

DOMO
A party at home!



DIGITAL FOOD DRYER

DO354VD

RECEPTEN - RECETTES - REZEPTE - RECIPES
RECEPTY



INHOUD / CONTENU / INHALT / CONTENTS / OBSAH

Fruitleer / Cuir de fruits / Fruchtleider / Fruit leather / Ovocné „kůže“	4
Chips van zoete aardappel / Chips de patate douce / Süßkartoffel-Chips / Sweet potato crisps / Batátové brambůrky	8
Beef jerky / Sušené hovězí - Jerky	12
Gedroogde tomaten / Tomates séchées / Getrocknete Tomaten / Dried tomatoes / Sušená rajčata	16
Italiaanse kruidenmix / Mélange d'herbes italiennes / Italienische Kräutermischung / Italian seasoning / Italská směs bylinek	20
Lookcroutons / Croûtons à l'ail / Knoblauch-Croutons / Garlic croutons / Česnekové krutóny/bagetky	24
Meringue / Sněhové pusinky	26
Gedroogde appels / Pommes séchées / Getrocknete Äpfel / Dried apples / Sušená jablka	30



FRUITLEER

200 g bosvruchten

Mix het fruit tot een gladde massa. Giet dit mengsel op de plastic schotel. Neem het fruitleer van de schotel als het nog warm is en rol op. Snijd in plakjes. Heerlijk bij ijs of een ander dessert of als snoeprolletje voor in de brooddoos.

Temperatuur: 60 °C - **Tijd:** 5 uur

Tip: je kan dit maken met allerlei soorten fruit, zoals bijvoorbeeld aardbeien, appelmoes, blauwe bessen, banaan, mango, kiwi, peer,... Of experimenteer zelf door verschillende fruitsoorten te mengen. Indien gewenst kan je een beetje honing of suiker toevoegen, maar vaak is dit niet nodig. Door het drogen wordt de natuurlijke zoete smaak van het fruit meer geconcentreerd.

CUIR DE FRUITS

200 g de fruits des bois

Mixez les fruits pour obtenir une pâte homogène. Versez ce mélange sur le plat en plastique. Retirez le cuir de fruits du plat quand il est encore chaud et roulez-le. Coupez-le en tranches. Délicieux avec de la crème glacée ou tout autre dessert ou comme friandise dans la boîte à lunch.

Température : 60 °C - **Temps de préparation :** 5 heures

Conseil : vous pouvez réaliser cette recette avec toutes sortes de fruits, comme des fraises, de la compote de pommes, des myrtilles, des bananes, des mangues, des kiwis, des poires... Ou même en mélangeant différentes sortes de fruits. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un peu de miel ou de sucre, mais généralement, ce n'est pas nécessaire. Le séchage concentre le goût sucré naturel du fruit.

FRUCHTLEDER

200 g Waldfrüchte

Früchte zu einer glatten Masse mixen. Mischung auf den Kunststoffteller gießen. Fruchtleder vom Teller nehmen, wenn es noch warm ist, und aufrollen. In Streifen schneiden. Lecker zu Eis oder anderen Desserts oder als Süßigkeit für die Brotdose.

Temperatur: 60 °C - **Zeit:** 5 Stunden

Tip: Kann mit unterschiedlichen Obstsorten zubereitet werden, wie z. B. Erdbeeren, Apfelmus, Blaubeeren, Banane, Mango, Kiwi, Birne usw. Es können auch unterschiedliche Obstsorten miteinander gemischt werden. Auf Wunsch kann zudem etwas Honig oder Zucker hinzugefügt werden, häufig ist dies jedoch nicht erforderlich. Durchs Trocknen konzentriert sich der natürliche süße Geschmack des Obstes.



FRUIT LEATHER

200 g forest fruit

Mix the fruit into a smooth purée. Pour this mixture onto the plastic tray. Take the fruit leather off the tray while still warm and roll it up. Cut into strips. It's delicious with ice cream and other desserts, or as a sweet on-the-go roll-up snack.

Temperature: 60°C - **Time:** 5 hours

Tip: fruit leathers can be made from all kinds of fruit, such as strawberries, applesauce, blueberries, banana, mango, kiwi, pear, etc. You could even experiment by mixing several different types of fruit. Feel free to add a touch of sugar or honey, but keep in mind that it's usually not necessary. Drying concentrates the natural sweetness of the fruit.

OVOCNÉ „KŮŽE“

200 g lesního ovoce (mix)

Omyté ovoce rozmixujte do hladkého smoothie/pyré. Připravené ovocné pyré rozlijte na plný sušicí plát a rovnoměrně ho rozetřete. Po vysušení suňte ještě teplou ovocnou kůži z tácu a srolujte. Po vystydnutí nakrájejte rolky na menší proužky. Sušené ovocné kůže jsou vynikající se zmrzlinou a jinými dezerty nebo jako sladká svačina na cesty.

Teplota: 60 °C - **Čas:** 5 hodin

Tip: Ovocné kůže mohou být připravovány téměř z každého ovoce jako např. jahody, jablka, borůvky, banány, mango, kiwi, hrušky atd.. Různé druhy ovoce mezi sebou můžete míchat a měnit jejich poměry, případně doslazovat medem, jeli potřeba. Obecně však sušení a vysušení zkoncentruje obsah přírodního cukru, proto je sušené ovoce samo o sobě sladší.



CHIPS VAN ZOETE AARDAPPEL

2 zoete aardappelen
Peper
Zout

Schil de zoete aardappelen en snijd ze in flinterdunne, even dikke plakjes. Hiervoor gebruik je best een mandoline. Kruid met peper en zout. Leg de plakjes op de leggers van de voedseldroger. Zorg ervoor dat ze niet overlappen.

Temperatuur: 50 °C - **Tijd:** 4 uur

CHIPS DE PATATE DOUCE

2 patates douces
Poivre
Sel

Épluchez les patates douces et coupez-les en tranches très fines d'épaisseur égale, en utilisant de préférence une mandoline. Salez et poivrez. Déposez les tranches sur les plateaux du déshydrateur alimentaire, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas.

Température : 50 °C - **Temps de préparation :** 4 heures

SÜSSKARTOFFEL-CHIPS

2 Süßkartoffeln
Pfeffer
Salz

Die Süßkartoffeln schälen und gleichmäßig in sehr dünne Scheiben schneiden. Dafür ist eine Mandoline am besten geeignet. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Scheiben auf die Einlegeböden des Dörrautomaten legen. Darauf achten, dass diese nicht übereinanderliegen.

Temperatur: 50 °C - **Zeit:** 4 Stunden



SWEET POTATO CRISPS

2 sweet potatoes

Pepper

Salt

Peel the sweet potatoes and cut them into equally thick, wafer-thin slices. Using a mandoline is recommended. Season with salt and pepper. Place the slices on the food dehydrator's trays. Make sure that they don't overlap.

Temperature: 50°C - **Time:** 4 hours

BATÁTOVÉ BRAMBŮRKY

2 sladké brambory (batáty)

Pepř

Sůl

Batáty oloupejte a nakrájejte je na stejně silné plátky (měly by být velmi tenké). Na krájení se doporučuje používat kráječ/krouhač, který zaručí vždy stejně tenké plátky. Plátky osolte a dochuťte pepřem. Hotové plátky rozprostřete na sušící síta a zajistěte, aby se nepřekrývaly přes sebe.

Teplota: 50 °C - **Čas:** 4 hodiny



BEEF JERKY

500 g mager rundvlees
 6 el Worcestersaus
 4 el (Japanse) sojasaus
 3 el honing

1 el paprikapoeder
 1 tl knoflookpoeder
 ½ tl vers gemalen peper
 1 tl gerookt paprikapoeder

Snijdt het vlees met een snijmachine in dunne plakken van 3 à 4 mm. Doe alle overige ingrediënten in een kom. Wentel de plakken vlees één voor één in de marinade en zorg ervoor dat de marinade overal op het vlees zit. Laat het vlees afgedekt minstens 3 uur (langer mag ook) in de koelkast marineren. Dep alle plakken vlees goed droog met keukenrol en schik ze naast elkaar. Zorg ervoor dat ze niet overlappen.

Tip: als je het vlees vooraf invriest, is het eenvoudiger te snijden met een snijmachine.

Temperatuur: 75 °C - Tijd: 3 uur

BEEF JERKY

500 g de viande de bœuf maigre
 6 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
 4 cuillères à soupe de sauce soja (japonaise)
 3 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à soupe de poudre de paprika
 1 cuillère à café d'ail en poudre
 ½ cuillère à café de poivre fraîchement moulu
 1 cuillère à café de poudre de paprika fumée

Coupez la viande en fines tranches de 3 à 4 mm à l'aide d'une trancheuse. Mettez tous les autres ingrédients dans un bol. Plongez les tranches de viande une par une dans la marinade et assurez-vous que la marinade recouvre bien toute la viande. Laissez la viande couverte mariner au réfrigérateur pendant au moins 3 heures (ou plus). Épongez toutes les tranches de viande avec du papier absorbant et disposez-les côte à côte, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas.

Conseil : si vous congelez la viande au préalable, elle sera alors plus facile à découper à la trancheuse.

Température : 75 °C - Temps de préparation : 3 heures

BEEF JERKY

500 g mageres Rindfleisch
 6 Esslöffel Worcestersauce
 4 Esslöffel (japanische) Sojasauce
 3 Esslöffel Honig

1 Esslöffel Paprikapulver
 1 Teelöffel Knoblauchpulver
 ½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

Das Fleisch mit einer Maschine in 3 bis 4 mm dünne Scheiben schneiden. Alle übrigen Zutaten in eine Schüssel geben. Die Fleischscheiben nacheinander einzeln in der Marinade wenden und dafür sorgen, dass die Marinade das Fleisch ganz bedeckt. Das Fleisch mindestens 3 Stunden lang (oder länger) im Kühlschrank marinieren. Fleischscheiben sorgfältig mit Küchenpapier trocken tupfen und nebeneinander legen. Darauf achten, dass diese nicht übereinanderliegen.

Typ: Das Fleisch lässt sich einfacher mit der Maschine schneiden, wenn es zuvor eingefroren wurde.

Temperatur: 75 °C - Zeit: 3 Stunden



BEEF JERKY

500 g lean beef
6 tbsp Worcestershire sauce
4 tbsp (Japanese) soy sauce
3 tbsp honey

1 tbsp paprika powder
1 tsp garlic powder
½ tsp freshly ground pepper
1 tsp smoked paprika powder

Use a slicer to cut the meat into thin 3 mm to 4 mm strips. Put the remaining ingredients in a bowl. Coat each slice of meat in marinade, making sure that each slice is thoroughly and evenly coated. Cover the meat and leave to marinate in the refrigerator for at least three hours (the longer the better). Use kitchen roll to thoroughly pat the meat slices dry and then arrange them side by side. Make sure that they don't overlap.

Tip: freezing the meat ahead of time makes the meat easier to cut with a slicer.

Temperature: 75°C - **Time:** 3 hours

SUŠENÉ HOVĚZÍ - JERKY

500 g libového hovězího masa
6 lžic worcestru
4 lžíce sojové omáčky
3 lžíce medu

1 lžíce mleté sladké papriky
1 lžíce drceného sušeného česneku
½ lžičky čerstvě mletého pepře
1 lžička mleté uzené papriky

Pomocí kráječe nakrájejte maso na tenké a pravidelné plátky (3-4 mm). Všechny ingredience s kořením smíchejte v misce, do které potom vložte plátky masa. Ujistěte se, aby maso nebylo k sobě slepené a ze všech stran se obalilo kořenící marinádou. Takto naložené nechte alespoň 3 hodiny marinovat v lednici – čím déle, tím lépe. Pomocí kuchyňské papírové role jednotlivé plátky masa osušte a rozprostřete na sušící síta. Zajistěte, aby se nepřekrývaly přes sebe.

Teplota: 75 °C - **Čas:** 3 hodiny



GEDROOGDE TOMATEN

6 tomaten
Italiaanse kruiden
Eventueel: extra vergine olijfolie

Was de tomaten en snijd in partjes. Kruid de tomaten met Italiaanse kruiden. Verdeel de partjes over de leggers.

Temperatuur: 60 °C - **Tijd:** 10 uur

Tip: je kan de tomaten nadien ook in olie opleggen. Lekker en dan kunnen ze langer bewaard worden (1 week zonder olie, tot een maand met olie). Doe de tomaten in een glazen pot en giet de olie erbij tot de tomaten volledig onder staan.

TOMATES SÉCHÉES

6 tomates
Épices italiennes
Éventuellement : huile d'olive extra-vierge

Lavez les tomates et coupez-les en quartiers. Assaisonnez les tomates d'épices italiennes. Répartissez les quartiers sur les plateaux.

Température : 60 °C - **Temps de préparation :** 10 heures

Astuce : vous pouvez ensuite également déposer les tomates dans l'huile. C'est délicieux et elles se conserveront ainsi plus longtemps (1 semaine sans huile, jusqu'à un mois avec huile). Mettez les tomates dans un bocal en verre et remplissez-le d'huile jusqu'à ce que les tomates soient complètement immergées.

GETROCKNETE TOMATEN

6 Tomaten
Italienische Kräuter
Auf Wunsch: Olivenöl Extra Vergine

Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Tomaten mit italienischen Kräutern würzen. Stücke auf die Einlegeböden verteilen.

Temperatur: 60 °C - **Zeit:** 10 Stunden

Tipp: Sie können die Tomaten anschließend in Öl einlegen. Das schmeckt und verlängert die Haltbarkeit (ohne Öl eine Woche, bis zu einem Monat mit Öl). Tomaten in ein großes Glas geben und mit Öl begießen, bis die Tomaten vollständig bedeckt sind.



DRIED TOMATOES

6 tomatoes

Italian herbs

Optional: extra-virgin olive oil

Wash the tomatoes and slice into wedges. Season the tomatoes with Italian herbs. Spread the wedges over the trays.

Temperature: 60°C - **Time:** 10 hours

Tip: you could also preserve the tomatoes in oil after they're done. Not only are they super tasty, they can also be preserved longer (1 week without oil, up to a month in oil). Put the tomatoes in a glass jar and pour oil over them until the tomatoes are completely immersed.

SUŠENÁ RAJČATA

6 zralých rajčat

Italské bylinky (hlavně bazalka)

Na uskladnění: olivový olej

Rajčata omyjte a nakrájejte je na měsíčky. Všechny kousky rajčat posypte kořením a rozložte je na sušící plata.

Teplota: 60 °C - **Čas:** 10 hodin

Tip: Sušená rajčata můžete uskladnit i v oleji. Nejen, že jsou v kombinaci s olejem velmi chutné, ale také je to konzervace na mnohonásobně delší dobu (bez oleje 1 týden nebo až 1-2 měsíce v oleji). Sušená rajčata napěchujte do skleněné nádoby a zalijte olejem až po hrdlo.



ITALIAANSE KRUIDENMIX

1 plantje basilicum
1 plantje platte peterselie
1/2 plantje tijm
3 teentjes look
2 mespuntjes peper

Bedek de (mesh) legger met de blaadjes basilicum, blaadjes peterselie en de takjes tijm. Hak de look fijn met een hakmolen of blender en verdeel over de plastic opvangschotel. Droog de plantjes en de look. Als de kruiden droog zijn (+/- 2 uur) verwijder je deze uit de oven en laat de look verder drogen. Rits de tijm van de takjes en meng alle kruiden onder elkaar, voeg de look en de peper toe.

Tip: bewaar de kruidenmix op een donkere en droge plaats, afgedekt van de lucht.

Kruidenplantjes: **Temperatuur:** 55 °C - **Tijd:** 2 uur

Look: **Temperatuur:** 55 °C - **Tijd:** 8 uur

MÉLANGE D'HERBES ITALIENNES

1 plant de basilic
1 plant de persil plat
1/2 plant de thym
3 gousses d'ail
2 pointes de couteau de poivre

Recouvrez le plateau (maillé) de feuilles de basilic, de feuilles de persil et de branches de thym. Hachez finement l'ail à l'aide d'un hachoir ou d'un mixeur et répartissez-le sur le plat collecteur en plastique. Séchez les herbes aromatiques et l'ail. Lorsque les herbes sont sèches (+/- 2 heures), retirez-les du four et laissez l'ail sécher encore. Retirez le thym des branches et mélangez toutes les herbes, ajoutez l'ail et le poivre.

Conseil : conservez le mélange d'herbes dans un endroit sec, à l'abri de l'air et de la lumière.

Plantes aromatiques : **Température :** 55 °C - **Temps de préparation :** 2 heures

Ail : **Température :** 55 °C - **Temps de préparation :** 8 heures

ITALIENISCHE KRÄUTERMISCHUNG

1 Topf frisches Basilikum
1 Topf frische, glatte Petersilie
1/2 Topf frischer Thymian
3 Knoblauchzehen
2 Messerspitzen Pfeffer

(Gitter-) Einsatz mit den Basilikum-, Petersilienblättern und den Thymianzweigen bedecken. Knoblauch mit einem Zerkleinerer oder Blender fein hacken und auf der Auffangschale aus Kunststoff verteilen. Knoblauch und Kräuter trocknen. Wenn die Kräuter (nach ca. 2 Stunden) getrocknet sind, aus dem Ofen nehmen und den Knoblauch weiter trocknen lassen. Thymian von den Zweigen streifen und alle Kräuter vermischen, Knoblauch und Pfeffer hinzugeben.

Tip: Kräutermischung dunkel und trocken aufbewahren und luftdicht abdecken.

Kräuterpflanzen: **Temperatur:** 55 °C - **Zeit:** 2 Stunden

Knoblauch: **Temperatur:** 55 °C - **Zeit:** 8 Stunden



ITALIAN SEASONING

1 basil plant
1 flat-leaf parsley plant
1/2 a thyme plant
3 garlic cloves
2 pinches of pepper

Cover the (mesh) tray with the basil leaves, parsley leaves, and thyme sprigs. Mince the garlic with a chopper or blender and distribute over the plastic drip tray. Dry the plants and the garlic. Once the herbs are dry (+/- 2 hours), remove from the oven, and allow the garlic to continue drying. Pick the thyme from the sprigs and mix all the herbs together. Add the garlic and pepper.

Tip: seal and store the seasoning in a dark, dry location.

Herb plants: **Temperature:** 55°C - **Time:** 2 hours

Garlic: **Temperature:** 55°C - **Time:** 8 hours

ITALSKÁ SMĚS BYLINEK

lístky z 1 rostliny bazalky
lístky z 1 rostliny hladkolisté petrželky
větvičky z ½ rostliny tymiánu
3 stroužky česneku
trochu pepře (2 špetky)

Bylinky rozprostřete na sušící síta a na plné plato (tác) rozložte prolisovaný (rozmixovaný) česnek. Suší se při stejné teplotě, takže můžete začít sušit bylinky i plato s česnekem najednou. Po přibližně 2 hodinách by měly být bylinky suché, tak je vyjměte a v sušičce nechte sušit jen česnek. Sušený tymián oddělte od větviček a smíchejte ho s ostatními lístky bylinek (můžete promáchat a rozjemnit). Nakonec přidejte sušený česnek, můžete dochutit ještě pepřem a vše promíchat.

Tip: Směs koření skladujte v uzavřené nádobě na tmném a suchém místě.

Sušení bylinek: **Teplota:** 55 °C - **Čas:** 2 hodiny

Sušení česneku: **Teplota:** 55 °C - **Čas:** 8 hodin



NL

LOOKCROUTONS

(Oud) stokbrood
Lookpoeder

Snijd het stokbrood in blokjes. Kruid het brood met lookpoeder. Leg de broodstukjes op de leggers.

Temperatuur: 65 °C - **Tijd:** 1 uur

FR

CROÛTONS À L'AIL

Baguette (rassie)
Ail en poudre

Coupez la baguette en petits morceaux. Assaisonnez le pain d'ail en poudre. Disposez les petits morceaux de pain sur les plateaux.

Température : 65 °C - **Temps de préparation :** 1 heure

DU

KNOBLAUCH-CROUTONS

(altes) Stangenbrot
Knoblauchpulver

Stangenbrot würfeln. Brot mit Knoblauchpulver würzen. Brotwürfel auf die Einlegeböden legen.

Temperatur: 65 °C - **Zeit:** 1 Stunde

EN

GARLIC CROUTONS

(Old) baguette
Garlic powder

Cut the baguette into chunks. Season the bread with garlic powder. Place the chunks of bread on the trays.

Temperature: 65°C - **Time:** 1 hour

CZ

ČESNEKOVÉ KRUTÓNY/BAGETKY

Bageta, rohlíky (ne čerstvé)
Sušený česnek + trochu olivového oleje

Bagetku nakrájejte na kolečka. Česnek rozmíchejte s trochou oleje v misce a tím lehce potřete kousky bagety + kdo má rád, může ještě posypat exrta česnekem. Bagetku rozložte na sušící síta.

Teplota: 65 °C - **Čas:** 1 hodina



MERINGUE

4 eiwitten
250 g bloedsuiker

Zorg dat je kom en de gardes van de mixer helemaal schoon en vetvrij zijn. Dit kan je doen door ze even schoon te maken met wat citroensap en keukenpapier. Doe het eiwit in de vetvrijkom en zorg dat er geen spoor van eigeel in het eiwit komt. Klop de eiwitten tot een stevig schuim. Voeg lepel per lepel de suiker toe en klop op tot je een stevig en glanzend eiwitschuim hebt. Schep het mengsel in een spuitzak. Bedek de leggers met een vel bakpapier en spuit kleine toefjes.

Temperatuur: 70 °C - **Tijd:** 6 à 7 uur (afhankelijk van de grootte van de meringues)

MERINGUE

4 blancs d'œuf
250 g de sucre glace

Faites en sorte que votre bol et les fouets du batteur soient parfaitement propres et exempts de graisse, notamment en les nettoyant avec du jus de citron et du papier absorbant. Versez les blancs d'œuf dans le bol dégraissé et assurez-vous qu'il n'y a aucune trace de jaune d'œuf dans les blancs d'œuf. Battez les blancs d'œuf en neige ferme. Ajoutez le sucre, une cuillère à la fois, et battez jusqu'à obtenir une mousse de blanc d'œuf ferme et brillante. Versez le mélange dans une poche à douille. Recouvrez les plateaux d'une feuille de papier sulfurisé et dressez-y de petits monticules de meringue.

Température : 70 °C - **Temps de préparation :** 6 à 7 heures (en fonction de la taille des meringues)

MERINGUE

4 Eiweiß
250 g Puderzucker

Darauf achten, dass die Schüssel und Schneebesen des Mixers sehr sauber und fettfrei sind. Diese können schnell mit etwas Zitronensaft und Küchenpapier gereinigt werden. Eiweiß in die fettfreie Schüssel geben und darauf achten, dass kein Eigelb in das Eiweiß gelangt. Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Zucker löffelweise hinzufügen und zu einem festen und glänzenden Eischnee schlagen. Mischung in den Spritzbeutel füllen. Einlegeböden mit einem Blatt Backpapier belegen und kleine Tupfen spritzen.

Temperatur: 70 °C - **Zeit:** 6 bis 7 Stunden (je nach Größe der Meringues)



MERINGUE

4 egg whites
250 g icing sugar

Make sure that your mixer's bowl and whisks are thoroughly clean and grease-free. To do that, clean with some lemon juice and kitchen paper. Pour the egg whites into the clean bowl, making sure that the egg whites are free of any egg yolk. Beat the egg whites into stiff peaks. Add a spoon of sugar at a time, beating until you have a glossy, stable egg white mixture with stiff peaks. Spoon the mixture into a piping bag. Cover the trays with a sheet of baking paper and pipe small tufts (kisses).

Temperature: 70°C - **Time:** 6 to 7 hours (depending on the size of the meringues)

SNĚHOVÉ PUSINKY

4 bílky
250 g moučkového cukru

Na začátku musíte zajistit, aby mísa a metla byly dokonale čisté a bez mastnot (důkladně vytřete papírovou rolí s trochou citronové šťávy). Do mísy nalijte čisté bílky (bez jakékoli příměsi žloutku). Bílky začněte šlehat a postupně během toho přidávejte cukr. Šlehejte dokud nezískáte lesklý, pevný sníh. Hotový sníh přemístěte do plničky/zdobičky (sáčku). Sušící síta překryjte pečícím papírem a na něj pomocí zdobičky vytvarujte „kapky/pusinky“.

Teplota: 70 °C - **Čas:** 6-7 hodiny (záleží na velikosti pusinek)



GEDROOGDE APPELS

Appels
Citroensap
Kaneel eventueel

Was de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snijd de appels in hele dunne, even dikke plakjes, bij voorkeur met een mandoline. Besprenkel de appelschijfjes met citroensap, zo voorkom je dat deze bruin kleuren. Indien gewenst, voeg je nog wat kaneel toe aan de schijfjes. Leg dan alle appelschijfjes op het rooster van de voedseldroger, zonder dat de schijfjes overlappen.

Temperatuur: 65 °C - **Tijd:** 7 uur

POMMES SÉCHÉES

Pommes
Jus de citron
Cannelle, selon le goût

Lavez les pommes et enlevez le trognon avec un vide-pomme. Coupez les pommes en tranches très fines, d'épaisseur égale, de préférence avec une mandoline. Arrosez les tranches de pomme avec du jus de citron pour éviter qu'elles ne brunissent. Si vous le souhaitez, saupoudrez les tranches d'un peu de cannelle. Disposez ensuite toutes les tranches de pomme sur la grille du déshydrateur, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas.

Température : 65 °C - **Temps de préparation :** 7 heures

GETROCKNETE ÄPFEL

Äpfel
Zitronensaft
Evtl. Zimt

Äpfel waschen und Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel (vorzugsweise mit einer Mandoline) in sehr dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun färben. Auf Wunsch etwas Zimt auf die Scheiben geben. Alle Apfelscheiben auf das Gitter des Dörrautomaten legen, ohne dass die Scheiben überlappen.

Temperatur: 65 °C - **Zeit:** 7 Stunden



DRIED APPLES

Apples

Lemon juice

Cinnamon to taste (optional)

Wash the apples and remove the core with an apple corer. Cut the apples into equally thick, wafer-thin slices, ideally with a mandoline. Sprinkle the apple slices with lemon juice to prevent them from turning brown. If you're a fan of cinnamon, add some cinnamon to the slices. Then layer the apple slices on the dehydrator's grill rack, making sure they don't overlap.

Temperature: 65°C - **Time:** 7 hours

SUŠENÁ JABLKA

Jablka

Citronová šťáva

Skořice (není nutné)

Jablka omyjte a zbavte je jádřinců. Nakrájejte na stejně tenké plátky, ideálně krouhačem. Plátky jablek pokapejte citronovou šťávou, aby nezhnědly. Pokud máte rádi skořici, tak doporučujeme ještě před sušením lehce posypat skořicí, která ty jablka krásně provoní a dochutí. Hotové plátky rozprostřete na sušící síta a zajistěte, aby se nepřekrývaly přes sebe.

Teplota: 65 °C - **Čas:** 7 hodin

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV

Dompel 9 - 2200 Herentals

Tel. +32 14 21 71 91 - Fax +32 14 21 54 63

linea@linea2000.be - www.domo-elektro.be