



SoupMaker

PHILIPS
sense and simplicity

Creme e vellutate

Smooth Soup

- 7 Crema di pomodoro classica con bruschetta all'aglio
- 9 Crema di porri
- 11 Crema di carote al curry
- 13 Crema di piselli con crostini al formaggio di capra
- 15 Vellutata indiana al pomodoro e cocco
- 17 Vellutata di broccoli e Stilton
- 19 Vellutata di zucca al cumino
- 21 Crema di barbabietola fresca
- 23 Crema di zucchine
- 25 Vellutata di mais dolce con bacon
- 27 Tarhana corbasi

- 7 Classic tomato soup with garlic bread
- 9 Leek soup
- 11 Curried carrot soup
- 13 Green pea soup with goat's cheese crostini
- 15 Indian tomato coconut soup
- 17 Broccoli and stilton soup
- 19 Cumin flavored velvety pumpkin soup
- 21 Fresh beetroot soup
- 23 Cream of courgette soup
- 25 Sweet corn soup with bacon
- 27 Tarhana corbasi



Zuppe, minestre & minestrone

Chunky soup

- 29 Minestra di pollo
- 31 Minestrone estivo con riso
- 33 Zuppa di spinaci, porri e cannellini
- 35 Zuppa speziata di spinaci e lenticchie rosse
- 37 Zuppa di verdure con tortellini
- 39 Mulligatawny
- 41 Zuppa di lenticchie con noodles eriste

- 29 Easy chicken soup
- 31 Summer minestrone with rice
- 33 Spinach, leek and cannellini soup
- 35 Spicy red lentil and spinach soup
- 37 Vegetable tortellini soup
- 39 Mulligatawny
- 41 Lentil soup with eriste noodles





Zuppe fredde

Cold soup

- 43 Gaspacho
- 45 Zuppa ghiacciata di cetriolo e avocado
- 47 Zuppa fredda al latticello con curry e chili
- 49 Zuppa fredda di ciliegie

- 43 Gazpacho
- 45 Chilled cucumber and avocado soup
- 47 Cold buttermilk soup with curry and chilli
- 49 Chilled cherry soup



Composte

Compote

- 51 Composta speziata di mele
- 53 Composta di fragole e rabarbaro
- 55 Composta di banane
- 57 Composta di prugne con acqua di rose

- 51 Spiced apple compote
- 53 Rhubarb and strawberry compote
- 55 Banana compote
- 57 Plum compote with rosewater



Frappè

Smoothie

- 59 Frappè alla banana
- 61 Frappè alla banana, caffè e caramello
- 63 Frozen yogurt istantaneo alla fragola
- 65 Frappè alle arance e carote
- 67 Frappè al latticello e lamponi

- 59 Banana smoothie
- 61 Banana coffee caramel smoothie
- 63 Instant strawberry frozen yoghurt
- 65 Orange carrot green smoothie
- 67 Raspberry buttermilk smoothie



*Per preparare in modo semplice e veloce
zuppe, vellutate, minestre,
composte e frappè*

*Your favorite soups,
compotes and
smoothies made easy*

Sane. Deliziose. E fatte in casa.

Healthy. Delicious. Homemade.



IT

Philips SoupMaker vi aiuta a preparare le vostre zuppe, vellutate, minestre, composte e frappè preferiti

Philips SoupMaker dispone di 5 impostazioni, 4 programmi automatici, dove vengono impostati la velocità e il tempo per ottenere un risultato perfetto e una funzione di miscelazione manuale



Crema – 23 minuti



Minestre – 20 minuti



Composte – 15 minuti



Frappè – 3 minuti (senza riscaldamento)



Funzione miscelazione manuale

Utilizzate la funzione di miscelazione manuale per frullare senza riscaldare. Permette di frullare qualsiasi tipo di ingredienti alla consistenza desiderata. Nota: con la funzione di miscelazione manuale, potete tenere premuto il pulsante per il tempo necessario a ottenere il composto desiderato. Non appena rilascerete il pulsante, si interromperà la miscelazione.

Preparazione degli ingredienti

- Per ottenere un gusto ancora migliore, usate ingredienti freschi e di stagione.
- Tagliate gli ingredienti a cubetti di 2 cm prima di metterli nel SoupMaker. Non è necessario farlo nel caso di ricette fredde.
- Mescolate gli ingredienti all'interno del SoupMaker prima di mettere il coperchio.
- Selezionate il programma desiderato con l'apposito pulsante.
- Premete il pulsante per mettere in funzione il programma.

Trucchi & Consigli

- Per un risultato ottimale, rimanete sempre fra i segni min. e max. riportati sul vaso.
- Per regolare la consistenza della vostra crema, aggiungete più o meno liquido.
- Se gli ingredienti si attaccano sul fondo del vaso, aggiungete un po' di liquido.
- Quando la crema sarà pronta, il vaso in acciaio inox la manterrà calda per un massimo di 40 min., permettendovi di servirla quando lo desiderate.
- Le seguenti ricette permettono di preparare circa 1,2 litri di crema (circa 4 porzioni).

EN

The Philips SoupMaker helps you make your favorite soups, compotes and smoothies

The Philips SoupMaker has 5 settings, 4 automated programs where temperature and time are set for the perfect result and a manual blending function



Smooth Soup – 23 minutes



Chunky Soup – 20 minutes



Compote – 15 minutes



Smoothie – 3 minutes (without heating)



A manual blending function

Use the manual blending function to blend without heating. It allows you to blend any recipe to the desired consistency. Note: for manual blending you can keep the button pressed as long as you want the appliance to blend. When you release the button the blending will stop.

Preparing the ingredients

- For the best taste use fresh, seasonal ingredients
- Cut the ingredients in cubes of 2cm for the best results
- When preparing soup, defrost ingredients before putting them into the SoupMaker. This is not necessary for cold recipes
- Stir the ingredients in the SoupMaker before putting the lid on
- Select the desired program with the select button
- Press the on button to start the program

Tips & Tricks

- For a perfect result always stay between the min and max markings of the jar.
- You can adjust the consistency of your soup, by adding more or less liquid.
- If ingredients stick to the bottom of the jar you may need to add additional liquid.
- When the soup is ready the stainless steel jar will keep the soup warm for up to 40 min., allowing you to serve at any moment.
- The following recipes will make up to 1,2 liter of soup (approximately 4 portions).



IT

CREMA DI POMODORO CLASSICA CON BRUSCHETTA ALL'AGLIO

Questo classico piatto italiano riscuote sempre un grandissimo successo. L'ideale sarebbe prepararlo con pomodori estivi ben maturi e basilico appena colto, ma vanno benissimo anche i pomodori pelati.

Crema:

600 g di pomodori
1 spicchio d'aglio
50 g di cipolla tritata
500 ml di brodo vegetale
1 cucchiaino di zucchero
sale e pepe
optional: basilico fresco
panna o crème fraîche, per servire

Bruschetta all'aglio:

1 spicchio d'aglio
olio d'oliva
fette di pane

Preparazione:

- Tagliate in quattro i pomodori. Sbucciate l'aglio.
- Mettete gli ingredienti della crema nel SoupMaker.
- Chiudete il coperchio, selezionate il programma "crema" e aspettate che l'apparecchio sia pronto.
- Nel frattempo, preparate la bruschetta all'aglio. Riscaldare il forno o la piastra a 200°C. Tagliate a metà lo spicchio d'aglio. Irrorate con un po' d'olio le fette di pane e sfregatele con l'aglio. Fatele cuocere in forno per alcuni minuti, fino a quando risulteranno croccanti e dorate.
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole. Aggiungete un po' di panna o di crème fraîche, e servite con la bruschetta.

Consigli:

In estate i pomodori sono già particolarmente dolci, quindi non servirà lo zucchero.

EN

CLASSIC TOMATO SOUP WITH GARLIC BREAD

This Italian classic is always a winner. It's at its best when you use ripe summertime tomatoes and fresh basil, but canned tomatoes work fine too.

Soup:

650 g tomatoes
1 garlic clove
50 g chopped onions
500 ml vegetable stock
1 tsp sugar
pepper & salt, to taste
optional: fresh basil, to taste
cream or crème fraîche, to serve

Garlic bread:

1 garlic clove
olive oil
slices of bread

Steps:

- Quarter the tomatoes. Peel the garlic.
- Place the soup ingredients into the soup maker.
- Close the lid, select the cream program and wait for the soup maker to be ready.
- Meanwhile, prepare the garlic bread. Preheat an oven or broiler to 200°C. Cut the clove of garlic in two. Drizzle some oil on the slices of bread and rub with the garlic. Bake in the oven for several minutes until they are crisp.
- When the soup is ready, open the lid and pour into bowls. Add a swirl of cream or dollop of crème fraîche. Serve with the garlic bread.

Tip:

Tomatoes in summer are sweeter and will not need the sugar.



23 min





IT

CREMA DI PORRI

I porri si trovano tutto l'anno ma sono particolarmente gustosi da ottobre a fine maggio.

Crema:

350 g di porri
50 g di patate
50 g di cipolla tritata
1 spicchio d'aglio
750 ml di brodo di pollo
foglioline di timo fresco
sale e pepe

Vinaigrette alla senape

1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di capperi
½ cucchiaio di succo di limone
1 cucchiaio di olio d'oliva
prezzemolo fresco

Preparazione:

- Risciacquate i porri e affettateli ad anelli di 1 cm. Sbucciate e tagliate le patate a cubetti di 2,5 cm.
- Mettete tutti gli ingredienti della crema nel SoupMaker; chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Nel frattempo preparate la vinaigrette mescolando tutti gli ingredienti in una ciotolina.
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole. Insaporite con un po' di vinaigrette e servite.

Consigli:

Se volete, potete servire questa crema anche fredda. In questo caso, lasciatela raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.

EN

LEEK SOUP

Leeks can be found all year round but they're at their best from October through to May.

Soup:

350 g leeks
50 g potato
50 g chopped onions
1 garlic clove
750 ml chicken stock
fresh thyme leaves
pepper & salt, to taste

Mustard vinaigrette:

1 tsp of mustard
1 tsp capers
½ tbsp lemon juice
1 tbsp olive oil
fresh parsley

Steps:

- Rinse the leeks and slice into 1 cm rings. Peel and cut the potato into 2.5 cm pieces.
- Put all the soup ingredients into the soup maker; close the lid and press the cream soup program.
- Meanwhile, mix the vinaigrette ingredients together in a small bowl.
- When the soup is ready, open the lid and pour into pretty soup bowls. Swirl some of the vinaigrette into the soup and serve.

Tip:

You can serve this soup cold if you like. Chill it for at least 3 hours.



23 min

9



IT

CREMA DI CAROTE AL CURRY

Le carote sono un ingrediente molto versatile per creme e zuppe. Abbinatele al lime e al mango, oppure provate questa ricetta con curry e cocco.

400 g di carote
50 g di patate
50 g di cipolla tritata
700 ml di brodo vegetale
sale e pepe
2 cucchiaini di curry in polvere
100 ml di crème fraîche o latte di cocco

Preparazione:

- Pelate le carote e la patata e riducetele a cubetti di 2 cm.
- Mettete tutti gli ingredienti della crema nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole o nei bicchieri.

Consigli:

Le carote si abbinano perfettamente al mango, che potrà quindi sostituire la patata. Usate 300 g di carote e 150 g di mango. Sostituite il curry con il succo di un lime e delle foglioline di coriandolo fresco. Per guarnire questa crema, sono perfette delle verdure croccanti.

EN

CURRIED CARROT SOUP

Carrot is a very versatile ingredient for soups. Combine it with lime and mango, or try this curry and coconut combination.

400 g carrot
50 g potato
50 g chopped onions
700 ml vegetable stock
pepper & salt, to taste
2 tsp curry powder
100 ml crème fraîche or coconut milk

Steps:

- Peel the carrot and potato and cut them into 2 cm cubes.
- Place all the ingredients except for the crème fraîche into the soup maker, close the lid and press the cream soup program.
- When the soup is ready, open the lid, mix in the crème fraîche and pour into bowls or glasses.

Tip:

Carrot pairs great with mango, so feel free to use mango instead of potato. Use 300 g carrot plus 150 g mango. Replace the curry powder with the juice of 1 lime and fresh coriander leaves. Vegetable crisps are a nice garnish to this soup.



23 min





IT

CREMA DI PISELLI CON CROSTINI AL FORMAGGIO DI CAPRA

Questa crema è perfetta in primavera, soprattutto se riuscirete a trovare i piselli e le erbe fresche.

Crema:

500 g di piselli, freschi o surgelati*
100 g di cipolla tritata
550 ml di brodo vegetale
½ cucchiaino di dragoncello
sale e pepe
optional: 5 cucchiaini di yogurt, erbe aromatiche fresche

* Se usate i piselli surgelati, fateli scongelare rapidamente sotto l'acqua calda corrente prima di introdurli nel SoupMaker.

Crostini:

Baguette
Formaggio di capra

Preparazione:

- Mettete tutti gli ingredienti della crema nel SoupMaker; chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Nel frattempo, preparate i crostini. Pre-riscaldate il forno a 200°C, affettate la baguette e distribuitevi sopra il formaggio di capra. Fate cuocere in forno fino a quando il formaggio si scioglie e diventa dorato.
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle fondine, appoggiando sopra un crostino caldo.

Consigli:

Per un risultato ancora più cremoso, potete aggiungere un po' di yogurt alla crema, all'inizio oppure al momento di servire.
Al posto del dragoncello, potete usare anche la menta.

EN

GREEN PEA SOUP WITH GOAT'S CHEESE CROSTINI

This soup is a great start of the spring season, especially if you can find fresh peas and herbs.

Soup:

500 g peas, fresh or frozen*
100 g chopped onions
550 ml vegetable stock
½ tbsp tarragon
pepper & salt, to taste
optional: 5 tbsp yoghurt, fresh green herbs

* If you use frozen peas, defrost them quickly under the hot tap before adding to the soup maker.

Crostini:

Baguette
Goat's cheese

Steps:

- Place the soup ingredients into the soup maker and select the cream program.
- Meanwhile, prepare the crostini. Preheat the oven to 200°C, slice the baguette and spread some goat's cheese on top. Bake in the oven until the cheese is melted and turns golden.
- When the soup maker is ready, open the lid and pour the soup into deep plates. Top each bowl with a crunchy crostini.

Tip:

For a fresh creamy result, you can add some yoghurt to the soup, either at the start, or when serving. Instead of tarragon, mint can be used.



23 min

B



IT

VELLUTATA INDIANA AL POMODORO E COCCO

Le briciole di cocco conferiscono una texture particolare a questa vellutata.

1 peperoncino rosso
1 pezzetto di zenzero fresco (delle dimensioni di un pollice – 20 g)
100 g di cipolla sminuzzata
400 g di pomodori (pelati)
50 ml di latte di cocco
sale e pepe
cocco disidratato, coriandolo fresco tritato e peperoncino tritato

Preparazione:

- Togliete i semi al peperoncino e sbucciate lo zenzero.
- Mettete tutti gli ingredienti della crema nel SoupMaker, tenendo da parte un po' di cocco disidratato per la decorazione. Chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole o nelle tazze.
- Decorate con peperoncino tritato, cocco disidratato e coriandolo tritato.

Consigli:

Per preparare questa crema potete usare anche 1 cucchiaino di pasta di peperoncino o curry al posto del peperoncino fresco.

EN

INDIAN TOMATO COCONUT SOUP

The coconut crumbs give a nice texture to this soup.

1 red chilli
Thumbnail-sized piece of fresh ginger
(20 gram)
100 g roughly chopped onions
400 g tomatoes (can)
50 ml coconut milk
50 g desiccated coconut
pepper & salt, to taste
extra desiccated coconut, chopped fresh coriander and chilli flakes, to garnish

Steps:

- Deseed the chilli and peel the ginger.
- Place all of the ingredients into the soup maker, reserving a little desiccated coconut for later: Add 500 ml water: Close the lid and press the cream soup program.
- When the soup is ready, open the lid and pour the soup into suitable cups or bowls.
- Finish with some chilli flakes, desiccated coconut and chopped coriander.

Tip:

You can also make this soup with 1 teaspoon of chilli or curry paste instead of the fresh chilli.



23 min

15



IT

VELLUTATA DI BROCCOLI E STILTON

Questa vellutata crema di verdura con formaggio erborinato è perfetta per iniziare una cena elegante ma anche per la cucina di tutti i giorni.

425 g di broccoli
100 g di cipollotto tritato
650 ml di brodo vegetale
25 g di formaggio Stilton, crostini
sale e pepe nero macinato al momento
altro formaggio Stilton, crostini e olio d'oliva
per guarnire

Preparazione:

- Pulite i broccoli e riduceteli a cimette. Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la vellutata è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole o nelle tazze.
- Disponete sulla vellutata un po' di Stilton sbriciolato o crostini di pane. Insaporite con un pizzico di pepe nero macinato al momento e un filo d'olio d'oliva.

Consigli:

Potete tenere da parte qualche cimetta di broccoli e sbollentarla per un paio di minuti in acqua bollente, per poi passarla subito sotto l'acqua fredda corrente e usarla come guarnizione.
Al posto dello Stilton, potete usare qualsiasi tipo di formaggio erborinato.

EN

BROCCOLI AND STILTON SOUP

This smooth blended vegetable soup with blue cheese is great for a dinner party starter or a comfortable meal.

425 g broccoli
100 g chopped spring onions
650 ml vegetable stock
25 g Stilton cheese, crumbled
freshly ground black pepper & salt
extra Stilton cheese, croutons and olive oil,
to garnish

Steps:

- Trim the broccoli and cut into small florets. Place the ingredients into the soup maker, close the lid and press the cream soup program.
- When the soup is ready, open the lid and pour into bowls.
- Top the soup with some crumbled Stilton or croutons. Grind over some black pepper and drizzle with a little olive oil.

Tip:

You can reserve some small or chopped broccoli florets, quickly blanch them for 2 minutes in boiling water, cool under cold water and save them as a garnish for your soup.
Stilton can be replaced with any other blue cheese.



23 min

17



IT

VELLUTATA DI ZUCCA AL CUMINO

La zucca è una delle protagoniste della stagione autunnale. Il suo sapore ricco si accompagna benissimo alle spezie decise.

400 g di zucca
100 g di patate
50 g di cipolla tritata
½ cucchiaino di cumino tritato
600 ml di brodo vegetale
sale e pepe
formaggio Feta, per guarnire

Preparazione:

- Tagliate a metà la zucca e togliete tutti i semi, poi riducete la polpa a dadini di 2 cm. Pelate le patate e riducetele a dadini di 2 cm.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole, guarnendo con un po' di feta sbriciolata.

Consigli:

Per variare il gusto di questa vellutata, potete usare altre spezie, come il coriandolo, i semi di finocchio o un misto di spezie.

EN

CUMIN FLAVORED VELVETY PUMPKIN SOUP

Pumpkin is an icon of the harvest season. Its rich taste pairs well with bold spicy flavours.

400 g pumpkin
100 g potatoes
50 g chopped onions
½ tsp ground cumin
600 ml vegetable stock
pepper & salt, to taste
feta cheese, to garnish

Steps:

- Halve the pumpkin and scoop out the seeds. Cut the pumpkin into 2 cm cubes. You can use the skin. Peel and cut the potato into 2 cm cubes.
- Place the ingredients into the soup maker; close the lid and press the cream soup program.
- When the soup is ready, open the lid and pour into bowls. Some crumbled feta is a great finish to this soup.

Tip:

You can vary the flavour of this soup by using some other spices, like ground coriander; fennel seeds or a combination.



23 min

79



IT

CREMA DI BARBABIETOLA FRESCA

Questa crema, nutriente e coloratissima, può essere servita sia calda che fredda.

400 g di barbabietola
700 ml di brodo vegetale
50 g di cipolla tritata
150 di panna acida
sale e pepe
aneto fresco, per guarnire

Preparazione:

- Sbucciate la barbabietola e riducetela a cubetti di 2 cm.
- Mettete la barbabietola, il brodo e la cipolla nel SoupMaker e chiudete il coperchio.
- Selezionate il programma "crema" e aspettate che l'apparecchio sia pronto.
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versate la panna acida. Regolate di sale e pepe.
- Versate la crema nelle ciotole e decorate con un po' di aneto.

Consigli:

Potete preparare questa crema anche con la *kohlrabi* (rapa tedesca) al posto della barbabietola, sostituendo il brodo di carne al brodo vegetale.

EN

FRESH BEETROOT SOUP

This colourful and nutritious soup can be served hot or cold.

400 g beetroot
700 ml vegetable stock
50 g chopped onions
150 ml sour cream
pepper & salt
fresh dill, to garnish

Steps:

- Peel the beetroot and cut into 2 cm cubes.
- Place the beetroot, stock and onions into the soup maker and close the lid.
- Select cream soup program and wait until the soup maker is ready.
- When the soup maker is ready, open the lid and stir in the sour cream. Season to taste.
- Pour the soup into bowls and finish with some dill.

Tip:

You can make this soup with kohlrabi (German turnip) instead of beetroot.
You can use beef stock instead of vegetable stock.



23 min

21



IT

CREMA DI ZUCCHINE

Le zucchine sono una verdura estremamente versatile. Si abbinano benissimo con le erbe fresche, le spezie o il formaggio.

650 g di zucchine
100 g di cipolla tritata
1 spicchio d'aglio
450 ml di brodo vegetale
1 cucchiaino di origano fresco
optional: 60 g di formaggio Dolcelatte o Gorgonzola,
per guarnire

Preparazione:

- Tagliate in quattro le zucchine nel senso della lunghezza e quindi a pezzetti di 2 cm.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole o nei piatti fondi. Se volete, potete aggiungere un po' di formaggio e mescolare bene oppure distribuirlo a tocchetti prima di servire.

Consigli:

Questa crema è deliziosa anche con l'aggiunta di erbe aromatiche come salvia, basilico o dragoncello. Potete servirla sia calda che fredda.

EN

CREAM OF COURGETTE SOUP

Courgette is such a versatile vegetable. They taste great with fresh herbs, some spices or with cheese.

650 g courgette
100 g chopped onions
1 garlic clove
450 ml vegetable stock
1 tsp chopped fresh oregano
optional: 60 g Dolcelatte or Gorgonzola cheese,
to garnish

Steps:

- Quarter the courgette lengthways and cut into 2cm pieces.
- Place all of the ingredients into the soup maker and select the cream soup program.
- When ready, open the lid and pour the soup into bowls or deep plates. You can stir in some cheese if you like, or sprinkle it on top when serving.

Tip:

This soup is also great with fresh green herbs like sage, basil or tarragon. You can serve it hot or cold.



23 min

23



IT

VELLUTATA DI MAIS DOLCE CON BACON

Questa vellutata è perfetta per festeggiare l'estate. Potete servirla come antipasto ma anche come pranzo goloso, magari abbinata a del pane.

500 g di mais dolce (in scatola), scolato
70 ml di panna
630 ml di brodo vegetale
sale e pepe
optional: rametti di coriandolo
4 fette di bacon e qualche fogliolina di coriandolo, per guarnire

Preparazione:

- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Nel frattempo, preparate il bacon. Fate dorare le fettine di bacon in una padella antiaderente, toglietele e scolatele su un foglio di carta da cucina.
- Quando la vellutata è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole.
- Sbriciolate il bacon sulla vellutata e guarnite con qualche fogliolina di coriandolo e pepe nero.

Consigli:

Per questa vellutata potete usare anche il mais fresco. Togliete i chicchi di circa 6-8 pannocchie e insaporite aggiungendo 1 cucchiaino di pasta di peperoncino.

EN

SWEET CORN SOUP WITH BACON

This soup is a great way to celebrate summer. It can serve as a starter dish but also as a hearty lunch when served with some bread.

500 g sweetcorn (can), drained
70 ml cream
630 ml vegetable stock
pepper & salt, to taste
optional: sprigs of coriander
4 rashers bacon and extra coriander leaves, to garnish

Steps:

- Place all of the soup ingredients into the soup maker. Close the lid and press the cream soup program.
- Meanwhile, prepare the bacon. Fry the bacon rashers in a dry frying pan. Remove from the pan and drain on kitchen paper.
- When the soup is ready, open the lid and pour the soup into the bowls.
- Crumble the bacon on top, sprinkle with coriander leaves and ground pepper to taste.

Tip:

You can use fresh corn for this soup. Remove the corn kernels from about 6-8 cobs. Spice it up by adding 1 tsp red pepper paste.



23 min

25



IT

TARHANA CORBASI

La Tarhana, un mix fermentato e disidratato di farina, yogurt, cipolle, pomodori e peperoni verdi, costituisce la base di questa tradizionale zuppa turca.

3 ½ cucchiaini di tarhana
3 ½ cucchiaini di concentrato di pomodoro
1,2 l di brodo vegetale
1 cucchiaio di burro
optional: 1 cucchiaino di sale*

Preparazione:

- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole o nelle tazze.

Consigli:

La *Tarhana* si trova nella maggior parte dei negozi di alimentari turchi.

* Di solito la *Tarhana* è già piuttosto salata, ma in base alle diverse marche, potrebbe essere necessario aggiungere un po' di sale.

EN

TARHANA CORBASI

Tarhana, a fermented and dehydrated mix of flour, yoghurt, onions, tomatoes and green peppers forms the base of this traditional Turkish soup.

3½ tbsp tarhana
3½ tbsp tomato purée
1.2 l vegetable stock
1 tbsp butter
optional: 1 tsp salt*

Steps:

- Place all of the ingredients into the soup maker, close the lid and press the cream soup program.
- When the soup is ready, open the lid and pour into suitable cups or bowls.

Tip:

Tarhana can be found in most Turkish shops.

* Tarhana is usually already quite salty. Depending on the blend you buy, add salt to taste.



23 min

27



IT

MINISTRA DI POLLO

La minestra di pollo può essere preparata partendo da zero, preparando il brodo con pollo, ossa di pollo o avanzi. Ma per una minestra più semplice e veloce, potete usare questa ricetta.

120 g di carote
300 g di petto di pollo
60 g di cipolla tritata
120 g di mais dolce, scolato
600 ml di brodo di pollo
sale e pepe
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
6 rametti di timo
prezzemolo extra, per guarnire

Preparazione:

- Pelate la carota e riducetela a cubetti di 1 cm. Tagliate il petto di pollo in pezzetti di 2 cm.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; chiudete il coperchio e selezionate il programma "minestra".
- Quando la minestra è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole, guarnendo con un po' di prezzemolo tritato.

Consigli:

Potete aggiungere anche un gambo di sedano, un peperone dolce o altri tipi di verdura.

EN

EASY CHICKEN SOUP

Chicken soup can be made from scratch by making a stock from chicken, chicken bones or leftovers. But for a chicken soup without the hassle, you can use this quick recipe instead.

120 g carrots
300 g chicken breast
60 g chopped onions
120 g sweet corn, drained
600 ml chicken stock
pepper & salt
1 table spoon chopped parsley
6 stalks thyme
extra chopped parsley, to garnish

Steps:

- Peel the carrot and cut into 1 cm cubes. Chop the chicken into 2 cm pieces.
- Place the ingredients into the soup maker; close the lid and press the chunky soup program.
- When the soup is ready, open the lid, pour into bowls and sprinkle with some chopped parsley.

Tip:

You can also add celery stalks, bell pepper or other vegetables to this soup.



20 min

29



IT

MINISTRONE ESTIVO CON RISO

Questa saporita minestrina è ricca di verdure, riso e fagioli: è sana, riempie ed è facilissima da preparare.

1 spicchio d'aglio
75 g di cipollotti
75 g di carote
75 g di zucchine
75 g di fagiolini
50 g di finocchi
75 g di asparagi
75 di pomodorini ciliegina
50 g di mais (scolato)
50 g di riso
600 ml di brodo vegetale
1 foglia d'alloro
6 rametti di timo
sale e pepe

Preparazione:

- Tritate finemente l'aglio e il cipollotto. Tagliate la carota e la zuccina a dadini. Tagliate i fagiolini, il finocchio e gli asparagi a pezzetti piccoli e tagliate in quattro i pomodorini.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; chiudete il coperchio e selezionate il programma "minestrina".
- Quando il minestrone è pronto, aprite il coperchio e versatelo nelle ciotole. Ricordate di togliere la foglia d'alloro prima di servire.

Consigli:

Al posto del riso, potete usare anche l'orzo.

EN

SUMMER MINISTRONE WITH RICE

This full-flavoured broth is brimming with vegetables, rice and beans: it's healthy, filling and easy to make.

1 garlic clove
75 g spring onions
75 g carrots
75 g courgette
75 g green beans
50 g fennel
75 g green asparagus
75 g cherry tomatoes
50 g sweetcorn (can), drained
50 g rice
600 ml vegetable stock
1 bay leaf
6 stalks thyme
pepper & salt

Steps:

- Finely chop the garlic and spring onions. Chop the carrots and courgette into small cubes. Cut the green beans, fennel, asparagus into bite-sized pieces and quarter the tomatoes.
- Place all of the ingredients into the soup maker, close the lid and select the chunky soup program.
- When the soup is ready, open the lid and pour into bowls. Remember to remove the bay leaf before serving.

Tip:

Instead of rice, you can also use barley in this soup.



20 min

31



IT

ZUPPA DI SPINACI, PORRI E CANNELLINI

I cannellini hanno una texture morbida e vellutata e un leggero retrogusto di noce, che si abbina perfettamente agli spinaci.

1 spicchio d'aglio
200 g di porri
50 g di cipolla tritata
200 g di cannellini in scatola (scolati)
1 foglia d'alloro
sale e pepe
750 ml di brodo vegetale
200 g di spinacini baby

Preparazione:

- Sbucciate e tritate l'aglio. Affettate finemente i porri.
- Mettete tutti gli ingredienti, ad eccezione degli spinaci, nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "minestra".
- Quando la minestra è pronta, aprite il coperchio e aggiungete gli spinaci. Lasciate riposare 30 secondi prima di servire.

Consigli:

Per rendere la zuppa più nutriente, potete aggiungere 50 g di riso od orzo prima dell'ebollizione oppure 50-100 g di pasta già cotta prima di servire.

EN

SPINACH, LEEK AND CANNELLINI SOUP

The creamy cannellini bean has a smooth texture and nutty flavour and works wonders when combined with spinach.

1 garlic clove
200 g leek
50 g chopped onions
200 g cannellini beans, drained
1 bay leaf
pepper & salt
750 ml vegetable stock
200 g baby spinach leaves

Steps:

- Peel and finely chop the garlic. Finely slice the leek.
- Place all of the ingredients, except for the spinach, into the soup maker, close the lid and select the chunky soup program.
- When the soup is ready, open the lid and stir in the spinach. Leave for 30 seconds before serving.

Tip:

You can add 50 g rice or barley to the soup before boiling or 50 – 100 g cooked pasta when the soup is ready to make this soup more substantial.



20 min

33



IT

ZUPPA SPEZIATA DI SPINACI E LENTICCHIE ROSSE

Le lenticchie assorbono tutti i sapori che metterete nella zuppa. Questo piatto è leggero ma anche nutriente e vegetariano. Da servire come piatto principale.

1 spicchio d'aglio
20 g di zenzero fresco
100 g di carote
100 g di sedano
100 g di pomodorini a ciliegina
2 peperoncini rossi
150 g di lenticchie rosse
730 ml di brodo vegetale
sale e pepe
200 g di spinaci freschi e yogurt naturale per servire

Preparazione:

- Sbucciate e tritate finemente l'aglio e lo zenzero. Tagliate la carota e il sedano a dadini di 1 cm. Tagliate in quattro i pomodorini e tritate i peperoncini.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; ad eccezione degli spinaci e dello yogurt, chiudete il coperchio e selezionate il programma "minestra".
- Quando la minestra è pronta, aprite il coperchio, aggiungete gli spinaci, mescolate e lasciate riposare per 30 secondi.
- Servite nelle ciotole o nei piatti fondi, decorando con una cucchiata di yogurt.

Consigli:

Potete anche aggiungere dei ceci. Se non vi piace il gusto piccante, eliminate i peperoncini.

EN

SPICY RED LENTIL AND SPINACH SOUP

Lentils soak up all of the flavours you put into your soup. This soup is light, yet hearty and vegetarian. To serve as a main course.

1 garlic clove
20 g fresh ginger
100 g carrot
100 g celery sticks
100 g cherry tomatoes
2 red chillies
150 g red lentils
730 ml vegetable stock
pepper & salt, to taste
200 g fresh spinach, natural yoghurt, to garnish

Steps:

- Peel and finely chop the garlic and ginger. Chop the carrot and celery into 1cm cubes. Quarter the cherry tomatoes and deseed and chop the chillies.
- Place all of the ingredients, except for the spinach and yoghurt, into the soup maker; close the lid and press the chunky soup program.
- When the soup is ready, open the lid, stir in the spinach and leave for 30 seconds.
- Serve in bowls or deep plates, topped with a dollop of yoghurt.

Tip:

Chickpeas are a nice addition to this soup. You can leave out the chillies if you prefer a non-spicy soup.



20 min

35



IT

ZUPPA DI VERDURE CON TORTELLINI

E' un pasto completo, tutto in una ciotola.

150 g di zucchine
150 g di carote
100 g di tortellini secchi
60 g di cipolla tritata
30 g di porro tritato
700 ml di brodo vegetale
sale e pepe
parmigiano grattugiato

Preparazione:

- Tagliate le zucchine a metà per la lunghezza e quindi a dadini di 2 cm, pelate la carota e tagliatela a dadini di 1 cm.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; chiudete il coperchio e selezionate il programma "minestra".
- Quando la zuppa è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole, aggiungendo un po' di parmigiano grattugiato.

Consigli:

Se usate i tortellini freschi, fateli bollire separatamente e aggiungeteli alla zuppa appena prima di servirla.

EN

VEGETABLE TORTELLINI SOUP

This soup is a complete meal in a bowl.

150 g courgette
150 g carrot
100 g dried tortellini
60 g finely chopped onions
30 g finely chopped leek
700 ml vegetable stock
pepper & salt, to taste
Parmesan cheese, to garnish

Steps:

- Halve the courgette lengthways and cut into 2 cm pieces; peel the carrot and cut into 1 cm cubes.
- Place all of the ingredients into the soup maker; close the lid and select the chunky soup program.
- When the soup is ready, open the lid, pour into bowls and sprinkle with some Parmesan cheese

Tip:

If you use fresh tortellini, boil them separately and add to the soup just before serving.



20 min

37



Handwritten bill with the following text:
CASH BILL
RESTAURANT
BEACH ROYALAM
Date: 02/17/14
Particulars
Paid chicken -
Cafe Price
eg. Biryani
Chappathi
Rs. 60
Rs. 30
Rs. 30
Total: 120

IT

MULLIGATAWNY

La Mulligatawny è un delizioso piatto unico. E' ancora più gustosa se lasciata in frigorifero per un giorno.

20 g di zenzero fresco
2 spicchi d'aglio
50 g di sedano
50 g di carote
50 g di cipolla tritata
150 g di mango o mela
200 g di petto di pollo
50 g di riso
1 cucchiaio di curcuma
½ cucchiaino di cumino
630 ml di brodo di pollo o di verdura
sale e pepe
1 cucchiaio di succo di limone
100 ml di yogurt e coriandolo fresco per guarnire

Preparazione:

- Sbucciate e tritate finemente l'aglio e lo zenzero. Riducete la carota e il sedano a dadini. Sbucciate e snocciate il mango oppure affettate finemente la mela. Tagliate il petto di pollo a pezzetti di 2 cm.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; ad eccezione del succo di limone, chiudete il coperchio e selezionate il programma "minestra".
- Quando la minestra è pronta, aprite il coperchio e aggiungete il succo di limone. Suddividete la minestra nelle ciotole e servite con una cucchiata di yogurt e del coriandolo tritato.

Consigli:

Questa minestra è perfetta per finire gli avanzi di carne. Basta aggiungere i pezzetti di agnello, pollo o manzo cotti prima di servire la minestra.

EN

MULLIGATAWNY

This mulligatawny is a delicious meal in itself. It gets even better after a day in the fridge.

20 g fresh ginger
2 garlic cloves
50 g celery sticks
50 g carrots
50 g chopped onions
150 g mango or apple
200 g chicken breast
50 g rice
1 tbsp turmeric
½ tsp ground cumin
630 ml chicken or vegetable stock
pepper & salt
1 tbsp lemon juice
100 ml yoghurt and chopped fresh coriander, to garnish

Steps:

- Peel and finely chop the ginger and garlic. Chop the celery and carrot in bite-sized pieces. Peel and stone the mango or thinly slice the apple. Cut the chicken into 2cm chunks.
- Place all of the ingredients, except for the lemon juice and garnishes, into the soup maker. Close the lid and choose the chunky soup program.
- When the soup is ready, open the lid and stir in the lemon juice. Divide the soup over bowls and finish with a dollop of yoghurt and some chopped coriander leaves.

Tip:

This soup is perfect for using up leftover meat. Simply stir in some cooked, chopped lamb, chicken or beef before serving.



20 min

39



YAZ YEMİŞ bin lira almıştır.
KDV Dahildir.
10.000 TL
70.000 TL
Giriş
Araç
No
Belgediyemiz sorumlu değildir.
Plaka No'lu Özel Araç (TAKSİ)den
/150/

IT

ZUPPA DI LENTICCHIE CON NOODLES ERISTE

Questa zuppa densa con noodle all'uovo è ricca di proteine grazie alla presenza delle lenticchie, ma anche povera di grassi e molto nutriente.

100 g di lenticchie verdi (ammollate in acqua per 4-5 ore)
2 spicchi d'aglio
50 g di cipolla tritata
100 g di carote
2 cucchiaini di olio d'oliva
150 di pomodori pelati
750 g di brodo di carne
50 g di noodle eriste
sale e pepe
prezzemolo tritato, per guarnire

Preparazione:

- Scolate le lenticchie lasciate in ammollo e mettetele nel SoupMaker.
- Sbucciate l'aglio e la carota. Tritate finemente l'aglio e riducete la carota a pezzetti.
- Aggiungete gli altri ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "minestra".
- Quando la minestra è pronta, aprite il coperchio e versatela nelle ciotole, guarnendo con il prezzemolo tritato.

Consigli:

I noodle eriste sono una specialità turca. Se non riuscite a trovarli nel negozio di prodotti alimentari turchi, potete sostituirli con le tagliatelle. Ricordate di romperli prima di usarli.

EN

LENTIL SOUP WITH ERISTE NOODLES

This thick egg noodle soup is high in protein because of the lentils, low in fat and very filling.

100 g green lentils (soaked in water for 4-5 hours)
2 garlic cloves
50 g chopped onion
100 g carrots
2 tbsp olive oil
150 g tomatoes (can)
750 ml meat stock
50 g eriste noodles
pepper & salt
chopped parsley, to garnish

Steps:

- Drain the soaked lentils and place them into the soup maker.
- Peel the garlic and carrot. Finely chop the garlic and cut the carrot in bite-sized pieces.
- Add the rest of the ingredients to the soup maker, close the lid and select the chunky soup program.
- When the soup is ready, pour into bowls and serve with some parsley.

Tip:

Eriste noodles are a Turkish specialty. If you cannot find them in your local Turkish shop, you can use tagliatelle instead. Make sure you break it into smaller pieces first.



20 min

41



IT

GASPACHO

E' una zuppa fredda che può essere servita come antipasto o snack rinfrescante nelle calde giornate estive.

200 g di cetriolo
500 g di pomodori (freschi o pelati)
3 spicchi d'aglio
100 g di peperone rosso
100 g di cipolla rossa
100 ml di aceto bianco
100 ml d'olio d'oliva
1 cucchiaino di pepe nero
sale

Preparazione:

- Tagliate il cetriolo a pezzetti di 1 cm. Tagliate a pezzetti i pomodori. Tritate l'aglio, il peperone rosso e la cipolla.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, versatela in un grande recipiente e mettetela a raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di servirla.

Consigli:

Le zuppe fredde devono essere ben condite. Se necessario, regolate di sale e pepe.

EN

GAZPACHO

This cold summer soup can be served as a starter or a refreshing snack during a hot day.

200 g cucumber
500 g peeled tomatoes (can or fresh)
3 garlic cloves
100 g red pepper
100 g red onion
100 ml white wine vinegar
100 ml olive oil
1 tsp ground pepper
salt

Steps:

- Cut the cucumber into 1cm pieces. Chop the tomatoes. Finely chop the garlic, red pepper and onion.
- Place all of the ingredients into the soup maker, close the lid and select the smooth soup program.
- When the soup is ready, pour it into a large container and chill for at least 3 hours in the fridge before serving.

Tip:

Cold soup needs to be seasoned well. If needed, add some more salt and pepper to taste.



23 min
+
180 min ❄️

43



IT

ZUPPA GHIACCIATA DI CETRIOLO E AVOCADO

Un'altra zuppa fredda facile da preparare, per rinfrescare le calde giornate estive.

2 avocado
½ cetriolo
succo di lime
2 cucchiari di menta fresca
2 cucchiari di coriandolo fresco
sale e pepe
optional: 100 ml di yogurt magro, un po' di menta e coriandolo e formaggio di capra, per guarnire

Preparazione:

- Tagliate l'avocado a metà per la lunghezza, togliete il nocciolo con un cucchiaino e tagliate la polpa a cubetti.
- Sbucciate e tagliate il cetriolo a pezzi di 1-2 cm. Potete lasciare un po' di buccia, per avere un colore più brillante.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; chiudete il coperchio e selezionate il programma "frappè".
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela in un recipiente. Mettetela in frigo fino a quando è ben fredda. Poco prima di servire, sbriciolatevi sopra il formaggio di capra e le erbe fresche tritate.

Consigli:

Lo yogurt rende questa zuppa ancora più rinfrescante e cremosa. Aggiungete lo yogurt a tutti gli altri ingredienti prima di selezionare la funzione "frappè". Servite con degli snack saporiti e croccanti, ad esempio delle striscioline di pasta sfoglia.

EN

CHILLED CUCUMBER AND AVOCADO SOUP

Another quick chilled soup to refresh you in summer.

2 avocados
½ cucumber
350 ml water
juice of 1/2 lime
2 tbsp fresh mint
2 tbsp fresh coriander
pepper & salt, to taste
optional: 100 ml low fat yoghurt
extra mint, extra coriander, goat's cheese, to garnish

Steps:

- Cut the avocados in half lengthways, remove the stones with a spoon and scoop out the flesh. Cut into cubes.
- Peel and quarter the cucumber and chop into 1-2cm pieces. You can leave some of the skin on for an extra bright colour.
- Place all of the ingredients into the soup maker, and select the smoothie program.
- When the soup is ready, open the lid and pour the soup into a container. Place the soup in the fridge until chilled. Just before serving, crumble over some goat's cheese and sprinkle with the reserved, chopped herbs.

Tip:

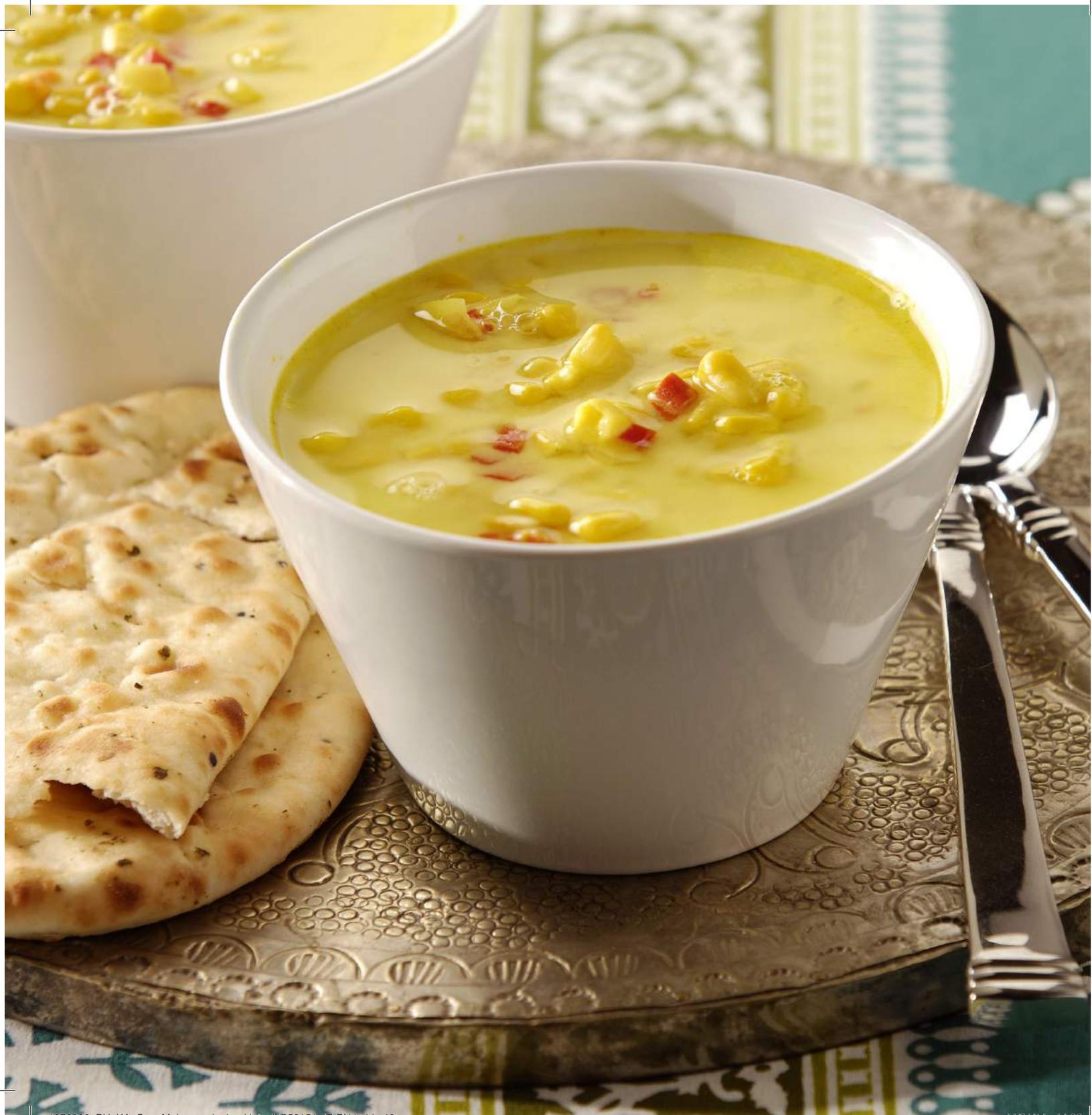
The yoghurt will make this soup even more refreshing and creamy. Add the yoghurt with all of the ingredients before selecting the smoothie program. Serve with some crispy savoury snacks, like baked puff pastry strips.



3 min
+



45



IT

ZUPPA FREDDA AL LATTICELLO CON CURRY E CHILI

Nelle calde giornate estive, serve qualcosa di rinfrescante e al tempo stesso sfizioso. Questa zuppa fredda è esattamente quello che ci vuole.

1 peperoncino rosso
500 g di mais dolce (in scatola)
150 g di cipolla tritata
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di coriandolo
1 cucchiaino di curry o curcuma in polvere
550 ml di brodo vegetale
sale e pepe
500 ml di latticello

Preparazione:

- Togliete i semi al peperoncino. Scolate il mais.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker; ad eccezione del latticello, chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, aprite il coperchio e versatela in un recipiente. Aggiungete il latticello e lasciate raffreddare per almeno 3 ore (meglio ancora tutta la notte) in frigorifero prima di servire.

Consigli:

Se non avete il latticello, potete usare in alternativa 650 ml di latte con l'aggiunta di 2 ½ cucchiaini di succo di limone, che lascerete riposare per 5 minuti prima di incorporarlo alla ricetta.
Servite con pane pita o chapati.

EN

COLD BUTTERMILK SOUP WITH CURRY AND CHILLI

On hot summer days, you need something cool and refreshing.

This buttermilk soup does the trick.

1 red chilli
500 g sweetcorn (can)
150 g chopped onions
2 garlic cloves
1 tsp ground cumin
1 tsp ground coriander
1 tsp curry powder or ground turmeric
550 ml vegetable stock
pepper, salt
500 ml buttermilk

Steps:

- Deseed the chilli. Drain the sweetcorn.
- Place all of the ingredients, except the buttermilk, into the soup maker. Close the lid and select the smooth soup program.
- When the soup is ready, open the lid and pour the soup into a container. Add the buttermilk and chill for at least 3 hours (or overnight) in the fridge before serving.

Tip:

If you haven't got any buttermilk, use 650 ml milk instead and add 2 ½ tbsp lemon juice. Leave for 5 minutes before using in the recipe.
Serve with some good-quality pita bread or chapatis.



23 min
+
180 min ❄️

47



IT

ZUPPA FREDDA DI CILIEGIE

Un dessert a base di frutta per concludere un pranzo estivo.

500 g di ciliegie
150 ml di vino bianco
½ - 1 cucchiaino di cannella
150 g di zucchero
30 ml di succo di limone
optional: panna montata per guarnire

Preparazione:

- Snocciate le ciliegie e tenetene qualcuna da parte per la guarnizione.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, aggiungete 370 ml d'acqua, chiudete il coperchio e selezionate il programma "crema".
- Quando la crema è pronta, versatela in un recipiente e mettetela a raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.
- Servite con le ciliegie tenute da parte e, se volete, con qualche ciuffo di panna montata.

Consigli:

È un dessert che si può servire anche caldo, ed è una valida alternativa al vin brulé del periodo natalizio. Questo dolce contiene dell'alcool: se volete, potete sostituirlo con acqua o succo d'arancia.

EN

CHILLED CHERRY SOUP

A fruity dessert after a nice summer meal.

500 g cherries
150 ml white wine
½ - 1 tsp ground cinnamon
150 g sugar
30 ml lemon juice
optional: whipped cream, to garnish

Steps:

- Stone the cherries, placing a few whole ones aside for garnishing later.
- Place all of the ingredients into the soup maker. Pour in 370 ml water. Close the lid and select the smooth soup program.
- When the soup is ready, pour into a large container and chill in the fridge for at least 3 hours.
- Serve with some whole fresh cherries and perhaps some whipped cream.

Tip:

This chilled dessert soup can also be enjoyed warm. It'd be a great alternative to mulled wine during the Christmas season.
There is some alcohol in this soup. You can replace this with water or orange juice.



23 min
+
180 min ❄️

49



IT

COMPOSTA SPEZIATA DI MELE

Questa composta di mele è perfetta servita con pancake fatti in casa.

800 g di mele

300 ml di succo di mela

1/8 di cucchiaino di chiodi di garofano

le zeste di 1/2 limone

Extra: 1 cucchiaino di cannella

Preparazione:

- Sbucciate le mele, tagliatele a spicchi e togliete il torsolo.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, aggiungete 100 ml d'acqua, chiudete il coperchio e selezionate il programma "composta".
- Quando il programma è pronto, premete brevemente, una o due volte, la funzione di miscelazione manuale. Per ottenere un composto più denso, potete togliere un po' di liquido prima di miscelare.
- Aprite il coperchio e servite la composta spolverizzata con la cannella.

Consigli:

Potete preparare la composta anche con pere, mele cotogne o rabarbaro mescolate alle mele.

Il succo di mela può essere sostituito con acqua e 1 cucchiaino di zucchero di canna.

EN

SPICED APPLE COMPOTE

This apple compote tastes great with homemade pancakes.

800 g apples

300 ml apple juice

1/8 tsp ground cloves

zest of 1/2 lemon

Extra: 1 tsp ground cinnamon

Steps:

- Peel and quarter the apples, remove the core.
- Put all of the ingredients into the soup maker and pour in 100 ml water. Close the lid, select the compote program.
- When the program is ready, press the manual blending function shortly for one or two times. You can drain some of the liquid before blending to get a thicker consistency.
- Open the lid and serve the compote, dusted with cinnamon.

Tip:

You can also make this compote with pears, quinces or rhubarb in combination with apples.

Apple juice can be replaced with more water and 1 tsp brown sugar.



15 min

51



IT

COMPOSTA DI FRAGOLE E RABARBARO

Questa classica composta risulta particolarmente sfiziosa grazie all'aggiunta del succo d'arancia e della citronella.

- 300 g di rabarbaro
- 400 g di fragole
- 100 ml di succo d'arancia
- 3 cucchiaini di citronella tritata (un pezzo di circa 5 cm)
- 100 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia

Preparazione:

- Togliete le foglie dal rabarbaro, spuntate le estremità, sbucciatelo e tagliatelo a pezzetti di 1-2 cm. Pulite le fragole e tagliatele in quattro. Tagliate il baccello di vaniglia per il lungo e raschiate i semi contenuti, conservando baccello e semi.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, aggiungete 300 ml d'acqua, chiudete il coperchio e selezionate il programma "composta".
- Quando il programma è pronto, premete brevemente, una o due volte, la funzione di miscelazione manuale. Per ottenere un composto più denso, potete togliere un po' di liquido prima di miscelare.
- Aprite il coperchio e servite, oppure raffreddatela in frigorifero fino al momento di servirla.

Consigli:

Potete servirla con una fetta di cheesecake, del gelato o dei pancake.

EN

RHUBARB AND STRAWBERRY COMPOTE

Lemongrass and orange juice add a twist to this classic combination.

- 300 g rhubarb sticks
- 400 g strawberries
- 100 ml orange juice
- 3 tsp finely chopped lemongrass (about 5 cm piece)
- 100 g sugar
- 1 vanilla pod

Steps:

- Remove the leaves from the rhubarb, trim the ends, peel and slice into 1-2 cm pieces. Hull and quarter the strawberries. Split the vanilla pod lengthways and scrape out the seeds. Reserve both the seeds and the pod.
- Place all of the ingredients into the soup maker and pour in 300 ml water. Close the lid and select the compote program.
- When the program is ready, press the manual blending function shortly for one or two times. You can drain some of the liquid before blending to get a thicker consistency.
- Open the lid and serve, or refrigerate until use.

Tip:

Serve over some cheesecake, ice cream or pancakes.



15 min

53



IT

COMPOSTA DI BANANE

Questa composta è davvero deliziosa, specialmente servita con del gelato alla crema.

600 g di banane

550 ml d'acqua

3 cucchiaini di rum

½ - 1 cucchiaino di cannella + un po' per guarnire

50 g di zucchero

Preparazione:

- Sbucciate le banane e tagliatele a pezzi.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, aggiungete 550 ml d'acqua, chiudete il coperchio e selezionate il programma "composta".
- Quando il programma è pronto, premete brevemente, una o due volte, la funzione di miscelazione manuale. Per ottenere un composto più denso, potete togliere un po' di liquido prima di miscelare.
- Aprite il coperchio e servite spolverizzata con la cannella, insieme a dei pancake, una fetta di torta o del gelato.

Consigli:

Potete sostituire metà dell'acqua con del latte di cocco, ed eliminare il rum. Per un tocco in più, aggiungete dell'uvetta.

EN

BANANA COMPOTE

This compote is a great dessert, especially served with some vanilla ice cream.

600 g bananas

550 ml water

3 tbsp rum

½ - 1 tsp ground cinnamon + extra for garnish

50 g sugar

Steps:

- Peel the bananas and cut into slices.
- Place all of the ingredients into the soup maker and add 550 ml water. Close the lid and select the compote program.
- When the program is ready, press the manual blending function shortly for one or two times. You can drain some of the liquid before blending to get a thicker consistency.
- Open the lid. Serve, dusted with cinnamon, as an accompaniment to pancakes, ice cream or cake.

Tip:

You can replace half of the water with coconut milk. You can leave out the rum. Raisins are a nice addition to this compote.



15 min

55



IT

COMPOSTA DI PRUGNE CON ACQUA DI ROSE

Una spruzzata di acqua di rose per dare un piacevole profumo floreale a questa composta.

600 g di prugne
150 g di zucchero
1 cucchiaio di acqua di rose
il succo di ½ limone

Preparazione:

- Snocciate le prugne.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, aggiungete 360 ml d'acqua, chiudete il coperchio e selezionate il programma "composta".
- Quando la composta è pronta, potete premere brevemente, una o due volte, la funzione di miscelazione manuale, per modificare la consistenza. Per ottenere un composto più denso, potete togliere un po' di liquido prima di miscelare.
- Aprite il coperchio e servite.

Consigli:

Servite questa composta con gelato alla vaniglia, pancake o focaccine dolci.

EN

PLUM COMPOTE WITH ROSEWATER

A splash of rosewater gives this compote a nice floral scent.

600 g plums
150 g sugar
1 tbsp rosewater
Juice of ½ lemon

Steps:

- Remove the pits from the plums.
- Place all of the ingredients into the soup maker and pour in 360 ml water. Close the lid and select the compote program.
- When the compote is ready, you have the choice to press the manual blending function shortly for one or two times to change the consistency. You can drain some of the liquid before blending to get a thicker consistency.
- Open the lid and serve.

Tip:

Serve this compote with some vanilla ice cream, with pancakes or scones.



15 min

57



IT

FRAPPÈ ALLA BANANA

Con soli tre ingredienti, questo classico frappè è facilissimo da preparare!

400 g di banane
700 ml di latte
2 palline (150 g) di gelato alla vaniglia

Preparazione:

- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "frappè".
- Quando il frappè è pronto, aprite il coperchio e servite il frappè in alti bicchieri, con una cannuccia.

Consigli:

Il gelato alla vaniglia conferisce a questo frappè un gusto e una dolcezza particolari. Il gelato rappresenta il modo più veloce per raffreddare un frappè, ma se volete, potete usare anche del ghiaccio tritato.

EN

BANANA SMOOTHIE

With only three ingredients, this classic combination is a very easy-to-make smoothie.

400 g bananas
700 ml milk
2 scoops (150 g) vanilla ice cream

Steps:

- Place all of the ingredients into the soup maker, close the lid and select the smoothie option.
- When the smoothie is ready, open the lid and serve the smoothie in tall glasses with a straw.

Tip:

The vanilla ice cream gives this smoothie extra flavour and sweetness. Adding ice cream is the quickest way to chill a smoothie. You can use crushed ice instead.



3 min

59



IT

FRAPPÈ ALLA BANANA, CAFFÈ E CAMELLO

E' perfetto per risvegliarvi e darvi una sferzata di energia!

400 g di banane
600 ml di latte
200 ml di caffè forte e freddo
2-4 cucchiari di salsa al caramello

Preparazione:

- Sbucciate le banane e tagliatele a pezzi.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "frappè".
- Quando il frappè è pronto, aprite il coperchio e servite il frappè in alti bicchieri, con una cannuccia. Se volete, potete decorare con un po' di salsa al caramello.

EN

BANANA COFFEE CARAMEL SMOOTHIE

This drink will wake you up and gives energy at the same time

400 g bananas
600 ml milk
200 ml strong coffee, cooled
2-4 tbsp caramel sauce, to taste

Steps:

- Peel and chop the bananas.
- Put all of the ingredients into the soup maker, close the lid and select the smoothie option.
- When the smoothie is ready, open the lid and serve in tall glasses with a straw. Finish with an extra drizzle of caramel sauce if you like.



3 min

61



IT

FROZEN YOGURT Istantaneo ALLA FRAGOLA

Il frozen yogurt è povero di grassi ma una consistenza morbida e cremosa, come il gelato.

600 g di fragole surgelate
600 g di yogurt
2 cucchiaini di zucchero o miele

Preparazione:

- Mettete lo yogurt, il miele e 300 g di fragole nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "frappè".
- Quando il programma è finito, aprite il coperchio e aggiungete il resto della frutta surgelata. Chiudete di nuovo il coperchio e usate la funzione di miscelazione manuale per ottenere una consistenza densa ma con qualche pezzo di frutta.
- Quando il frozen yogurt è pronto, aprite il coperchio e servitelo in tazze o bicchieri.

Consigli:

Aggiungete alcune gocce di essenza di vaniglia per un sapore ancora più goloso.

Per questo tipo di ricetta potete usare qualsiasi tipo di frutta surgelata. Perché non provate fragole, mirtilli, ananas o mango?

EN

INSTANT STRAWBERRY FROZEN YOGHURT

Frozen yoghurt is low in fat but has a rich ice cream texture.

600 g frozen strawberries
600 g yoghurt
2 tsp sugar or honey

Steps:

- Place the yoghurt, honey and 300 g of strawberries in the soup maker. Close the lid and select the smoothie program.
- When the program is finished, open the lid and add the rest of the frozen fruit. Close the lid again and use the manual blending function to reach a thicker, but chunky consistency.
- When the frozen yoghurt is ready, open the lid and serve in cups.

Tip:

Add some drops of vanilla essence for a lovely vanilla flavour.

Any frozen fruit works well in this recipe. Why not try strawberries, blueberries, pineapple or mango?



3 min

63



IT

FRAPPÈ ALLE ARANCE E CAROTE

Questo frappè sfrutta anche le foglie verdi delle carote, estremamente nutrienti, che di solito vengono buttate via.

200 g di arance
200 g di banane
200 g di foglie di carote
200 g di mango
1 cucchiaio d'olio d'oliva
400 ml d'acqua

Preparazione:

- Sbucciate le arance e dividetele in spicchi. Sbucciate la banana e tagliatela a pezzetti. Sbucciate il mango, togliete il nocciolo e riducete la polpa a cubetti.
- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, aggiungete 400 ml d'acqua, chiudete il coperchio e selezionate il programma "frappè".
- Quando il frappè è pronto, aprite il coperchio e servitelo in alti bicchieri, con una cannuccia.

Consigli:

Prima di servire il frappè, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio o del ghiaccio tritato. L'olio d'oliva favorisce l'assorbimento delle vitamine A, D, E e K contenute in questo frappè: sono vitamine che richiedono olio/grasso per essere assimilate.

EN

ORANGE CARROT GREEN SMOOTHIE

This drink makes use of the nutritious green carrot leaves you may normally throw away.

200 g oranges
200 g banana
20 g green carrot tops
200 g mango
1 tbsp olive oil
400 ml water

Steps:

- Peel and quarter the oranges. Peel and chop the banana. Peel the mango, remove the stone and chop the mango flesh.
- Place all of the ingredients into the soup maker and pour in 400 ml water. Close the lid and select the smoothie option.
- When the smoothie is ready, open the lid and serve in tall glasses with a straw.

Tip:

Add some ice cubes or crushed ice before serving. The olive oil helps your body absorb the vitamin A, D, E and K in this drink - these vitamins can only be processed with oil/fat.



3 min

65



IT

FRAPPÈ AL LATTICELLO E LAMPONI

Il modo migliore per iniziare alla grande la giornata.

500 g di lamponi freschi
500 g di latticello
200 g di acqua frizzante

Preparazione:

- Mettete tutti gli ingredienti nel SoupMaker, chiudete il coperchio e selezionate il programma "frappè".
- Quando il frappè è pronto, aprite il coperchio e servite il frappè in alti bicchieri, con una cannuccia.

Consigli:

Per questo frappè potete usare anche banane, fragole, mirtilli o more. Se non trovate il latticello, potete prepararlo da soli. Versate 500 ml di latte in una ciotola e aggiungete 2 cucchiaini di succo di limone. Lasciate riposare per 5 minuti, poi usate il composto come indicato nella ricetta. Se volete gustare il frappè freddo, usate ingredienti appena tolti dal frigorifero, oppure aggiungete qualche cubetto di ghiaccio o del ghiaccio tritato.

EN

RASPBERRY BUTTERMILK SMOOTHIE

A wonderful way to wake up in the morning.

500 g fresh raspberries
500 ml buttermilk
200 ml sparkling water

Steps:

- Place all of the ingredients into the soup maker, close the lid and select the smoothie option.
- When the smoothie is ready, open the lid and serve in tall glass with a straw.

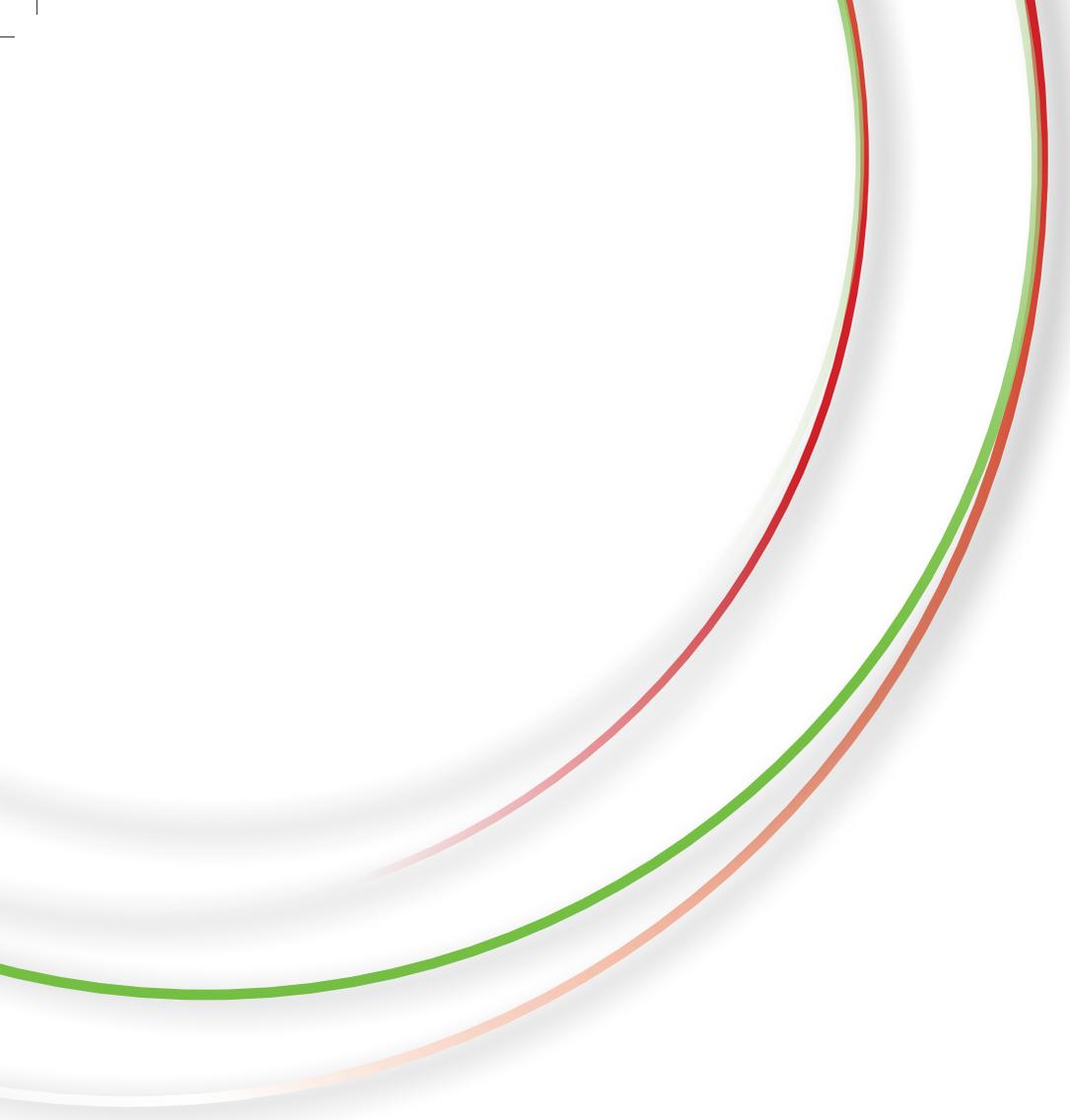
Tip:

You can also use bananas, strawberries, blueberries or blackberries in this smoothie. If you can't find buttermilk, you can make it yourself. Pour 500 ml milk into a bowl and stir in 2 tbsp lemon juice. Leave to stand (remove) for 5 minutes, then process as described in the recipe. To enjoy your drink cold, use ingredients straight from the fridge, or add some crushed ice or cubes when the drink is ready.



3 min

67



PHILIPS
sense and simplicity

©2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

Document order number: 424121015671