

Superinfrysning



Perfekt om du vill frysa in stora mängder mat eller om du vill frysa in något riktigt snabbt.



BOSCH
Invented for life

Semifreddo med nötter, choklad och maräng

Börja med att sätta frysen på superinfrysning.

Vispa äggvitan till hårt skum. Vispa gulorna med sockret tills de är vita och pösiga. Vispa grädden.

Hacka nötter, choklad och maräng.

Blanda ihop alla ingredienserna, rör dock inte för kraftigt så att luftigheten försvinner.

Häll i smeten i kaffekoppar (ca 8 st) och frys ca 1,5 timme med superinfrysning.

Ingredienser

1 st Äggvita

2 st Äggulor

1 msk Strösocker

2 ½ dl Vispgrädde

½ dl Pekannötter

½ dl Pistagenötter, gärna rostade och saltade

50 g Choklad 70 %

15 g Maräng eller små marshmallows

Det optimala alternativet när du vill frysa in riktigt mycket eller riktigt snabbt

Den sänker temperaturen i skåpet under ett tidsintervall och återgår sedan automatiskt till den förvalda temperaturen. Aktivera funktionen innan du åker och storhandlar eller redan på morgonen för bästa resultat.

Produkter med Superinfrysning



KGN36SB40



KGN36S55



KGE36A140

Fler Bosch-modeller med Superinfrysning:

KIL38A51/KIV38A51/KIS38A51/GIN38P60/GSV34V23/
GSN32A73/GSN32X51/GSN32A23/GSN32V23/
GSN40A32/KGN36H70/KGN36H10/GSN32V12/
GSN28V23/GSN24V23/GSN32X31/KGN36S51/
KGN36S56/KGN36S71/GSN32V73EU/GSV34V43/
KGE39AW30/GSN32X77/KGN39H70/KGN39VI30/
KGN39VW20/KGN36VB20/KGN36VI20/KGN36VW30/
KGN36VW20/KGE39A140/KGE36A130/KGE36AW40/
KGE36AW30/KGV39VW30/KGV36VI30/KGV36VW30/
KGV36NW20/KGV33VW30/KDV33VW30/KDV29VW30/
GSN32S71/GSN32V42/KGN36H16/KAD62A70SD/
KAD62S50S/KAD62S20SD/KGN34X04/KGF39PI23/
KGV36VW31

VitaFresh



En förvaringsbox som håller en temperatur på +0 °C även om temperaturen är en annan i övriga kylskåpet.



BOSCH
Invented for life

Ångad röding med grillad sparris och krispig sallad

Putsa filéerna och placera de på bleck. Salta och peppra. Ånga i 100 % ånga/100 °C i ca 4 minuter.

Sätt grillpannan på maxtemperatur och grilla sparrisen i ca 3 minuter.

Skölj salladen och slunga den så att allt vatten försvinner. Blanda upp salladen med olja och citronjuicen, salta och peppra.

Servera sedan fisken med den krispiga salladen och den grillade sparrisen.

Här kan ni välja vilken salladssort som ni själv gillar och hittar.

0-gradig zon med nollvision när det gäller att kasta mat

VitaFresh är en förvaringsbox som håller en temperatur på +0 °C även om temperaturen är en annan i övriga kylskåpet. Förvaringsboxen för frukt och grönsaker har en högre luftfuktighet medan förvaringsboxen för fisk och kött har en lägre luftfuktighet. Tack vare det får olika råvaror rätt förutsättningar och bevaras fräscha upp till tre gånger så lång tid. Du sparar och miljön vinner. Det är hela målsättningen med hållbara val från Bosch.

Produkter med VitaFresh



KGF39PI23



KIF42P60

Ingredienser

4 st Rödingfilé
12 st Sparris
50 g Lollo rosso sallad
50 g Ice sallad
50 g Jungfrusallad
50 g Portlak
Kallpressad rapsolja
Citronjuice
Salt och Peppar

ChillerSafe



Förvaringslåda med något lägre temperatur än resten av kylskåpet. Perfekt för dina känsliga råvaror.



BOSCH
Invented for life

Caesarsallad med parmaskinka

Skölj salladen och slunga den sedan. Mixa ihop alla ingredienser till dressingen, förutom parmesan och oljan, till en nästan slät massa (gärna i en minihacker). Tillsätt sedan oljan i en tunn stråle tills den är bra i konsistensen. Den ska bli som majonnäs, lite lösare eventuellt. Tillsätt sedan parmesanosten som är grov-riven och smaka av med salt och peppar.

Kantskär brödet och tärna i önskad storlek. Klara/skira smöret genom att på låg temperatur låta det smälta, då kommer mjölkproteiniet sjunka till botten och smöret är klarat. Håll av det klarade smöret, hetta upp det och fräs brödet i detta tills de är gyllenbruna och krispiga, ta ur och lägg på papper, flingsalta över medan de fortfarande varma.

Servera gärna med goda hembakade baguetter.

Ingredienser

2 huvud Romansallad

2 dl Parmesan, riven

3 st Äggulor

3 st Sardeller

2 klyftor Vitlök

Svartpeppar

3 dl Rapsolja

2 msk Dijonsenap

1 tsk Vitvinsvinäger

200 g Parmaskinka

4 skivor Vitt bröd (gärna surdeg)

50 g Smör



Fräsch förvaring för fräschare matvaror

Råvaror som fisk, kött, färska grönsaker och pålägg mår bättre och håller längre vid lägre temperatur än den som råder i kylskåpet. ChillerSafe är en praktisk förvaringslåda med 2 till 3 grader lägre temperatur än det övriga skåpet.

Parmaskinkan kommer bevara färg och smak länge och salladen bevarar sin fräschör och krispighet ända till sista salladsbladet.



Produkter med ChillerSafe



KGN36S55



KGN39H70



KGN36S51



KGN36S71



KGN36VW30



KGN39VI30

Fler Bosch-modeller med ChillerSafe:

KGN36H70/KGN36H10/KGN36S56/KGN39VW20/KGN36VB20/KGN36VI20/KGN36VW20/
KGN36H16/KGN34X04/KGN36SB40

www.bosch-home.se