

## Blanda sommarkrunkarna med en blender

BPR Juni 2007

Nu inför sommaren kan det vara lämpligt att fylla upp kyllen med frukt och grönsaker och samtidigt byta ut halvfabrikat mot mer hälsosamma råvaror. Under sköna sommarkrunkarna kan det vara trevligt att bjuda på fräscha, kalla, drinkar. Med Boschs nya fristående mixer MMB 20R1 krossar du enkelt isen till Daiquirin, mixar ihop din egen nyttiga grönsaksdrink eller gör din egen fruktsmootie.

En mixerstav med något år på nacken kan ha lite problem med att krossa is och hantera större mängder dryck. Med en effekt på 600 W kan Bosch mixer lätt krossa is, frusna bär, frukt och grönsaker. Den har även en mixerbägare i glas som rymmer hela 1,75 liter, en perfekt mängd när du har gäster på fördrinken eller vill göra en god gazpachosoppa.

Med ett steglöst pop-out-reglage ställs önskad mixerhastighet smidigt in och inkopplingssäkringen gör mixern säker för små barnhänder. Den är även lätt att rengöra och dessutom betydligt mindre och i många fall snyggare än en standardmatberedare.

Rekommenderat cirkapris: 999:- kronor.

För lågupplösta bilder se pdf-länk. Högupplösta bilder kan laddas ner direkt från Bosch bildarkiv: [www.bosch-hushall.com](http://www.bosch-hushall.com), rubrik "Bildarkiv". Bildnr.: F0003055 + F0003057.



### För ytterligare information kontakta:

Angela Gustafsson Redén, Marketing Manager SDA Nordeuropa. Tlf.: +46 8 – 734 69 33, mobil +46 70-602 45 89 e-mail: [angela.gustafsson-reden@bshg.com](mailto:angela.gustafsson-reden@bshg.com)

# Pressmeddelande



**Jenni Wiklund**, Produktchef Consumer Products Bosch Nordeuropa,  
e-post: [jenni.wiklund@bshg.com](mailto:jenni.wiklund@bshg.com)

## Recept för MMB 20R1



### GAZPACHO

6 portioner

1 gurka

4 vitlöksklyftor

1 rödlök

4 stora, välmogna tomater

1 röd, 1 grön och 1 gul paprika

Ca 1 dl olivolja

Tomatjuice, grönsaksbuljong,

salt,

peppar och tabasco

... och en Bosch.

Skölj och skala gurka, lök och vitlök.

Pressa vitlöken. Skär allt i mindre bitar;

dra skalet av tomaterna och dela i 6 klyftor.

Dela, ta ur och strimla paprikorna.

Lägg grönsakerna i en skål och blanda

med salt. Låt stå övertäckt i kylskåpet

över natten. Mixa grönsakerna fint med

olivoljan. Späd med tomatjuice och lite

kall buljong; smaka av med kryddor.

### SVALKANDE SMOOTIE

För 3-4 personer

200 gram frysta

hallon/blåbär

1 liter lätt vaniljyoghurt

2 bananer

... och en Bosch

Häll i hälften av yoghurten direkt i mixern. Fyll på med hälften av de frysta bären (de behöver inte tina först) och bryt ner bananerna. Fyll på med resten av yoghurten och bären och mixa. Servera i högre glas eller vinglas och ett tjockt sugrör.

### AVOCADOSOPPA

4 portioner

0,8 l vatten + 2 tärningar

grönsaksbuljong

4 mogna avocador

2 msk pressad citron

2 dl vispgrädde

ev. salt och nymald

svartpeppar

... och en Bosch

Serveras med 1 hg räkor

Koka upp vatten och buljong och låt det kallna. Mixa avocadoköttet med pressad citron och hälften av den kalla buljongen. Blanda med den sparade buljongen. Vispa grädden och rör ner 3/4 av den i soppan. Servera med en klick grädde och några räkor på varje portion.



<h2>ÄOLI</h2> <p>4 vitlöksklyftor 2 varma mjöliga potatisar 2 1/2 dl olivolja Saften av 1 citron Salt och peppar ...och en Bosch</p> <p>Mixa vitlöken med potatisen, olivoljan och citronsaften. Smaka av med salt och peppar.</p>	<h2>BLÅBÄRSDRÖM</h2> <p>4 – 6 glas. 1 1/2 dl blåbär 1 1/2 dl grädde 2 1/2 dl vaniljglass 1 dl punsch (kan uteslutas) 6 msk Philadelphia ost ...och en Bosch</p> <p>Lägg undan några blåbär till garnering. Mixa resten till önskad konsistens. Servera i höga glas toppat med blåbär!</p>	
--	---	--