredientes uno encima del otro. Distribuir un poco de la marinada entre las diferentes capas. Terminar con una capa de lechuga iceberg y cubrir con un plato llano. Como peso adicional, se puede poner un cuenco de agua sobre el plato. Dejar en la nevera hasta el día siguiente. Antes de servir, decorar con cebollino y rodajas de huevo. Cortar la tarta de ensalada en trozos, repartir en platos y rectificar a gusto de cada uno con la marinada restante.

Saladetaart

1 ijsbergsla
 1 komkommer
 4 tomaten
 2 gekruide uien
 1 prei
 6 hardgekookte eieren
 (3 om op te sieren)
 250 g gekookte ham
 250 g Goudse kaas
 1 bosje radijsjes
 2 blikjes tonijn zonder olie
 1 rammenas
 Bieslook om op te sieren

Accesorios:
 1 plato de tarta
 1 aro de emplatador Gefu XXL 10 cm
 1 plato llano
 Marinada:
 1 bote pequeño de salsa Miracle Whip
 1 bote pequeño de yogur natural
 1 bote de nata (200 g)
 1 manojo de cebollino
 Sal, pimienta, azúcar, vinagre y
 ajo a gusto

Toebehoren:
 1 vlakke taartplaat
 1 Gefu taarttring XXL 10 cm
 1 plat bord
 Marinade:
 1 klein glas Miracel Whip
 1 klein glas yoghurt natuur
 1 mok zoete room (200 g)
 1 bosje bieslook
 Zout, peper, suiker, azijn en
 knofflook al naargelang smaak

Met een laag ijsbergsla beginnen, dan de overige ingrediënten laagsgewijs boven elkaar leggen en al naargelang de smaak de marinade daar in lagen bij doen. Met de laag ijsbergsla afronden en met een plat bord afdekken. Als extra gewicht kunt u een kom met water op het bord zetten. 's Nachts in de koelkast laten staan. Met bieslook en schijfjes ei vóór consumptie aanmaken. Saladetaart opensnijden en op het bord helemaal naar wens met de marinade verfijnen.

Слоёный салат

1 салат айсберг
 1 огурец
 4 помидора
 2 головки репчатого лука
 1 палочка лука-порея
 6 сваренных вкрутую яиц
 (3 для украшения)
 250 г вареной ветчины
 250 г сыра Гауда
 1 пучок редиски
 2 консервных банки тунца
 в масле
 1 редька
 зелёный лук для украшения

Кухонные аксессуары:
 1 плоское блюдо для торта
 1 кольцо для торта от Gefu XXL
 10 см
 1 мелкая тарелка
 Маринад:
 1 маленькая банка Miracel Whip
 1 маленький стакан
 натурального йогурта
 1 чашка сладких сливок (200 г)
 1 пучок зеленого лука
 соль, перец, сахар, уксус и
 чеснок по вкусу

Начать со слоя салата айсберг, затем положить слоями остальные компоненты, пропитывая их по вкусу маринадом. Закончить слоем салата айсберг и накрыть мелкой тарелкой. В качестве дополнительного веса можно поставить на тарелку миску с водой. Оставить в холодильнике на ночь. Украсить луком и дольками яиц перед подачей. Нарезать салат порционно, маринад добавлять индивидуально на тарелке.