

Betty Bossi



Nacho Roller

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



Clever ideas for clever cooks



Nacho Roller

For pastry production

Zur Herstellung von Gebäck

Pour la préparation de snacks

Para la elaboración de repostería

Per la preparazione di pasticcini e salatini

Voor het maken van gebak

EN

Nacho Roller **For pastry production**

The Nacho Roller helps you to create home-made tasty nachos and crunchy crackers in no time.

The Nacho Roller is perfect for ready-made doughs and doughs up to 5 mm thickness.

Clean with hot water and dishwashing liquid prior to initial use. Do not use harsh detergents or sponges.

DE

Nacho Roller **Zur Herstellung von Gebäck**

Mit dem Nacho Roller stellen Sie in kürzester Zeit selbst gemachte, leckere Tortilla-Chips und Cracker her.

Der Nacho Roller ist ideal für Fertigteige und Teige bis 5 mm Dicke geeignet.

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



FR

Nacho Roller Pour la préparation de snacks

Avec la Nacho Roller, vous réalisez en un clin d'œil des chips tortillas et crackers.

Le Nacho Roller convient pour des abaisses de pâte jusqu'à 5 mm d'épaisseur.

Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Ne pas utiliser de détergeant abrasif ou d'éponge à récuser.

ES

Nacho Roller Para la elaboración de repostería

Con el Nacho Roller podrá elaborar en muy poco tiempo deliciosos nachos y tortitas de maíz caseros.

El Nacho Roller es ideal para pastas ya elaboradas y pastas con un grosor de hasta 5 mm.

Antes del primer uso se deberá lavar con agua caliente y líquido lavavajillas. No utilizar limpiadores ni esponjas abrasivos.

IT

Nacho Roller Per la preparazione di pasticcini e salatini

Con il Nacho Roller create in pochissimo tempo squisite tortilla chips e cracker fatti in casa.

Il Nacho Roller è perfetto per impasti pronti e paste fino a 5 mm di spessore.

Prima del primo utilizzo, lavare con acqua calda e detersivo. Non utilizzare mezzi di pulizia o spugne abrasivi.

NL

Nacho Roller Voor het maken van gebak

Met de Nacho Roller staat u in no time zelfgemaakte, lekkere tortillachips en crackers te maken.

De Nacho Roller is ideaal voor kant-en-klaar deeg en deeg tot 5 mm dik.

Vóór het eerste gebruik met heet water en afwasmiddel reinigen. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of sponzen.



Step by step

1



2



3



4



EN

Instructions for use

1. Dough stamping

Roll out ready doughs to 2 to 5 mm thickness and cut to the size of your baking tray. Place on baking paper and lightly dust with flour. Flour-coat the Nacho Roller. Place the roller and roll slowly and with firm pressure on the entire width of the dough, thus stamping the dough.

2. Placing the dough on a baking tray

Place the stamped dough strips with the baking paper directly onto the baking tray. Fold over any protruding paper.

3. Dough seasoning

Prior to baking, sprinkle herbs and spices as required by the recipe.

4. Baking

Bake the dough as prescribed in the recipe. Remove the tray, let it slightly cool down, break the chips apart and cool down on a grid.

DE

Gebrauchsanleitung

1. Teig prägen

Zubereitete Teige 2 - 5 mm dick ausrollen und passend ausschneiden. Auf das Backpapier legen und mit wenig Mehl bestäuben. Nacho Roller mehlen. Den Nacho Roller ansetzen, langsam und mit festem Druck der Breite nach über den Teig rollen, prägen.

2. Teig auf das Backblech legen

Geprägte Teigstreifen mit dem Backpapier direkt auf ein Blech legen. Vorstehendes Papier umfalten.

3. Teig würzen

Vor dem Backen Kräuter oder Gewürze nach Rezeptangaben auf den Teig aufbringen.

4. Backen

Teig nach Rezeptangaben backen. Blech herausnehmen, etwas abkühlen lassen, Chips auseinanderbrechen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

FR

Mode d'emploi

1. Façonnage de la pâte

Dérouler la pâte prête à l'emploi (2 - 5 mm d'épaisseur), la saupoudrer d'un peu de farine. Fariner la Nacho Roller. Passer la Nacho Roller sur toute la pâte dans le sens de la largeur, lentement en appuyant fermement, de manière à bien marquer la pâte.

2. Déposer les bandes de pâte sur une plaque

Déposer les bandes de pâte marquées à l'aide d'une spatule sur une plaque chemisée de papier cuisson. Replier le papier cuisson qui dépasse.

3. Epicer selon votre choix

Avant la cuisson, épisser selon votre choix ou selon une des recettes.

4. Cuisson

Cuire selon la recette choisie. Laisser tiédir un peu, séparer les chips, laisser refroidir sur une grille.

Step by step

1



2



3



4



ES

Modo de empleo

1. Dar forma a la pasta

Extender con el rodillo la pasta preparada de 2-5 mm de grosor y cortarla según se desee. Colocarla sobre el papel de horno y esparcir un poco de harina sobre la misma. Enharinar el Nacho Roller. Colocar el Nacho Roller, extenderlo despacio y presionando a lo ancho sobre la pasta y dar forma a la pasta.

2. Colocar la pasta sobre la bandeja de horno

Colocar las tiras de pasta ya cortadas con el papel de horno directamente sobre una bandeja. Doblar el papel que sobrealga.

3. Sazonar la pasta

Antes de hornearla, sazonar la pasta con las hierbas o especias según se indique en la receta.

4. Hornear

Hornear la pasta según se indique en la receta. Retirar la bandeja, dejar enfriar un poco, separar los nachos y dejarlos reposar sobre una rejilla.

IT

Istruzioni per l'uso

1. Imprimere la pasta

Srotolare gli impasti preparati fino a uno spessore di 2 - 5 mm, e tagliarli secondo necessità. Posizionarli sulla carta da forno e spolverare con poca farina. Infarinare il Nacho Roller. Appoggiare il Nacho Roller, farlo scorrere sulla pasta lungo la larghezza, lentamente ed esercitando una pressione costante, imprimere la pasta.

2. Mettere la pasta sulla teglia da forno

Mettere le strisce di pasta impresse con la carta da forno direttamente su una teglia. Ripiegare la carta che sporge.

3. Speziare la pasta

Prima di cuocerla, cospargere la pasta di erbe o spezie come indicato nella ricetta.

4. Cottura

Cuocere la pasta secondo la ricetta. Togliere la teglia dal forno, farla raffreddare un po', staccare le chips l'una dall'altra e far raffreddare su una griglia.

NL

Gebruiksaanwijzing

1. Deeg vormen

Rol het klaargemaakte deeg 2 - 5 mm dik uit en snijd het deeg correct uit. Leg het deeg op het bakpapier en strooi er een beetje meel overheen. Bestrooi de Nacho Roller met wat meel. Plaats de Nacho Roller op het deeg en rol de roller langzaam en met gelijkmatige druk over het deeg om deze te vormen.

2. Leg het deeg op de bakplaat

Leg de gevormde stroken deeg met het bakpapier op een plaat. Vouw het vooruitstekende papier om.

3. Deeg kruiden

Breng vóór het bakken overeenkomstig de recept-gegevens kruiden of specerijen op het deeg aan.

4. Bakken

Bak het deeg overeenkomstig de receptgegevens. Haal de plaat eruit, laat deze een beetje afkoelen, maak de chips los van elkaar en laat ze op een rooster afkoelen.

Crispy chips

Preparation: approx. 40 min.

Baking: approx. 18 min.

Yields approx. 50 pieces

160 g	White flour
½ Tsp	Salt
3 Tbsp	Rapeseed oil
100 ml	Water, lukewarm

1. Combine flour and all other ingredients to a soft dough, do not knead. Flatten the dough, cover and let rest for approx. 20 min. at room temperature.
2. On a little flour, roll out portioned dough to approx. 2 mm thickness. Roll the Nacho Roller over the dough to stamp. Use a spatula to transfer the dough strips to a baking tray lined with baking paper.
3. **Baking:** approx. 18 min. in the middle of the oven preheated to 200 °C. Remove the tray, let it slightly cool down, break the chips apart and cool down on a grid.

Shelf life: approx. 1 week in a well-sealed tin.

Per piece: 18 kcal, F 1 g, Carbs 2 g, E 0 g

Hot pepper dip

Preparation: approx. 15 min.

1 Tbsp	Olive oil
2	Red bell peppers, diced
1	Red hot pepper, seeds removed and diced
1	Onion
1	Garlic clove

½ Tsp	Salt
-------	------

1. Heat up the oil in a frying pan. Reduce the heat and fry pepper, hot pepper, onion and garlic for approx. 3 min.
2. Purée everything and salt to taste.

100 g contain: 57 kcal, F 3 g, Carbs 6 g, E 1 g

Pizza crackers

Preparation: approx. 20 min.

Baking: approx. 20 min.

Yields approx. 50 pieces

- 1 **Pizza dough**, rolled out to approx. 25 x 38 cm
Flour, for dusting

2 Tbsp	Olive oil
1 Tbsp	Tomato paste
3 EL	Corn grits, fine

1. Unroll the dough and slightly dust with flour. Roll the Nacho Roller crosswise over the dough to stamp. Transfer the dough with baking paper to a baking tray.
2. Mix oil and tomato paste, brush the mix on the dough and sprinkle with corn grits.
3. **Baking:** approx. 20 min. in the middle of the oven preheated to 200 °C. Remove the baking tray, let it slightly cool down and break the crackers apart. Place crackers on a grid for completely cooling down.

Tip: Instead of tomato paste, try mustard or olive tapenade. Use grated cheese, sesame or poppy seeds instead of corn grits.

Shelf life: approx. 1 week in a well-sealed tin.

Per piece: 35 kcal, F 1 g, Carbs 6 g, E 1 g

Guacamole

Preparation: approx. 10 min.

2	Avocados, diced
1	Red onion, finely chopped
½	Lime, only juice
2 Tbsp	Coriander, finely chopped
½ Tsp	Salt

Use a fork to mash the avocados. Stir in all other ingredients.

100 g contain: 117 kcal, F 11 g, Carbs 2 g, E 2 g



Apéro chips

Preparation: approx. 20 min.

Baking: approx. 15 min.

Yields approx. 50 pieces

- 1 Puff pastry**, rolled out to approx. 25 x 42 cm
Flour, for dusting

- 2 Tbsp Rapeseed oil**
½ Tbsp Mild curry powder
3 Tbsp Sesame seeds

- Unroll the dough and slightly dust with flour. Roll the Nacho Roller crosswise over the dough to stamp. Transfer the dough with baking paper to a baking tray.
- Mix oil and curry powder, brush the mix on the dough and sprinkle with sesame seeds.
- Baking:** approx. 15 min. in the middle of the oven preheated to 200 °C. Remove the tray and let slightly cool down. Break the crackers apart. Place crackers on a grid for completely cooling down.

Tip: Use cake or „tarte flambée“ dough. Use paprika or Raz el Hanout mix instead of curry. Sprinkle polenta, grated cheese or poppy seeds instead of sesame.

Store for approx. 1 week in a well-sealed tin.

Per piece: 102 kcal, F 6 g, Carbs 9 g, E 2 g

Pastrami deluxe

Preparation: approx. 10 min.

- 30 g Water cress**
220 g Pastrami sliced,
or roast beef in half slices
3 Tbsp Crema di Balsamico

Spread the water cress over the chips. Place pastrami and drizzle with cream di balsamico.

100 g contain: 127 kcal, F 1 g, Carbs 12 g, E 17 g

Salmon tartare

Preparation: approx. 10 min.

- 220 g Smoked salmon**, finely chopped
1 Tbsp Capers, rinsed, drained, finely chopped
1 Tbsp Olive oil
½ Tbsp Lemon juice
1 Tbsp Chives, finely chopped
½ Tsp Salt
some pepper

Stir the salmon well with all other ingredients. Spread on the chips and garnish with chives.

100 g contain: 191 kcal, F 11 g, Kh 1 g, E 22 g

Sour cream

Preparation: approx. 15 min.

- 250 g Low fat quark**
100 g Crème fraîche cheese
2 Tbsp Chives, finely chopped
1 Onion
1 Clove of garlic, finely chopped
1 Tbsp White wine vinegar
1 Tsp Sugar
½ Tsp Salt
some pepper

Stir the quark well with all other ingredients.

100 g contain: 148 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 9 g



Knusperchips

Vor- und Zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 18 Min. | Ergibt ca. 50 Stück

160 g Weißmehl
½ TL Salz
3 EL Rapsöl
100 ml lauwarmes Wasser

1. Mehl und alle restlichen Zutaten zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flachdrücken, zugedeckt, bei Raumtemperatur ca. 20 Min. ruhen lassen.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Mit dem Nacho Roller über den Teig rollen, prägen. Teigstreifen mit Hilfe eines Spachtels auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. **Backen:** ca. 18 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Chips auseinanderbrechen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Haltbarkeit: In einer gut verschlossenen Dose ca. 1 Woche haltbar.

Stück: 18 kcal, F 1 g, Kh 2 g, E 0 g

Peperoni-Dip

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

1 EL Olivenöl
2 rote Peperoni, in Stücken
1 roter Peperoncino, entkernt, in Stücken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

½ TL Salz

1. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Peperoni, Peperoncino, Zwiebel und Knoblauch ca. 3 Min. braten.
2. Alles pürieren und salzen.

100 g: 57 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Pizza-Cracker

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 20 Min. | Ergibt ca. 50 Stück

1 ausgewallter Pizzateig, (ca. 25 x 38 cm)
 Mehl, zum Bestäuben

2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenpüree
3 EL Maisgrieß, fein

1. Teig entrollen, mit wenig Mehl bestäuben. Roller quer über den Teig rollen, prägen. Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen.
2. Öl und Tomatenpüree verrühren, Teig damit bestreichen, Grieß darüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen lassen und Cracker auseinanderbrechen. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Statt Tomatenpüree Senf oder Oliven-tapenade verwenden. Statt Maisgrieß geriebenen Käse, Mohn oder Sesam verwenden.

Haltbarkeit: In einer gut verschlossenen Dose ca. 1 Woche haltbar.

Stück: 35 kcal, F 1 g, Kh 6 g, E 1 g

Guacamole

Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.

2 Avocados, in Stücken
1 rote Zwiebel, fein gehackt
½ Limette, nur Saft
2 EL Koriander, fein geschnitten
½ TL Salz

Avocados mit einer Gabel zerdrücken. Alle restlichen Zutaten untermischen.

100 g: 117 kcal, F 11 g, Kh 2 g, E 2 g

Apéro-Chips

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 15 Min. | Ergibt ca. 50 Stück

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
 Mehl, zum Bestäuben

2 EL Rapsöl
½ EL milder Curry
3 EL Sesam

1. Teig entrollen, mit wenig Mehl bestäuben. Roller quer über den Teig rollen, prägen. Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen.
2. Öl und Curry verrühren, Teig damit bestreichen, Sesam darüberstreuen.
3. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Chips auseinanderbrechen. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Statt Blätterteig, Kuchen- oder Flammkuchenteig verwenden. Statt Curry, Paprika oder Raz el Hanout verwenden. Statt Sesam, Polenta, geriebenen Käse oder Mohn darüberstreuen.

Haltbarkeit: In einer gut verschlossenen Dose ca. 1 Woche haltbar.

Stück: 102 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 2 g

Pastrami Deluxe

Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.

30 g Kresse
220 g Pastrami in Tranchen, oder Roastbeef, halbiert
3 EL Crema di Balsamico

Kresse auf den Chips verteilen, Pastrami darauf anrichten und Balsamico darüberträufeln.

100 g: 127 kcal, F 1 g, Kh 12 g, E 17 g

Lachstatar

Vor- und Zubereiten: ca. 10 Min.

220 g Rauchlachs, fein gehackt
1 EL Kapern, abgespült, abgetropft, fein gehackt
1 EL Olivenöl
½ EL Zitronensaft
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
½ TL Salz
 etwas Pfeffer

Lachs mit allen Zutaten gut mischen. Auf den Chips verteilen und mit Schnittlauch garnieren.

100 g: 191 kcal, F 11 g, Kh 1 g, E 22 g

Sour Cream

Vor- und Zubereiten: ca. 15 Min.

250 g Magerquark
100 g Crème fraîche
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Weißweinessig
1 TL Zucker
½ TL Salz
 etwas Pfeffer

Quark und alle restlichen Zutaten miteinander verrühren.

100 g: 148 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 9 g

Chips croustillantes

Mise en place et préparation : env. 40 min.

Cuisson au four : env. 18 min. | Pour env. 50 pièces

160 g de farine blanche
½ c.c. de sel
3 c.s. d'huile de colza
100 ml d'eau tiède

1. Rassembler la farine et tous les autres ingrédients en une pâte souple sans pétrir. Aplatir la pâte, laisser reposer env. 20 min à couvert à température ambiante.
2. Abaisser la pâte par portions à env. 2 mm d'épaisseur sur un peu de farine. Passer la Nacho Roller sur la pâte en la marquant. Déposer les bandes de pâte à l'aide d'une spatule sur une plaque chemisée de papier cuisson.
3. **Cuisson**: env. 18 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les chips, laisser refroidir sur une grille.

Conservation : env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

Pièce : 18 kcal, lip 21 g, glu 32 g, pro 0 g

Dip de poivrons

Mise en place et préparation : env. 15 min

1 c.s. d'huile d'olive
2 poivrons rouges, en morceaux
1 piment mi-fort rouge, épépiné en morceaux
1 oignon, en morceaux
1 gousse d'ail

½ c.c. de sel

1. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Baisser le feu, faire revenir env. 3 min les poivrons et tous les ingrédients, gousse d'ail comprise.
2. Mixer, saler.

100 g : 57 kcal, lip 3 g, glu 6 g, pro 1 g

Crackers de pizza

Mise en place et préparation : env. 20 min.

Cuisson au four : env. 20 min | Pour env. 50 pièces

1 abaisse de pâte à pizza,
 (env. 25 x 38 cm)
 farine pour saupoudrer

2 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de concentrée de tomate
3 c.s. de semoule de maïs, fine

1. Dérouler la pâte, saupoudrer d'un peu de farine. Passer la Nacho Roller sur toute la pâte dans le sens de la largeur, bien la marquer. Déposer sur une plaque avec le papier cuisson.
2. Mélanger l'huile et le concentré de tomate, en badigeonner la pâte, saupoudrer de semoule.
3. **Cuisson** : env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les crackers, laisser refroidir sur une grille.

Suggestions : Remplacer le concentré de tomate par de la moutarde ou de la tapenade. Remplacer la semoule de maïs par du fromage râpé, des graines de pavot ou de sésame.

Conservation : env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

Pièce : 35 kcal, lip 1 g, glu 6 g, pro 1 g

Guacamole

Mise en place et préparation : env. 10 min.

2 avocats, en morceaux
1 oignon rouge, haché finement
½ citron vert, jus
2 c.s. de coriandre, ciselée
½ c.c. de sel

Écraser les avocats à la fourchette, incorporer l'oignon et tous les autres ingrédients.

100 g : 117 kcal, lip 11 g, glu 2 g, pro 2 g

Chips d'apéro

Mise en place et préparation : env. 20 min.

Cuisson au four : env. 15 min | Pour env. 50 pièces

1 abaisse de pâte à pizza,
 (env. 25 x 42 cm)
 farine pour saupoudrer

2 c.s. d'huile de colza
½ c.s. de curry doux
3 c.s. de graines de sésame

1. Dérouler la pâte, saupoudrer d'un peu de farine. Passer la Nacho Roller sur toute la pâte dans le sens de la largeur, bien la marquer. Déposer la pâte sur une plaque avec le papier cuisson.
2. Mélanger l'huile et le curry, en badigeonner la pâte, saupoudrer les graines de sésame.
3. **Cuisson** : env. 15 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Retirer, laisser tiédir un peu, séparer les chips, laisser refroidir sur une grille.

Suggestions : Remplacer la pâte feuilletée par de la pâte à gâteau ou de la pâte pour tarte flambée. Remplacer le curry par du paprika ou du ras el hanout. Remplacer les graines de sésame par de la polenta, du fromage râpé ou des graines de pavot.

Conservation : env. 1 semaine dans une boîte hermétique.

Pièce : 32 kcal, lip 2 g, glu 3 g, pro 1 g

Pastrami Deluxe

Mise en place et préparation : env. 10 min.

30 g de cresson
220 g de pastrami en tranches, ou de rosbif, en deux
3 c.s. de crema di balsamico

Répartir le cresson sur les chips, dresser dessus le pastrami, arroser d'un filet de crema di balsamico.

100 g : 127 kcal, lip 1 g, glu 12 g, pro 17 g

Tartare de saumon

Mise en place et préparation : env. 15 min.

220 g de saumon fumé, haché finement
1 c.s. de câpres, rincées, égouttées, hachées finement
1 c.s. d'huile d'olive
½ c.s. de jus de citron vert
1 c.s. de ciboulette, ciselée
½ c.c. de sel
 un peu de poivre

Mélanger le saumon avec tous les autres ingrédients.

100 g : 191 kcal, lip 11 g, glu 1 g, pro 22 g

Sour Cream

Mise en place et préparation : env. 15 min.

250 g de séré maigre
100 g de crème fraîche
2 c.s. de ciboulette, ciselée
2 c.s. de persil, ciselé
1 gousse d'ail, hachée finement
1 c.s. de vinaigre de vin blanc
1 c.c. de sucre
½ c.c. de sel
 un peu de poivre

Mélanger le séré et tous les autres ingrédients.

100 g : 148 kcal, lip 10 g, glu 5 g, pro 9 g

Chips crujientes

Preparación y elaboración: aprox. 40 min.
Horneado: aprox. 18 min. | Se obtienen aprox. 50 ud.

- 160 g **harina blanca**
- ½ **cucharadita sal**
- 3 **cucharadas aceite de colza**
- 100 ml **agua tibia**

1. Mezclar la harina y todo el resto de ingredientes hasta obtener una pasta blanda, no amasada. Aplastar un poco la pasta, taparla y dejar reposar a temperatura ambiente aprox. 20 min.
2. Extender la pasta en porciones sobre un poco de harina hasta que tenga un grosor de aprox. 2 mm. Pasar el Nacho Roller sobre la pasta para darle forma. Colocar las tiras de pasta con una espátula sobre una bandeja cubierta con papel de horno.
3. **Horneado:** aprox. 18 min. en el centro del horno precalentado a 200 °C. Retirar la bandeja, dejar enfriar un poco, separar las tortitas o chips y dejarlas reposar sobre una rejilla.

Duración: en una caja bien cerrada aprox. 1 semana.
Unidad: 18 kcal, F 1 g, Kh 2 g, E 0 g

Tortitas de guindilla

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 1 **cucharada aceite de oliva**
- 2 **guindillas rojas**, cortadas
- 1 **peperoncino rojo**, sin pepitas, en trozos
- 1 **cebolla**
- 1 **diente de ajo**
- ½ **cucharadita sal**

1. Calentar el aceite en una sartén. Bajar el fuego y cocer la guindilla, el peperoncino, la cebolla y el ajo aprox. 3 min.
2. Triturarlo y salarlo.

100 g: 57 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Tortitas de pizza

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.
Horneado: aprox. 20 min. | Se obtienen aprox. 50 ud.

- 1 **masa de pizza extendida**, (aprox. 25 x 38 cm)
- Harina**, para espolvorear
- 2 **cucharadas aceite de oliva**
- 1 **cucharada tomate triturado**
- 3 **cucharadas sémola de maíz**, fina

1. Desenrollar la masa y espolvorear un poco de harina sobre la misma. Pasar el Nacho Roller sobre la masa, darle forma y colocar la masa con el papel de horno sobre una bandeja.
2. Mezclar el aceite y el tomate triturado, untar la masa con esta mezcla y espolvorear por encima la sémola.
3. **Horneado:** aprox. 20 min. en el centro del horno precalentado a 200 °C. Retirar la bandeja, dejar enfriar un poco y separar las tortitas. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Consejo: en lugar de tomate triturado puede utilizarse mostaza o paté de aceitunas. En lugar de sémola de maíz puede utilizarse queso rallado, semillas de amapola o sésamo.

Duración: en una caja bien cerrada aprox. 1 semana.
Unidad: 35 kcal, F 1 g, Kh 6 g, E 1 g

Guacamole

Preparación y elaboración: aprox. 10 min.

- 2 **aguacates**, cortados en trozos
- 1 **cebolla roja**, picada fina
- ½ **lima**, solo el zumo
- 2 **cucharadas cilantro**, cortado fino
- ½ **cucharadita sal**

Machacar los aguacates con un tenedor. Mezclar entre sí todo el resto de ingredientes.

100 g: 117 kcal, F 11 g, Kh 2 g, E 2 g

Chips de aperitivo

Preparación y elaboración: aprox. 20 min.
Horneado: aprox. 15 min. | Se obtienen aprox. 50 ud.

- 1 **hojaldre extendido** (aprox. 25 x 42 cm)
- Harina**, para espolvorear
- 2 **cucharadas aceite de colza**
- ½ **cucharada curry suave**
- 3 **cucharadas sésamo**

1. Desenrollar la masa y espolvorear un poco de harina sobre la misma. Pasar el Nacho Roller sobre la masa, darle forma y colocar la masa con el papel de horno sobre una bandeja.
2. Mezclar el aceite y el curry, untar la masa con esta mezcla y espolvorear por encima el sésamo.
3. **Horneado:** aprox. 15 min. en el centro del horno precalentado a 200 °C. Retirar la bandeja y dejar enfriar un poco. Separar las chips. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Consejo: En lugar de hojaldre puede utilizarse masa para pasteles o flanes. En lugar de curry puede utilizarse pimienta o la mezcla de especias „ras el hanout“. En lugar de sésamo puede espolvorearse polenta, queso rallado o semillas de amapola.

Duración: en una caja bien cerrada aprox. 1 semana.

Unidad: 102 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 2 g

Pastrami Deluxe

Preparación y elaboración: aprox. 10 min.

- 30 g **berro**
- 220 g **pastrami** en porciones o rosbif cortado por la mitad
- 3 **cucharadas vinagre balsámico**

Distribuir el berro sobre las tortitas, añadir el pastrami y verter por encima el vinagre balsámico.

100 g: 127 kcal, F 1 g, Kh 12 g, E 17 g

Tartar de salmón

Preparación y elaboración: aprox. 10 min.

- 220 g **salmón ahumado**, cortado en trozos pequeños
- 1 **cucharada Alcaparras**, enjugados, escurridos, finamente picado
- 1 **cucharada aceite de oliva**
- ½ **cucharada de jugo de limón**
- 1 **cucharada de cebollino**, finamente picado
- ½ **cucharadita de sal**
- un poco de pimienta**

Mezclar todos los ingredientes bien. Distribuir en los snacks y decorar con cebollino.

100 g: 191 kcal, F 11 g, Kh 1 g, E 22 g

Sour Cream

Preparación y elaboración: aprox. 15 min.

- 250 g **de requesón desnatado**
- 100 g **de crème fraîche**
- 2 **cucharadas de cebollino**, finamente picado
- 1 **cebolla**
- 1 **diente de ajo**, finamente picado
- 1 **cucharada de vinagre de vino blanco**
- 1 **cucharadita de azúcar**
- ½ **cucharadita de sal**
- un poco de pimienta**

Mezclar bien todos los ingredientes.

100 g: 148 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 9 g

Chips croccanti

Operazioni preliminari e preparazione: circa 40 min.
Cottura: circa 18 min. | Si ottengono circa 50 pezzi

160 g di farina bianca
½ cucchiaino da tè di sale
3 cucchiai da tavola di olio di colza
100 ml di acqua tiepida

- Unire la farina e tutti gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto morbido, non impastare. Premere l'impasto appiattendolo, quindi lasciarlo riposare coperto, a temperatura ambiente, per circa 20 min.
- Srotolare la pasta a porzioni su poca farina, ad uno spessore di circa 2 mm. Far scorrere il Nacho Roller sulla pasta, imprimerla. Mettere le strisce di pasta su una teglia rivestita di carta da forno, aiutandosi con una spatola.
- Cottura:** circa 18 min. al centro del forno preriscaldato a 200°C. Togliere la teglia dal forno, farla raffreddare un po', staccare le chips l'una dall'altra e far raffreddare su una griglia.

Conservazione: in un barattolo ben chiuso si conservano per circa 1 settimana.

Pezzo: 18 kcal, grassi 1 g, carboidrati 2 g, proteine 0 g

Salsa ai peperoni

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

1 cucchiaino da tavola di olio d'oliva
2 peperoni rossi, a pezzi
1 peperoncino rosso, senza semi, a pezzi
1 cipolla
1 spicchio d'aglio

½ cucchiaino da tè di sale

- Scaldare l'olio in una padella finché non diventa bollente. Abbassare la fiamma, cuocere i peperoni, il peperoncino, la cipolla e l'aglio per circa 3 min.
- Ridurre tutto a una purea e salare.

100 g: 57 kcal, grassi 3 g, carboidrati 6 g, proteine 1 g

Pizza Cracker

Operazioni preliminari e preparazione: circa 20 min.
Cottura: circa 20 min. | Si ottengono circa 50 pezzi

1 pasta per pizza srotolata, (circa 25 x 38 cm)
Farina, per spolverare

2 cucchiai da tavola di olio d'oliva
1 cucchiaino da tavola di polpa di pomodoro
3 cucchiai da tavola di semolino di mais, fine

- Srotolare la pasta, cospargere con poca farina. Far rotolare il Nacho Roller trasversalmente sulla pasta, imprimerla. Mettere la pasta con la carta da forno su una teglia.
- Sbattere olio e polpa di pomodoro, cospargere la pasta con il composto, cospargervi sopra il semolino.
- Cottura:** circa 20 min. al centro del forno preriscaldato a 200°C. Togliere la teglia dal forno, far raffreddare un po' e staccare i cracker l'uno dall'altro. Lasciar raffreddare completamente su una griglia.

Consiglio: al posto della polpa di pomodoro si possono utilizzare senape o tapenade di olive. Al posto del semolino di mais, si possono utilizzare semi di papavero o sesamo.

Conservazione: in un barattolo ben chiuso si conservano per circa 1 settimana.

Pezzo: 35 kcal, grassi 1 g, carboidrati 6 g, proteine 1 g

Guacamole

Operazioni preliminari e preparazione: circa 10 min.

2 avocado, a pezzo
1 cipolla rossa, tritata finemente
½ lime, solo il succo
2 cucchiai da tavola di coriandolo, tagliato finemente
½ cucchiaino da tè di sale

Schiacciare gli avocado con una forchetta. Incorporare tutti gli altri ingredienti.

100 g: 117 kcal, grassi 11 g, carboidrati 2 g, proteine 2 g

Apéro Chips

Operazioni preliminari e preparazione: circa 20 min.
Cottura: circa 15 min. | Si ottengono circa 50 pezzi

1 pasta sfoglia srotolata (circa 25 x 42 cm)
Farina, per spolverare

2 cucchiai da tavola di olio di colza
½ cucchiaino da tavola di curry delicato
3 cucchiai da tavola di sesamo

- Srotolare la pasta, cospargere con poca farina. Far rotolare il Nacho Roller trasversalmente sulla pasta, imprimerla. Mettere la pasta con la carta da forno su una teglia.
- Mescolare l'olio e il curry, cospargere la pasta con il composto, cospargervi sopra il sesamo.
- Cottura:** circa 15 min. al centro del forno preriscaldato a 200°C. Togliere la teglia dal forno, far raffreddare un po'. Staccare le chips l'una dall'altra. Lasciar raffreddare completamente su una griglia.

Consiglio: al posto della pasta sfoglia, si possono usare impasti per dolci o tapenade di olive. Al posto del curry, si possono utilizzare peperoncino o Ras el Hanout. Al posto del sesamo, si possono utilizzare polenta, formaggio grattugiato o semi di papavero.

Conservazione: in un barattolo ben chiuso si conservano per circa 1 settimana.

Pezzo: 102 kcal, grassi 6 g, carboidrati 9 g, proteine 2 g

Pastrami Deluxe

Operazioni preliminari e preparazione: circa 10 min.

30 g di crescione
220 g di pastrami a tranci, o roastbeef, tagliato a metà
3 cucchiai da tavola di crema di aceto balsamico

Spalmare il crescione sulle chips, mettervi sopra il pastrami e aggiungere qualche goccia di crema di aceto balsamico.

100 g: 127 kcal, grassi 1 g, carboidrati 12 g, proteine 17 g

Tartare di salmone

Operazioni preliminari e preparazione: circa 10 min.

220 g salmone, affumicato
1 cucchiaino di capperi, sciacquati, scolati, tritato finemente
1 cucchiaino da tavola di olio d'oliva
½ cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di erba cipollina
½ cucchiaino da tè di sale
po 'di pepe

Mescolare bene tutti gli ingredienti. Distribuire sugli spuntini e decorare con erba cipollina.

100 g: 191 kcal, F 11 g, Kh 1 g, E 22 g

Sour Cream

Operazioni preliminari e preparazione: circa 15 min.

250 g quark (formaggio fresco tedesco)
100 g panna acida
2 cucchiai di erba cipollina, tritato finemente
1 cipolla
1 spicchio d'aglio, tritato finemente
1 cucchiaino aceto di vino bianco
1 cucchiaino da tè di zucchero
½ cucchiaino da tè di sale
po 'di pepe

Mescolare bene tutti gli ingredienti.

100 g: 148 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 9 g

Knapperige chips

Voor- en toebereiden: ca. 40 min.
Bakken: ca. 18 min. | Leveren ca. 50 stuks op

160 g Witte bloem
½ tl Zout
3 el Raapolie
100 ml Lauwwarm water

1. Voeg de bloem en alle overige ingrediënten samen tot een zachte deeg, niet kneden. Druk het deeg plat en laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur ca. 20 min. rusten.
2. Rol het deeg per portie op een beetje meel ca. 2 mm dik uit. Rol met de Nacho Roller over het deeg om het deeg te vormen. Leg de gevormde stroken deeg met een spatel op een plaat met bakpapier.
3. **Bakken:** ca. 18 min. in het midden van de op 200 °C voorverwarde oven. Haal de plaat eruit, laat deze een beetje afkoelen, maak de chips los van elkaar en laat ze op een rooster afkoelen.

Houdbaarheid: Ca. 1 week houdbaar in een goed afgesloten doos.

Stuks: 18 kcal, F 1 g, Kh 2 g, E 0 g

Paprika dipsaus

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

1 el Olijfolie
2 Rode paprika, in stukken
1 Rode peper, ontpit, in stukken
1 Ui
1 Knooflookteentje

½ tl Zout

1. Laat de olie in een braadpan heet worden. Hitte verlagen en peperoni, peperoncino, ui en knoflook ca. 3 min. braden.
2. Alles pureren en zouten.

100 g: 57 kcal, F 3 g, Kh 6 g, E 1 g

Pizza cracker

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.
Bakken: ca. 20 min. | Leveren ca. 50 stuks op

1 Gekozen pizzadeeg, (ca. 25 x 38 cm)
Meel om te bestrooien

2 el Olijfolie
1 el Tomatenpuree
3 el Maïsmeel, fijn

1. Rol het deeg uit en strooi er een beetje meel overheen. Rol de Nacho Roller dwars over het deeg om deze te vormen. Leg het deeg met het bakpapier op een plaat.
2. Roer de olie en de tomatenpuree door elkaar, bestrijk het deeg hiermee en strooi er een beetje maïsmeel overheen.
3. **Bakken:** ca. 20 min. in het midden van de op 200 °C voorverwarde oven. Haal de plaat eruit, laat deze een beetje afkoelen en maak de crackers los van elkaar. Laat de crackers op een rooster volledig afkoelen.

Tip: Gebruik in plaats van tomatenpuree mosterd of olijventapenade. Gebruik in plaats van maïsmeel geraspte kaas, maanzaad of sesamzaad.

Houdbaarheid: Ca. 1 week houdbaar in een goed afgesloten doos.

Stuks: 35 kcal, F 1 g, Kh 6 g, E 1 g

Guacamole

Voor- en toebereiden: ca. 10 min.

2 Avocado's, in stukken
1 Rode ui, fijn gehakt
½ Limoen, alleen sap
2 el Koriander, fijngesneden
½ tl Zout

Druk de avocado's met een vork plat. Meng de overige ingrediënten eronder.

100 g: 117 kcal, F 11 g, Kh 2 g, E 2 g

Apéro chips

Voor- en toebereiden: ca. 20 min.
Bakken: ca. 15 min. | Leveren ca. 50 stuks op

1 Gekozen bladerdeeg (ca. 25 x 42 cm)
Meel om te bestrooien

2 el Raapolie
½ el Milde curry
3 el Sesamzaad

1. Rol het deeg uit en strooi er een beetje meel overheen. Rol de Nacho Roller dwars over het deeg om deze te vormen. Leg het deeg met het bakpapier op een plaat.
2. Roer de olie en de curry door elkaar, bestrijk het deeg hiermee en strooi er een beetje sesamzaad overheen.
3. **Bakken:** ca. 15 min. in het midden van de op 200 °C voorverwarde oven. Haal de plaat eruit en laat deze een beetje afkoelen. Maak de chips van elkaar los. Laat de crackers op een rooster volledig afkoelen.

Tip: Gebruik in plaats van bladerdeeg cake- of gistdeeg. Gebruik in plaats van curry paprika of raz el hanout. Strooi in plaats van sesamzaad polenta, geraspte kaas of maanzaad erover.

Houdbaarheid: Ca. 1 week houdbaar in een goed afgesloten doos.

Stuks: 102 kcal, F 6 g, Kh 9 g, E 2 g

Pastrami Deluxe

Voor- en toebereiden: ca. 10 min.

30 g Tuinkers
220 g Pastrami in plakjes, of rosbief, gehalveerd
3 el Crema di Balsamico

Verdeel de tuinkers over de chips, garneer het geheel met pastrami en strooi er wat balsamico overheen.

100 g: 1927 kcal, F 1 g, Kh 12 g, E 17 g

Zalmtartaar

Voor- en toebereiden: ca. 10 min.

220 g Gerookte zalm, fijn gehakt
1 el Kappertjes, afgespoeld, uitgelekt, fijn gehakt
1 el Olijfolie
½ el Citroensap
1 el Bieslook, fijn gehakt
½ tl Zout
beetje peper

Meng alle ingrediënten goed met de zalm. Verspreid op de chips en garneer met bieslook.

100 g: 191 kcal, F 11 g, Kh 1 g, E 22 g

Sour Cream

Voor- en toebereiden: ca. 15 min.

250 g Magere kwark
100 g Creme fraiche
2 el Bieslook, fijn gehakt
1 Ui
1 Teentje Knoflook, fijn gehakt
1 el Witte wijnazijn
1 tl Suiker
½ tl Zout
beetje peper

Alle ingrediënten goed mengen.

100 g: 148 kcal, F 10 g, Kh 5 g, E 9 g

Betty Bossi



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



BPA free **2 years**
guarantee

Protected by register design
Made in China

Find out more about our products: www.bettybossi.org

