

mixxo – mångsidighet och frihet där du är

Förutom att den sladdlösa stavmixern mixxo från Bosch skapar frihet hemma i köket passar den även utmärkt i husvagnen - eller varför inte på stranden! Tänk att kunna ha friheten att krossa is till drinkarna när du är på campingsemester eller låta vännerna mixa ihop en egen läskande smoothie direkt på strandfilten? Nu finns det inte längre några gränser för din kreativa matlagning. BPR Maj 2007

mixxo är liten och lätt utanpå, men full av kraft inuti. Den nya batteritekniken är hämtad från Boschs bormaskiner, som ställer mycket höga krav på att ha full kraft ända tills att batteriet är helt urladdat.

Var du än befinner dig kan du blanda, hacka, krossa eller purea med mixxo. Minihackaren och mixerbägarer gör mixxo till en allsidig, kraftfull och smidig hjälpreda som gör matlagningen roligare och mer flexibel – till och med på campingplatsen eller i båten. Med sin extra långa mixerfot kan du bekvämt mixa soppan direkt i kastrullen och därmed också slippa onödig disk.

mixxo är dessutom försedd med en säkerhets spärr som gör det svårt för små barn att sätta igång den på egen hand.



mixxo finns i läckra tre färger; rött, vitt och svart

Rekommenderat cirkapris:

Vit mixxo, MSM6A50: 499 kronor

Vit mixxo med tillbehör, MSM6A70: 799 kronor

Röd mixxo, MSM6A3R: 629 kronor

Svart mixxo, MSM6A3A: 629 kronor



För lågupplösta bilder se pdf-länk. Högupplösta bilder kan laddas ner direkt från Bosch bildarkiv: www.bosch-hushall.com, rubrik "Bildarkiv". Bildnr: 2615 – 2616, 2745 – 2749, 2255, 2326 – 2328

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

Jenni Wiklund, Produktchef Consumer Products Bosch Nordeuropa, tel. 08-734 12 38, e-post: jenni.wiklund@bshg.com

Recept på maträtter du enkelt kan göra med din mixxo

Ruccola- och basilikapesto

4 portioner

1 dl kallpressad olivolja

ca 100 g färsk ruccola

1 kruka grön basilika

1 dl skalade pinjenötter

1 vitlöksklyfta

1 dl permensanost riven

Några droppar saft från färsk citron

Nymalen svartpeppar

0,5-1 tsk salt

Skölj ruccola och basilika och slunga av så mycket vatten som möjligt. Mixa helt kort halva mängden med lite olivolja. Dela vitlöken i 2-3 delar. Tillsätt resterande av ingredienserna och mixa i någon minut – mixa inte för länge. Smaka av och tillsätt resten av saltet om det behövs. Ät och njut!

Potatis- och palsternackspuré

(för barn från 4 månader)

2-3 portioner

0,5 kokt potatis

0,5 kokt palsternacka

Osaltat smör

Skala potatisen och palsternackan. Skär dem i större bitar och koka tills de är mjuka i osaltat vatten. Häll av vattnet men spar lite att späda med. Mixa tillsammans med 1-2 msk bröstmjök eller ersättning med 1 tsk osaltat smör.

Majonnäs - på nolltid!

1 helt ägg (ej endast gulan)

1 tsk fransk senap

1/2 – 1 tsk rödvinvinäger

1 kryddmått salt

Några varv nymald vit- eller svartpeppar

1 dl matolja (ej olivolja)

Det är viktigt att ingredienserna har samma temperatur – gärna kylskåpskallt.

Mät upp samtliga ingredienser i mixerbägaren eller i en hög och smal blandarskål.

Ställ ner stavmixern och starta motorn. Rör stavmixern en aning uppåt och neråt så att ingredienserna blandas. På några sekunder är majonnäsen färdig. Tillsätt ev mer olja om konsistensen önskas fastare. Smaka av och krydda mera om så behövs. Perfekt till skaldjuren eller skaldjurssoppa!

Förvara majonnäsen i glasburk med lock i kylskåpet. Håller cirka en vecka.



Guacamole

2 välmogna avocador
2 tsk balsamicovinäger eller pressad lime
2 msk crème fraiche
1/2 tsk salt
Nymald svartpeppar (några varv)

Dela avocadorna och ta bort kärnorna. Mixa fruktköttet med övriga ingredienser. Smaka av. Krydda om det behövs och kör på nytt ett par sekunder! Förvara kallt i en liten täckt skål. Passar bra till grillat, pasta- och grönsaksrätter!

Grön ärtpuré

4 portioner
5 dl vatten + 2 tärningar grönsaksbuljong
400 g konserverade gröna ärter
1 1/2 msk margarin + 2 msk vetemjöl
1 dl vispgrädde
Nymald svartpeppar
Serveras med 1 1/2 dl vispad grädde blandad med 2 msk riven pepparrot

Koka upp vatten och buljong. Sila av spadet från ärtorna. Mixa dem till puré med 2 dl av buljongen.

Blanda purén med den sparade buljongen i kastrullen. Blanda smör och vetemjöl till en pasta och rör ner i den uppkokta soppan. Låt sjuda i 5 minuter – rör om då och då. Smaka av. Servera med en klick pepparrotsgrädde tillsammans med exempelvis varmrökt fisk.

Hoummus

1 dl pinjenötter
3 dl kokta kikärter
1 vitlöksklyfta
saften av 1/2 citron
1/4 chilipeppar
1 dl olivolja
1 msk strimlad körvel
1 msk strimlad koriander, salt och Peppar

Kör allt utom örterna i en matberedare till en slät massa. Tillsätt örterna, salt och peppar. Gott till libanesiska smårätter och bulgursallad.

Mascarponecreme med jordgubbar

4 – 6 portioner
300 g färska jordgubbar
3 – 4 msk socker
2 äggulor
2 ägg
250 g mascarpone
2 dl vispgrädde
1 limefrukt

Skölj jordgubbarna och dela i fyra eller sex klyftor. Spara ca 50 g jordgubbar för såsen. Blanda jordgubbarna med socker och fint rivet skal och saft från en halv limefrukt. Sockra också lite på de sparade jordgubbarna. Vispa till luftig konsistens och på låg hastighet mascarpone, äggulor och ägg, grädde och det rivna skalet av den återstående limefrukten ca 10 minuter – öka hastigheten mot slutet. Fördela jordgubbarna i 4 till 6 glas, fyll på med mascarponekrämen och låt stå kallt ca 2 timmar. Mixa de sparade jordgubbarna till sås och dekorera.