

Betty Bossi



Potato Salad Maker



*No more
peeling!*

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



Clever ideas for clever cooks



Potato Salad Maker

For making potato salad

Zur Herstellung von Kartoffelsalat

Pour la préparation des salades de pommes de terre

Para preparar ensalada de patata

Per la preparazione di insalate di patate

Voor het maken van aardappelsalade

Potato Salad Maker

For making potato salad

Potato salad – a culinary highlight that never goes out of fashion. And now it's fun to prepare too, thanks to the Potato Salad Maker. Gone are the days of burning your fingers on a hot potato; now you can simply place it on the device with the skin on to cut and peel the potato in just one step.

- Potatoes peeled & cut in no time
- A clean & safe way to prepare potato salad
- Produces uniform slices (8 mm)
- No burns from handling hot potatoes
- Endless ways to prepare your favorite potato salad, as main course or as a side dish
- Perfect for barbecues, garden parties and family gatherings
- Dishwasher safe

Potato Salad Maker

Zur Herstellung von Kartoffelsalat

Kartoffelsalat – ein kulinarisches Highlight, das nie aus der Mode kommt. Dank dem Potato Salad Maker macht jetzt auch die Zubereitung plötzlich Spaß. Statt sich an der heißen Kartoffel die Finger zu verbrennen, einfach samt Schale aufs Gerät legen, schneiden und gleichzeitig schälen, fertig.

- Schnell & einfach Pellkartoffeln schälen und scheibeln
- Eine saubere & sichere Art der Zubereitung von Kartoffelsalat
- Ergibt gleichmäßige Scheiben (8 mm)
- Kein Händeverbrennen an den heißen Kartoffeln
- Für vielseitige Beilagen oder als abwechslungsreiche Hauptmahlzeit
- Perfekt für Grillabende, Sommerfeste oder Familienessen
- Spülmaschinengeeignet



Potato Salad Maker

Pour la préparation des salades de pommes de terre

La salade de pommes de terre : un régal intemporel. Grâce au Potato Salad Maker, même la préparation devient un plaisir. Ne vous brûlez plus les doigts avec les pommes de terre chaudes : déposez-les simplement avec la peau sur l'appareil et coupez et épluchez en une fois. Et voilà.

- Epluche et coupe les pommes de terre chaudes en une fois
- Préparation rapide et facile des salades de pommes de terre
- Rondelles régulières (8 mm)
- Fini les brûlures
- Pour accompagnements ou plats principaux variés
- Parfait pour les soirées barbecue, les fêtes estivales ou les repas de famille
- Compatible lave-vaisselle

Potato Salad Maker

Para preparar ensalada de patata

Ensalada de patata: un elemento clave de la gastronomía que nunca pasa de moda. Gracias al Potato Salad Maker, cocinar se convierte en una tarea divertida. En lugar de quemarse los dedos al tocar patatas calientes, basta con ponerle la funda al aparato y cortarlas y pelarlas simultáneamente con ella puesta.

- Pelar y cortar en rodajas patatas hervidas simultáneamente
- Preparación de ensalada de patata fácil y rápida
- Corte de rodajas uniformes (8 mm)
- Las manos no se queman por el contacto con las patatas calientes
- Para diversos acompañamientos o como plato principal variado
- Perfecto para barbacoas, fiestas de verano o comidas familiares
- Apto para lavavajillas



Potato Salad Maker

Per la preparazione di insalate di patate

Insalata di patate: un must gastronomico che non passa mai di moda. Grazie al Potato Salad Maker anche prepararla sarà un divertimento allo stato puro. Invece di scottarsi le dita con la patata bollente, basterà posizionarla insieme al coperchio sopra l'attrezzo, tagliarla e pelarla contemporaneamente. Et voilà, il gioco è fatto!

- Pelare e contemporaneamente affettare le patate ancora calde
- Preparazione facile e veloce dell' insalata di patate
- Crea fettine uniformi (8 mm)
- Evita scottature alle mani causate dal calore delle patate
- Per molteplici contorni o come ricco pasto principale
- Ideale per grigliate, party estivi o pranzi in famiglia
- Lavabile in lavastoviglie

Potato Salad Maker

Voor het maken van aardappelsalade

Aardappelsalade – een culinair hoogtepunt dat nooit uit de mode raakt. Dankzij de Potato Salad Maker is koken opeens leuk. In plaats van uw vingers aan de hete aardappel te verbranden, plaatst u die met schil en al op het apparaat.

- Schil en snijd hete in de schil gekookte aardappelen op hetzelfde moment
- Gemakkelijk en snel maken van aardappelsalade
- Zorgt voor gelijkmatige plakjes (8 mm)
- Geen handen meer aan hete aardappelen branden
- Voor veelzijdige bijgerechten of als een gevarieerde hoofdmaaltijd
- Perfect voor barbecues, zomerfeesten of familiediners
- Vaatwasmachinebestendig



Step by step

EN

Prior to first use

Remove all parts of the packaging and clean the product according to the cleaning instructions.

Instructions

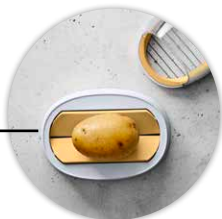
1. Prepare: Place the warm boiled potato on the bottom part (figure 1). Using the toothed edge on the top part, scrape the potato skin all over to remove it (figure 2).
 2. Cut: Press the top part all the way down through the potato (figure 3) so that the wires cut the potato into slices.
 3. Peel: Before lifting the top part off, slide it across the edge of the bottom part in the same direction as the wires to leave the potato skin behind (figure 4). Tip the potato slices into a container. Discard the skin. Repeat the process with the next potato.
-

Tip: If you are using large potatoes or would like half-size slices: Cut the potato in half lengthwise and position the potato with the cut side facing up.

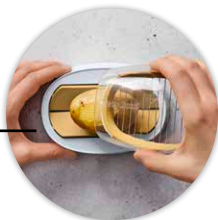
Cleaning

- Remove the beaker by sliding the cutting frame back.
 - The support flaps can be popped out from the base.
 - Do not use any scouring agents or steel wool when cleaning. All parts are dishwasher safe. By hand: Clean with warm water and a mild soap.
-

1



2



3



4



Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie alle Verpackungsteile und reinigen Sie das Produkt gemäß Reinigungshinweis.

Gebrauchsanleitung

1. Vorbereiten: Gekochte, warme Kartoffel auf das Unterteil legen (Bild 1). Mit den Zacken an der Kante des Oberteils die Kartoffelschale einmal über die ganze Länge abschaben (Bild 2).
2. Schneiden: Oberteil ganz durch die Kartoffel drücken (Bild 3), dabei mit den Drähten die Kartoffel in Scheiben schneiden.
3. Schälen: Vor dem Anheben, Oberteil in Drahrichtung über die Kante des Unterteils ziehen um die Kartoffelschale abzustreifen (Bild 4). Kartoffelscheiben in ein Gefäß auskippen. Abgetrennte Schale entfernen. Mit der nächsten Kartoffel den Vorgang wiederholen.

Tipp: Bei großen Kartoffeln oder wenn halbe Scheiben gewünscht sind: längs halbierte Kartoffel mit der Schnittfläche nach oben verwenden.

Reinigung

- Becher durch Zurückschieben vom Schneiderahmen trennen.
 - Stützklappen können von unten aus dem Unterteil gedrückt werden.
 - Zur Reinigung keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden. Alle Teile sind spülmaschinengeeignet. Von Hand: Mit warmen Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
-

Avant la première utilisation

Retirez l'appareil de son emballage et nettoyez-le en suivant les consignes d'entretien.

Mode d'emploi

1. Préparation : Placez la pomme de terre cuite et encore chaude sur la partie inférieure (fig. 1). Râpez la peau de la pomme de terre sur toute la longueur avec la denture située sur le côté de la partie supérieure (fig. 2).
2. Découpe : Enfoncez la partie supérieure dans la pomme de terre (fig. 3) et coupez la pomme de terre en tranches à l'aide des fils.
3. Épluchage : Avant de soulever, inclinez la partie supérieure pour la faire glisser sur l'arête de la partie inférieure (sur les fils) pour retirer la peau (fig. 4). Placez les rondelles de pomme de terre dans un récipient. Jetez les épluchures. Répétez la procédure avec la pomme de terre suivante.

Conseil : Pour les grosses pommes de terre ou si vous désirez des demi-tranches : utilisez des pommes de terre coupées en deux dans le sens de la longueur avec la surface coupée vers le haut.

Nettoyage

- Retirez le gobelet en repoussant le cadre de coupe.
 - Les volets de support peuvent être extraits de la partie inférieure par dessous.
 - N'utilisez pas de produit abrasif ou de laine d'acier. Toutes les pièces passent au lave-vaisselle. À la main : nettoyer à l'eau chaude et avec un détergent doux.
-

Step by step

ES

Antes del primer uso

Retirar todos los materiales de embalaje y lavar el producto según las instrucciones.

Uso

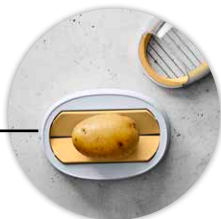
1. Preparar: Colocar las patatas cocidas aún calientes en la pieza inferior (imagen 1). Raspar la piel a lo largo de toda la patata con los dientes situados en el borde de la pieza superior (imagen 2).
 2. Cortar: Apretar la pieza superior hacia la patata (imagen 3) y cortarla en rodajas con los alambres.
 3. Pelar: Para retirar la piel de patata (imagen 4) antes de levantar, tirar de la pieza superior por el borde de la pieza inferior en la dirección del alambre. Verter las rodajas de patata en un recipiente. Desechar la piel desprendida. Repetir el proceso con la siguiente patata.
-

Consejo: Cuando se tengan patatas grandes o cuando se quiera hacer medias rodajas: colocar las patatas cortadas longitudinalmente por la mitad con la superficie de corte hacia arriba.

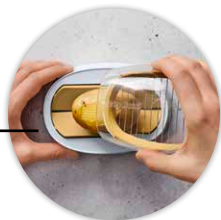
Limpieza

- Separar el recipiente empujando hacia atrás desde el marco de corte.
 - Las aletas de apoyo se pueden extraer de la pieza inferior desde abajo.
 - Para limpiar, no utilizar productos abrasivos ni estropajos de acero. Todas las piezas son aptas para lavavajillas. A mano: lavar con agua tibia y un lavavajillas suave.
-

1



2



3



4



Prima del primo utilizzo

Rimuovete l'imballaggio in ogni sua parte e pulite il prodotto secondo le istruzioni.

Istruzioni per l'uso

1. Preparazione: posizionare le patate cotte, ancora calde, sulla parte inferiore (immagine 1). Con i dentini sul bordo della parte superiore pelare la buccia della patata su tutta la lunghezza (immagine 2).
 2. Tagliare: spingere la parte superiore nella patata (immagine 3) e tagliare la patata a fettine con i fili metallici.
 3. Pelare: prima di sollevare, tirare la parte superiore sul bordo della parte inferiore per rimuovere la buccia della patata, muovendosi in direzione del filo (immagine 4). Riporre le fettine di patate in un contenitore. Gettare le bucce. Ripetere il procedimento con la patata successiva.
-

Suggerimento: in caso di patate grandi o se si vogliono ottenere fettine a metà, utilizzare le patate tagliate in due nel senso della lunghezza con la superficie di taglio verso l'alto.

Pulizia

- Spingendo all'indietro, staccare il contenitore dal telaio a lame.
 - Le alette di supporto possono essere spinte in fuori dalla parte inferiore del pezzo sotto.
 - Non utilizzare detersivi aggressivi o pagliette. Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie. Se si lava a mano, pulire con acqua calda e un detersivo delicato.
-

Voor het eerste gebruik

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en reinig het product conform de instructies.

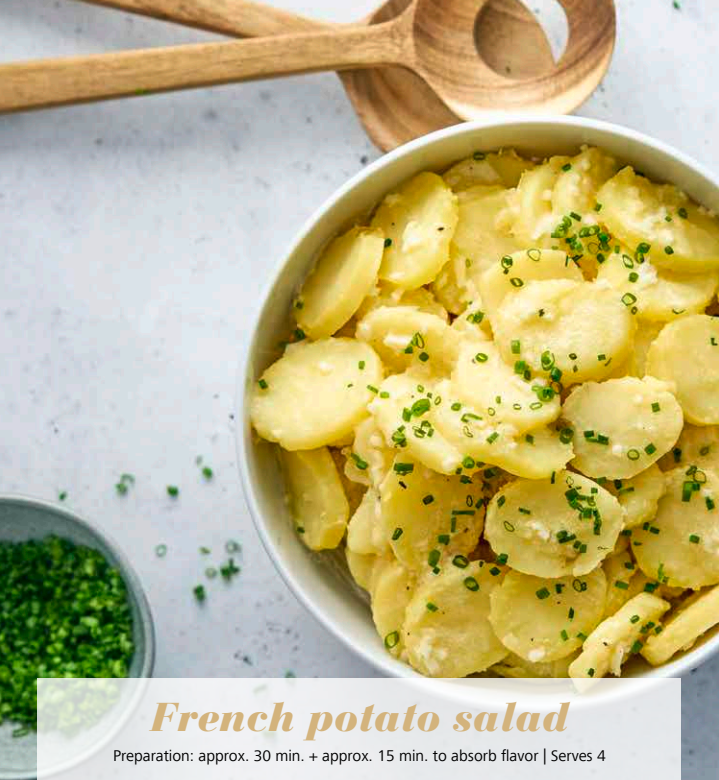
Gebruiksaanwijzing

1. Voorbereiden: Leg de gekookte, warme aardappel op het onderste deel (afbeelding 1). Gebruik de tanden van het bovenste deel om de schil van de aardappels in de lengte te verwijderen (afbeelding 2).
 2. Snijden: Druk het bovenste deel helemaal door de aardappels (afbeelding 3), zodat de draden de aardappels in schijfjes snijden.
 3. Schillen: Trek het bovenste gedeelte vóór het optillen in de richting van de draad over de rand van het onderste gedeelte om de aardappelschil te verwijderen (afb. 4). Doe de aardappelschijfjes in een bak. Verwijder de losgemaakte schil. Herhaal het proces met de volgende aardappel.
-

Tip: Gebruik bij grote aardappelen of wanneer halve schijfjes gewenst zijn in de lengte doorgesneden halve aardappelen met het snijvlak naar boven.

Schoonmaken

- Beker door terug te duwen van het snijframe losmaken.
 - Steunkleppen kunnen van onderaf uit het onderste deel worden geschoven.
 - Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol voor het schoonmaken. Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Met de hand: reinig met warm water en een mild afwasmiddel
-



French potato salad

Preparation: approx. 30 min. + approx. 15 min. to absorb flavor | Serves 4

1 kg **Waxy potatoes**
Salted water, simmering

1 **Onion**
1 **Garlic clove**
2 tbsp. **Mayonnaise**
1 tsp. **Mustard**
5 tbsp. **Herb wine vinegar**
5 tbsp. **Olive oil**
100 ml **Meat broth**
 Pepper, to taste

1 **Sprig of chives**

1. Cook the potatoes in simmering salted water for approx. 30 min or until tender. Peel & cut the potatoes with the Potato Salad Maker while they are still hot, and place them in a bowl.
2. Peel and finely chop onion and garlic. Mix mayonnaise, mustard, vinegar, oil, broth and pepper. Pour the sauce with the onion and garlic over the potatoes and mix. Leave to absorb the flavor for approx. 15 min.
3. Finely chop chives and sprinkle over potato salad.

Per portion (¼): 366 kcal, F 22g, Ch 33g, E 5g

Italian-style potato salad

Preparation: approx. 30 min. + approx. 20 min. to absorb the flavor | Serves 4

1 kg **Waxy potatoes**
Salted water, simmering

200 ml **Vegetable broth**, hot

1 tbsp. **Coarse mustard**
4 tbsp. **White wine vinegar**

6 tbsp. **Olive oil**

1 **Shallot**

1 **Garlic clove**

½ **Sprig of oregano**

1 **Sprig of basil**

½ tsp. **Salt**

Pepper, to taste

1. Cook the potatoes in simmering salted water for approx. 30 min or until tender. Peel & cut the potatoes with the Potato Salad Maker while they are still hot, and place them in a bowl.
2. Pour the broth over the potatoes and leave to absorb for approx. 20 min.
3. Mix the mustard, vinegar and oil. Peel the shallot and garlic and finely chop. Finely chop the oregano and basil and add to the sauce with the shallot and garlic. Season with salt and pepper. Pour the sauce over the potatoes and mix.

Per portion (¼): 328 kcal, F 19g, Ch 33g, E 5g





Rainbow potato salad

Preparation: approx. 30 min. + approx. 20 min. to absorb flavor | Serves 4

500 g Waxy potatoes
500 g Purple/blue potatoes
Salted water, simmering

100 ml Vegetable broth, hot
2 tbsp. White wine vinegar
3 tbsp. Olive oil

2 Shallots
2 Garlic cloves
 $\frac{3}{4}$ tsp. Salt

Pepper, to taste
250 g Cherry tomatoes
45 g Rocket lettuce

1. Cook the potatoes in simmering salted water for approx. 10 min or until tender. Add the purple potatoes and cook for approx. another 20 min. Peel & cut the potatoes with the Potato Salad Maker while they are still hot, and place them in a bowl.
2. Mix the broth, vinegar and oil and pour over the potatoes. Leave to absorb the flavor for approx. 20 min.
3. Peel and finely chop shallots and garlic. Mix into the potatoes and season to taste.
4. Cut the tomatoes in half and arrange on the potato salad with the rocket lettuce.

Pair with: Seared or grilled salmon.

Per portion (¼): 258 kcal, F 10g, Ch 35g, E 5g

Potatoes au gratin

Preparation: approx. 30 min. | Baking: approx. 15 min. | Serves 4

1 kg **Floury potatoes**
Salted water, simmering

1 **Garlic**
300 ml **Cream** (approx. 35% fat)

1 tbsp. **Flour**
Nutmeg

½ tsp. **Salt**

4 tbsp. **Grated Sbrinz or**
Parmesan cheese

Oven temperatures

Apply for baking with top and bottom heat. When baking with hot air, the baking or roasting temperature should be reduced by about 20 °C. Please refer to the instructions of the oven manufacturer.

1. Cook the potatoes in simmering salted water for approx. 30 min until tender. Peel & cut the potatoes with the Potato Salad Maker while they are still hot. Arrange the potatoes slightly overlapping in a oven safe baking dish.
2. Preheat the oven at 200 °C. Peel and finely chop the garlic. Mix the cream, flour, nutmeg and cheese. Add salt. Pour the sauce over the potatoes.
3. **Bake** for approx. 15 min. on the middle rack of the preheated oven.

Per portion (¼): 445 kcal, F 29 g, COH 35 g, E 8g



Kartoffelsalat French (S. 10)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.
+ ca. 15 Min. ziehen lassen | Für 4 Personen

1 kg	fest kochende Kartoffeln
	Salzwasser, siedend
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Mayonnaise
1 TL	Senf
5 EL	Kräuterweinessig
5 EL	Olivenöl
100 ml	Fleischbrühe
wenig	Pfeffer
1	Bund Schnittlauch

1. Kartoffeln offen im siedendem Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiß durch den Potato Salad Maker drücken, in eine Schüssel geben.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Mayonnaise, Senf, Essig, Öl, Brühe und Pfeffer verrühren. Sauce mit der Zwiebel und Knoblauch über die Kartoffeln gießen, mischen, ca. 15 Min. ziehen lassen.
3. Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

Portion (¼): 366 kcal, F 22 g, Kh 33 g, E 5g

Kartoffelsalat Italienne (S. 11)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.
+ ca. 20 Min. ziehen lassen | Für 4 Personen

1 kg	fest kochende Kartoffeln
	Salzwasser, siedend
200 ml	Gemüsebrühe, heiß
1 TL	grobkörniger Senf
4 EL	Weissweinessig
6 EL	Olivenöl
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
½	Bund Oregano
1	Bund Basilikum
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer

1. Kartoffeln offen im siedendem Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiß durch den Potato Salad Maker drücken, in eine Schüssel geben.
2. Brühe über die Kartoffeln gießen, ca. 20 Min. ziehen lassen.
3. Senf, Essig und Öl verrühren. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken. Schnittlauch, Oregano, und Basilikum fein schneiden, mit der Schalotte und Knoblauch zur Sauce geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce über die Kartoffeln gießen, mischen.

Portion (¼): 328 kcal, F 19 g, Kh 33 g, E 5g

Bunter Kartoffelsalat (S. 12)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.
+ ca. 20 Min. ziehen lassen | Für 4 Personen

500 g fest kochende Kartoffeln
500 g blaue Kartoffeln (vitelotte)
Salzwasser, siedend

100 ml Gemüsebrühe, heiß
2 EL Weissweinessig
3 EL Olivenöl

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
¾ TL Salz
wenig Pfeffer

250 g Cherry-Tomaten
45 g Rucola

1. Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. kochen. Blaue Kartoffeln begeben ca. 20 Min. fertig kochen. Kartoffeln noch heiß durch den Potato Salad Maker drücken, in eine Schüssel geben.
2. Brühe, Essig und Öl verrühren, über die Kartoffeln gießen, ca. 20 Min. ziehen lassen.
3. Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken, unter die Kartoffeln mischen, würzen.
4. Tomaten halbieren, mit dem Rucola auf dem Kartoffelsalat verteilen.

Dazu passt: Lachs.

Portion (¼): 258 kcal, F 10 g, Kh 35 g, E 16g

Kartoffel-Gratin (S. 13)

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min
Backen: ca. 15 Min. | Für 4 Personen

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

1 Knoblauch
300 ml Sahne (ca. 35% Fett)
1 EL Mehl
wenig Muskat
½ TL Salz
4 EL geriebener Sbrinz oder Parmesan

1. Kartoffeln im siedendem Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln noch heiß durch den Potato Salad Maker in eine Schüssel drücken. Kartoffeln sich leicht überlappend in die vorbereitete Form legen.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen. Knoblauch, schälen, fein hacken. Sahne, Mehl, Muskat Käse verrühren, salzen. Sauce über die Kartoffeln gießen.
3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des Ofens.

Ofentemperaturen

Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heißluft verringert sich die Back- bzw. Brattemperatur um ca. 20° C. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

Portion (¼): 445 kcal, F 29 g, Kh 35 g, E 8g

Salade de pommes de terre française (p. 10)

Préparation : Faites bouillir pendant env. 30 min
+ laissez reposer pendant env. 15 min
Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme
eau salée bouillante

1 oignon
1 gousse d'ail
2 c.s. de mayonnaise
1 c.c. de moutarde
5 c.s. de vinaigre aux herbes
5 c.s. d'huile d'olive
100 ml de bouillon de viande
un peu de poivre

1 bouquet de ciboulette

1. Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant env. 30 min. jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites passer les pommes de terre encore chaudes dans le Potato Salad Maker et mettez-les dans un bol.
2. Épluchez et hachez finement l'oignon et l'ail. Mélangez la mayonnaise, la moutarde, le vinaigre, l'huile, le bouillon et le poivre. Versez la sauce avec l'oignon et l'ail sur les pommes de terre, mélangez, laissez reposer env. 15 min.
3. Hachez finement la ciboulette et saupoudrez-en la salade.

Portion (¼): 366 kcal, lip 22 g, glu 33g, pro 5g

Salade de pommes de terre italienne (p. 11)

Préparation : Faites bouillir pendant env. 30 min
+ laissez reposer pendant env. 20 min
Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme
eau salée bouillante

200 ml de bouillon de légumes, chaud

1 c.c. de moutarde à grain grossier
4 c.s. de vinaigre de vin blanc
6 c.s. d'huile d'olive
1 échalote
1 gousse d'ail
½ bouquet d'origan
1 bouquet de basilic
½ c.c. de sel
un peu de poivre

1. Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant env. 30 min. jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites passer les pommes de terre encore chaudes dans le Potato Salad Maker et mettez-les dans un bol.
2. Versez le bouillon sur les pommes de terre, laissez reposer env. 20 min.
3. Mélangez le vinaigre et l'huile, assaisonnez. Épluchez et hachez finement l'échalote et l'ail. Hachez finement l'origan et le basilic, ajoutez l'échalote et l'ail à la sauce, salez et poivrez. Versez la sauce sur les pommes de terre, mélangez.

Portion (¼): 328 kcal, lip 19 g, glu 33 g, pro 5g

Salade de pommes de terre colorée (p. 12)

Préparation : Faites bouillir pendant env. 30 min
+ laissez reposer pendant env. 20 min
Pour 4 personnes

500 g de pommes de terre à chair ferme
500 g de pommes de terre bleu/vitelotte noir
eau salée bouillante

100 ml de bouillon de légumes, chaud
2 c.s. de vinaigre de vin blanc
3 c.s. d'huile d'olive

2 échalotes
2 gousses d'ail
¾ c.c. de sel
un peu de poivre

250 g de tomates cerises
45 g de roquette

1. Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant env. 10 min. Ajoutez les pommes de terre vitelotte noire et faites bouillir env. 20 min. Faire passer les pommes de terre encore chaudes dans le Potato Salad Maker et mettez-les dans un bol.
2. Versez le bouillon, le vinaigre et l'huile sur les pommes de terre, laissez reposer env. 20 min.
3. Épluchez les échalotes et l'ail, hachez-les finement, mélangez aux pommes de terre, assaisonnez.
4. Coupez les tomates en deux et répartissez-les avec la roquette sur la salade de pommes de terre.

Servir avec : saumon.

Portion (¼): 258 kcal, lip 10 g, glu 35 g, pro 16

Gratin de pommes de terre

(p. 13)

Préparation : Faites bouillir pendant env. 30 min
+ env. 15 min au four | Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme
eau salée bouillante

1 gousse d'ail
300 ml de crème (env. 35% de matière grasse)
1 c.s. de farine
un peu de muscade
½ c.c. de sel
4 c.s. de sbrinz ou de parmesan râpé

1. Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant env. 30 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Faites passer les pommes de terre encore chaudes dans le Potato Salad Maker et mettez-les dans un bol. Posez les pommes de terre dans le moule préparé en les faisant se chevaucher légèrement.
2. Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez et hachez finement l'ail. Mélangez la crème, la farine, le fromage de noix de muscade, salez. Versez la sauce sur les pommes de terre.
3. **Cuisson :** env. 15 min. à mi-hauteur du four.

Températures du four

Valables pour les fours traditionnels. Pour la cuisson à chaleur tournante, la température est d'env. 20 °C inférieure. Respecter les indications du fabricant du four.

Portion (¼): 445 kcal, lip 29 g, glu 35 g, pro 8g

Ensalada de patata
a la francesa (p. 10)

Preparación y elaboración: Cocer durante
aprox. 30 min. y dejar reposar aprox. 15 min.
Para 4 personas

1 kg	de patatas cocidas resistentes a la cocción agua salada, hirviendo
1	cebolla
1	diente de ajo
2	cucharadas de mayonesa
1	cucharadita de mostaza
5	cucharadas de vinagre de hierbas aromáticas
5	cucharadas de aceite de oliva
100 ml	de caldo de carne
un poco	de pimienta
1	manejo de cebollino

1. Cocer sin tapa las patatas en agua salada
hirviendo durante aprox. 30 min. hasta
que estén tiernas. Presionar las patatas
aún calientes a través del Potato Salad
Maker, colocarlas en un plato hondo.
2. Pelar la cebolla y el ajo, picar muy fino.
Mezclar la mayonesa, la mostaza, el
vinagre, el aceite y el caldo añadiendo
pimienta. Verter la salsa con la cebolla
y el ajo sobre las patatas. Mezclarlo todo y
dejar reposar aprox. 15 min.
3. Cortar muy fino el cebollino y salpicar.

Porción (¼): 366 kcal, líp 22 g, glú 33 g,
pro 5 g

Ensalada de patata
a la italiana (p. 11)

Preparación y elaboración: Cocer durante
aprox. 30 min. y dejar reposar aprox. 20 min.
Para 4 personas

1 kg	de patatas cocidas resistentes a la cocción agua salada, hirviendo
200 ml	de caldo de verduras, caliente
1	cucharadita de mostaza de grano grueso
4	cucharadas de vinagre blanco
6	cucharadas de aceite de oliva
1	cebollita
1	diente de ajo
½	manejo de orégano
1	manejo de albahaca
½	cucharadita de sal
un poco	de pimienta

1. Cocer sin tapa las patatas en agua salada
hirviendo durante aprox. 30 min. hasta
que estén tiernas. Presionar las patatas
aún calientes a través del Potato Salad
Maker, colocarlas en un plato hondo.
2. Verter el caldo por encima de las patatas,
dejar reposar aprox. 20 min.
3. Mezclar la mostaza, el vinagre y el aceite.
Pelar la cebollita y el ajo, picar muy fino.
Cortar muy fino el orégano y la albahaca,
añadirlo a la salsa con la cebollita y el ajo,
condimentar con sal y pimienta. Verter la
salsa sobre las patatas, mezclarlo todo.

Porción (¼): 328 kcal, líp 19 g, glú 33 g,
pro 5 g

Ensalada mixta de patata

(p. 12)

Preparación y elaboración: Cocer durante aprox. 30 min. y dejar reposar aprox. 20 min.
Para 4 personas

500 g	de patatas cocidas resistentes a la cocción
500 g	de patatas moradas agua salada, hirviendo
100 ml	de caldo de verduras, caliente
2	cucharadas de vinagre blanco
3	cucharadas de aceite de oliva
2	cebollitas
2	dientes de ajo
3/4	cucharadita de sal
un poco	de pimienta
250 g	de tomates cherry
45 g	de rúcula

1. Cocer sin tapa las patatas en agua salada hirviendo durante aprox. 10 min. Añadir las patatas moradas y cocer durante aprox. 20 min. hasta que estén tiernas. Presionar las patatas aún calientes a través del Potato Salad Maker, colocarlas en un plato hondo.
2. Verter el caldo, el vinagre y el aceite por encima de las patatas, dejar reposar aprox. 20 min.
3. Cortar las cebollitas y el ajo, picar muy fino, mezclarlo entre las patatas, condimentar.
4. Cortar los tomates por la mitad, repartirlos con la rúcula sobre la ensalada de patata.

Combina bien con: Salmón.

Porción (1/4): 258 kcal, líp 10 g, glú 35 g, pro 5 g

Gratinado de patata (p. 13)

Preparación y elaboración: Cocer durante aprox. 30 min. y hornear aprox. 15 min.
Para 4 personas

1 kg	de patatas cocidas de textura harinosa agua salada, hirviendo
1	ajo
300 ml	de nata (aprox. 35% de grasa)
1	cucharada de harina
un poco	de nuez moscada
1/2	cucharadita de sal
4	cucharadas de queso rallado, sbrinz o parmesano

1. Cocer las patatas en agua salada hirviendo durante aprox. 30 min. hasta que estén tiernas. Presionar las patatas aún calientes a través del Potato Salad Maker, colocarlas en un plato hondo. Colocar las patatas ligeramente superpuestas en la fuente preparada para ello.
2. Precalentar el horno a 200 °C. Pelar el ajo y picarlo muy fino. Mezclar la nata, la harina, la nuez moscada y el queso, sazonar con sal. Verter la salsa sobre las patatas.
3. **Hornear:** aprox. 15 min. en el centro del horno.

Temperatura del horno

Para hornear con calor por arriba y por abajo. Si se hornea con aire caliente, la temperatura de horneado o asado se reduce en unos 20 °C. Siga las recomendaciones del fabricante.

Porción (1/4): 445 kcal, líp 29 g, glú 35 g, pro 8g

Insalata di patate alla francese

Preparazione: circa. 30 min. di cottura
+ circa. 15 min. di riposo | Per 4 persone

**1 kg di patate a pasta gialla
acqua salata, bollente**

**1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 cucchiaini di maionese
1 cucchiaino di senape
5 cucchiaini di aceto alle erbe
5 cucchiaini di olio d'oliva
100 ml di brodo di carne
1 pizzico di pepe**

1 mazzetto di erba cipollina

1. Far sobbollire le patate senza coperchio in acqua salata per circa 30 minuti. Passare le patate ancora bollenti nel Potato Salad Maker e versarle quindi in una scodella.
2. Pelare la cipolla e l'aglio e tritare finemente. Mescolare maionese, senape, olio, brodo e pepe. Unire il condimento a cipolla e aglio, versarlo sulle patate e mescolare. Lasciare riposare per circa 20 minuti.
3. Tritare finemente l'erba cipollina e spargerla sull'insalata.

Porzione (¼): 366 kcal, lip 22 g, glu 33 g, pro 5 g

Insalata di patate all'italiana

Preparazione: circa. 30 min. di cottura
+ circa. 20 min. di riposo | Per 4 persone

**1 kg di patate a pasta gialla
acqua salata, bollente**

200 ml di brodo vegetale, bollente

**1 cucchiaino di senape in grani grossi
4 cucchiaini di aceto di vino bianco
6 cucchiaini di olio d'oliva
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
½ mazzetto di origano
1 mazzetto di basilico
½ cucchiaino di sale
un pizzico di pepe**

1. Far sobbollire le patate senza coperchio in acqua salata per circa 30 minuti. Passare le patate ancora bollenti nel Potato Salad Maker e versarle quindi in una scodella.
2. Versare il brodo sulle patate, lasciare riposare per circa 20 minuti.
3. Mescolare senape, olio e aceto. Pelare lo scalogno e l'aglio e tritare finemente. Tritare finemente l'origano e il basilico, aggiungere lo scalogno e l'aglio al condimento, regolare con sale e pepe. Versare il condimento sulle patate e mescolare.

Porzione (¼): 328 kcal, lip 19 g, glu 33 g, pro 5 g

Insalata di patate colorata

Preparazione: circa. 30 min. di cottura
+ circa. 20 min. di riposo | Per 4 persone

500 g di patate a pasta gialla
500 g di patate blu/patate vitelotte
acqua salata, bollente

100 ml brodo vegetale, bollente
2 cucchiaini di aceto di vino bianco
3 cucchiaini di olio d'oliva

2 scalogni
2 spicchi d'aglio
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

250 g di pomodori pachino
45 g rucola

1. Far sobbollire le patate senza coperchio in acqua salata per circa 10 minuti. Aggiungere le patate blu e far cuocere per altri 20 minuti. Passare le patate ancora bollenti nel Potato Salad Maker e versarle quindi in una scodella.
2. Versare il brodo sulle patate, lasciare riposare per circa 20 minuti.
3. Pelare gli scalogni e l'aglio, tritarli e mescolarli alle patate.
4. Tagliare i pomodori a metà e distribuirli sulle patate insieme alla rucola.

Abbinamento: salmone.

Porzione (¼): 258 kcal, lip 10 g, glu 35 g, pro 5 g

Gratin di patate

Preparazione: circa. 30 min. di cottura
+ circa. 20 min. di riposo | Per 4 persone

1 kg di patate farinose
acqua salata, bollente

1 aglio
300 ml di panna da cucina
(circa 35% di grassi)
1 cucchiaini di farina
un pizzico di noce moscata
½ cucchiaino di sale
4 cucchiaini di sbrinz o parmigiano grattugiato

1. Far sobbollire le patate in acqua salata per circa 30 minuti. Passare le patate ancora bollenti nel Potato Salad Maker e versarle quindi in una scodella. Disporre le patate sovrapponendole leggermente nella pirofila precedentemente preparata.
2. Preriscaldare il forno a 200 °C. Pelare l'aglio e tritare finemente. Mescolare la panna, la farina, la noce moscata e il formaggio e aggiustare di sale. Versare la salsa sulle patate.
3. **Cottura:** circa 15 min. al centro del forno.

Temperature forno

Le temperature si riferiscono alla cottura in forno statico. Se si usa il forno in modalità ventilata, diminuire la temperatura di cottura di circa 20 °C. Seguire le istruzioni del produttore del forno.

Porzione (¼): 445 kcal, lip 29 g, glu 35 g, pro 8g

Frans aardappelsalade

Voorbereiding en bereiding: 30 min. koken
+ 15 min. laten intrekken
Voor 4 personen

1 kg **vastkokende aardappelen**
zout water, kokend

1 **ui**
1 **teentje knoflook**
2 el **mayonaise**
1 el **mosterd**
5 el **kruidenwijnazijn**
5 el **olijfolie**
100 ml **vleesbouillon**
snufje **peper**

1 **bosje bieslook**

1. Laat de aardappelen ong. 30 min. in kokend gezouten water koken tot ze gaar zijn. Duw de warme aardappelen door de Potato Salad Maker en doe ze in een kom.
 2. Pel de ui en de knoflook en hak alles fijn. Meng de mayonaise met de mosterd, bouillon, peper en azijn. Giet de saus samen met de ui en de knoflook over de aardappelen en meng alles. Laat ong. 15 min. intrekken.
 3. Snipper de bieslook fijn en strooi over het gerecht.
-

Portie (¼): 366 kcal, v 22 g, kh 33 g, e 5 g

Italiaanse aardappelsalade

Voorbereiding en bereiding: 30 min. koken
+ 20 min. laten intrekken
Voor 4 personen

1 kg **vastkokende aardappelen**
zout water, kokend

200 ml **groentebouillon, warm**

1 tl **graanmosterd**
4 el **wittewijnazijn**
6 el **olijfolie**
1 **sjalot**
1 **teentje knoflook**
½ **bosje oregano**
1 **bosje basilicum**
½ tl **zout**
snufje **peper**

1. Laat de aardappelen ong. 30 min. in kokend gezouten water koken tot ze gaar zijn. Duw de warme aardappelen door de Potato Salad Maker en doe ze in een kom.
 2. Giet de bouillon over de aardappelen en laat ong. 20 min. intrekken.
 3. Meng de mosterd, azijn en olie. Pel de sjalot en de knoflook en hak alles fijn. Snijd de oregano en basilicum fijn, voeg samen met de sjalot en knoflook toe aan de saus en kruid met peper en zout. Giet de saus over de aardappelen en meng alles.
-

Portie (¼): 328 kcal, v 19 g, kh 33 g, e 5 g

Bonte aardappelsalade

Voorbereiding en bereiding: 30 min. koken
+ 20 min. laten intrekken
Voor 4 personen

500 g vastkokende aardappelen
500 g blauwe aardappelen/vitelotte noir
zout water, kokend

100 ml groentebouillon, warm
2 el wittewijnazijn
3 el olijfolie

2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
¾ tl zout

snufje peper
250 g kerstomaatjes
45 g rucola

1. Laat de aardappelen ong. 10 min. in kokend gezouten water koken. Voeg dan de blauwe aardappelen toe en laat alles ong. 20 min. koken. Duw de warme aardappelen door de Potato Salad Maker en doe ze in een kom.
2. Meng de bouillon, azijn en olie, giet over de aardappelen en laat ong. 20 min. intrekken.
3. Pel de sjalot en de knoflook, snijd ze, meng onder de aardappelen en kruid af.
4. Halveer de tomaten en verdeel ze samen met de rucola over de aardappelsalade.

Lekker met: zalm.

Portie (¼): 258 kcal, v 10 g, kh 35 g, e 5 g

Aardappelgratin

30 min. koken + 15 min. bakken
Voor 4 personen

1 kg bloemig kokende aardappelen
zout water, kokend

1 knoflook
300 ml room (ca. 35% vet)
1 el bloem
snufje nootmuskaat
½ tl zout
4 el geraspte Zwitserse Sbrinz of
Parmezaanse kaas

1. Laat de aardappelen ong. 30 min. in kokend gezouten water koken. Duw de warme aardappelen door de Potato Salad Maker en doe ze in een kom. Leg de aardappelstukjes enigszins overlappend in de voorbereide vorm.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C. Pel de knoflook en hak fijn. Meng de room, bloem, nootmuskaat en kaas en voeg zout toe. Giet de saus over de aardappelen.
3. **Bakken:** ong. 15 minuten in het midden van de oven.

De oventemperaturen

Gelden voor bakken met boven- en onderwarmte. Bij gebruik van een heteluchtoven mag de bak- resp. braadtemperatuur ca. 20 °C lager zijn. Houd u aan de instructies van de ovenfabrikant.

Portie (¼): 445 kcal, v 29 g, kh 35 g, e 8g

Betty Bossi



Scan for
more recipes!
bettybossi.org



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



BPA free **2 years**
guarantee

Made in China

Designed in Switzerland

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

