

moHA!

swiss smart design



Helix

Recettes & mode d'emploi
Rezepte & Gebrauchsanweisung
Recipes & instructions for use



Helix

Coupe-légumes et fruits
Gemüse- und Früchteschneider
Vegetable and fruit cutter

FR Créativité culinaire et repas sains grâce à HELIX!

Que ce soit en salade, au wok ou au naturel, redécouvrez le plaisir de manger les légumes et les fruits d'une manière originale avec des plats à la fois sains et appétissants.

Son maniement est simple et rapide. Vous trouverez le mode d'emploi en page 14.

Que les légumes soient sous forme de spaghettis, tagliatelles ou spirales, nous vous proposons dans ce livret quelques idées de recettes simples, rapides et surtout délicieuses.

DE HELIX zaubert kreative und gesunde Gerichte!

Ob als Salate, Wok-Gerichte oder Rohkost, entdecken Sie das Vergnügen, Gemüse und Früchte in origineller Form zu genießen, gesund und appetitanregend.

Einfache und schnelle Handhabung, die Gebrauchsanweisung finden Sie auf Seite 14.

Gemüse in Spaghetti-, Tagliatelle- oder Spiralforn: wir schlagen Ihnen in diesem Heft einige einfache, schnelle aber vor allem leckere Rezepte vor.

EN Culinary creativity and healthy meals thanks to HELIX!

Whether in a salad, in a wok or simply raw, rediscover the pleasure to eat vegetables and fruits in an original way and with both healthy and appetizing meals.

Its handling is simple and rapid. The instructions for use are on page 14.

Vegetables in spaghetti, tagliatelle or spiral shape: you will find in this booklet some simple, fast and above all delicious recipes.

Spaghetti



Salade de spaghettis de betterave rouge

2 personnes / 10 minutes

- Ingrédients:
2 betteraves crues
2 cuill. à soupe de crème fraîche allégée
2 cuill. à soupe de yaourt à la grecque
0% matière grasse
1 cuill. à soupe de sauce au raifort
2 cuill. à soupe de vinaigre de vin blanc
100 g de cresson
Poivre du moulin

- Recette:
Equipez HELIX avec la lame SPAGHETTI et taillez les betteraves. Dans un saladier, mélangez la crème fraîche, le yaourt, la sauce au raifort et le vinaigre. Ajoutez les spaghettis de betterave et remuez délicatement. Répartissez le cresson dans 2 assiettes et garnissez de betteraves. Poivrez et servez immédiatement.

Info : La betterave crue est très riche en fer et en vitamine C, deux nutriments qui renforcent le système immunitaire.

Galettes au saumon fumé

6 pièces / 20 minutes

- Ingrédients:
2 pommes de terre moyennes
1 oignon rouge
3 cuill. à soupe de farine
1 œuf
6 cuill. à café de crème fraîche
Quelques brins d'aneth
150 g de saumon fumé
Huile végétale
Sel, poivre

- Recette:
Equipez HELIX avec la lame SPAGHETTI et taillez les pommes de terre et l'oignon préalablement épluchés. Dans un bol, mélangez les pommes de terre, l'oignon, la farine et l'œuf. Dans une poêle faites chauffer l'huile et déposez 1 cuillère de la préparation, aplatissez légèrement avec une spatule et laissez dorer 5 min. de chaque côté. Transférez la galette dans un papier absorbant et répétez l'opération pour les galettes suivantes. Déposez un morceau de saumon fumé puis 1 cuill. à café de crème fraîche sur chaque galette. Parsemez de brins d'aneth et servez.

Conseil : Accompagnez les galettes avec une salade de roquette.

Rote Bete Spaghetti-Salat

2 Portionen / 10 Minuten

- Zutaten:
2 rohe rote Beten/rote Rüben
2 EL Crème-Fraîche, fettreduziert
2 EL griechischer Joghurt (0% Fett)
1 EL Meerrettich-Sauce
2 EL Weissweinessig
100 g Kresse
Pfeffer aus der Mühle

- Rezept:
HELIX mit SPAGHETTI-Klinge verwenden, um die roten Beten zu schneiden.
Crème-Fraîche, Joghurt, Meerrettich-Sauce und Essig in einer Schüssel verrühren.
Die rote Bete Spaghetti hinzufügen und vorsichtig mischen. Die Kresse in 2 Tellern verteilen und mit roter Bete garnieren.
Pfeffern und sofort servieren.

Info: Rohe rote Bete ist sehr reich an Eisen und Vitamin C – beide stärken das Immunsystem.

Galettes mit geräuchertem Lachs

6 Stück / 20 Minuten

- Zutaten:
2 mittlere Kartoffeln
1 rote Zwiebel
3 EL Mehl
1 Ei
6 TL Crème-Fraîche
Ein paar Dill-Stängel
150 g geräucherter Lachs
Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

- Rezept:
HELIX mit SPAGHETTI-Klinge verwenden, um die geschälten Kartoffeln und die Zwiebel zu schneiden. Kartoffeln, Zwiebel, Mehl und das Ei in einer Schüssel verrühren.
In einer Pfanne das Öl erhitzen.
Einen Löffel Kartoffeln mit Zwiebeln in die Pfanne geben, mit einem Wender leicht flach drücken und von beiden Seiten 5 Minuten golden braten. Die Galette in ein Stück Küchenkreppe legen und die weiteren Galettes braten. Zum Anrichten je ein Stück Räucherlachs auf die Galettes legen, 1 TL Crème-Fraîche darauf geben und mit Dill bestreuen.

TIPP: Die Galettes mit Rucola-Salat servieren.

Salad of beetroot spaghettis

2 persons / 10 minutes

- Ingredients:
2 raw beetroots
2 tablespoons of light fresh cream
2 tablespoons of Greek yoghurt
0% fat content
1 tablespoon of horseradish sauce
2 tablespoons of white vinegar
100 g of cress
Ground pepper

- Recipe:
Select the SPAGHETTI blade and cut the beetroots. In a salad bowl, mix the fresh cream, the yoghurt, the horseradish sauce and the vinegar. Add the beetroot spaghettis and gently stir. Spread the cress on 2 plates and add the beetroots. Salt and pepper

Info: Raw beetroot is rich in iron and in vitamin C, two nutrients which enhance the immune system.

Galettes with smoked salmon

6 pieces / 20 minutes

- Ingredients:
2 middle size potatoes
1 red onion
3 tablespoons of flour
1 egg
6 teaspoon of fresh cream
A few sprigs of dill
150 g smoked salmon
Vegetable oil
Salt, pepper

- Recipe:
Select the SPAGHETTI blade and cut the peeled potatoes and onion. In a bowl mix the potatoes, onion, flour and the egg.
In a frying pan heat the vegetable oil and drop 1 tablespoon of the preparation, slightly flatten with a spatula and brown 5 min. on each side. Transfer the galette on absorbent paper and repeat the same operation for the next galettes. Drop a piece of smoked salmon and 1 teaspoon of fresh cream on each galette. Add the sprigs of dill and serve.

Advice: Serve the galettes with a rocket salad.

Tagliatelle



Salade de tagliatelle de carottes à la marocaine

4 personnes / 10 minutes

Marinade 1 à 2 heures

- Ingrédients:
 - 450 g de grosses carottes
 - 1 cuill. à soupe de jus de citron
 - 2 cuill. à café d'eau de fleur d'oranger
 - 2 cuill. à soupe d'huile d'olive
 - 1/2 cuill. à café de cumin en poudre
 - 1 cuill. à café de sucre glace
 - L'écorce d'un citron confit finement hachée
 - 2 cuill. à soupe de menthe hachée
 - Fleur de sel et poivre du moulin

- Recette:

Equipez HELIX avec la lame TAGLIATELLE et taillez les carottes. Dans un bol mélangez le jus d'orange avec le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger, l'huile d'olive, le cumin, la cannelle et le sucre. Salez et poivrez. Ajoutez les tagliatelles de carotte, le citron confit et la menthe. Mélangez bien. Laissez mariner 1 à 2 heures. Décorez de feuilles de menthe juste avant de servir

Info : Pour cette recette les carottes sont traditionnellement râpées. Néanmoins, la découpe en tagliatelle permet de gagner du temps et en plus, donne à la salade un croquant savoureux.

Courgettes alle vongole

4 personnes / 20 minutes

Cuisson 10 minutes

- Ingrédients:
 - 1 kg de palourdes
 - 1 bouquet de persil
 - 4 gousses d'ail
 - 10 courgettes
 - 4 cuill. à soupe d'huile d'olive
 - 25 cl de vin blanc
 - 1 cuill. à soupe de piment d'Espelette
 - Sel, poivre

- Recette:

Equipez HELIX avec la lame TAGLIATELLE et taillez les courgettes. Rincez soigneusement les palourdes sous l'eau froide et jetez les coquilles déjà ouvertes. Hachez le persil et l'ail. Faites cuire à la vapeur les courgettes pendant 5 min. Dans une poêle, faites revenir l'ail et le persil dans l'huile d'olive. Ajoutez les palourdes, le vin blanc et le piment d'Espelette. Mélangez, couvrez et laissez cuire 5 min. Quand les palourdes s'ouvrent, elles sont prêtes. Jetez celles qui restent fermées. Mélangez les palourdes et les tagliatelles de courgette et servez.

Karotten-Tagliatelle- Salat marokkanische Art

4 Portionen / 10 Minuten
Marinade 1 - 2 Std.

- Zutaten:
450 g dicke Karotten
2 EL Orangensaft
1 EL Zitronensaft
2 TL Orangenblütenwasser
2 EL Olivenöl
1/2 TL Cumin-Pulver (Kreuzkümmel)
1/2 TL Zimt-Pulver
1 TL Puderzucker
Schale einer eingelegten Zitrone, fein gehackt
2 EL gehackte Minze
„Fleur de sel“, Pfeffer aus der Mühle

- Rezept:
HELIX mit TAGLIATELLE-Klinge verwenden und die Karotten schneiden. Orangen- und Zitronensaft, Orangenblütenwasser, Olivenöl, Cumin, Zimt und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Salzen und pfeffern. Karotten-Tagliatelle, eingelegte Zitrone und Minze hinzufügen. Gut vermischen und 1-2 Stunden marinieren lassen. Vor dem Servieren mit Minzeblättern dekorieren.

Info: Traditionell werden die Karotten für dieses Rezept gerieben. Sie in Tagliatelle zu schneiden geht nicht nur schneller, sondern gibt dem Salat einen delikaten Biss.

Zucchini alle Vongole

4 Portionen / 20 Minuten
Garzeit 10 Minuten

- Zutaten:
1 kg Venusmuscheln
1 Bund Petersilie
4 Knoblauchzehen
10 Zucchini
4 EL Olivenöl
¼ l Weisswein
1 EL Piment d'Espelette
Salz, Pfeffer

- Rezept:
HELIX mit TAGLIATELLE-Klinge verwenden und die Zucchini schneiden. Die Venusmuscheln gründlich unter kaltem Wasser waschen und die bereits offenen Muscheln wegwerfen. Petersilie und Knoblauch hacken. Die Zucchini 5 Minuten dämpfen. In einer Pfanne Knoblauch und Petersilie in Olivenöl anbraten. Venusmuscheln, Weisswein und Espelette-Piment hinzufügen. Umrühren, zudecken und 5 Minuten kochen lassen. Wenn die Muscheln sich öffnen, sind sie fertig. Die, die geschlossen bleiben, wegwerfen. Venusmuscheln und Zucchini-Tagliatelle mischen und servieren.

Salad of carrots tagliatelle Moroccan-Style

4 persons / 10 minutes
Marinade 1 to 2 hours

- Ingredients:
450 g big carrots
2 tablespoons of orange juice
1 tablespoon of lemon juice
2 teaspoons of orange flower water
2 tablespoons of olive oil
1/2 teaspoon of powdered cumin
1/2 teaspoon of powdered cinnamon
1 teaspoon of icing sugar
Lemon peel of a pickled lemon finely chopped
2 tablespoons of chopped mint
Salt flower and ground pepper

- Recipe:
Select the TAGLIATELLE blade and cut the carrots. In a salad bowl mix the orange juice, the lemon juice, the orange flower water, the olive oil, the cumin, the cinnamon and the sugar. Salt and pepper. Add the tagliatelle of carrots, the pickled lemon and the mint. Mix well. Let marinate 1 to 2 hours. Decorate with mint leaves before serving

Info: For this recipe, carrots are traditionally grated. However, the Tagliatelle cut allows to save time and the salad becomes deliciously crunchy.

Zucchini alle vongole

4 persons / 20 minutes
Cooking 10 minutes

- Ingredients:
1 kg of clams
1 bunch parsley
4 garlic cloves
10 zucchinis
4 tablespoons of olive oil
25 cl white wine
1 table spoon of Espelette pepper
Salt, pepper

- Recipe:
Select the TAGLIATELLE blade and cut the zucchinis. Rinse the clams with cold water and remove the shells already open. Chop the parsley and garlic. Steam the zucchinis for 5 min. In a frying pan sauté the parsley and garlic in olive oil. Add the clams, the white wine and the Espelette pepper. Stir, cover and let it cook for 5 min. When the clams are open, they are ready. Remove the ones which remain closed. Mix the clams and the tagliatelle of zucchini. It's ready to serve.

Spirale



Salade de concombre aux crevettes et mangue

4 personnes / 15 minutes

- Ingrédients:
16 crevettes roses cuites
2 concombres
½ oignon
1 mangue
1 citron
Quelques brins d'aneth
Huile d'olive
Sel, poivre

- Recette:
Équipez HELIX avec la lame SPIRALE et taillez les concombres. Coupez l'oignon en rondelles très fines. Coupez la mangue en fines lamelles en longueur. Pressez le citron. Dans un saladier mélangez les crevettes, les concombres, l'oignon, la mangue puis arrosez d'huile d'olive et de jus de citron. Salez, poivrez et parsemez de brins d'aneth.

Chips de rubans de pomme à la cannelle

4 personnes / 5 minutes
Cuisson 1 h 45 à 2 heures

- Ingrédients:
2 pommes
1 cuill. à café de cannelle en poudre

- Recette:
Équipez HELIX avec la lame SPIRALE et taillez les pommes. Préchauffez le four à 160 C. Tapissez 2 grandes plaques de papier sulfurisé. Répartissez les spirales sur les plaques et saupoudrez de cannelle. Faire cuire au four 1 heure. Retournez les chips et remettez-les au four encore 45 min à 1 heure jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Éteignez le four et laissez refroidir à l'intérieur.

Info : Les spirales de pomme sont lentement séchées au four ce qui donne des chips vraiment goûteuses et croustillantes.

Gurkensalat mit Garnelen und Mango

4 Portionen / 15 Minuten

- Zutaten:
16 Garnelen, gekocht
2 Gurken
½ Zwiebel
1 Mango
1 Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer

- Rezept:
HELIX mit SPIRALE-Klinge verwenden und die Gurken schneiden. Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Mango längs in feine Scheiben schneiden. Zitrone auspressen. Garnelen, Gurken, Zwiebel, Mango in einer Schüssel mischen, Olivenöl und Zitronensaft darüber geben. Salzen, pfeffern und mit Dill bestreuen.

Apfelstreifen-Chips mit Zimt

4 Portionen / 5 Minuten
Garzeit 1 Std. 45 Min. – 2 Std.

- Zutaten:
2 Äpfel
1 TL Zimtpulver

- Rezept:
HELIX mit SPIRALE-Klinge verwenden und die Äpfel schneiden. Backofen auf 160° C vorheizen. 2 grosse Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Apfel-Spiralen darauf verteilen und mit Zimt bestäuben. Die Chips 1 Std. im Backofen backen, dann wenden und weitere 45 Min – 1 Std. leicht golden backen. Ofen ausschalten und die Chips darin kalt werden lassen.

Info: Die Apfelspiralen werden im Ofen langsam getrocknet. Das ergibt richtig schmackhafte, knusprige Chips.

Cucumber salad with shrimps and mango

4 persons / 15 minutes

- Ingredients:
16 rose cooked shrimps
2 cucumbers
½ onion
1 mango
1 lemon
A few sprigs of dill
Olive oil
Salt, pepper

- Recipe:
Select the SPIRALE blade and cut the cucumbers. Cut the onion in fine slices. Cut the mango into fine strips. Press the lemon. In a salad bowl, mix the shrimps, the onion and the mango. Then sprinkle with olive oil and lemon juice. Salt, pepper and add the sprigs of dill.

Apple chips with cinnamon

4 persons / 5 minutes
Cooking 1 h 45 to 2 hours

- Ingredients:
2 apples
1 teaspoon of powdered cinnamon

- Recipe:
Select the SPIRALE blade and cut the apples. Preheat the oven to 160 C. Cover 2 baking sheets with baking paper. Spread the spirals on the sheets and sprinkle with cinnamon. Bake 1 hour. Turn the chips and bake again 45 min to 1 hour until they get golden colour. Turn the oven off and let cool down.

Info: The apple spirals slowly dry in the oven and they become really tasty and crispy.



Mode d'emploi Gebrauchsanweisung Instructions for use

1. Poser l'appareil sur une surface lisse et sèche. Actionner la ventouse en tournant le levier sur la position « on ».
2. Insérer l'élément de coupe désiré dans le guide.
3. Couper les 2 extrémités de l'aliment et le fixer entre les deux supports.
4. D'une main tenir la poignée en poussant vers l'avant, de l'autre faire tourner la manivelle.

Après utilisation, nettoyer à l'eau ou à l'aide d'un chiffon et d'un détergent doux.

Attention : ce produit contient des lames tranchantes, manipuler avec précaution et tenir hors de portée des enfants.

1. Stellen Sie den Gemüseschneider auf eine glatte und trockene Oberfläche. Positionieren Sie den Hebel auf „on“, damit sich der Saugnapf festdrückt.
2. Schieben Sie den gewünschten Klingeneinsatz in die Führung.
3. Schneiden Sie das Gemüse an beiden Seiten gerade ab und befestigen Sie es zwischen dem Kurbeldorn und dem Metallring des Klingeneinsatzes.
4. Drehen Sie mit einer Hand die Kurbel und drücken mit der anderen den Handgriff vorwärts.

Leicht zu reinigen: Unter Wasser abspülen oder mit einem Tuch und einem milden Reinigungsmittel säubern.

Vorsicht: Die Messer sind extrem scharf, vorsichtig handhaben und von Kindern fernhalten.

1. Place the appliance on a flat and dry surface. Activate the suction cup while turning the lever on the position « on ».
2. Insert the desired cutting element into the guide.
3. Cut off both ends of the food and place it in between the circular holder.
4. With one hand hold the handle by pushing forward, while the other turns the crank.

After use, clean with water or with the help of a cloth and a mild detergent.

Caution: this product contains sharp blades, handle with care and keep out of reach of children.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



moHA!
swiss smart design

MOHA Moderne Haushaltswaren AG
Rue des Sablières 7, CH-1214 Vernier

Tel. +41 (0)22 306 09 30
Fax +41 (0)22 306 09 39
mail@moha-swiss.com



www.moha-swiss.com

moHA!

swiss smart design



Helix

Ricette & istruzioni per l'uso
Recetas & instrucciones
Recepte & gebruiksaanwijzing



Helix

Tagliaverdura e frutta
Corta verduras y frutas
Groente- en fruitsnijder

IT Grazie a HELIX otteniamo piatti creativi e sani!

Sia per insalate, piatti wok oppure verdure crude, riuscite ad assaporare frutta e verdure in maniera originale, sana ed appetitosa.

Ad uso semplice e rapido, le istruzioni per l'uso si trovano a pagina 14.

Verdura in forma di spaghetti, tagliatelle oppure a forma di spirale: in questo libretto vi proponiamo alcune ricette semplici, veloci e gustose.

ES Creatividad culinaria y comidas sanas gracias a Helix

Sea en ensalada, en wok o al natural, redescubre el placer de comer verduras y frutas de una manera original con platos sanos y apetecibles al mismo tiempo.

Su manejo es simple y rápido. Puedes encontrar las instrucciones en la pag. 14

Que las verduras tengan forma de espaguetti tagliatelle o espiral; le proponemos en este libro algunas ideas de recetas sencillas, rápidas y sobre todo deliciosas.

NL Culinaire creativiteit en gezonde maaltijden dankzij HELIX.

Of het nu een salade, in de wok of rauwkost is, geniet van fruit en groenten op een originele en smakelijke manier.

De Helix is gemakkelijk en snel te bedienen. De gebruiksaanwijzing vindt u op pagina 16.

Groenten gesneden als spaghetti, tagliatelle of in spiraalvorm: in het boekje vindt u eenvoudige, snelle en overheerlijke gerechten.

Spaghetti



Insalata di spaghetti alle rape rosse

2 porzioni / 10 minuti

- Ingredienti:
2 barbabietole rosse / rape rosse crude
2 cucchiaini di formaggio cremoso fresco
a ridotto contenuto di grassi
2 cucchiaini di yogurt greco (0% grassi)
1 cucchiaino di crema al rafano
2 cucchiaini di aceto di vino bianco
100 gr di crescione
Pepe macinato

- Ricetta:
Utilizzare HELIX con la lama per spaghetti per tagliare le barbabietole rosse. Mescolare il formaggio fresco, lo yogurt, la crema al rafano e l'aceto in una ciotola. Aggiungere le barbabietole a spaghetti e mescolare attentamente. Dividere il crescione in due piatti e guarnire/decorare con la barbabietola rossa. Aggiungere il pepe e servire subito.

Info: Barbabietole rosse sono ricche di ferro e vitamina C – entrambi rinforzano il sistema immunitario.

Galettes con salmone affumicato

6 pezzi / 20 minuti

- Ingredienti:
2 patate medie
1 cipolla rossa
3 cucchiaini di farina
1 uovo
6 cucchiaini da tè di formaggio cremoso fresco
Un po di aneto
150 gr di salmone affumicato
Olio di semi
Sale, pepe

- Ricetta:
Utilizzare HELIX con la lama per spaghetti per tagliare le patate sbucciate e la cipolla. Mescolare le patate, la cipolla, la farina e l'uovo in una ciotola.
Scaldare l'olio in una padella.
Mettere un cucchiaino di patate con cipolla nella padella, schiacciare leggermente con la spatola e cucinare da entrambi le parti per 5 minuti. Mettere la galletta in un cresso e cucinare le altre gallette. Per servire in tavola porre un pezzo di salmone affumicato su ogni galletta, aggiungere un cucchiaino di formaggio cremoso fresco e cospargere con aneto.

Consiglio: servire le gallette con rucola.

Ensalada de espaguetis con remolacha roja

2 personas/ 10 minutos

- Ingredientes:
2 remolachas
2 cucharadas de nata light
2 cucharadas de yogur griego 0%
1 cucharada de salsa de rábano picante
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
100 gr de berros
Pimienta molida

- Receta:
Prepare Helix con la cuchilla de espagueti y corte las remolachas. En una ensaladera mezcle la nata, el yogur, la salsa de rábano picante y el vinagre. Añadir los espaguetis removiendo delicadamente.
Repartir los berros en 2 platos y rellenar con la remolacha. Echar la pimienta.

Info: La remolacha cruda es muy rica en hierro y vitamina C, dos nutrientes que refuerzan el sistema inmunitario.

Tortas al salmón ahumado

6 unidades/20 minutos

- Ingredientes:
2 patatas medianas
1 cebolla roja
3 cucharadas de harina
1 huevo
6 cucharadita de nata
Eneldo
150 g de salmón ahumado
Aceite vegetal
Sal, pimienta

- Receta:
Prepare Helix con la cuchilla de espagueti y corte las patatas y la cebolla (previamente peladas). En un bol mezcle las patatas, la cebolla, la harina y el huevo. Caliente aceite en una sartén y eche una cucharada de esta preparación, aplaste ligeramente con una espátula dejando dorar 5 mn por cada lado. Pase la torta a un papel absorbente y repita la operación para las tortas siguientes.
Sitúe un trozo de salmón ahumado con una cucharadita de nata en cada torta y el eneldo.

Consejo: Acompañe las tortas con una ensalada de rúcula.

Spaghetti salade van rode biet

(2 personen)

Bereiding: 10 min

- Ingrediënten:
2 rode bieten (ongekookt)
2 eetlepels lichte room
2 eetlepels Griekse yoghurt (0% vet)
1 eetlepel mierikswortelsaus
2 eetlepels witte wijnazijn
100 g waterkers
Peper uit de molen

- Recept:
Bevestig het SPAGHETTI-MES op de HELIX en snijd de rode bieten.
Meng de room, Griekse yoghurt, mierikswortelsaus en azijn in een slakom.
Voeg de spaghetti van rode biet toe en roer voorzichtig om.
Verdeel de waterkers over 2 borden en bedek met de rode biet.
Voeg peper toe en serveer onmiddellijk.

Info: Verse rode biet is zeer rijk aan ijzer en vitamine C, 2 voedingsstoffen die het immuunsysteem versterken.

Wafeltjes met gerookte zalm

Voor 6 stuks

Bereiding: 20 minuten

- Ingrediënten:
2 middelgrote aardappelen
1 rode ui
3 eetlepels bloem
1 ei
6 koffielepels zure room
Enkele takjes dille
150 g gerookte zalm in plakjes
Plantaardige olie
Peper en zout

- Recept:
Bevestig het SPAGHETTI-MES op de HELIX en snijd de geschilde aardappel en gepelde rode ui.
Meng in een bowl de aardappelen, ui, bloem en ei.
Verhit olie in een pan en voeg een lepel van de bereiding toe. Druk lichtjes aan met een spatel en laat beide kanten 5 minuten goudbruin bakken.
Laat het wafeltje uitlekken op keukenpapier en bereid de andere wafeltjes.
Leg op elk wafeltje een plakje gerookte zalm en een koffielepel zure room.
Versier met enkele takjes dille en dien op.

Tip: Dien de wafeltjes op met raketsla.

Tagliatelle



Carote a forma di tagliatelle - insalata alla marocchina

4 porzioni / 10 minuti

Marinatura 1-2 ore

- Ingredienti:
450 gr carote grandi
2 cucchiaini di succo d'arancia
1 cucchiaino di succo di limone
2 cucchiaini di olio d'oliva
½ cucchiaino da tè di polvere di cumino
½ cucchiaino da tè di polvere di cannella
1 cucchiaino di zucchero a velo
Buccia di un limone, tritata fine
2 cucchiaini di menta tritata
"Fleur de sel", pepe macinato

- Ricetta:
Utilizzare HELIX con la lama per tagliatelle e tagliare le carote. Mescolare il succo d'arancia e limone, olio d'oliva, cumino, cannella e zucchero a velo in una ciotola. Salare e pepare. Aggiungere le carote a forma di tagliatelle, la buccia di limone e la menta. Mescolare bene e lasciare marinare per 1-2 ore. Prima di servire decorare con foglie di menta.

Info: per questa ricetta le carote vengono tradizionalmente gratugiate. Tagliarle a forma di tagliatelle non è solamente più veloce, ma da un sapore delicato.

Zucchini alle vongole

4 porzioni / 20 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

- Ingredienti:
1 kg vongole
1 mazzo di prezzemolo
4 spicchi d'aglio
10 zucchini
4 cucchiaini d'olio d'oliva
¼ l vino bianco
1 cucchiaino pimento d'espelette
Sale, pepe

- Ricetta:
Utilizzare HELIX con la lama per tagliatelle e tagliare i zucchini. Lavare le vongole accuratamente sotto l'acqua fredda e buttare le vongole già precedentemente aperte. Tritare prezzemolo ed aglio. Cuocere a vapore i zucchini per 5 minuti. Rosolare l'aglio ed il prezzemolo in olio d'oliva. Aggiungere le vongole, l'aceto ed il pimento d'espelette. Mescolare, coprire e fare cucinare 5 minuti. Quando si aprono le vongole sono pronte; quelle che rimangono chiuse sono da buttare. Mescolare le vongole ed i zucchini a tagliatelle, quindi servire.

Ensalada de tagliatele de zanahoria a la marroquí

4 personas / 10 minutos
Marinar de 1 a 2 horas

- Ingredientes:
450gr de zanahorias grandes
1 cucharada de zumo de naranja
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharaditas de agua de naranjo
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de comino en polvo
½ cucharadita de canela
1 cucharadita de azúcar glas
La piel de un limón confitado finamente cortado
2 cucharadas de menta picada
Flor de sal y pimienta molida

- Receta:
Prepare Helix con la cuchilla de Tagliatelle y corte las zanahorias. En un bol mezcle el agua de naranjo con el zumo de limón y de naranja, el aceite de oliva, comino, canela y el azúcar. Salpimentar. Añadir los tagliatelle de zanahoria, limón confitado y la menta. Mezclar bien. Dejar marinar de 1 a 2 horas. Decorar con hojas de menta antes de servir.

Info: Para esta receta las zanahorias están tradicionalmente peladas. No obstante, el corte en tagliatelle permite ganar tiempo y da una textura crujiente a la ensalada.

Calabacines a la vongole

4 personas / 20 minutos
Cocción 20 mn

- Ingredientes:
1Kg de almejas
1 ramillete de perejil
4 dientes de ajo
10 calabacines
4 cucharadas de aceite de oliva
25cl de vino blanco
Guindilla
Sal, pimienta

- Receta:
Ponga la cuchilla Tagliatelle en Helix y corte los calabacines. Limpie las almejas en agua fría. Pique el perejil y el ajo. Cocinar al vapor los calabacines durante 5 mn. En una sartén dorar el ajo y perejil en aceite de oliva. Añadir las almejas, el vino blanco y la guindilla. Mezclar dejando cocer durante 5 mn. Cuando las almejas se abran, están listas. Mezclar las almejas y los tagliatelle y servir.

Tagliatelle-salade van wortel op Marokkaanse wijze

(4 personen)
Bereiding: 10 minuten
Marineren: 1 à 2 uur

- Ingrediënten:
450 g dikke wortelen
2 eetlepels sinaasappelsap
1 eetlepel citroensap
2 koffielepels oranjebloesemwater
2 eetlepels olijfolie
½ koffielepel komijnpoeder
½ koffielepel kaneelpoeder
1 koffielepel poedersuiker
Schil van 1 citroen, fijngehakt en gekonfijt
2 eetlepels gehakte munt
Grof zeezout en peper uit de molen

- Recept:
Bevestig het TAGLIATELLE-MES op de HELIX en snijd de wortels.
Meng sinaasappelsap, citroensap, oranjebloesemwater, olijfolie, komijn, kaneel en poedersuiker in een bowl. Kruid met peper en zout.
Voeg de tagliatelle van wortel, gekonfijte citroenschil en gehakte munt toe.
Meng goed en laat 1 tot 2 uur marineren.
Versier met muntblaadjes en dien op.

Info: Het origineel recept wordt gemaakt met geraspte wortelen. Maar met de tagliatelle-snijwijze, bespaar je heel wat tijd en bekom je een lekkere, krokante salade.

Courgette "alle vongole"

(4 personen)
Voorbereiding: 20 minuten
Bereiding: 10 minuten

- Ingrediënten:
1 kg kokkels
1 bosje peterselie
4 teentjes look
10 courgettes
4 eetlepels olijfolie
25 cl droge witte wijn
1 eetlepel piment d'Espelette
Peper en zout

- Recept:
Bevestig het TAGLIATELLE-MES op de HELIX en snijd de courgetten.
Spoel de kokkels meermaals grondig onder koud stromend water. Verwijder de schelpen die niet gesloten zijn. Hak de peterselie en de look.
Stoom de courgetten gedurende 5 minuten. Giet wat olijfolie in een pan en stoof de look en peterselie.
Voeg de kokkels, witte wijn en piment d'Espelette toe.
Roer om, plaats een deksel op de pan en laat 5 minuten garen.
De kokkels zijn klaar zodra ze geopend zijn. Verwijder de schelpen die nog gesloten zijn. Meng de courgetten-tagliatelle met de kokkels en dien op.

Spirale



Insalata di cetrioli con gamberetti e mango

4 porzioni / 15 minuti

-
- Ingredienti:
16 gamberetti cotti
2 cetrioli
½ cipolla
1 mango
1 limone
Olio d'oliva
Sale, pepe
-

- Ricetta:
Utilizzare HELIX con la lama a spirale e tagliare i cetrioli. Tagliare la cipolla ad anelli sottili. Tagliare il mango per lungo a fette sottili. Spremere il limone. Mescolare i gamberetti, i cetrioli, la cipolla ed il mango in una ciotola. Aggiungere olio d'oliva e succo di limone. Salare, pepare e cospargere con aneto.

Chips di mela con cannella

4 porzioni / 5 minuti

Tempo di cottura

1 ora e 45 min – 2 ore

-
- Ingredienti:
2 mele
1 cucchiaino di cannella
-

- Ricetta:
Utilizzare HELIX con la lama a spirale e tagliare le mele. Preriscaldare il forno a 160 gradi. Rivestire due teglie grandi con carta da forno. Distribuire le mele a spirale e spolverare con cannella. Cucinare le chips per un'ora in forno, girare e cucinare per ulteriori 45 min – 1 ora affinché diventino dorate. Spegnerle il forno e lasciare raffreddare le chips.

Info: le spirali di mele si asciugano lentamente nel forno. Si ottengono così chips gustose e croccanti.

Ensalada de pepino con gambas y mango

4 personas / 15 minutos

- Ingredientes:
16 gambas cocidas
2 pepinos
½ cebolla
1 mango
1 limón
Eneldo
Aceite de oliva
Sal, pimienta

- Receta:
Prepare Helix con la cuchilla Espiral y corte los calabacines. Corte la cebolla en rodajas muy finas. Corte el mango en lonchas a lo largo. Exprimir el limón. En una ensaladera mezclar las gambas los calabacines, la cebolla, el mango y rociar con aceite de oliva y zumo de limón.
Salpimentar y espolvorear el eneldo.

Chips de cintas de manzana a la canela

4 personas / 5 minutos
Cocción de 1h45 a 2 horas

- Ingredientes:
2 manzanas
1 cucharadita de canela en polvo

- Receta:
Prepare Helix con la cuchilla espiral y corte las manzanas.
Caliente el horno a 160°C.
Repartir las espirales en papel de cocción y espolvorear la canela
Asar durante 1 hora en el horno. Dar la vuelta a las chips y meter 45mn más hasta que estén ligeramente doradas.
Mantener en el horno dejando enfriar en el interior.

Info: Las espirales de manzana se van secando lentamente en el horno lo que las hace deliciosas y crujientes.

Komkommersalade met roze garnalen en mango

4 personen
Bereiding: 15 minuten

- Ingrediënten:
16 roze garnalen
2 komkommers
½ ui
1 mango
1 citroen
Enkele takjes dille
Olijfolie
Peper en zout

- Recept:
Bevestig het SPIRAAL-MES op de HELIX en snijd de komkommers.
Snijd de ui in dunne plakjes.
Snijd de mango in lange dunne reepjes.
Pers de citroen.
Meng in een slakom: de garnalen, komkommers, ui en mango. Besprenkel met olijfolie en citroensap.
Kruid met peper en zout. Versier met takjes dille.

Chips van appel met kaneel

(4 personen)
Voorbereiding: 5 minuten
Baktijd: 1u45 à 2u.

- Ingrediënten:
2 appels
1 koffielepel kaneelpoeder

- Recept:
Bevestig het SPIRAAL-MES op de HELIX en snijd de appels.
Verwarm de oven voor op 160°C.
Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
Verdeel de appelspiralen over de 2 bakplaten en bestrooi met kaneel.
Laat 1 uur bakken in de oven. Keer de chips om en laat nog 45 à 60 minuten bakken tot de spiralen goudgeel zijn.
Zet de oven af en laat de chips in de oven afkoelen.

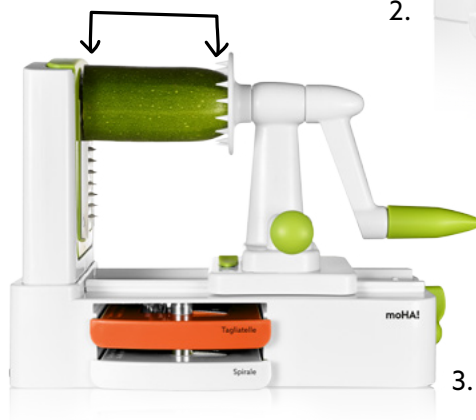
Info: De appelspiralen zijn langzaam gedroogd in de oven, wat ervoor zorgt dat die krokant en uiterst smakelijk zijn!



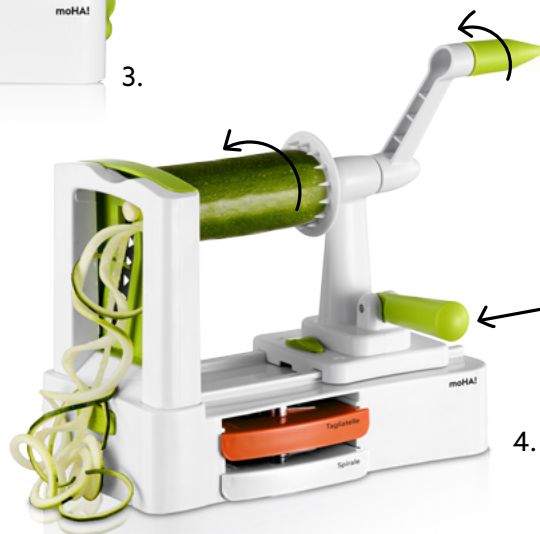
1.



2.



3.



4.

Istruzioni per l'uso Modo de empleo Gebruiksaanwijzing

1. Mettere il tagliaverdure su una superficie liscia ed asciutta. Posizionare la leva su "on" per fissare la ventosa.
2. Spingere la lama desiderata nella guida.
3. Tagliare le verdure da entrambi i lati e fissarli tra la manovella e l'anello di metallo della lama.
4. Girare con una mano la manovella e con l'altra premere il manico in avanti.

Facile da pulire: lavare sotto l'acqua oppure pulire con un panno e detersivo delicato.

Attenzione: le lame sono molto affilate, maneggiare attentamente e tenere lontano dalla portata dei bambini.

-
1. Colocar el aparato en una superficie lisa y seca. Accionar la ventosa girando la manivela en la posición ON.
 2. Insertar el elemento de corte deseado en la guía.
 3. Cortar las extremidades del alimento y fijarlo en los dos soportes.
 4. Con una mano mantener la empuñadura empujando hacia delante y con la otra girar la manivela.

Después de cada utilización limpiar con agua con la ayuda de una bayeta y detergente suave.

Atención: Este producto contiene cuchillas cortantes, manipular con precaución y dejarlo fuera del alcance de los niños.

-
1. Plaats het apparaat op een vlak, droog oppervlak. Zet de hendel in de "on" stand.
 2. Schuif het gewenste snijmes in de geleiders.
 3. Snijd de uiteinden van de groenten/fruit en fixeer tussen de 2 houders.
 4. Houd met een hand de handgreep vast en schuif deze voorzichtig vooruit terwijl u met de andere hand aan de hendel draait.

Na gebruik onder stromend water spoelen of met een vochtig doek en een zachte detergent reinigen.

Opgepast: dit toestel bevat scherpe messen. Behandel voorzichtig en buiten het bereik van kinderen houden.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



moHA!
swiss smart design

MOHA Moderne Haushaltswaren AG
Rue des Sablières 7, CH-1214 Vernier

Tel. +41 (0)22 306 09 30
Fax +41 (0)22 306 09 39
mail@moha-swiss.com



www.moha-swiss.com