



Betty Bossi

Dumpling Maker

Instructions and recipes
Gebrauchsanleitung und Rezepte
Instructions et recettes
Instrucciones y recetas
Istruzioni e ricette
Gebruiksaanwijzing en recepten

Clever ideas for clever cooks



Dumpling Maker

Set for making dumplings
Set zur Herstellung von Teigtaschen
Set pour la préparation de pâtes farcies
Set para la elaboración de empanadillas
Kit per la produzione di ravioli
Set voor het maken van knoedels



EN

Dumpling Maker Set for making dumplings

With the Dumpling Maker, you can easily make all kinds of dumplings. It's as simple as that: Insert dough, fill, seal the dumpling and the perfect dumplings are ready. Whether tortellini, momo or Asian dumplings, you will delight your guests with a variety of delicacies from all over the world.

- Make all kinds of dumplings quickly and easily
- In two sizes - according to taste and occasion
- Including 2 rulers as cutting aids

Cleaning: Dishwasher safe. Before first use, clean with hot water and dishwashing liquid. Never use scouring agents, strong detergents or steel wool as this may damage the surface.



DE

Dumpling Maker Set zur Herstellung von Teigtaschen

Mit dem Dumpling Maker können Sie Teigtaschen aller Art ganz einfach selber machen. So einfach geht es: Teig einlegen und füllen, Teigtasche verschließen und fertig sind die perfekt geformten Teigtaschen. Ob Tortellini, Momo oder asiatische Dumplings begeistern Sie Ihre Gäste mit einer Vielzahl von Köstlichkeiten aus aller Welt.

- Teigtaschen aller Art einfach und schnell selber machen
- In zwei Größen – je nach Geschmack und Anlass
- Inkl. 2 Abmesshilfen als Schneidvorlage

Reinigung: Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme verwenden.

Dumpling Maker

Set pour la préparation de pâtes farcies

Avec le Dumpling Maker, vous pourrez réaliser facilement des chaussons, ravioles etc. de toutes sortes chez vous. C'est très simple : placez la pâte, puis la farce, fermez la raviole et voilà : vous avez réalisé des pâtes farcies aux formes parfaites. Que ce soit avec vos totellini, vos momos ou vos ravioles asiatiques, vous blufferez vos invités avec une grande variété de délicieuses spécialités du monde entier.

- Pour réaliser facilement et rapidement soi-même des pâtes farcies de toutes sortes
- Deux tailles pour s'adapter aux goûts et aux occasions
- 2 règles incluses pour faciliter la coupe

Nettoyage : Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne pas employer de produits à rincer, de détergents puissants ou de paille de fer car ils risqueraient de rayer la surface.

Dumpling Maker

Set para la elaboración de empanadillas

Con el Dumpling Maker podrá elaborar usted mismo empanadillas de cualquier tipo muy fácilmente. Así de fácil: Solo tiene que introducir la pasta a modo de relleno, cerrar la empanadilla y ya tendrá listas las empanadillas perfectamente moldeadas. Ya sean tortellinis, momos o dumplings asiáticos, sorprenda a sus invitados con múltiples especialidades de todo el mundo.

- Elaboración casera de empanadillas de todo tipo fácil y rápidamente
- En dos tamaños, según el gusto y la ocasión
- Incluye 2 reglas como auxiliares de corte

Limpieza: Adecuado para lavavajillas. Antes del primer uso se deberá lavar con agua caliente y líquido lavavajillas. No utilizar limpiadores abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos, ya que podría rayarse la superficie.

Dumpling Maker

Kit per la produzione di ravioli

Con il Dumpling Maker potrete fare da soli ravioli di qualsiasi tipo in tutta semplicità. È facile: Disporre la pasta, riempirla e chiudere semplicemente il raviolo ed ecco pronti dei ravioli di forma perfetta. Tortellini, momo o ravioli asiatici: sorprenderete i vostri ospiti con moltissime prelibatezze da tutto il mondo.

- Fare da soli velocemente e rapidamente ravioli di ogni tipo
- Di due dimensioni: a seconda dei gusti e dell'occasione
- 2 righelli come strumenti di taglio inclusi

Pulizia: Adatto al lavaggio in lavastoviglie. Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo. Non utilizzare abrasivi, detergenti forti o lana d'acciaio, o si rischia di graffiare la superficie.



Dumpling Maker

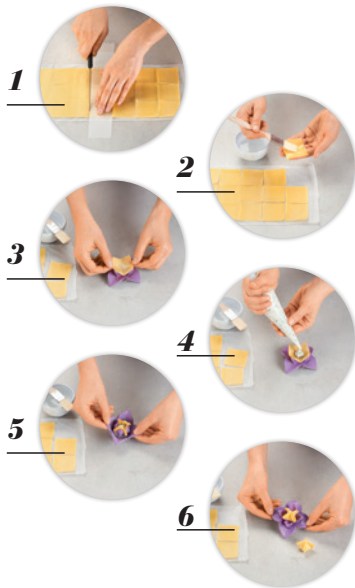
Set voor het maken van knoedels

Met de Dumpling Maker kunt u heel eenvoudig zelf knoedels maken. Zo eenvoudig gaat het: Deeg voorbereiden en vullen, knoedels sluiten en klaar zijn de perfect gevormde knoedels. Tortellini, momos of Aziatische dumplings maak uw gasten enthousiast met de heerlijke diverse verschillende delicatessen uit de hele wereld.

- Diverse soorten knoedels eenvoudig en snel zelf maken
- In twee maten, afhankelijk van de voorkeur en de gelegenheid
- Incl. 2 linialen als snijhulpen

Reiniging: Geschikt voor de vaatwasser. Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of staalwol, omdat daardoor krassen op het oppervlak ontstaan.

Step by step



EN

Instructions for use

1. Dust puff pastry, cake and Flammkuchen dough with a little flour. Cut the dough into squares with the appropriate cutting aid and turn. Do not dust pasta dough.
2. Spread a little egg on the floured side of the dough. Brush pasta dough with a little water.
3. Place dough with the coated side up in the Dumpling Maker.
4. Use an icing bag or a spoon to inject the filling in the middle of the dough.
Small Dumpling Maker: hazelnut-sized.
Large Dumpling Maker: walnut-sized.
5. Press the wings of the Dumpling Maker carefully inwards until the dumpling is sealed properly.
6. Press the wings outwards, remove the dumpling. Fill and form the remaining dumplings the same way.

DE

Gebrauchsanleitung

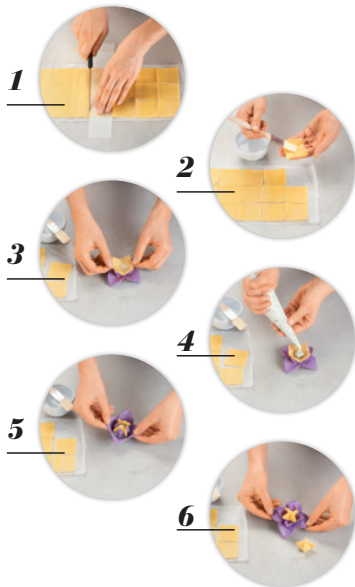
1. Blätter-, Kuchen- und Flammkuchenteig mit wenig Mehl bestäuben. Teig mit der jeweiligen Abmesshilfe in Quadrate schneiden, wenden. Pastateig nicht bestäuben.
2. Unbemehlte Teigseite einzeln mit wenig Ei bestreichen. Pastateig einzeln mit wenig Wasser bestreichen.
3. Teig, mit der bestrichenen Seite nach oben, in den Dumpling Maker legen.
4. Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels oder Löffel in die Mitte des Teiges spritzen.
Kleiner Dumpling Maker: Haselnussgröße.
Großer Dumpling Maker: Walnussgröße.
5. Flügel des Dumpling Makers sorgfältig nach innen drücken, bis die Teigtasche gut verschlossen ist.
6. Flügel wieder nach außen drücken, Teigtasche herausnehmen. Restliche Teigtaschen gleich füllen und formen.

FR

Mode d'emploi

1. Saupoudrer la pâte feuilletée, à gâteau ou à tarte flambée d'un peu de farine. Découper la pâte en carrés à l'aide du repère correspondant, retourner. Ne pas fariner la pâte à nouilles.
2. Dorer une à une les faces non farinées des carrés de pâte avec un peu d'œuf. Humecter légèrement les carrés de pâte à nouilles.
3. Déposer la pâte, côté badigeonné en haut, dans le Dumpling Maker.
4. Dresser la farce au centre de la pâte à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère.
Petit Dumpling Maker: de la taille d'une noisette.
Grand Dumpling Maker: de la taille d'une noix.
5. Presser délicatement les volets du Dumpling Maker vers l'intérieur jusqu'à ce que le balluchon soit parfaitement scellé.
6. Presser les volets du Dumpling Maker vers l'extérieur, retirer le balluchon. Procéder de même avec le reste des balluchons.

Step by step



ES

Modo de Empleo

1. Espolvoree con un poco de harina la masa para la elaboración de hojas, pasteles o flanes. Corte la masa en cuadrados con la herramienta de corte adecuada y dele la vuelta. No espolvoree la masa para pasta.
2. Pinte con un poco de huevo el lado de la masa sin harina por separado. Unte con un poco de agua la masa para pasta por separado.
3. Coloque la masa con el lado recubierto hacia arriba en el Dumpling Maker.
4. Introduzca el relleno con ayuda de una manga pastelera o una cuchara en el centro de la masa. Dumpling Maker pequeño: del tamaño de una avellana. Dumpling Maker grande: del tamaño de una nuez.
5. Presione hacia dentro con cuidado las alas del Dumpling Maker hasta que la empanadilla esté bien cerrada.
6. Vuelva a presionar las alas hacia fuera y extraiga la empanadilla. Rellene y moldee el resto de empanadillas del mismo modo.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Infarinare l'impasto della sfoglia, la pasta per dolci e per Flammkuchen con poca farina. Tagliare la pasta con l'apposito strumento in quadrati, rivoltarla. Non infarinare l'impasto per la pasta.
2. Spalmare poco albume sul lato non infarinato i singoli quadrati. Spalmare i quadrati di pasta con poca acqua.
3. Disporre l'impasto con il lato spalmato rivolto verso l'alto nel Dumpling Maker.
4. Versare il ripieno al centro dell'impasto utilizzando una siringa per dolci o un cucchiaio. Dumpling Maker piccolo: dimensioni di una nocciola. Dumpling Maker grande: dimensioni di una noce.
5. Premere con cautela le alette del Dumpling Maker verso l'interno finché il raviolo non è ben chiuso.
6. Premere le ali verso l'esterno, estrarre il raviolo. Riempire e dare la forma ai restanti ravioli, procedendo allo stesso modo.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Strooi een beetje meel over de blader-, koek- en flambéedeeg. Snijd het deeg met de desbetreffende afmeethulp in vierkanten en omdraaien. Pastadeeg niet bestrooien.
2. Zijde van het deeg, waar geen meel is aangebracht, met een beetje ei bestrijken. Bestrijk de pastadeeg afzonderlijk met een beetje water.
3. Deeg met de bestreken kant naar boven in de Dumpling Maker plaatsen.
4. Spuit de vulling met een spuitzak in het midden van de deeg of breng de vulling met een lepel aan. Kleine Dumpling Maker: ter grootte van een hazelnoot. Grote Dumpling Maker: ter grootte van een walnoot.
5. Vleugel van de Dumpling Maker voorzichtig naar binnen drukken tot de knoedel goed dicht is.
6. Druk de vleugel verder naar buiten en knoedel eruit halen. Overige knoedels gelijk vullen en vormen.



Ravioli with cream cheese

Preparation time: about 1 hour | Makes about 60 pcs. | For the small Dumpling Maker

250 g cream cheese (e.g. Boursin)
25 g rocket, finely chopped

2 rolls of pasta dough
(each approx. 16 x 56 cm), cold

salted water, boiling

50 g butter
1 bunch sage, in fine strips

1. Mix cream cheese and rocket.
2. Cut, fill and shape dough (see page 6).
3. Preheat oven to 60 degrees Celsius, preheat plate.
4. Simmer ravioli in slightly boiling salted water for about 5 minutes. Remove with a slotted spoon, drain, and keep warm.
5. Warm butter in a frying pan. Add sage; let it warm up until the butter foams, smells nutty and the sage is crispy; spread on the ravioli.

Serving: 554 kcal, Fat 39 g, Carbohydrate 38 g, Protein 12 g

Vegetarian momo

Preparation time: about 1 hour | Makes about 28 pcs. | For the large Dumpling Maker
For a steaming or bamboo basket, covered with baking paper

2 cans of chickpeas
(each about 400 g), rinsed, drained
1 red onion, finely chopped
1 clove of garlic, finely chopped
1 tbsp. mild curry
½ tsp. salt
a little pepper

2 rolls of pasta dough
(each approx. 16 x 56 cm), cold

1 mango, in small cubes
3 tbsp. liquid honey
1 tbsp. lime juice
2 tbsp. parsley, finely chopped
a little red Tabasco

1. Puree chickpeas and all ingredients up to and including pepper in the blender.
2. Cut, fill and shape dough (page 6).
3. Place steaming basket in a wide pan. Fill with water just below the base of the basket, distribute momo in portions in the steaming basket. Cover and cook momo over medium heat for about 10 min.
4. Mix mango and all remaining ingredients, serve with momo.

Serving: 434 kcal, Fat 5 g, Carbohydrate 81 g, Protein 17 g

Asian dumplings

Preparation time: about 1 hour | Makes about 60 pcs. | For the small Dumpling Maker
For a steaming or bamboo basket, covered with baking paper

250 g minced meat (chicken)
50 g shiitake or button mushrooms,
finely chopped
2 tbsp. cilantro, finely chopped
1 tbsp. soy sauce
1 tsp. ginger, finely grated

2 rolls of pasta dough
(each approx. 16 x 56 cm), cold

100 ml sweet chili sauce
1 tsp. lime juice
1 tbsp. cilantro, finely chopped

Serving: 360 kcal, Fat 5 g, Carbohydrate 57 g, Protein 20 g

1. Mix minced meat and all ingredients well up to and including ginger.
2. Cut, fill and shape dough (page 6).
3. Place steaming basket in a wide pan. Fill with water just below the base of the basket, distribute dumplings in portions in the steaming basket. Cover and cook the dumplings over medium heat for about 10 min.
4. Mix sweet chili sauce, lime juice and cilantro, serve with dumplings.

Empanadas

Preparation time: about 45 min. | Makes about 30 pcs. | Baking: about 20 min.
For the large Dumpling Maker

400 g minced meat (beef)
40 g unsalted shelled pistachios,
finely chopped
1 onion, finely chopped
1 organic lemon, only grated peel
½ tsp. Espelette pepper or sweet paprika
½ tsp. salt

2 rolled out cake doughs
(each approx. 25 x 42 cm), cold
1 egg, whisked
2 tbsp. black sesame seeds

1. Mix minced meat and all ingredients well up to and including salt.
2. Cut, fill and shape dough (page 6). Place empanadas on a baking tray covered with baking paper, brush with egg and sprinkle with sesame seeds.
3. **Baking:** approx. 20 min. in the oven preheated to 200 degrees Celsius (convection).

Serving: 961 kcal, Fat 61 g, Carbohydrate 68 g, Protein 33 g

Ravioli mit Frischkäse

Vor- und Zubereiten: ca. 1 Std. | Ergibt ca. 60 Stück
Für den kleinen Dumpling Maker

250 g Frischkäse (z. B. Boursin)
25 g Rucola, fein geschnitten

2 Rollen Pastateig (je ca. 16 x 56 cm), kalt

Salzwasser, siedend

50 g Butter
1 Bund Salbei, in feinen Streifen

1. Frischkäse und Rucola mischen.
2. Teig schneiden, füllen und formen (S. 7).
3. Ofen auf 60 °C vorheizen, Herdplatte vorwärmen.
4. Ravioli portionsweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
5. Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Salbei begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, nussig riecht und der Salbei knusprig ist, auf den Ravioli verteilen.

Portion: 554 kcal, F 39 g, Kh 38 g, E 12 g

Vegetarische Momos

Vor- und Zubereiten: ca. 1 Std. | Ergibt ca. 28 Stück
Für den großen Dumpling Maker | Für ein Dämpf- oder Bambuskörbchen, mit Backpapier belegt

2 Dosen Kichererbsen (je ca. 400 g), abgespült, abgetropft
1 rote Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Curry, mild
½ TL Salz
wenig Pfeffer

2 Rollen Pastateig (je ca. 16 x 56 cm), kalt

1 Mango, in kleinen Würfeln
3 EL flüssiger Honig
1 EL Limettensaft
2 EL Petersilie, fein geschnitten
etwas roter Tabasco

1. Kichererbsen und alle Zutaten bis und mit Pfeffer im Cutter pürieren.
2. Teig schneiden, füllen und formen (S. 7).
3. Dämpfkörbchen in eine große Pfanne stellen. Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen, Momos portionsweise im Dämpfkörbchen verteilen. Momos zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen.
4. Mango mit allen restlichen Zutaten verrühren, zu den Momos servieren.

Portion: 434 kcal, F 5 g, Kh 81 g, E 17 g

Asiatische Dumplings

Vor- und Zubereiten: ca. 1 Std. | Ergibt ca. 60 Stück
Für den kleinen Dumpling Maker | Für ein Dämpf- oder Bambuskörbchen, mit Backpapier belegt

250 g Hackfleisch (Geflügel)
50 g Shiitake oder Champignons, fein gehackt
2 EL Koriander, fein geschnitten
1 EL Sojasauce
1 TL Ingwer, fein gerieben

2 Rollen Pastateig (je ca. 16 x 56 cm), kalt

100 ml Sweet Chili Sauce
1 TL Limettensaft
1 EL Koriander, fein geschnitten

1. Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Ingwer gut mischen.
2. Teig schneiden, füllen und formen (S. 7).
3. Dämpfkörbchen in eine weite Pfanne stellen. Wasser bis knapp unter den Körbchenboden einfüllen, Teigtaschen portionsweise im Dämpfkörbchen verteilen. Teigtaschen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen.
4. Sweet Chili Sauce, Limettensaft und Koriander verrühren, zu den Teigtaschen servieren.

Portion: 360 kcal, F 5 g, Kh 57 g, E 20 g

Empanadas

Vor- und Zubereiten: ca. 45 Min.
Ergibt ca. 30 Stück | Backen: ca. 20 Min.
Für den großen Dumpling Maker

400 g Hackfleisch (Rind)
40 g ungesalzene geschälte Pistazien, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
½ TL Piment d'Espelette oder Paprika, edelsüß
½ TL Salz

2 ausgerollte Kuchenteige (je ca. 25 x 42 cm), kalt
1 Ei, verquirlt
2 EL schwarzer Sesam

1. Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit Salz gut mischen.
2. Teig schneiden, füllen und formen (S. 7). Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen, Sesam darüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Heissluft).

Portion: 961 kcal, F 61 g, Kh 68 g, E 33 g

Raviolis au fromage frais

Mise en place et préparation : env. 1 h
Pour env. 60 pièces | Pour le petit Dumpling Maker

250 g de fromage frais (p. ex. Boursin)
25 g de roquette, ciselée

2 rouleaux de pâte à nouilles
(d'env. 16 x 56 cm), froide

eau salée, frémissante

50 g de beurre
1 bouquet de sauge, en fines lanières

- Mélanger le fromage frais et la roquette.
- Découper, farcir et façonner la pâte (p. 7).
- Préchauffer le four à 60° C, y glisser un plat.
- Faire pocher les raviolis par portions env. 5 min dans l'eau salée frémissante. Retirer avec une écumoire, égoutter, réserver au chaud.
- Faire chauffer le beurre dans une poêle. Ajouter la sauge, faire chauffer jusqu'à ce que le beurre mousse et sente la noisette, et que la sauge croustille, répartir sur les raviolis.

Portion : 554 kcal, lip 39 g, glu 38 g, pro 12 g

Momos végétariens

Mise en place et préparation : env. 1 h | Pour env. 28 pièces | Pour le grand Dumpling Maker | Pour un panier vapeur ou en bambou chemisé de papier cuisson

2 boîtes de pois chiches (d'env. 400 g), rincés, égouttés

1 oignon rouge, haché finement

1 gousse d'ail, hachée finement

1 c. s. de curry doux

½ c. c. de sel
un peu de poivre

2 rouleaux de pâte à nouilles
(d'env. 16 x 56 cm), froide

1 mangue, en petits dés

3 c. s. de miel liquide

1 c. s. de jus de citron vert

2 c. s. de persil, ciselé
un peu de Tabasco rouge

- Réduire en purée les pois chiches et tous les ingrédients, poivre compris, au hachoir électrique.
- Découper, farcir et façonner la pâte (p. 7).
- Installer le panier vapeur dans une grande casserole. Remplir d'eau presque à hauteur du fond du panier, répartir les momos par portions dans le panier vapeur. Faire cuire env. 10min à couvert sur feu moyen.
- Mélanger la mangue et tous les autres ingrédients, servir avec les momos.

Portion : 434 kcal, lip 5 g, glu 81 g, pro 17 g

Balluchons asiatiques

Mise en place et préparation : env. 1 h
Pour env. 60 pièces | Pour le petit Dumpling Maker
Pour un panier vapeur ou en bambou chemisé de papier cuisson

250 g de viande hachée (poulet)

50 g de shiitakés ou de champignons de Paris, hachés finement

2 c. s. de coriandre, ciselée

1 c. s. de sauce soja

1 c. c. de gingembre, râpé finement

2 rouleaux de pâte à nouilles
(d'env. 16 x 56 cm), froide

100 ml de sweet chili sauce

1 c. c. de jus de citron vert

1 c. s. de coriandre, ciselée

- Bien mélanger la viande hachée et tous les ingrédients, gingembre compris.
- Découper, farcir et façonner la pâte (p. 7).
- Installer le panier vapeur dans une grande casserole. Remplir d'eau presque à hauteur du fond du panier, répartir les balluchons par portions dans le panier vapeur. Faire cuire env. 10 min à couvert sur feu moyen.
- Mélanger sweet chili sauce, jus de citron vert et coriandre, servir avec les balluchons.

Portion : 360 kcal, lip 5 g, glu 57 g, pro 20 g

Empanadas

Mise en place et préparation : env. 45 min
Pour env. 30 pièces | Cuisson au four : env. 20 min
Pour le grand Dumpling Maker

400 g de viande hachée (bœuf)

40 g de pistaches nature, hachées finement

1 oignon, haché finement

1 citron bio, zeste râpé

½ c. c. de piment d'Espelette ou de paprika mi-fort

½ c. c. de sel

2 abaisses de pâte à gâteau
(d'env. 25 x 42 cm), froide

1 œuf, battu

2 c. s. de graines de sésame noir

- Bien mélanger la viande hachée et tous les ingrédients, sel compris.
- Découper, farcir et façonner la pâte (p. 7). Répartir les empanadas sur une plaque chemisée de papier cuisson, dorer à l'œuf, parsemer de sésame.
- Cuisson**: env. 20 min dans le four préchauffé à 200°C (chaleur tournante).

Portion : 961 kcal, lip 61 g, glu 68 g, pro 33 g

Raviolis con queso fresco

Preparación y elaboración: aprox. 1 hora
Se obtienen aprox. 60 unidades
Para el Dumpling Maker pequeño

250 g de queso fresco (p. ej. Boursin)
25 g de rúcula, cortada fina

2 rollos de masa para pasta
(cada uno aprox. 16 x 56 cm), fríos

Agua salada, hirviendo

50 g de mantequilla
1 manojo de salvia, en tiras finas

1. Mezclar el queso fresco y la rúcula.
2. Cortar la masa, rellenar el molde y cerrarlo (pág. 8).
3. Precalentar el horno a 60 grados y calentar previamente la bandeja.
4. Cocer los raviolis en porciones en agua salada que haya hervido ligeramente durante aprox. 5 minutos. Retirarlos con una espumadera, escurridos y mantenerlos calientes.
5. Calentar la mantequilla en una sartén. Añadir la salvia, dejar calentar hasta que la mantequilla forme un poco de espuma, huele a almendra y la salvia esté crujiente; a continuación, distribuir en los raviolis.

Ración: 554 kcal, F 39 g, Kh 38 g, E 12 g

Momos vegetales

Preparación y elaboración: aprox. 1 hora
Se obtienen aprox. 28 unidades | Para el Dumpling Maker grande | Para una cesta de cocción al vapor o de bambú, cubierto con papel para horno

2 latas de garbanzos (cada una aprox. 400 g), lavados, escurridos
1 cebolla roja, picada fina
1 diente de ajo, bien machacado
1 cucharada de curry suave
½ cucharadita de sal
un poco de pimienta

2 rollos de masa para pasta
(cada uno aprox. 16 x 56 cm), fríos

1 mango, en dados pequeños
3 cucharadas de miel líquida
1 cucharadas de zumo de lima
2 cucharadas de perejil, cortado fino
un poco de tabasco rojo

1. Triturar los garbanzos y todos los ingredientes en la picadora incluida la pimienta.
2. Cortar la masa, rellenar el molde y cerrarlo (pág. 8).
3. Colocar la cesta para cocción al vapor sobre una sartén grande. Añadir agua hasta aprox. la base de la cesta para cocción al vapor y distribuir los momos o empanadillas en porciones en la cesta. Cocer los momos tapados a fuego medio aprox. 10 min.
4. Mezclar el mango y todo el resto de ingredientes y servir sobre los momos.

Ración: 434 kcal, F 5 g, Kh 81 g, E 17 g

Empanadillas asiáticas

Preparación y elaboración: aprox. 1 hora
Se obtienen aprox. 60 unidades | Para el Dumpling Maker pequeño | Para una cesta de cocción al vapor o de bambú, cubierto con papel para horno

250 g de carne picada (pollo)
50 g de Shiitake o champiñones, troceados finos
2 cucharadas de cilantro, cortado fino
1 cucharada de salsa de soja
1 cucharada de jengibre, rallado fino

2 rollos de masa para pasta
(cada uno aprox. 16 x 56 cm), fríos

100 ml de salsa de chili dulce
1 cucharadita de zumo de lima
1 cucharada de cilantro, cortado fino

1. Mezclar bien la carne picada y todos los ingredientes incluido el jengibre.
2. Cortar la masa, rellenar el molde y cerrarlo (pág. 8).
3. Colocar la cesta para cocción al vapor sobre una sartén grande. Añadir agua hasta aprox. la base de la cesta para cocción al vapor y distribuir las empanadillas en porciones en la cesta. Cocer las empanadillas tapadas a fuego medio aprox. 10 min.
4. Mezclar la salsa de chili dulce, el zumo de lima y el cilantro y servir sobre las empanadillas.

Ración: 360 kcal, F 5 g, Kh 57 g, E 20 g

Empanadas

Preparación y elaboración: aprox. 45 min.
Se obtienen aprox. 30 unidades
Horneado: aprox. 20 min.
Para el Dumpling Maker grande

400 g de carne picada (ternera)
40 g de pistachos pelados no salados, cortados finos
1 cebolla, picada fina
1 limón ecológico, solo la cáscara rallada
½ cucharadita de pimienta de Espelette o pimienta dulce
½ cucharadita de sal

2 masas para pastel
(cada una aprox. 25 x 42 cm), frías
1 huevo, batido
2 cucharadas de sésamo negro

1. Mezclar bien la carne picada y todos los ingredientes incluida la sal.
2. Cortar la masa, rellenar el molde y cerrarlo (pág. 8). Colocar las empanadas sobre una bandeja recubierta con papel de horno, aplicar el huevo batido y espolvorear el sésamo por encima.
3. **Horneado:** aprox. 10 min. en el horno precalentado a 200 grados (aire caliente).

Ración: 961 kcal, F 61 g, Kh 68 g, E 33 g

Ravioli con formaggio fresco

Preparazione: circa 1 h | Si ottengono circa 60 pezzi
Per il piccolo Dumpling Maker

250 g di formaggio fresco (ad esempio Boursin)
25 g di rucola, tagliata fine

2 rotoli di impasto per pasta
(ciascuno da 16 x 56 cm), fredda

Acqua salata, bollente

50 g di burro
1 mazzetto di salvia, a striscioline sottili

- Mescolare formaggio fresco e rucola
- Tagliare la pasta, riempirla e darle la forma (v. 9.)
- Preriscaldare il forno a 60 gradi, preriscaldare la piastra.
- Far bollire i ravioli a porzioni in acqua leggermente bollente per circa 5 minuti. Estrarli con una schiumarola, far sgocciolare, disporli al caldo.
- Scaldare il burro in una padella. Aggiungere la salvia, cuocere fino a che il burro fonde, non prende colore e la salvia non diventa croccante, versare i ravioli.

Porzione: 554 kcal, grassi 39 g, carboidrati 38 g, proteine 12 g

Momo vegetariani

Preparazione: circa 1 h | Si ottengono circa 28 pezzi

Per il grande Dumpling Maker | Per un cestello per la cottura al valore o un cestello di bamboo, rivestito con carta da forno

2 barattoli di ceci (ciascuno da circa 400 g), lavati, sgocciolati

1 cipolla rossa, tritata finemente
1 spicchio d'aglio, tritato finemente
1 cucchiaino da tavola di curry delicato
1 cucchiaino da tè di sale
½ poco pepe

2 rotoli di impasto per pasta
(ciascuno da 16 x 56 cm), fredda

1 Mango, a cubetti
3 cucchiaino da tavola di miele fluido
1 cucchiaino da tavola di succo di lime
2 cucchiaini da tavola di prezzemolo, finemente tagliato
Poco tabasco rosso

- Ridurre in purea i ceci e tutti gli ingredienti con il pepe nel cutter.
- Tagliare la pasta, riempirla e darle la forma (v. 9)
- Disporre il cestello per la cottura al vapore in un'ampia padella. Versare l'acqua fino a poco sotto il fondo del cestello, distribuire il momo per porzioni nel cestello per la cottura a vapore. Fare cuocere i momo coperti a fuoco medio per circa 10 minuti.
- Mescolare il mango e tutti gli altri ingredienti, servire con i momo.

Porzione: 434 kcal, grassi 5 g, carboidrati 81 g, proteine 17 g

Ravioli asiatici

Preparazione: circa 1 h | Si ottengono circa 60 pezzi
Per il piccolo Dumpling Maker | Per un cestello per la cottura al valore o un cestello di bamboo, rivestito con carta da forno

250 g di carne macinata (pollame)
50 g Shiitake o di champignone, tritati finemente
2 cucchiaini da tavola di coriandolo, tagliato finemente
1 cucchiaino da tavola di salsa di soia
1 cucchiaino da tavola di zenzero, grattugiato finemente

2 rotoli di impasto per pasta
(ciascuno da 16 x 56 cm), fredda

100 ml di salsa sweet chili
1 cucchiaino da tè di succo di lime
1 cucchiaino da tavola di coriandolo, tagliato finemente

- Mescolare bene la carne macinata e tutti gli ingredienti con lo zenzero.
- Tagliare la pasta, riempirla e darle la forma (v. 9)
- Disporre il cestello per la cottura al vapore in un'ampia padella. Versare l'acqua fino a poco sotto il fondo del cestello, distribuire i ravioli di pasta per porzioni nel cestello per la cottura a vapore. Fare cuocere i ravioli coperti a fuoco medio per circa 10 minuti.
- Mescolare la salsa sweet chili, il succo di lime e il coriandolo, servire con i ravioli.

Porzione: 360 kcal, grassi 5 g, carboidrati 57 g, proteine 20 g

Empanadas

Operazioni preliminari e preparazione: circa 45 min.
Si ottengono circa 30 pezzi | Cottura: circa 20 min.
Per il grande Dumpling Maker

400 g di carne macinata (manzo)
40 g di pistacchi sgusciati senza sale, tritati finemente

1 cipolla, tritata finemente
1 limone bio, solo la scorza grattugiata
½ cucchiaino da tè di peperoncino di Espelette o di paprika dolce
½ cucchiaino da tè di sale

2 rotoli srotolati di pasta per dolci
(ciascuno circa 25x42 cm), freddi

1 uovo, sbattuto
2 cucchiaini da tavola di sesamo

- Mescolare bene la carne macinata e tutti gli ingredienti con il sale.
- Tagliare la pasta, riempirla e darle la forma (v. 9) Stendere le empanadas su una teglia ricoperta con carta da forno, spennellarle con l'uovo e cospargerle di sesamo.
- Cottura in forno:** ca. 20 min. nel forno preriscaldato a 200 gradi (ventilato).

Porzione: 961 kcal, grassi 61 g, carboidrati 68 g, proteine 33 g

Ravioli met roomkaas

Voor- en toebereiden: ca. 1 uur.
Leveren ca. 60 stuks op.
Voor de kleine Dumpling Maker

250 g Roomkaas (bijv. Boursin)
25 g Rucola, fijngesneden

2 rollen Pastadeeg (ieder 16 x 56 cm), koud

Zout water, kokend

50 g Boter
1 Bosje salie, in fijne strookjes

- Meng de roomkaas en rucola door elkaar.
- Deeg snijden, vullen en vormen (S. 9).
- Verwarm de oven voor op 60 graden en verwarm de plaat voor.
- Ravioli per portie in licht kokend zout water ca. 5 min. laten trekken. Met een schuimspaan eruit halen, laten uitdruppelen en warm houden.
- Laat de boter in een braadpan warm worden. Salie toevoegen, warm laten worden tot de boter schuimt, naar noten ruikt en de salie knapperig is en over de ravioli verdelen.

Portie: 554 kcal, F 39 g, Kh 38 g, E 12 g

Vegetarische Momos

Voor- en toebereiden: ca. 1 uur. | Leveren ca. 28 stuks op. | Voor de grote Dumpling Maker | Voor een stoom- of bamboemandje, bedekt met bakpapier

2 blikjes Kikkererwten (ieder ca. 400 g), afgespoeld, uitgedruppeld
1 Rode ui, fijngehakt
1 Knoflookteentje, fijngehakt
1 el Milde curry
½ tl Zout
een beetje peper

2 rollen Pastadeeg (ieder 16 x 56 cm), koud

1 Mango, in kleine blokjes
3 el Vloeibare honing
1 el Limoensap
2 el Peterselie, fijngesneden
een beetje rode tabasco

- Kikkererwten en alle ingrediënten met peper in de hakker pureren.
- Deeg snijden, vullen en vormen (S. 9).
- Zet het stoommandje in een brede pan. Vul het water tot net onder de bodem van het mandje en verdeel de momos in porties in het stoommandje. Momos afgedekt op een middelhoge warmtestand ca. 10 min. garen.
- Roer de mango met alle overige ingrediënten door elkaar en bij de momos serveren.

Portie: 434 kcal, F 5 g, Kh 81 g, E 17 g

Aziatische knoedels

Voor- en toebereiden: ca. 1 uur. | Leveren ca. 60 stuks op. | Voor de kleine Dumpling Maker | Voor een stoom- of bamboemandje, bedekt met bakpapier

250 g Gehakt (poelet)
50 g Shiitake of champignons, fijngehakt
2 el Koriander, fijngesneden
1 el Sojasaus
1 tl Gember, fijngeraspt

2 rollen Pastadeeg (ieder 16 x 56 cm), koud

100 ml Sweet chilisaus
1 tl Limoensap
1 el Koriander, fijngesneden

- Meng het gehakt en alle ingrediënten met de gember goed door elkaar.
- Deeg snijden, vullen en vormen (S. 9).
- Zet het stoommandje in een brede pan. Vul het water tot net onder de bodem van het mandje en de knoedels in porties in het stoommandje verdelen. Knoedels afgedekt op een middelhoge warmtestand ca. 10 min. garen.
- Roer de sweet chilisaus, het limoensap en de koriander door elkaar en bij de knoedels serveren.

Portie: 360 kcal, F 5 g, Kh 57 g, E 20 g

Empanada's

Voor- en toebereiden: ca. 45 min.
Leveren ca. 30 stuks op. | Bakken: ca. 20 min.
Voor de grote Dumpling Maker

400 g Gehakt (rundvlees)
40 g Ongezouten gepelde pistaches, fijngehakt
1 Ui, fijngehaakt
1 Biologische citroen, alleen geraspte schil
½ tl Piment d'Espelette of zoete paprika
½ tl Zout

2 gekozen Koekdegen
(ieder ca. 25 x 42 cm), koud
1 Ei, geklutst
2 el Zwart sesamzaad

- Meng het gehakt en alle ingrediënten met het zout goed door elkaar.
- Deeg snijden, vullen en vormen (S. 9). Leg de empanada's op het bakpapier dat op de bakplaat is gelegd, strijk het met ei in en strooi er wat sesam overheen.
- Bakken:** ca. 20 min. In een op 200 graden voorverwarmde oven (hetelucht).

Portie: 961 kcal, F 61 g, Kh 68 g, E 33 g

Betty Bossi



Scan for more recipes

Scannen für weitere Rezepte

Scanner pour obtenir plus de recettes

Buscar para más recetas

Scannerizzare per visualizzare altre ricette

Scannen voor meer recepten

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.org



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Find more about our products & discover delicious recipes: www.bettybossi.org