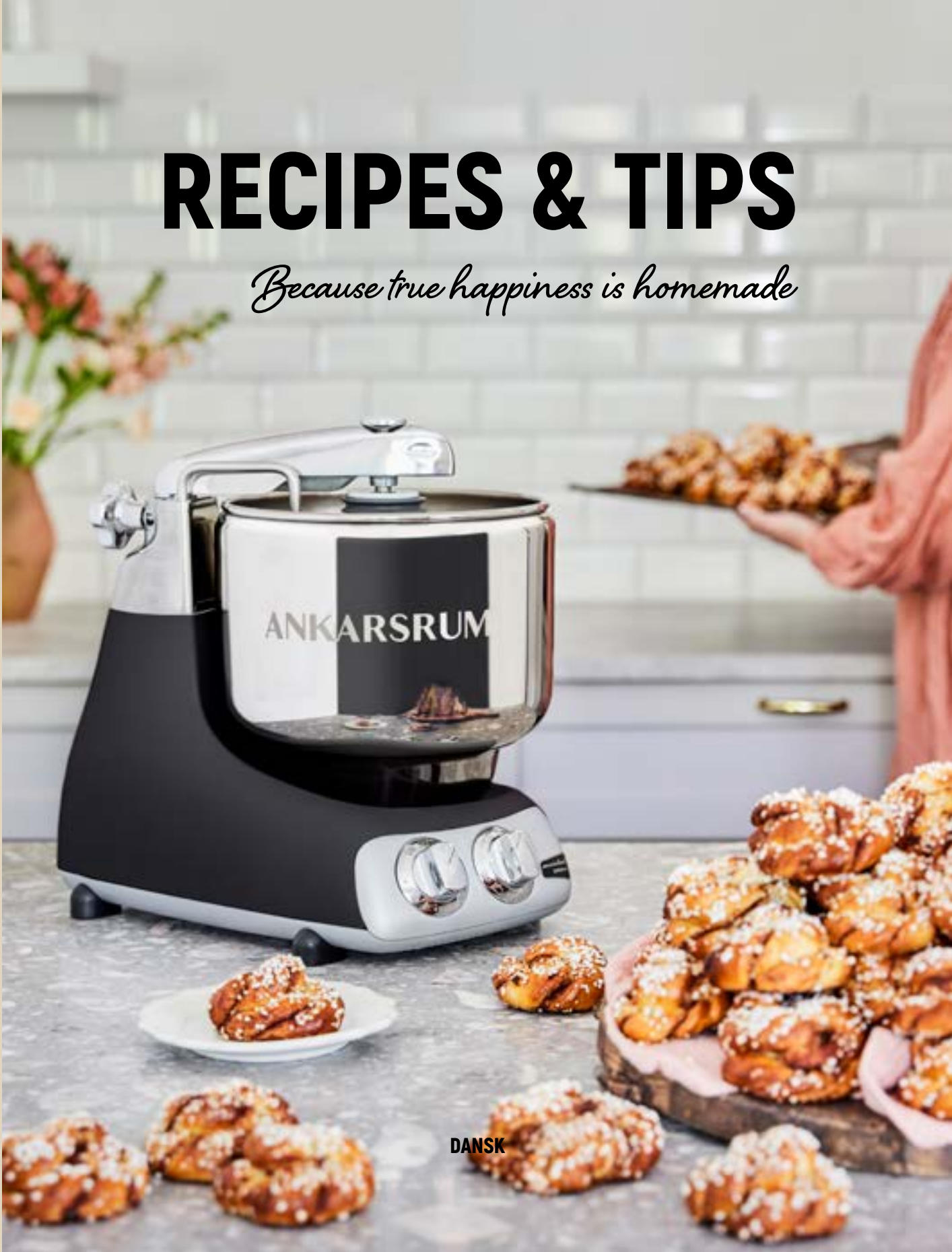
RECIPES & TIPS

Because true happiness is homemade



DANSK

ANKARSRUM®



SWEDISH QUALITY
SINCE 1940.

H O M E. M A D E.

How is it that mum's or dad's food always
tastes better? A question that is hard to answer,
but one thing is sure: the answer has less to do with
the actual recipe than you would think,
and more to do with memories.

At Ankarsrum we believe that food made at home tastes better.
And that the tools we use should be durable, hardworking and of
the utmost premium quality. It's as simple as that.

There is pride to be found in making something
from the ground up and serving it to your friends and family.
It's what makes a home. What helps shape new memories.
Just like your parents' cooking helped shape yours.

Ankarsrum Assistent Original.

Home. Made.

Home Made

INDHOLD

BRØD 12-33

Japansk mælkebrød
Bagels
Baguettes
Focaccia
Glutenfrit bananbrød
Mantou
Burgerboller
Surdejsbrød
Tortillas

HOVEDRETTER 34-51

Burgere
Pizza med mozzarella
Pastadej
Vegetarisk lasagne
Lasagnette med pesto
Bao-boller med falafel
Falafel

TILBEHØR 52-63

Hummus
Asiatisk salat
Pesto med pistacienødder
Æblemos
Syltede agurker

DESSERTER 64-77

Pæregalette
Crêpes
Vaniljeis
Hindbærsorbet
Pavlova

BAGVÆRK 78-93

Kanelbullar
Cupcakes
Chocolate chip cookies
Spongekage
Karamelcookies

DRIKKE 94-101

Grøn smoothie
Citron slush ice
Iskaffe





Et

GODT VALG

VI VIL GERNE fortælle dig om en maskine. Ikke bare en maskine, men en rigtig, rigtig hårdfør en af slagsen. En maskine, der vil inspirere dig og gøre det sjovt og nemt at arbejde i køkkenet. Vi kender alle den tilfredsstillelse det er, at kunne bage det vildeste surdejsbrød, kunne 'stoppe' sine egne pølser eller piske en perfekt fløde til sin fødselsdagskage. En maskine, der ikke går i stykker, selvom opgaven er svær og hård. En maskine, der har eksisteret i over 80 år og bare bliver ved med at blive bedre og bedre.
Navnet er Ankarsrum Assistent Original.

Kom godt i gang

ÆLTNING AF DEJ

BRUG TO TILBEHØRSDELE



» Vælg først mellem dejrullen eller dejkrogen. Se nedenfor tips til om du skal vælge dejkrog eller dejrulle til din opskrift.

» Uanset hvilken dej du skal ælte, så skal du også bruge kantskraberen/dejkniven, som skraber indersiden af skålen. Kantskraberen/dejkniven hjælper med at bringe dejen ind mod midten af skålen, hvor den bearbejdes af rullen eller krogen. Kantskraberen/dejkniven har en fast position.



» Når du skal lave dej på din Ankarsrum, så tilsæt altid væske først, uanset opskriften. Tilsæt derefter de tørre ingredienser. Mel skal tilsættes gradvist.

» Opskrifterne i vores opskriftsbog og på ankarsrum.com er udviklet og tilpasset til Ankarsrum og dets tilbehør. Når du bruger opskrifter fra andre kilder, kan du normalt bruge mindre mel, end hvad opskriften kræver, fordi Ankarsrum har en unik måde at ælte dejen på.

SÅDAN LÅSES OG JUSTERES ARMEN

» Til ældning af dej fastgøres enten rullen eller krogen på maskinens arm.

» Armen er bevægelig og kan låses i forskellige positioner. Den optimale placering afhænger af, om du bruger dejrullen eller dejkrogen, hydreringen af dejen og volumen.

» Armen låses med håndtaget/baseknob. Armen kan dog altid flyttes mod midten af skålen selvom den bliver låst.

» For at hjælpe med at opløse gær, eller hvis ingredienserne sætter sig fast i midten af skålen, kan du flytte armen manuelt ved at trække den ind mod midten af skålen og få blandet ingredienserne hurtigere.

LÅS ARMEN MED DEJKROGEN



» Når du bruger dejkrogen, centrer armen og lås den på plads, når du har tilsat melet.

» Du skal muligvis justere placeringen af dejkrogen under ældning. Ved at rykke armen længere ind mod midten af metalskålen, så bliver der større plads fra dejkrogen til metalskålens sider.

LÅS ARMEN MED DEJRULLEN



» Når du bruger dejrullen, skal du justere armen efter behov, når dejen begynder at samle sig og blive tykkere/fastere.

» Når armen er låst, skal den forhindre rullen i at arbejde sig helt tilbage til siden af skålen. Armen kan dog stadig bevæge sig frit ind mod midten.

» Hvor armen og rullen skal placeres til netop din opskrift afhænger af hydreringsniveauet og volumen. Du vil have dejrullen tæt nok på siden af skålen til at den presser forsigtigt på dejen, når dejen passerer mellem rullen og siden af skålen. Men du vil ikke have dejrullen så tæt på, at dejen får armen til at bevæge sig meget frem og tilbage.

HVORNÅR OG HVORDAN BRUGES DEJRULLEN



» Dejrullen er alsidig og kan bruges til næsten enhver opskrift, men den anbefales altid til at lave boller eller fastere deje med smør. Den kan også bruges til store partier kagedej.

» Tilsæt først dejvæske og derefter gæren. Sæt på lav hastighed, og træk armen mod dig et par gange for at sikre, at gæren er opløst ordentligt. Tilsæt derefter melet sammen med eventuelle krydderier. Husk at tilsætte mel gradvist, ikke alt på én gang.

» **Ved brug af frisk gær:** Vent med at tilsætte salt til de sidste minutter af ældtningen. Saltet hjælper med at bevare allerede dannede glutentråde, men det kan hæmme deres dannelse, hvis det tilsættes samtidig med gæren.

» **Ved brug af tørgær:** Tilsæt først saltet.

» Hvis du bager boller, så tilsæt blødt smør i små stykker i dejen, efter at alle de andre ingredienser allerede er blandet, for at opnå det bedste resultat.

» Arbejd ved lav hastighed, og når du ser dejen begynde at bevæge sig op langs indersiden af skålen, lås armen. Ved at låse armen får dejen plads til at ælte uden at blive presset ud af skålen. Det kan være nødvendigt at justere rullen flere gange under ældtning.

» Indstil timeren til 8-10 minutter og lad Ankarsrum ælte dejen. I løbet af denne tid vil den gradvist samle sig til en glat dej.

» Hvis du laver en dej med 1,5 liter eller mere dejvæske, skal du dele dejen i to og lade den stå i to separate skåle til selve hævningen.

Tips!

Se vores video om hvordan du kommer i gang med dit Ankarsrum. Den giver grundlæggende oplysninger og brugstip.

Læs og lær mere:
www.ankarsrum.com/knowledge-bank

HVORNÅR OG HVORDAN BRUGES DEJKROGEN



» Dejkrogen er designet til at ælte store og tunge deje med høj hydrering, såsom surdej eller Ciabatta.

» Fastgør kantskraberen/dejkniven og krogen uden at låse armen.

» Tilsæt først dejvæske og derefter gær, sæt på lav hastighed, og træk armen mod dig et par gange for at sikre dig, at gæren er opløst ordentligt. Tilsæt derefter mel og eventuelt krydderi. Husk at tilsætte mel gradvist, ikke alt på én gang. Dette forhindrer, at dejen bliver for tør, når du bruger krogen.

» I modsætning til dejrullen, der ælter ved at folde dejen indad, strækker dejkrogen i dejen og forlænger den.

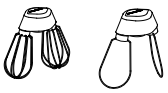
» Når mel er tilsat, centrerer du dejkrogen og låser den i dén position. Du skal muligvis justere placeringen af dejkrogen under ældtning.

» **Når du bruger tørgær,** tilsæt først saltet.

» **Når du bruger frisk gær,** skal du vente til de sidste minutter af ældtning med at tilsætte saltet. Saltet hjælper med at bevare allerede dannede glutentråde, men det kan hæmme deres dannelse, hvis det tilsættes samtidig med gæren.

» Hvis du laver en dej med 1,5 liter eller mere dejvæske, skal du dele dejen i to og lade den stå i to separate skåle til selve hævningen.

HVORNÅR OG HVORDAN BRUGER DU HURTIGPISKERNE



» Det rigtige piskeris gør en forskel. Vores ballonpiskeris skaber perfekte luftige cremer og marengs, og vores mørdejsældtere blander forsigtigt kagedej, tærtedej og frosting.

» Det er vigtigt at samle piskerisene ordentligt – du hører et "klik", når piskeriset er på plads.

» Volumenkapacitet: fløde (1-8 dl.), æggehvider (2-20 æg), pandekagedej (0,5-2,5 liter), svampede kage-blandinger (1-3 portioner).

Ballonpiskerisene – Til tynde deje og marengs

» Hurtigpiskerskålen påsat ballonpiskerisene fungerer som en håndmixer.

» Hurtigpiskerskålen påsat ballon-piskerisene er ideel til at lave løsere og luftige deje som svampede kager, kagebund, pandekagedej eller marengs.

» Husk at rense skålen ordentligt, gerne med citron, inden du laver marengs.

» Start ved lav hastighed og øg gradvist. Hvis du har meget dej i skålen, så kan du bruge metalskålens låg for at undgå sprøjt.

» Synes du ikke alt er blandet godt, skru op for hastigheden og skru den så ned igen til den ønskede hastighed.

» Hurtigpiskerskålen tåler varme og kan piske alle typer marengs.

Mørdejsælterne – Til småkager, sandkager og frostinger

» Hurtigpiskerskålen påsat mørdejsælterne er ideelle til at lave sandkager, småkager eller blande topping med stuetempereret smør eller flødeost.

» Skal du lave et meget stort parti mørdej, kan du også bruge metalskålen sammen med kantskraber/dejkniv og dejrulle.

» Det er vigtigt altid at bruge stuetempereret smør. Hvis en opskrift kræver køleskabskoldt smør, anbefaler vi i stedet at bruge håndmixer påsat dejkroge.

» Synes du ikke alt er blandet godt, skru op for hastigheden og skru så ned igen til den ønskede hastighed.

MEL



» Gluten findes i forskellige mængder i de forskellige meltyper. Bagere omtaler oftest mel med mindre gluten som "svagt", og et med mere gluten som "stærkt".

» Et svagt mel er bedst til bløde kager, tærtebunde og småkager, der er luftige eller sprøde. Et stærkt mel er bedst til pizzadej eller andre italienske brød, da gluten giver større elasticitet. Hvedemel er et eksempel på et svagt mel, mens durumhvede er et stærkt mel.

HYDRERING



» Hydrering i brødbagning refererer til melets evne til at optage væske. Afhængig af melets sammensætning af stivelse og protein vil det have forskellig kapacitet til at optage væske.

Lav hydrering – lav væskeoptagelse

» Mel med lav hydrering, såsom rugmel, skaber en fastere dej, der er nemmere at forme og skære i. Dejen gærer langsommere, og brødet er mere kompakt.

Høj hydrering – høj væskeoptagelse

» Mel med høj hydrering, såsom hvedemel, skaber en dej, der er klistret og mere "svær at arbejde med". Derfor bliver den bedst, når den ældes længe på maskine. Jo højere hydrering, jo blødere brød, med større lufthuller og et tyndt, sprødt ydre.

FERMENTERING

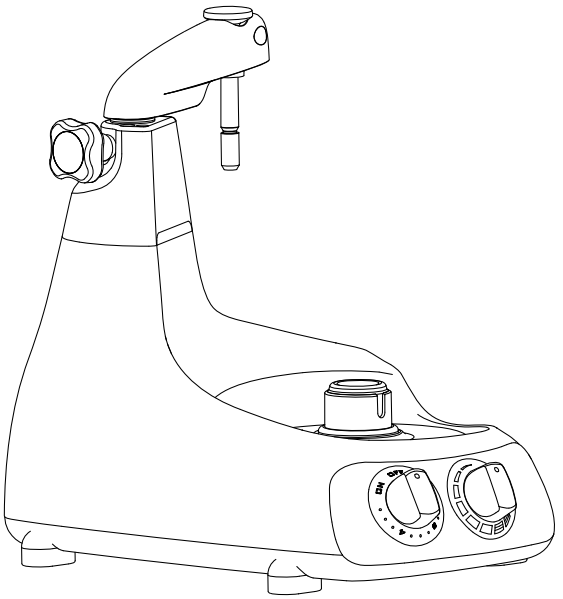


» Når mel og væske blandes, dannes der glutentråde som bliver til et netværk. Under gæringen danner kuldioxid gasbobler, der er indkapslet af dette netværk af glutentråde. Gasboblerne er det, der får dejen til at udvide sig og modnes.

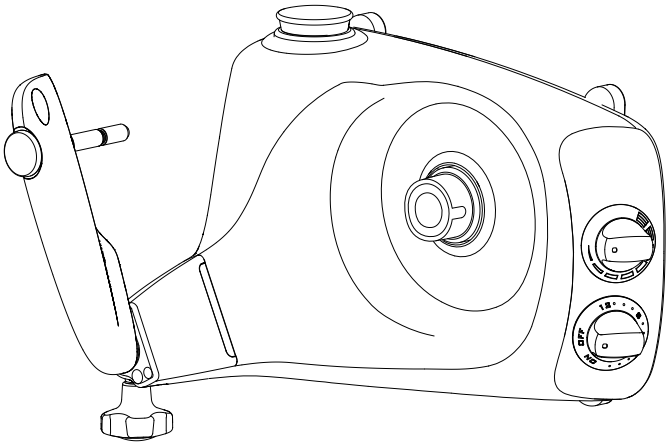
» Fermentering kan påvirkes af forskellige faktorer såsom stuetemperatur, dejens temperatur, fugtighed, ingredienser og tid.

2

POSITIONER



STÅENDE



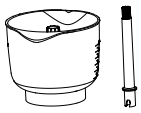
LIGGENDE

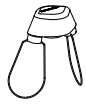
22

TILBEHØR





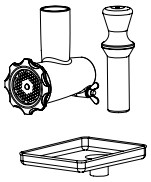
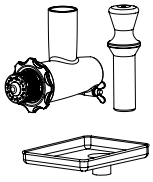
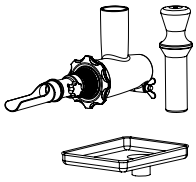
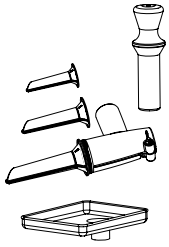




BASIC
Altid inkluderet

METALSKÅL | **KANTSKRABER** | **DEJRULLE** | **DEJKROG** | **HURTIGPISKERSKÅL** | **BALLONPISKERIS** | **MØRDEJSÆLTERE**

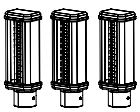
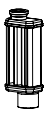
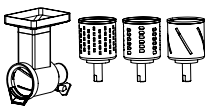
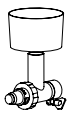
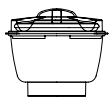
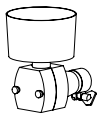



EXTRA

HURTIGPISKERSKÅL I METAL | **BLENDER** | **KØDHAKKER** | **RIVEJERN** | **PURÉPRESSER** | **PØLSEHORN** | **CITRUSPRESSER**

FETTUCCINE
SPAGHETTI
LASAGNETTE

EXTRA

PASTAVALSE | **PASTAROLLER LASAGNE** | **GRØNTSAGSSNITTER** | **MEL- OG KAFFEKVÆRN** | **ISMASKINE** | **MÜSLIKVÆRN**


Hjemmelavet
BRØD




MARELD

Japansk

MÆLKEBRØD

Dette luftige, lette og smøragtige brød er perfekt som det er, eller til at riste, til sandwich og meget mere.

>>  STÅENDE ASSISTENT  METALSKÅL  KANTSKRABER  DEJRULLE

INGREDIENSER, 1 BRØD

250 ml lunken mælk
1 tsk sukker
2 tsk tørgær, ca. 7 g
390 g hvedemel
45 g sukker
1 tsk salt
1 æg + 1 æggeblomme
75 g stuetempereret smør

PENSL

1 æg
1 spsk mælk
1 knivspids salt

BAGNING

Neutral olie

TIL BRØDFORMEN

Stuevarmt smør

FREMGANGSMÅDE

1. Bland lunken mælk med 1 tsk sukker og tørgær i en lille skål. Lad stå i 10 minutter, så gæren opløses.
2. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
3. Tilsæt gærblanding i Metalskålen sammen med alle ingredienser til dejen. Kør ved lav hastighed i cirka 5 minutter.
4. Øg til medium hastighed og ælt dejen i yderligere 5 minutter, indtil dejen er blank og glat.
5. Smør ca. 3 spsk neutral olie i bunden af en skål og læg dejen i skålen. Læg et viskestykke over skålen og lad hæve i 60 minutter.
6. Slå dejen ned, og vend derefter ud på en let meldrysset overflade, del den i tre lige store stykker.
7. Smør en brødform med smør.
8. Rul hvert stykke dej ud til ca. 15x30 cm. Fold den ene langside over til midten og fold derefter den anden langside over til midten, så du har en dobbelt foldet dej. Rul sammen til en rulle fra den korte side, klem sømmen sammen.
9. Læg den første rulle dej med sømsiden nedad i midten af brødformen. Gentag og læg en rulle dej på hver side af midter-rullen. Der skal være et lille mellemrum mellem hver rulle, så der er plads til at hæve.
10. Dæk med et viskestykke og lad brødet hæve til dobbelt størrelse i cirka 45-60 minutter.
11. Indstil ovnen til 180 °C grader varmluft.
12. Pisk æg, mælk og salt. Pensl brødet grundigt.
13. Bages i cirka 18-20 minutter.

Tips!

Udover japansk mælkebrød fungerer denne dej også godt at bage ud som toast, burgerboller eller pølsebrød.

New York style

BAGELS

Bagels er lige så gode til ost og marmelade som til flødeost, laks og spinat.
Hvis du har nogle bagels til overs, der er blevet lidt tørre, kan du altid riste dem.

>>  STÅENDE ASSISTENT  METALSKÅL  KANTSKRABER  DEJRULLE

INGREDIENSER, 12 STORE BAGELS

25 g gær
500 ml vand, 37 °C
45 g flormelis
750 g hvedemel

BAGNING

0,5 dl neutral olie

TOPPING

1 pisket æggehvide
3 dl valgfri frø

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør Ankarsrum med Metalskålen, Kantskraberen og Dejrullen.
2. Varm vandet til 37 °C.
3. Smuldr gæren i Metalskålen, tilsæt vandet og start Ankarsrum ved lav hastighed til gæren er opløst. Du kan hjælpe med at få gæren hurtigere opløst ved at trække armen ind mod midten et par gange.
4. Tilsæt sukkeret og det meste af hvedemelet. Kør på lavhastighed i ca. 5 minutter.
5. Tilsæt resten af melet og saltet og sæt på middel hastighed i ca. 5 min til du har en smidig og blank dej.
6. Sæt Plastlåget på Metalskålen lad dejen hæve i 30 minutter.
7. Hæld dejen ud på en meldrysset overflade og del dejen i 12 lige store dele.
8. Rul hver enkelt til en dejkugler til bolleform og tryk herefter din tommelfinger ned i midten. Tryk forsigtigt og stræk hullet så det bliver forholdvis stort.
9. Dryp lidt olie over en bageplade og flyt dine bagels over på pladen. Lad hæve under et viskestykke i 30-45 minutter.
10. Bring en stor gryde vand i kog, og sænk derefter varmen, så vandet lige simrer. Læg forsigtigt en bagel ned i gryden en af gangen, lad den simre i cirka 1-2 minutter på hver side. Læg derefter bagelen på et viskestykke.
11. Indstil ovnen til 200 grader varmluft.
12. Beklæd en plade med bagepapir og læg alle bagels på pladen, pensl med æggehviden og drys med frø.
13. Bag i cirka 20 minutter.

Tips!

Du kan strække hullet i din bagel lidt ud, efter at de kogt i vandet, hvis hullet har lukket sig lidt til.

Vil du have ekstra frø på din bagel? Så dypper du bare din bagel i frøene i stedet for drysse over.





Knasende sprøde

BAGUETTES

Servér nybagte baguettes til en god suppe. Eller måske skære det over på midten, fylde det op med noget godt og vupti, så har du en lækker frokost til arbejdet.

>>  STÅENDE ASSISTENT  METALSKÅL  KANTSKRABER  DEJKROG

INGREDIENSER, 4 BAGUETTES

500 ml vand
25 g gær
2 spsk olivenolie
1 tsk salt
660-720 g hvedemel

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejkrog.
2. Varm vandet op til 37 °C.
3. Gæren smuldres i metalskålen, tilsæt vandet og start maskinen ved lav hastighed.
4. Tilsæt olivenolie, salt og herefter det meste af melet lidt af gangen. Hjælp evt. maskinen i gang ved at trække armen ind mod midten et par gange, for at blande alle ingredienserne.
5. Øg hastigheden til medium speed. Lad dejen ælte i ca. 5 minutter. Brug evt. timer-knappen på maskinen.
6. Læg hævelåget på metalskålen og lad dejen hæve i 1 time.
7. Si lidt hvedemel ud på køkkenbordet – tag dejen ud af metalskålen og læg op på bordet uden at ælte i dejen.
8. Del dejen i 4 lige store dele. Form som baguetter ved at snurre rundt og trække i hver ende af dejen. Læg stykkerne på en bageplade med bagepapir.
9. Dæk baguetterne med et viskestykke og lad dem hæve endnu 30 minutter.
10. Indstil ovnen på 275 °C.
11. Bag i midten af ovnen ca. 15 minutter.
12. Tag baguetterne ud af ovnen og lad dem svale under et viskestykke.

Tips!

Hvis du vil have en endnu mere sprød skorpe, så spray lidt vand ind i ovnen, når du sætter baguetterne ind. Og efter ca. 5 minutter skal du lige åbne lugen på ovnen i nogle sekunder for at lukke damp ud.



Italiensk

FOCACCIA

Et par skiver skinke, lidt lækre oste og oliven sammen med et friskbagt focaccia og vupti – middagen er klar.

>>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJRULLE

INGREDIENSER, 1 FOCACCIA

25 g gær
400 ml vand
150 ml olivenolie
540 g hvedemel (Tipo 00)
2 tsk salt

TIL FORMEN

3 spsk olivenolie

TOPPING

3 spsk olivenolie
5 små rødløg
60 g sorte oliven uden sten
Frisk rosmarin
Flagesalt

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
2. Varm vandet op til 37 °C.
3. Gæren smuldres ned i skålen. Vandet tilsættes og maskinen startes med Dejrullen kørende på kanten af Metalskålen og ved lav hastighed, til gæren er opløst.
4. Tilsæt olie og mel og til sidst salt. Hjælp evt. maskinen i gang med at blande ingredienserne ved at trække armen ind mod midten et par gange.
5. Øg hastigheden til medium speed. Lås armen fast ca. 2-4 cm. fra kanten, så dejrullen stadigt trykker på dejen når den kommer forbi. Lad dejen ælte i ca. 5 minutter. Anvend evt. timeren.
6. Sæt Plastlåget på Metalskålen og lad dejen hæve i 40 minutter.
7. Pensl en bradepande eller form på 20x30 cm med olivenolie.
8. Læg dejen direkte ned i bradepanden/formen og pres dejen ud i formen med mel/olie på dine hænder.
9. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse ca. 30 minutter.
10. Opvarm ovnen til 225 °C.
11. Del rødløgene i to og fjern det yderste skind.
12. Lav huller i dejen med fingrene og pres rødløg, oliven og rosmarin ned.
13. Dryp olivenolie over og drys med flagesalt.
14. Bages midt i ovnen i cirka 25 minutter.
15. Lad brødet afkøle på en rist uden viskestykke.

Tips!

Varier evt. din focaccia med forskellige toppings, f.eks. fetaost, timian, soltørrede tomater.

INDHOLD >>

Glutenfrit

BANANBRØD

Bananbrød er en alletiders favorit, som kan nydes til morgenmad med en kop kaffe eller te eller en snack når som helst på dagen. Dette lækre brød er både fri for gluten og æg.

1 >>



ASSISTENT PÅ SIDEN



BLENDER

INGREDIENSER, 1 BRØD

60 g blandede nødder eller mandler

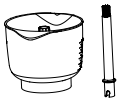
FREMGANGSMÅDE

1. Indstil ovnen til 200 °C varmluft.
2. Beklæd en brødform (ca. 15x35 cm) med bagepapir.
3. Saml Ankarsrum med Blenderen.
4. Hak alle nødder eller mandler fint på middel hastighed. Gem 3 spsk til pynt.

2 >>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



MØRDEJSÆLTERE

INGREDIENSER, 1 BRØD

125 g glutenfri melblanding (eller 150 g hvedemel)
45 g mandelmel
35 g glutenfri havregryn
1 tsk kanel
1 tsk stødt ingefær
1/2 tsk gurkemeje
1 tsk salt
2 tsk natron
3 modne bananer
250 ml yoghurt

PYNT

1 modne banan
2-3 spsk ahornsirup

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Hurtigpiskeren påsat Mørdejsælterne.
2. Bland alle tørre ingredienser i Hurtigpiskerskålen, inklusive de hakkede nødder.
3. Mos 3 bananer og hæld i melblandingen, tilsæt yoghurt og pisk sammen ved lav hastighed for at skabe en jævn dej.
4. Fyld brødformen med dejen.
5. Skær en banan på langs i 3 skiver.
6. Pynt med bananskiverne, tryk dem lidt ned i dejen og dryp ahornsirup over.
7. Drys med hakkede nødder og bag i cirka 45 minutter.
8. Lad brødet køle af, inden det skæres.

Tips!

At krølle bagepapiret først, gør det nemt at fore brødformen. Du kan glatte det ud, når det er på plads.

Udskift nødderne med græskarkerner og solsikke-kerner for en nøddefri udgave.





Kinesisk

MANTOU

Mantou er et blødt, dampet brød, der kan smages til på mange forskellige måder.
Denne version er fyldt med hvidløg og purløg, som et smukt akkompagnement til dit måltid.

>>  STÅENDE ASSISTENT  METALSKÅL  KANTSKRABER  DEJRULLE

INGREDIENSER, CA. 10 MANTOU

240 g hvedemel
2 tsk tørgær, 4 g
300 ml lunkent vand
1/2 tsk salt

TIL BAGNING

1 spsk neutral olie

FYLD

1 bundt forårsløg
1 bundt purløg
2 spsk neutral olie
2 fingerspidser flagesalt

PYNT

Sorte sesamfrø
Hakket purløg

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
2. Tilsæt mel og tørgær. Start på lav hastighed og tilsæt vandet over to omgange.
3. Tilsæt salt og kør i mindst 10 minutter, indtil dejen er gennemarbejdet og blank.
4. Sæt Metalskålens Plastlåg på og lad dejen hæve i 90 minutter, til den er dobbelt så stor.
5. Skyl og hak forårsløg og purløg fint. Varm olie op i en gryde og steg blandingen, indtil løgene er gennemsigtige.
6. Tilsæt salt. Stil til side til afkøling.
7. Pres en knyttet næve ned i dejen og hæld på bordet. Dryp 1 spsk neutral olie over og ælt i hånden i mindst 2 minutter.
8. Rul dejen ud i en rektangel, ca. 30 til 40 cm i længden. Fordel 2/3 af løgolien over dejen.
9. Fold de lange sider ind mod midten, den ene over den anden og rul let.
10. Klip 1 cm brede strimler. Sno to strimler samme for at danne et snoet reb. Placer den ene ende af det snoede reb på bagepladen og skab et hvirvelmønster, der stikker enden af rebet ind under.
11. Læg damppapir i en dobbelt bambuskurv, læg din mantou med mellemrum i kurven, læg låg på og lad hæve i 30 minutter.
12. Læg bambuskurven på en gryde fyldt med koldt vand, som du sætter til at koge. Lad mantou-brødene dampe over kogende vand i cirka 12-15 minutter med låg på til de er faste.
13. Drys med hakket purløg og sesamfrø, server straks!

Tips!

Når du folder et trelag: Tænk på dit dejrektangel i tre dele i bredden. Tag fat i den lange side og fold lidt ind over midten således at den foldede del og den resterende del er lige brede. Fold herefter den anden del ind over den foldede del. Du har nu et mindre rektangel i tre lag.



Hjemmelavede

BURGERBOLLER

Disse bløde burgerboller er meget nemme at lave og er perfekte til vores mundrette burgere (s. 36) og hjemmelavede pickles (s. 63).

>>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJRULLE

INGREDIENSER, 9 BOLLER

25 g gær
250 ml kold mælk
2 spsk olivenolie
25 g sukker
400 g mel
1 æggeblomme
1 tsk salt

TOPPING

1 æg
1 spsk vand
1 knivspids salt
Sorte sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
2. Smuldr gæren i Metalskålen, tilsæt mælk og kør på lav hastighed, indtil gæren er helt opløst.
3. Tilsæt olivenolie, sukker, æggeblomme og lidt mere end halvdelen af melet. Kør ved medium hastighed i cirka 5 minutter.
4. Tilsæt salt med resten af melet. Kør i 10 minutter til du har en skinnende lækker dej.
5. Hæld dejen ud på meldrysset overflade og del i 9 stykker (ca. 60g). Rul stykkerne rundt på bordet med håndfladen mod køkkenbordet til runde kugler.
6. Lad dejkuglerne hæve på en bageplade med bagepapir i cirka 90 minutter under et viskestykke. Hæv til dobbelt størrelse.
7. Indstil ovnen til 210 °C varmluft.
8. Pisk æg med mælk og salt. Pensl forsigtigt bollerne og drys med sesamfrø.
9. Bages i cirka 7-9 minutter, indtil de er let brunede. Afkøl på en rist.

Tips!

Du kan med fordel grille dem kort før serveringen.



Dit eget

SURDEJSBRØD

Det kræver både tid, planlægning og tålmodighed at lave dit eget surdejsbrød, men det er det værd. En dejlig skorpe og luftig på indersiden. Server dette fantastiske brød med et stort glas grøn smoothie. Find opskriften på side 97.

1 >>

INGREDIENSER
1 STORT BRØD ELLER 2 SMÅ BRØD

SURDEJSSTARTER
200 ml lunken vand
60 g universalmel

FREMGANGSMÅDE

DAG 1

1. Rør 100 ml vand med 30 gram mel i en ren glasbeholder med patentlåg, luk låget. Stil surdejsstarteren et sted i køkkenet, hvor den ikke er for kold (f.eks. oven på køleskabet).

DAG 2 OG 3

2. Tag låget af og rør morgen og aften, luk ikke låget helt.

DAG 4

3. Tag låget af og rør rundt. Hæld næsten al surdejsmassen ud, men gem hvad der er tilbage i bunden af krukken og på kanterne.
4. Fodres med 30 gram mel og 100 ml lunken vand og rør rundt. Lad låget sidde løst på kanten.

DAG 5

5. Nu skal surdejsmassen være boblende, fordoblet i størrelse og klar til at bage.
6. Hvis surdejsbunden ikke er boblende, så lad den stå endnu en dag eller stil den et varmere sted.

Tips!

For at vide, om surdejen stadig er "levende", kan du hælde en skefuld af surdejen i en skål med lunkent vand. Hvis den flyder, er surdejen i live, men hvis den synker, ja så må du vente endnu en dag eller fortsætte med at fodre den. Husk at surdejs-starteren ikke skal være for kold, når du vil have den i gang og den skal være stuetemperatur, når du laver en dej.

2 →

2 >>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJKROG

RUGSURDEJSBRØD, 1 STORT BRØD ELLER 2 SMÅ BRØD

280 g hvedemel
120 g rugmel
300 ml vand
80 g stuetemperatur surdejsstarter (opskrift forrige side)
2 spsk honning
2/3 spsk havsalt

TIL BEHOLDEREN

50 ml olivenolie

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejkrog.
2. Tilsæt vand i skålen, tilsæt surdejsstarteren og kør ved lav hastighed.
3. Tilsæt hvedemel, rugmel, salt og honning, kør på lav hastighed til dejen er samlet.
4. Sæt skålens Plastlåg på og lad dejen hæve i cirka 60 minutter.
5. Smør bunden af en plastikboks med olivenolie og hæld dejen derover i, løft dejen i hvert hjørne og fold dejen ind mod midten og vend dejen rundt i boksen. Læg låget på mellem hver fold og gentag foldningen tre gange med 30 minutters mellemrum.
6. Lad det hæve i ca. 4 timer mere med låg på, indtil det er dobbelt så stort.
7. Fold dejen ved at løfte den forsigtigt op i midten fra hver side og så folde den ene ende af dejen ind under sig selv. Derefter drejer du plastikboksen 90 grader og så løfter du igen dejen forsigtigt op i midten og folder den anden ende af dejen ind under sig selv. Så gentager du den samme proces med de sidste to sider af dejen, så du til sidst har foldet dejen ind under sig selv fire gange. Det er lettest at folde dejen med våde hænder.
8. Nu skal du forme til et brød. Flad dejen lidt ud let med meldryssede hænder. Fold fire hjørner ind mod midten og tryk, fold derefter den ene kant mod den anden.
9. Overfør dejen til en meldrysset aflang hævekurv. Husk at placere undersiden med folden opad i kurven, klem folden lidt sammen med fingrene. Dæk til med et viskestykke og lad det hæve i køleskabet natten over.
10. Indstil ovnen til 270 °C varmluft og placer et bagestål midt i ovnen.
11. Drys lidt mel på brødspaden og læg brødet her på – børst overskydende mel af og skær et snit over brødet på den ene side.
12. Skub brødet ind på bagestålet og bag ved 270 °C i ca. 15 minutter, og sænk derefter varmen til 225 °C.
13. Bages indtil brødet har en kernetemperatur på omkring 96-98 °C, cirka 30 minutter mere.
14. Tag brødet ud og lad det køle af på en rist, brødet skal hvile i cirka 60 minutter før du skærer i det.





Homemade

TORTILLAS

Tortillas er hurtige og nemme at lave fra bunden. Perfekt til din yndlingstaco, eller nyd dem varme lige fra panden, eller som tilbehør til vores hummusopskrift (s. 55).

>>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJRULLE

INGREDIENSER, 12 TORTILLAS

25 g frisk gær
(eller 12 g aktiv tørgær)
500 ml koldt vand
50 olivenolie
600 g hvedemel
30 g majsmel
1,5 tsk salt
1 spsk honning

TOPPING

100 ml olivenolie
40 g hakket purløg

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskålen, Kantskraber og Dejrulle.
2. Drys gæren i skålen, og tilsæt vand. Kør på lav hastighed, indtil gæren er helt opløst.
3. Tilsæt de resterende ingredienser. Kør på medium hastighed i cirka 5 minutter.
4. Sæt plastlåg på metalskålen. Lad dejen hæve i 90 minutter.
5. Vend dejen ud på bordet. Del i 12 stykker, rul til kugler og lad hvile under et viskestykke i 10 minutter.
6. Rul ud til tynde flade brød på en meldrysset overflade. Børst overskydende mel af.
7. Steg hver tortilla i en tør varm stegepande ca. 1-2 minutter på hver side. Læg tortillas i viskestykke indtil servering.
8. Pensl med lidt olivenolie og drys med hakket purløg.



Fortræffelige

HOVEDRETTER





Hjemmelavede

BURGERE

En klassisk burger er altid et hit. Server disse mundrette burgere med hjemmelavede boller (s. 27), syltede agurker (s. 63) og en farverig coleslaw.

1 >>



ASSISTENT PÅ SIDEN



GRØNTSAGS-SNITTER



GROVE RIVETROMEL & SKIVETROMEL

INGREDIENSER, COLESLAW

150 g hvidkål
100 g gulerødder
100 ml hvidvinseddike
1/2 tsk salt
95 ml mayonnaise
100 ml crème fraîche
1 tsk dijonsennep
Salt og peber

FREMGANGSMÅDE

1. Stil din Ankarsrum på siden og saml med Grøntsagssnitteren med skivetromlen.
2. Riv kål på medium hastighed.
3. Skift til den grove rivetromle og riv gulerødder ved middel hastighed.
4. Mariner kål og gulerødder i 2 timer i eddike og salt. Afdryp i et dørslag.
5. Bland mayonaise, crème fraîche og sennep i en skål. Tilsæt gulerødder og kål. Salt og peber efter smag.
6. Opbevar i køleskabet indtil servering.

Tips!

Forbered gerne din coleslaw dagen før, så bliver den ekstra god.

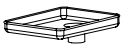
2 >>



ASSISTENT PÅ SIDEN



KØDHAKKER



FØDEPLADE



NEDSTOPPER

INGREDIENSER, 4 STK. BURGERE

600 g oksebov
Salt
Peber
1 lille kartoffel eller løg

TILBEHØR

Boller (se sid 27)
Syltede agurker (se sid 63)

FREMGANGSMÅDE

1. Saml Ankarsrum med kødhakkeren og brug hulskiven på 6 mm. Fastgør Fødepladen på Kødhakkeren.
2. Skær kødet i tykke strimler og hak det ved middel hastighed. Brug nedstopperen til at skubbe kødet ned.
3. Afslut med et halvt råt løg, en kartoffel eller et stykke gulerod for at få alt kødet ud af hakkeren (bland det med det hakkede kød).
4. Form 4 burgere med hænderne. Smag til med salt og peber.
5. Steg eller grill burgerne efter eget ønske.
6. Server burgere med hjemmelavede boller med syltet agurk og tomat. Top med coleslaw eller server det ved siden af.

Tips!

Anvend 4,5 mm skiven, hvis du ønsker en finere fars. Evt. med lidt bacon hakket i farsen. Absolut ingen rasp eller æg, kun rent kød.


ANKARSRUM
ANKARSRUM

En klassiker

PIZZA MED MOZZARELLA

Der er noget særligt ved at tilberede din egen pizza og toppe den med dine yndlingsingredienser. Her er en klassisk version med tomat og mozzarella, men gør den gerne til din egen.

>>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJRULLE

INGREDIENSER, 6 SMÅ PIZZAER ELLER 4 STORE

PIZZADEJ

7 g frisk gær
(1 tsk/3,5 g tørgær)
500 ml koldt vand
720 g hvedemel
(gerne Tipo 00)
25 g flagesalt

TOPPING

400 g finthakkede tomater
250 g mozzarella
Rucola

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
2. Smuldr gæren i Metalskålen, tilsæt vand og kør på lav hastighed, indtil gæren er helt opløst.
3. Tilsæt mel og kør på lav hastighed i 5 minutter.
4. Tilsæt salt og kør i yderligere 5 minutter, indtil dejen er blank og glat.
5. Vend dejen ud på bordpladen og del i 4 stykker, rul dem til kugler og smør med olivenolie. Læg kuglerne på en tallerken og dæk med plastfolie, lad dem hæve i køleskabet i 1-3 dage.
6. Sæt ovnen på maks. temperatur og sæt et bagestål på den øverste rist. Stålet skal være i ovnen i ca. 1 time.
7. De sidste 10 minutter inden du putter en pizza i skal du sætte ovnen på grill-funktionen.
8. Tag dejene ud fra køleskabet og tryk dem ud på en bordplade i runde stykker (dejen rækker til 6 små eller 4 store pizzaer).
9. Fordel dine tomater og kom mozzarellaost ovenpå.
10. Overfør pizzaen til bagespaden og skub pizzaen over på bagestålet. Bages i cirka 2 minutter, indtil de er færdige.
11. Server med rucola.


ANKARSRUM
assistent
ORIGINAL

Hjemmelavet

PASTADEJ

Din egen pasta, en kærlighedserklæring til din madlavning!

>>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJRULLE

INGREDIENSER, 4-6 PORTIONER

500 g durum mel
7 æg
50 ml neutral olie

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
2. Tilsæt alt mel i skålen og start maskinen ved lav hastighed.
3. Tilsæt et æg af gangen i melet.
4. Tilsæt olie og hjælp evt. din Ankarsrum ved at trække armen mod midten et par gange. Lås armen 2-4 cm fra kanten, når dejen begynder at tage form. Ælt dejen i mindst 8 minutter. Benyt timeren.
5. Strø lidt mel ud på bordet og hæl dejen ud på bordet – giv dejen en sidste lille ældtning.
6. Lad dejen hvile i køleskabet i mindst 30 minutter.

Tips!

Det er vigtigt at dejen får lov til at hvile, inden man påbegynder udrulningen.



Rig på smag

VEGETARISK LASAGNE

Denne lækre lasagne, fyldt med ricotta og spinat, er lavet med friske lasagneplader og afsluttet med en frisk tomatsauce. På side 105 finder du opskriften på vores altid perfekte pastadej.

1

INGREDIENSER, 6 PORTIONER

TOMATSAUCE

2 spsk olivenolie
1 løg
3 fed hvidløg
1 tsk tørret timian
1 tsk tørret basilikum
1/2 tsk cayennepeber
3 spsk tomatpure
1 spsk hvidvinseddike
400 g hakkede tomater
100 ml vand
1 spsk honning
eller 1 tsk sukker
Salt og sort peber
20 g frisk basilikum

FREMGANGSMÅDE

1. Hak løg og hvidløg, og steg i en gryde med olivenolie, indtil løget er gennemsigtigt.
2. Tilsæt tomatpure, krydderier og eddike, lad det simre i et minut.
3. Tilsæt hakkede tomater, vand og honning, rør rundt og lad det simre ved middel varme i cirka 30 minutter.
4. Smag til med salt og sort peber. Rør frisk basilikum i.

Tips!

Husk altid at smage til efterhånden, så din færdige lasagne er perfekt krydret.

2 3 →

2

BECHAMELSAUCE

3 spsk smør
500 ml mælk
100 ml fløde
1/2 tsk salt
1/2 tsk hvid peber
1/2 tsk chiliflager

RICOTTA MED SPINATFYLD

200 g ricotta
200 g friske spinatblade
1/2 tsk salt
Sort peber
120 g revet ost

FREMGANGSMÅDE

1. Smelt smør i en gryde.
2. Tilsæt mel og pisk konstant i cirka 30 sekunder.
3. Hæld halvdelen af mælken i og pisk til en jævn konsistens.
4. Sænk varmen og tilsæt den resterende mælk med fløde, salt, hvid peber og chiliflagerne.
5. Fortsæt med at piske indtil cremet konsistens. Pas på at det ikke brænder på.
6. Bland alle ingredienser i ricottafyldet.

3 >>



ASSISTENT PÅ SIDEN



PASTAROLLER LASAGNE

LASAGNEPLADER

Pastadej (s. 41)

FREMGANGSMÅDE

1. Læg Ankarsrum på siden og påsæt lasagnerolleren.
2. Del pastadejen i mindre stykker.
3. Start Ankarsrum på lav hastighed og kom pasta i lasagnerolleren. Start i den bredeste position og lav lasagnepladerne tyndere og tyndere.
4. Lad lasagnepladerne hvile på et fugtigt viskestykke, så de ikke tørrer ud. Klip pladerne til med en saks i den størrelse, der passer til dit ovnsikre fad.
5. Forvarm ovnen til 180 °C.
6. I bageformen; start med et lag tomatsauce og bechamel derefter pastaplader, så et lag med ricottafyld og derefter pastaplader. Gentag og top med lidt tomatsauce og bechamel og revet ost.
7. Bages i cirka 20-25 minutter (uden låg).
8. Lad gerne lasagnen stå og trække i min. 10-15 minutter, så den sætter sig.

Tips!

Fold dejen hvergang du ruller, for at lave pladerne tyndere og tyndere.





Pasta

LASAGNETTE MED PESTO

Hjemmelavet pasta er altid en fornøjelse,
især når den kombineres med pistacie og citronpesto.

>>  ASSISTENT PÅ SIDEN

 PASTAROLLER LASAGNE

 PASTACUTTER LASAGNETTE

INGREDIENSER, 4 PORTIONER

Pastadej (s. 41)
Pistaciepesto (s. 58)

PYNT

Frisk basilikum
Revet Parmesan

FREMGANGSMÅDE

1. Sæt Ankarsrum om på siden og saml med Lasagnerolleren.
2. Del pastadejen i mindre dele.
3. Start Ankarsrum og før lasagnepladerne igennem Lasagnerolleren på størrelse 0. Gentag 5-6 gange og fold dejen dobbelt mellem hver gang.
4. Reducer tykkelsen af pastaen med ét trin ad gangen ned til position 6, som vi anbefaler til lasagnette.
5. Skift til Lasagnette-cutteren og kør pladerne igennem. Lad pastaen lande på et genrøst meldrysset bord.
6. Kog direkte herefter i godt saltet vand eller hæng pastaen til tørre. Tilberedningstiden er 2-3 minutter.
7. Si pastavandet fra pastaen og hæld pastaen tilbage i gryden.
8. Tilsæt pesto og bland indtil pestoen dækker al pastaen.
9. Server med revet Parmesan og frisk basilikum.



Dampede

BAO-BOLLER MED FALAFEL OG SALAT

Disse bao-boller er nemme at lave og kan fyldes med dit yndlingsfyld.
De er pudebløde og let søde, og vi serverer dem gerne med falafel og asiatisk salat.

>>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJRULLE

INGREDIENSER, 6 PORTIONER

Falafel, side 50
Asiatisk salat, side 57

DAMPEDE BAO-BOLLER, CA. 24 STK

100 ml vand, lunken
100 ml mælk, lunken
3 tsk tørgær
3 spsk sukker
300 g hvedemel
1/2 tsk bagepulver
1/2 tsk salt
3 spsk neutral olie (+ olie til at bruge til pensling)

TOPPING

Agurkeskiver
Sriracha mayonnaise
Koriander
Hakkede jordnødder

FREMGANGSMÅDE

1. Saml Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
2. Bland vand, mælk og tørgær i skålen, lad gæren opløses i cirka 5 minutter.
3. Tilsæt de resterende ingredienser og ælt ved lav hastighed i mindst 10 minutter, indtil du har en glat og blank dej, der ikke klæber til siderne af skålen.
4. Læg Plastlåget på Metalskålen og lad det hæve i 60 minutter til dobbelt størrelse.
5. Vend dejen ud på bordpladen og del i 24 lige store stykker. Tril dejkugler og lad dem hæve i 30 minutter under køkkenrulle.
6. Klip imens 8x8 cm firkanter af bagepapir.
7. Rul dejkuglerne ud til en oval form, cirka 12 cm.
8. Pensl med lidt olie, inden den ene kant foldes over mod den anden fra langsiden. Læg hver bao-bolle på en papirfirkant og lad den hæve i 30 minutter under et viskestykke.
9. Damp dine bao-boller i en bambuskurv cirka 10 minutter.
10. Fyld dine bao-boller med asiatisk salat, falafel og agurkeskiver.
11. Dryp Sriracha-mayonnaise over og pynt med koriander og hakkede jordnødder.



Friturestegt

FALAFEL

Det er ikke svært, men tidskrævende – så det kræver lidt tålmodighed.
Men resultatet er værd at vente på. Serveres med bao-boller (s. 49) og asiatisk salat (s. 57).

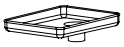
>>



ASSISTENT PÅ SIDEN



KØDHAKKER



FØDEPLADE



NEDSTOPPER

INGREDIENSER, 6 PORTIONER

500 g tørrede kikærter
1 stort løg eller 3-4 forårsløg
300 ml hakket bladpersille
4 fed hvidløg
1,5 tsk salt
2 spsk falafelkrydderier
75 g kartoffelmel
1 tsk natron
1 tsk bagepulver
Vegetabilsk olie til stegningen

FREMGANGSMÅDE

1. Læg kikærterne i blød i en stor skål med koldt vand. Lad det stå i mindst 10 timer. Sørg for at have en rummelig skål, da kikærterne suger en del vand og udvider sig. Skyl herefter ærterne grundigt.
2. Grovhak løg og persille.
3. Monter Kødhakkeren på din Ankarsrum og benyt Hulskive 4,5 mm.
4. Hak kikærterne i Kødhakkeren sammen med løg, persille, hvidløg og krydderier flere gange, indtil du har en blød og jævn masse. Hvis massen ikke er jævn, vil falaffelerne falde fra hinanden, når du steger dem.
5. Lad massen sætte sig i mindst 30 minutter.
6. Tilsæt kartoffelmel, natron og bagepulver og bland det godt sammen med massen, inden du påbegynder stegningen.
7. Form falaffelen mellem dine hænder eller mellem 2 skeer.
8. Varm olien op til 170 °C og steg dem i 2 minutter på hver side.

Tips!

For at dine falafler bliver vellykkede, så er det vigtigt at du finhakker dine kikærter!


Tilhørende
TILBEHØR





Orientalsk

HUMMUS

En tyk cremet kikærtecreme med sesampasta,
passer perfekt til smøre på dit baguette eller focaccia.

>>  ASSISTENT PÅ SIDEN  BLENDER

INGREDIENSER

500 g kogte kikærter
2 spsk tahini (sesampasta)
1 1/3 dl neutral olie
1,5 dl vand
1 fed hvidløg
1 tsk salt
1/2 dl citronsaft

FREMGANGSMÅDE

1. Placer din maskine på siden og monter blenderen på blenderudtaget.
2. Tilsæt alle ingredienser og blend indtil det hele er rørt godt sammen.
3. Tilsæt lidt mere vand, hvis du ønsker en tyndere konsistens.
4. Hæld lidt olivenolie ud over inden serveringen og drys med lidt paprika.

Tips!

Hemmeligheden bag den perfekte hummus er at sørge for at ingredienserne er blendet godt sammen. Jo længere tid det blendes, jo mere cremet bliver din hummus.



Smagsfuld

ASIATISK SALAT

En enkel og velsmagende salat er et perfekt tilbehør til mange forskellige retter. Det giver en sund og lækker frokost, eller prøv den i vores bao-bolle med falafel. Du finder opskriften på bao-bollerne på side 49.

>>



ASSISTENT PÅ SIDEN



GRØNTSAGS-SNITTER



GROV RIVETROMLE OG SKIVETROMLE

INGREDIENSER, 4 PORTIONER

DRESSING

50 ml neutral olie
1 spsk honning
1 spsk sukker
1 spsk hvidvinseddike
1 lime, skal og saft
3 spsk fiskesauce
1 rød chili
2 fed hvidløg
1/2 rødløg

SALAT

200 g rødkål
100 g gulerødder
3 spsk hakket
frisk koriander
45 g hakkede jordnødder

PYNT

Frisk koriander
Hakkede jordnødder

FREMGANGSMÅDE

1. Start med dressingen. Rør neutral olie, honning, sukker, hvidvinseddike, fiskesauce og limeskal og -saft sammen i en skål.
2. Hak rødløg, hvidløg og chili fint, tilsæt dressingen og rør rundt.
3. Læg Ankarsrum om på siden og sæt Grøntsagssnitteren på med Skivetromlen.
4. Riv rødkålen på middel hastighed.
5. Skift til den grove Rivetromle og riv gulerødderne ved middel hastighed.
6. Hak koriander og jordnødder groft.
7. Bland rødkål, gulerødder, peanuts og koriander i en stor skål.
8. Tilsæt dressing og bland rundt til dressingen dækker salaten.
9. Pynt med frisk koriander og hakkede jordnødder.

Frisk

PESTO MED PISTACIE-NØDDER OG CITRON

En klassisk pesto er en alletiders favorit, og at bruge pistacienødder vil tage din pesto til næste niveau. Citronen tilføjer friskhed og passer utroligt godt sammen med lasagnetten på side 47.

1 >>  **STÅENDE ASSISTENT**  **CITRUSPRESSER**

INGREDIENSER, 4 PORTIONER

1 citron, skal og saft

FREMGANGSMÅDE

1. Saml Ankarsrum med Citruspresseren.
2. Riv skallen af citronen og halver citronen.
3. Pres citron ved middel hastighed.

Tips!

Du kan finde vores opskrift på pastadej på side 41.

2 >>  **ASSISTENT PÅ SIDEN**  **BLENDER**

INGREDIENSER, 4 PORTIONER

120 g pistacienødder
150 ml olivenolie
2 fed hvidløg
80 g frisk basilikum
50 g revet Parmesan
Flagesalt
Sort peber

FREMGANGSMÅDE

1. Læg din Ankarsrum på siden og påsæt Blenderen.
2. Hak nødderne groft i Blenderen og tilsæt derefter olie, citronsaft, citronskal og hvidløg. Blend ved høj hastighed i cirka 30 sekunder.
3. Tilsæt basilikum og revet Parmesan, blend sammen til ønskede konsistens. For en tyndere pesto, tilsæt lidt vand.
4. Smag til med salt og sort peber.


MAX
5
4
2
44
40
36
32
28
24
20
16
12
8
4



Mormor's

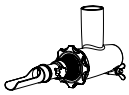
ÆBLEMOS

En af de bedste ting ved at du selv laver din egen æblemos,
er at du selv bestemmer, hvor sød den skal være.

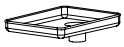
>>



ASSISTENT PÅ SIDEN



KØDHAKKER MED PURÉPRESSER



FØDEPLADE



NEDSTOPPER

INGREDIENSER,
1 LITER ÆBLEMOS

2 kg æbler
3,5 dl sukker

FREMGANGSMÅDE

1. Vask æblerne godt og skær dem i både. Blancer dem i en gryde eller i ovnen.
2. I EN GRYDE: Tilsæt vand, så det dækker bunden af gryden. Tilsæt æblebådene og varm forsigtigt op indtil de er bløde.
   I OVNEN: Placer æblebådene på en bradepande dækket med bagepapir. Indstil ovnen til 150 °C indtil æblerne er bløde.
3. Placer din Ankarsrum på siden og monter Kødhakkeren med Purepresseren.
4. Hak æblerne på høj hastighed og kør dem evt. igennem 2 gange.
5. Put æblemosen i en kasserolle og tilsæt sukker. Lad det koge, indstil sukkeren er opløst.
6. Hældes op i rengjorte beholdere.

Tips!

Husk at hvad der ikke bliver spist, kan fryses ned indenfor 2 uger. Jo mere sukker det indeholder, jo længere kan det holde i fryseren.



Enkel

SYLTEDE AGURKER

Syltede agurker er det ultimative tilbehør, der er et must-have til sandwich, saftige burgere og meget mere. Derudover er de så nemme at lave.

>>  **ASSISTENT PÅ SIDEN**  **GRØNTSAGS-SNITTER**  **SKIVETROMLE**

INGREDIENSER

300 ml vand
200 g sukker
100 ml eddike (12 %)
1 stor agurk
1 spsk sennepsfrø

FREMGANGSMÅDE

1. Kog vand op med sukker og eddike, lad det simre til sukkeret er helt opløst, og lad det afkøle.
2. Læg Ankarsrum på siden og saml Grøntsagssnitteren med Skivetromlen.
3. Skyl og skær agurken i skiver på medium hastighed med skindet på.
4. Kom de snittede agurker i en glaskrukke.
5. Tilsæt sennepsfrø og sylteväske, og sørg for, at agurkerne er helt nedsænket i syltningsvæske.
6. Sæt låget på og opbevar i køleskabet, indtil de skal spises.

Tips!

Opskriften på eddike-blandingen er nem at huske – en del eddike, to dele sukker og tre dele vand.


Fristende
DESSERTER


SPÄDTER



Elegant

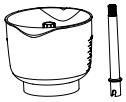
PÆREGALETTE

Denne galette med pærer er en elegant dessert, som er så nem at lave. Galetten har en vidunderlig sprød dej med sødt, mørt pærefyld. Du kan evt. servere dette med en kugle vaniljeis (s. 71) eller en vaniljesauce.

>>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



MØRDEJSÆLTERE

INGREDIENSER, 16 PORTIONER

210 g hvedemel
45 g sukker
2 tsk stødt kardemomme
1/2 tsk salt
150 g smør (stuetemperatur)
3 spsk citronsaft eller koldt vand

FYLD

4-5 små pærer
3 spsk lys sirup

PENSLING

1 æg

PYNT

33 g mandelflager
1 spsk sukker

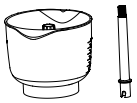
FREMGANGSMÅDE

1. Saml Ankarsrum med Hurtigpiskeren og Mørdejsælterne.
2. Bland mel, sukker, kardemomme og salt.
3. Skær smør i stykker og tilsæt i melblandingen (husk at smørklatterne skal være stuetempereret).
4. Tilsæt citronsaft og pisk i 1-2 minutter.
5. Ælt dejen i hånden. Form dejen til en flad rund dej, pak den ind i plastfolie og lad den hvile i køleskabet i mindst 30 minutter.
6. Indstil ovnen til 175 °C varmluft.
7. Rul dejen ud på bagepapir til en cirkel, ca. 3 mm tyk. Brug en stor tallerken (ca. 27 cm) som skabelon og skær dejen rundt. Hvis dejen klæber til kagerullen, læg et stykke bagepapir ovenpå dejen og fortsæt med at rulle.
8. Overfør dejen til en bageplade beklædt med bagepapir.
9. Skyl pærer. Skær i tynde skiver og læg oven på dejen, efterlad en kant på ca. 3 cm. Dryp sirup på toppen og fold over kanten.
10. Pensl kanten med sammenpisket æg og drys med mandelflager og sukker.
11. Bages midt i ovnen i 25-30 minutter, indtil kanten er let brunet.
12. Server galette lun med vaniljeis, vanillecreme eller sauce.



Tynde CRÊPES

Crêpes er en tynd pandekage i fransk stil. De er ofte lavet med mange æg, og passer perfekt til at afslutte en god middag. God appetit.

>>  STÅENDE ASSISTENT  HURTIGPISKERSKÅL  BALLONPISKERIS

INGREDIENSER, 18 SMÅ CRÊPES

150 g hvedemel
2 tsk sukker
1/2 tsk salt
600 ml mælk
3 æg
3 spsk smør

AT STEGE I

4 spsk smør eller olie

FYLD

Hasselnøddecreme
Ahornsirup
Friske bær
Hakkede pistacienødder

FREMGANGSMÅDE

1. Monter din Ankarsrum med Hurtigpiskerskål og Ballonpiskerisene.
2. Tilsæt mel, sukker og salt. Start din assistent køkkenmaskine på mellem hastighed.
3. Tilsæt 2 dl. mælk og pisk det til en jævn dej.
4. Tilsæt resten af mælken, sammen med æggene og pisk det hele sammen.
5. Smelt smør og tilsæt det til dejen.
6. Lad crêpesdejen stå i 10 minutter, så melet kan hæve.
7. Varm en stegepande op og tilsæt lidt smør. Steg tynde, runde crêpes i ønsket størrelse.
8. Fold dine crêpes og læg dem på en tallerken, dryp med ahornsirup. Pynt med friske bær, hakkede pistacienødder og server crêpes med en lækker hasselnøddecreme eller hvorfor ikke vaniljeis?

VÆR SIKKER PÅ, at piskerisene sidder ordentligt på "piskehovedet". Du hører et klik, når de sidder rigtigt.

Tips!

Hvis du laver en stor portion, kan du bruge det hvide hævelåg som stænkskærm på toppen af plastskålen når du pisker, så der ikke sprøjter dej op under piskningen.

Server disse lækre crêpes med din hjemmelavede vaniljeis på side 71.



Din egen

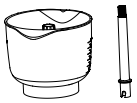
VANILJEIS

Vanilje er en klassisk is-smag. Perfekt alene, som tilbehør til forskellige desserter, eller pyntet med dine yndlingsis-toppings.

>>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



BALLONPISKERIS



ISMASKINE

INGREDIENSER, 4 PORTIONER

1 vaniljestang
250 ml mælk
200 ml piskefløde
4 æggeblommer
90 g sukker
1 knivspids salt

FØR BRUG

Stil fryseskålen i fryseren, -18 °C i 24 timer.

FREMGANGSMÅDE

1. Del vaniljestangen på langs og skrab frøene ud.
2. Hæld mælk og fløde i en gryde, tilsæt vaniljefrø og stang. Bring i kog og stil derefter til side.
3. Saml Ankarsrum med Hurtig-piskeren og Ballonpiskerisene.
4. Pisk æggeblommer og sukker luftigt.
5. Tilsæt den afkølede mælkeblanding og pisk sammen ved lav hastighed.
6. Stil skålen i køleskabet, indtil blandingen er helt afkølet.
7. Saml Ankarsrum med Ismaskinen. Start ved lav hastighed.
8. Hæld isblandingen i fryseskålen gennem åbningen i låget. Lad maskinen køre ved middel hastighed i 20-30 minutter, indtil den ønskede konsistens er opnået.
9. Server isen med det samme eller frys ned i en lufttæt beholder.

VÆR SIKKER PÅ, at piskerisene sidder ordentligt på "piskehovedet". Du hører et klik, når de sidder rigtigt.

Tips!

Opbevar altid fryseskålen i fryseren. Så vil du altid være i stand til at lave din yndlings hjemmelavede is, når det passer dig.



Lime &

HINDBÆRSORBET

Denne sødt syrlige hindbærsorbet er så velsmagende, at den let bliver vanedannende. Det er meget nemt at lave din egen sorbet, og du kan nemt bytte hindbærrene ud med jordbær eller brombær.

1 >>



ASSISTENT PÅ SIDEN



BLENDER

INGREDIENSER, 4 PORTIONER

500 g hindbær
150 ml vand
135 g sukker
50 ml glukosesirup

FØR BRUG

Stil fryseskålen i fryseren -18 °C i 24 timer

FREMGANGSMÅDE

1. Kog hindbær med vand, sukker og glukosesirup, lad det simre ved svag varme, indtil sukkeret er helt opløst.
2. Stil Ankarsrum på siden og sæt Blenderen på.
3. Purér hindbærblandingen, indtil den er glat, og sigt den derefter. Lad køle helt af i køleskabet.

Tips!

Opbevar fryseskålen i fryseren, så du altid er klar til at lave hjemmelavet is og sorbet, når lysten melder sig.

2 >>



STÅENDE ASSISTENT



CITRUSPRESSER

INGREDIENSER

50 ml friskpresset limesaft, ca. 2 lime

FREMGANGSMÅDE

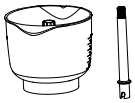
1. Saml Ankarsrum med Citruspresseren, skær limefrugterne i to og pres.
2. Bland hindbærpuréen med presset limesaft.

3 4 →

3 >>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



BALLONPISKERIS

INGREDIENSER

1 æggehvide

FREMGANGSMÅDE

1. Saml Ankarsrum med Hurtigpiskeren og Ballonpiskerisene.
2. Pisk æggehviden til et luftigt skum og tilsæt forsigtigt hindbærpuréen, indtil det er en jævn masse.
3. Stil blandingen i køleskabet og lad den køle af til køleskabstemperatur.

4 >>



STÅENDE ASSISTENT



ISMASKINE

FREMGANGSMÅDE

1. Saml Ankarsrum med Ismaskinen og start på lav hastighed.
2. Hæld langsomt blandingen i fryseskålen gennem åbningen i låget.
3. Kør maskinen på medium/lav hastighed, indtil du har en cremet sorbet, cirka 20 minutter.
4. Server med det samme eller hæld i en skål med låg og sæt i fryseren.





En altid passende

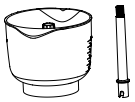
PAVLOVA

Sprød Pavlova med syrlig mascarponecreme og friske bær er en tiltalende dessert.

>>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



BALLONPISKERIS

INGREDIENSER, CIRKA 12 PORTIONER

MARENGS

6 stuetempereret æggehvider
315 g sukker
2 tsk Maizena
1 tsk eddike 12% eller hvidvinseddike

FYLDNING

300 ml piskefløde
100 g mascarpone
40 g flormelis
3 spsk citronsaft

PYNT

Friske bær og frugt efter eget valg

FREMGANGSMÅDE

1. Indstil ovnen til 100 °C.
2. Saml Ankarsrum med Hurtigpiskeren med Ballonpiskerisene. Hurtigpiskerskålen skal rengøres ordentligt – smør gerne med indersiden med citron og tør efter med lidt køkkenrulle.
3. Tilsæt æggehvider og pisk ved høj hastighed, indtil der dannes bløde toppe.
4. Tilsæt sukker lidt ad gangen, mens du fortsætter med at piske. Pisk til det er fast og blankt.
5. Tilsæt Maizena, salt, eddike og pisk, indtil det er blandet. Hæld din marengs i en sprøjtepose.
6. Beklæd en bageplade med bagepapir og tegn med en blyant rundt om en stor tallerken (ca. 27 cm), så du får en stor cirkel.
7. Sprøjt din marengs ud på bagepapiret langs kanten af din streg og fortsæt i cirkler ind mod midten. Brug en almindelig tylle/rørspids (størrelse 8).
8. Bag i nederste del af ovnen i cirka 60 minutter, indtil marengsen er helt tør.
9. Sluk ovnen og lad pavlovaen køle helt af i ovnen, inden den tages ud.
10. Saml Ankarsrum med Hurtigpiskeren og Ballonpiskerisene påsat.
11. Pisk fløde, mascarpone, flormelis og citronsaft.
12. Fordel cremen imellem hver pavlova og top med friske bær eller frugt.

Tips!

Gem æggeblommerne til vores hjemmelavede vaniljeis, se opskrift på s. 71.



Lekre

KAGER OG BAGVÆRK





Svenske

KANELBULLAR

Der er noget helt specielt ved duften af kanelbullar!
Varme, hygge og ikke mindst lækkert.

1 >>



STÅENDE ASSISTENT



METALSKÅL



KANTSKRABER



DEJRULLE

INGREDIENSER, 40 KANELBULLAR

500 ml mælk
50 g frisk gær
eller 12 g tørgær
200 g smør, stuetempereret
90 g sukker
1 æg
1/2 tsk salt
Evt. 2 tsk stødt kardemomme
840 g hvedemel (Tipo 00)

PENSLING

1 æg
Perlesukker

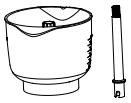
FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Metalskål, Kantskraber og Dejrulle.
2. Varm mælken op til 37 °C.
3. Gæren smuldres ned i skålen og tilsæt mælken og start maskinen med dejrullen tæt på kanten ved lav hastighed til gæren er opløst.
4. Tilsæt blødt smør, sukker, æg, salt og evt. kardemomme.
5. Tilsæt melet lidt af gangen. Hjælp evt. maskinen i gang med at få blandet ingredienserne ved at trække armen ind mod midten et par gange.
6. Øg hastigheden til middel hastighed. Lås armen fast ca. 2-4 cm fra Metalskålens kant således at dejen bliver trykket lidt hver gang den kommer forbi dejrullen. Lad dejen ælte i ca. 5 minutter. Brug evt. timer-knappen på maskinen.
7. Læg hævelåget på metalskålen og lad dejen hæve i 40 minutter.
8. Forbered fyldet, mens du venter på dejen hæver.

2 >>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



MØRDEJSÆLTERE

FYLD

200 g smør, stuetempereret
135 g sukker
3 spsk. kanel

FREMGANGSMÅDE

1. Monter Ankarsrum med hurtigpiskerskål og mørdejsælterne.
2. Tilsæt det bløde smør i små stykker, sukker samt kanel.
3. Start din Ankarsrum på lav hastighed og kør til alt er rørt godt sammen.

3 >>

PENSLING

1 æg
Perlesukker

FOLLOW THESE STEPS

1. Strø lidt mel ud på bordet og hæl dejen ud på bordet, og del dejen op i 2 lige store stykker.
2. Rul hvert stykke ud i en rektangel på 40x30 cm. Spred fyldet ud og fold dejen sammen på den lange led.
3. Skær dejen ud i 1 cm. Strimler. Sno strimlerne og vikl dem rundt til knuder. Placer dem på bagepladen og lad dem hæve i 40 minutter.
4. Opvarm ovnen til 225 °C.
5. Pensl bollerne med æg og perlesukker. Bag bollerne midt i ovnen i 5-10 minutter.
6. Køles ned under et viskestykke.

Tips!

Kun din fantasi kan sætte grænsen for hvordan dine boller skal smage og se ud.

DEJRULLE ELLER DEJKROG? Begge ælter dejen. Læs mere på side 6-8 om, hvornår vi anbefaler at bruge hvad.





Festlige

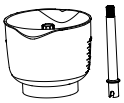
CUPCAKES

Lav dem små, så kan du spise flere af dem.

1 >>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



BALLONPISKERIS

INGREDIENSER, 12 CUPCAKES

75 g smør
2 æg
225 g sukker
180 g mel
2 tsk bagepulver
1 tsk vaniljesukker
1 dl kakao
1/2 tsk salt
250 ml mælk

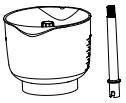
FREMGANGSMÅDE

1. Opvarm ovnen til 175 °C.
2. Klargør din Ankarsrum med Hurtigpiskeren og med Ballonpiskerisene.
3. Smelt smøret i en kasserolle.
4. Tilsæt æg og sukker i Piskeskålen og pisk ved høj hastighed indtil det er luftigt.
5. Bland alle de tørre ingredienser i en separat skål og kom det i æggemassen sammen med smeltet smør og mælk. Bland ved lav hastighed indtil glat.
6. Fyld muffinformen op med 2/3 dele dej.
7. Bages midt i ovnen i ca. 18-20 minutter.
8. Lad dem afkøle på en rist under et viskestykke.

2 >>



STÅENDE ASSISTENT



HURTIGPISKERSKÅL



MØRDEJSÆLTERE

CHOKOLADEFROSTING

60 g blødt smør
300 g flormelis
1 tsk vaniljesukker
1/2 dl kakao
100 g naturel flødeost
1 spsk varm kaffe

PYNT

Krymmel eller blomster

FREMGANGSMÅDE

1. Klargør din Ankarsrum med Hurtigpiskeren og Mørdejsælterne.
2. Tilsæt smør, flormelis, vaniljesukker, kakao, og flødeost og start din Ankarsrum på lav hastighed. Bland indtil du har en jævn masse.
3. Tilsæt kaffe.
4. Sprøjt glasuren ud på toppen af dine cupcakes og dekorer med krymmel eller blomster.

VÆR SIKKER PÅ, at piskerisene sidder ordentligt på "piskehovedet". Du hører et klik, når de sidder rigtigt.

Tips!

Hvis du ikke har en sprøjtepose, kan du benytte en plasticpose. Klippe et lille hul i det ene hjørne og sprøjte glasuren på.



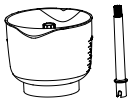


Lækre

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Sprøde på ydersiden og med lækkert bid på indersiden. En rigtig cafe cookie.

>>  **STÅENDE ASSISTENT**

 **HURTIGPISKERSKÅL**

 **MØRDEJSÆLTERE**

INGREDIENSER, 40 COOKIES

250 g blød smør
225 g sukker
190 g farin
2 æg
1 tsk vaniljesukker
450 g hvedemel
1 tsk bagepulver
1 tsk natron
1/2 tsk salt
350 ml kokosmel
200 g chokoladeknapper eller hakket chokolade

FREMGANGSMÅDE

1. Opvarm ovnen til 175 °C.
2. Klargør din Ankarsrum med Hurtigpiskerskål og Mørdejsæltere.
3. Tilsæt blød smør, sukker, brun farin. Start din Ankarsrum ved lav hastighed og kør i 2-3 minutter. Indtil at dejen er luftig. Hastigheden øges lidt af gangen.
4. Tilsæt æg og vaniliesukker og lad det blande godt ind i massen.
5. Bland mel, bagepulver, natron og salt sammen i en skål. Start Ankarsrum på laveste hastighed og tilsæt melblandingen.
6. Tilsæt kokosmel til sidst.
7. Form kugler på størrelse med en valnød og placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Bages i midten af ovnen i 9-11 minutter. Indtil toppen ser tør ud.
8. Decorer med chokoladeknapper eller hakket chokolade, som vil smelte ind med de varme cookies.
9. Lad dem køle af i 5 minutter uden viskestykke og fjern dem derefter fra bagepladen.

Tips!

Hold løbende godt øje med dem inde i ovnen og sørg for de ikke får for lang tid. Tag dem ud når du tænker de "næsten" er klar, da de forsætter med at bage på den varme plade.

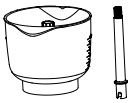


Glaseret

SPONGEKAGE MED CHOKOLADE OG NØDDER

En sukkerkage – så simpel og smager så godt.

>>  **STÅENDE ASSISTENT**

 **HURTIGPISKERSKÅL**

 **BALLONPISKERIS**

INGREDIENSER, 1 KAGE

Rasp eller mel
4 æg
270 g sukker
2 tsk vaniljesukker
240 g mel
2 tsk bagepulver
75 g smør
100 ml mælk

CHOKOLADEGLASUR

100 g mørk chokolade
1 spsk neutral olie

PYNT

30 g hakkede hasselnødder

FREMGANGSMÅDE

1. Opvarm ovnen til 175 °C.
2. Smør en form med smør og strø rasp eller mel ud i formen.
3. Klargør din Ankarsrum med Hurtigpiskerskål og Ballonpiskeris.
4. Tilsæt æg, sukker og vaniljesukker. Start Ankarsrum på middel hastighed og pisk dejen til den er let og luftig.
5. Bland mel og bagepulver.
6. Smelt smøret og bland det med mælken.
7. Tilsæt smør- og melblandingerne til dejen. Rør dejen samen til den er jævn og blød.
8. Fyld formen og sæt den i ovnen i 35 minutter.
9. Lad kagen hvile i ca. 10 minutter før du tager den ud af formen.
10. Hak chokoladen og smelt forsigtigt over vandbad, lad den køle lidt af og rør olien i til du har en jævn glasur.
11. Læg kagen på et fad. Dryp chokoladeglasuren over kagen og drys med hakkede hasselnødder.

Tips!

Pisk æg- og sukkerblandingen luftig med ballonpiskerne, før du tilsætter de øvrige ingredienser.

Tjek om kagen er færdig efter 30 minutter, da bagetiden afhænger af, hvilken ovn du benytter.

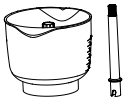


Seje

KARAMELCOOKIES

Eller karamelsnitter som de kaldes i Sverige. De er så gode og enkle.

>>  **STÅENDE ASSISTENT**

 **HURTIGPISKERSKÅL**

 **MØRDEJSÆLTERE**

INGREDIENSER

200 g blødt smør
225 g sukker
50 ml sirup
300 g hvedemel
1 tsk natron

FREMGANGSMÅDE

1. Opvarm ovnen til 200 °C.
2. Klargør din Ankarsrum med Hurtigpiskerskål og Mørdejsælterne.
3. Tilsæt blødt smør og sukker. Start Ankarsrum ved lav hastighed og rør dejen godt sammen.
4. Tilsæt sirup og hvedemel blandet med natron. Rør det til en blød og smidig dej.
5. Del dejen i 3 lige store dele. Rul hver del til en 35 cm. lang rulle.
6. Placer rullerne på en bageplade med bagepapir og tryk dem let flade med en gaffel.
7. Bages i ovnen i ca. 12 minutter.
8. Skæres i 2 cm. brede stykker, skæres i en let skrå vinkel.

Tips!

Skær dem, mens kagen stadig er varm.

Gang dejens ingredienser med 3 og brug metalskålen med dej-rulle og kantskraber påsat, hvis du vil lave store portioner.



Friske

DRIKKE





Sund

GRØN SMOOTHIE

Smoothies kan nemt tilberedes med dine yndlingsfrugter og -grøntsager. Denne smoothie-opskrift kombinerer appelsin og mango med grønne ærter og spinat for en lækker smag.

1 >>



STÅENDE ASSISTENT



CITRUSPRESSER

INGREDIENSER, 4 SMOOTHIES

100 g appelsinjuice (1-2 appelsiner)

FREMGANGSMÅDE

1. Saml Ankarsrum med Citruspresseren og pres 1-2 appelsiner til du har 100 gram juice.

2 >>



ASSISTENT PÅ SIDEN



BLENDER

INGREDIENSER, 4 SMOOTHIES

200 ml vand
60 g ærter
65 g frisk spinat
1 lime, juice
150 g frossen mango
1 avocado

FREMGANGSMÅDE

1. Sæt Ankarsrum på siden og sæt Blenderen på.
2. Tilsæt vand, juicer, ærter og spinat i blenderen og purér, indtil det er glat.
3. Tilsæt de resterende ingredienser og blend, indtil det er glat. Tilsæt lidt mere vand, hvis den bliver for tyk.
4. Smag til og juster sødmen efter ønske med mere appelsinjuice eller lidt honning eller agavenektar.

Tips!

Hvis det ønskes, tilsæt yoghurt for ekstra protein.



Frisk

CITRON SLUSH ICE

Denne forfriskende syrlige og let søde drik er perfekt til en varm, solrig dag.

1 >>



STÅENDE ASSISTENT



CITRUSPRESSER

INGREDIENSER, 4 DRINKS

SIMPEL SIRUP
250 ml vand
225 g sukker

JUICE
Saft fra 4 citroner
Saft fra 2 limefrugter
Skal fra 1 citron og 1 lime

FREMGANGSMÅDE

1. Kog vand og sukker op til sukkeret er opløst, lad det køle af og stil det i køleskabet.
2. Saml Ankarsrum med Citruspresseren.
3. Skræl 1 citron og 1 lime. Skær citroner og lime i halve, start Ankarsrum på medium hastighed og pres citrusfrugterne til juice.

2 >>



ASSISTENT PÅ SIDEN



BLENDER

INGREDIENSER, 4 DRINKS
200 ml sirup
150 ml vodka (valgfrit)
30 isterninger

PYNT
Mynte

FREMGANGSMÅDE

1. Sæt Ankarsrum på siden og sæt Blenderen på.
2. Blend juice, citron og limeskal, sirup, vodka og is grundigt, indtil isen er knust. Hvis du vil have en sødere slush ice, tilsæt mere sirup.
3. Hæld i høje store glas og pynt med mynte. Server straks.

Tips!

For en børnevenlig version eller ikke-alkoholisk mulighed skal du bare springe vodkaen over.

Hjemmekværnet

ISKAFFE

Denne kolde forfriskende kaffedrik er sødet med kaffesirup, der får dig til at længes efter en varm sommerdag. Den er også meget velsmagende med et stænk rom.

>>  **ASSISTENT PÅ SIDEN**

 **MEL- OG KAFFEKVÆRN**

INGREDIENSER, 2 DRINKS

KAFFE SIRUP

100 ml brygget kaffe
90 g sukker

KAFFE DRIK

Kaffesirup
200 ml kold kaffe
300 ml mælk
eller havredrik
Is

FREMGANGSMÅDE

1. Sæt Ankarsrum på siden og sæt Kaffekværnen på.
2. Kværn kaffen og bryg herefter 300 ml kaffe.
3. Stil 200 ml kaffe i køleskabet for at køle helt af.
4. Kog 100 ml kaffe med 90 gram sukker i en gryde til sukkeret er helt opløst, lad det simre i et par minutter. Lad køle helt af.
5. Hæld kaffesirup i bunden af glassene og tilsæt den kolde kaffe under omrøring.
6. Tilføj is og tilsæt den ønskede mængde mælk. Server straks.

Tips!

Lav kaffe-isterninger på forhånd, så din kolde kaffedrik forbliver dejlig stærk, når isen smelter.



NOTES




ON OFF

Alfabetisk

INDEX

BRØD	SIDE
Bagels	16
Baguettes	18
Bananbrød, glutenfrit	22
Burgerboller	26
Focaccia, italiensk	20
Mantou, kinesisk	24
Mælkebrød, japansk	14
Surdejsbrød	28
Tortillas	32

SØDE TING	SIDE
Chocolate chip cookies	88
Crêpes	68
Cupcakes	84
Hindbærsorbet med lime	72
Kanelbullar, svenske	80
Karamelcookies	92
Pavlova	77
Pæregalette	66
Spongekage med chokolade og nødder	90
Vaniljeis	70
Æblemos	60

MAD	SIDE
Agurker, syltede	62
Asiatisk salat	56
Baoboller med falafel og asiatisk salat	48
Burgere	36
Coleslaw	36
Falafel	50
Hummus	54
Lasagne, vegetarisk	42
Lasagnette med pesto	46
Pastadej	40
Pesto med pistacienødder og citron	58
Pizza Margherita	38

DRIKKE	SIDE
Citron slush ice	98
Iskaffe	100
Smoothie, grøn	96

INDHOLD **2**

COLOFON

Home.Made.
Ankarsrum Assistent Original

Published by Ankarsrum Kitchen AB, Sweden

Copyright © 2024 Ankarsrum Kitchen AB, Sweden

All rights reserved. No part of this publication my be reproduced, distributed,
or transmitted in any form or by any means without the prior permission of the publisher.

ACKNOWLEDGEMENTS
Project management and copy editing: Ankarsrum Kitchen AB

Recipes: Ankarsrum Kitchen AB and Linn Utbult, Sweden
Recipe photography: Katja Ragnestam, Sweden

Other photography: Wolfgang Kleinschmidt, Choice Agentur, Sweden
Philip Hördegård, Abby Priest, Sweden
Ellen Nielsen Kindstrand, LN Bild, Sweden

Design and production: Carolina de Klerk Nordholm/nordholmcommunication.se, Sweden

Printing and binding: Holmstock B.V./nlprinters.nl, The Netherlands, 2024

www.ankarsrum.com

ISBN 978-91-639-9409-8