

DOMO

A party at home!



BLENDER BLEND & BALANCE

DO734BL





NL

INHOUDSTAFEL

Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands >

FR

CONTENU

Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français >

DE

INHALT

Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch >

EN

CONTENT

Click here for an overview of the recipes in English >

CZ

OBSAH

Pro zobrazení přehledu receptů klikněte zde >



RECEPTEN



SWEET AND SOUR



TROPICAL THUNDER



COCO BANANA



SMEUÏGE SMOOTHIE BOWL



KLEURIGE LAAGJESSMOOTHIE



DESSERTGLAASJES MET CHOCOLADE EN FRAMBOOS





Bottle

SWEET AND SOUR



Aantal: voor 1 persoon



Bereidingstijd: 5 à 10 min.

INGREDIËNTEN

- 1 appelsien
- 1/4 ananas
- sap van 1 citroen
- 1 wortel
- 200 ml water

BEREIDING

1. Doe alle ingrediënten in de blender en mix tot een gladde smoothie.



Bottle

TROPICAL THUNDER



Aantal: voor 1 persoon



Bereidingstijd: 5 à 10 min.

INGREDIËNTEN

- 1/2 mango
- 1/4 citroen
- 1/8 appelsien
- 1/8 ananas
- 10 blaadjes munt
- 130 ml water

BEREIDING

1. Doe alle ingrediënten in de blender en mix tot een gladde smoothie.



COCO BANANA



Aantal: voor 1 persoon



Bereidingstijd: 5 à 10 min.

INGREDIËNTEN

- 1 handvol spinazie
- 1 banaan
- 1/4 komkommer
- schijf van 2 cm ananas
- 150 ml kokoswater
- 1 koffielepel chiazaad
- 5 ijsblokjes

BEREIDING

1. Doe alle ingrediënten in de blender en mix tot een gladde smoothie.



Jug

SMEUÏGE SMOOTHIEBOWL



Aantal: voor 2 personen



Bereidingstijd: 5 à 10 min.

INGREDIËNTEN

- 2 golden kiwi's
- 1 bevroren banaan, in stukjes
- 100 ml amandelmelk
- 1 avocado
- 1/2 tl matchapoeder, of meer naar smaak

BEREIDING

1. Schil en snijd de kiwi's en avocado.
2. Voeg alle ingrediënten toe aan de blender en blend tot een smeuge massa.
3. Garneer je smoothiebowl met enkele toppings, zoals bijvoorbeeld nootjes, pitten, zaden, banaan, kiwi, ...



KLEURIGE LAAGJESSMOOTHIE



Aantal: voor 4 personen



Bereidingstijd: 15 à 20 min.

INGREDIËNTEN

Groene laag:

- 2 bevroren bananen, in stukjes
- 150 g mango
- 1/2 tl vanille-aroma
- 2 tl honing
- 100 g rauwe bloemkoolrosjes
- 125 ml kokoswater
- 2 handjes spinazie

Gele laag:

- pulp van 8 passievruchten

Paarse laag:

- 2 bananen
- 150 g bevroren bosbessen

BEREIDING

1. Mix alle ingrediënten voor de groene smoothie.
2. Verdeel over 4 glazen.
3. Voeg in ieder glas het pulp van 2 passievruchten toe.
4. Mix de ingrediënten van de paarse smoothie en verdeel over de glazen.



DESSERTGLAASJES MET CHOCOLADE EN FRAMBOOS



Aantal: voor 4 personen



Bereidingstijd: 15 à 20 min.

INGREDIËNTEN

- 300 g frambozen
- 200 g zure room
- 125 g pure chocolade
- 100 ml opgeklopte room
- 40 g suiker

Garnering:

- framboosjes
- cacao-poeder

BEREIDING

1. Doe de frambozen, zure room en suiker in de blender en mix fijn.
2. Klop de room op met een handmixer. Smelt de chocolade en schep deze rustig door de opgeklopte slagroom.
3. Schep een laagje chocolademousse in een glaasje. Schep een laagje frambozencrème erbovenop.
4. Laat de glaasjes minstens 30 minuten opstijven in de koelkast.
5. Garneer de glaasjes net voor het serveren met wat frambozen en cacao-poeder.



RECETTES



SWEET AND SOUR



TROPICAL THUNDER



COCO BANANA



SMOOTHIE BOWL CRÉMEUX



SMOOTHIE COLORÉ À ÉTAGES



VERRINE AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE





Bottle

SWEET AND SOUR



Numéro : pour 1 personne



Temps de préparation : 5 à 10 min.

INGRÉDIENTS

- 1 orange
- 1/4 d'ananas
- le jus d'1 citron
- 1 carotte
- 200 ml d'eau

PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez jusqu'à l'obtention d'un smoothie homogène



Bottle

TROPICAL THUNDER



Numéro : pour 1 personne



Temps de préparation : 5 à 10 min.

INGRÉDIENTS

- 1/2 mangue
- 1/4 de citron
- 1/2 orange
- 1/8 d'ananas
- 10 feuilles de menthe
- 130 ml d'eau

PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez jusqu'à l'obtention d'un smoothie homogène



Bottle

COCO BANANA



Numéro : pour 1 personne



Temps de préparation : 5 à 10 min.

INGRÉDIENTS

- 1 poignée d'épinard
- 1/2 banane
- 1/4 de concombre
- 1 rondelle d'ananas de 2 cm d'épaisseur
- 150 ml d'eau de coco
- 1 c. à c. de graines de chia
- 5 glaçons

PRÉPARATION

1. Mettez tous les ingrédients dans le blender et mixez jusqu'à l'obtention d'un smoothie homogène



Jug

SMOOTHIE BOWL CRÉMEUX



Numéro : pour 2 personnes



Temps de préparation : 5 à 10 min.

INGRÉDIENTS

- 2 kiwis Golden
- 1 banane congelée coupée en morceaux
- 100 ml de lait d'amande
- 1 avocat
- 1/2 c. à c. de poudre de matcha ou plus selon vos goûts

PRÉPARATION

1. Épluchez et coupez les kiwis et l'avocat en morceaux.
2. Versez tous les ingrédients dans le blender, et mixez jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.
3. Garnissez votre smoothie bowl selon vos envies : noix, graines, banane, kiwi, etc.



Jug

SMOOTHIE COLORÉ À ÉTAGES



Numéro : pour 4 personnes



Temps de préparation : 15 à 20 min.

INGRÉDIENTS

Couche verte :

- 2 bananes congelées, coupées en morceaux
- 150 g de mangue
- 1/2 c. à c. d'arôme de vanille
- 2 c. à c. de miel
- 100 g de fleurettes de chou-fleur cru
- 125 ml d'eau de coco
- poignées d'épinards

Couche jaune :

- la pulpe de 8 fruits de la passion

Couche mauve :

- 2 bananes
- 150 g de myrtilles surgelées

PRÉPARATION

1. Mixez tous les ingrédients du smoothie vert.
2. Répartissez la préparation dans 4 verres.
3. Dans chaque verre, déposez la pulpe de 2 fruits de la passion.
4. Mixez les ingrédients du smoothie mauve, et versez dans les verres.



VERRINE AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE



Numéro : pour 4 personnes



Temps de préparation : 15 à 20 min.

INGRÉDIENTS

- 300 g de framboises
- 40 g de sucre
- 200 g de crème épaisse
- 125 g de chocolat noir
- 100 ml de crème à fouetter

Garniture :

- framboises
- cacao

PRÉPARATION

1. Dans le blender, mixez les framboises avec la crème épaisse et le sucre.
2. À l'aide d'un mixeur batteur, fouettez la crème. Faites fondre le chocolat, puis incorporez-le délicatement à la crème fouettée.
3. Versez un peu de mousse au chocolat dans un verre. Recouvrez d'une couche de crème à la framboise.
4. Placez les verres min. 30 minutes au réfrigérateur afin que la préparation prenne.
5. Juste avant de servir, garnissez les verres de framboises et de cacao.



REZEPTE



SWEET AND SOUR



TROPICAL THUNDER



COCO BANANA



CREMIGE SMOOTHIE-BOWL



FARBIGER SCHICHT-SMOOTHIE



DESSERTGLÄSER MIT SCHOKOLADE UND HIMBEEREN





SWEET AND SOUR



Anzahl: für 1 Person



Vorbereitungszeit: 5 à 10 min.

ZUTATEN

- 1 Orange
- 1/4 Ananas
- Saft von einer Zitrone
- 1 Karotte
- 200 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Mixer, und das Gerät wird einen köstlichen Smoothie für Sie zubereiten!



Bottle

TROPICAL THUNDER



Anzahl: für 1 Person



Vorbereitungszeit: 5 à 10 min.

ZUTATEN

- 1/2 Mango
- 1/4 Zitrone
- 1/2 Orange
- 1/8 Ananas
- 10 Pfefferminzblätter
- 130 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Mixer, und das Gerät wird einen köstlichen Smoothie für Sie zubereiten!



Bottle

COCO BANANA



Anzahl: für 1 Person



Vorbereitungszeit: 5 à 10 min.

ZUTATEN

- 1 Handvoll Spinat
- 1 Banane
- 1/4 Gurke
- Scheibe von 2 cm Ananas
- 150 ml Kokoswasser
- 1 TL Chia-Samen
- 5 Eiswürfel

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Mixer, und das Gerät wird einen köstlichen Smoothie für Sie zubereiten!



Jug

CREMIGE SMOOTHIE-BOWL



Anzahl: für 2 Personen



Vorbereitungszeit: 5 à 10 min.

ZUTATEN

- 2 Golden Kiwi
- 1 gefrorene Banane, in Stücke geschnitten
- 100 ml Mandelmilch
- 1 Avocado
- 1/2 TL Matcha-Pulver, auf Wunsch mehr

ZUBEREITUNG

1. Kiwi und Avocado schälen und in Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten in den Standmixer geben und zu einer cremigen Masse mixen.
3. Smoothie-Bowl mit Toppings garnieren, wie z. B. Nüssen, Kernen, Samen, Banane, Datteln, Kiwi usw.



FARBIGER SCHICHT-SMOOTHIE



Anzahl: für 4 Personen



Vorbereitungszeit: 15 à 20 min.

ZUTATEN

Grüne Schicht:

- 2 gefrorene Bananen, in Stücke geschnitten
- 150 g Mango
- 1/2 TL Vanillearoma
- 2 TL Honig
- 100 g rohe Blumenkohlröschen
- 125 ml Kokoswasser
- 2 Hände voll Spinat

Gelbe Schicht:

- Fruchtfleisch von 8 Passionsfrüchten

Violette Schicht:

- 2 Bananen
- 150 g gefrorene Waldbeeren

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den grünen Smoothie mixen.
2. Auf 4 Gläser verteilen.
3. Pro Glas das Fruchtfleisch von 2 Passionsfrüchten hinzufügen.
4. Alle Zutaten für den violetten Smoothie mixen und auf die Gläser verteilen.



DESSERTGLÄSER MIT SCHOKOLADE UND HIMBEEREN



Anzahl: für 4 Personen



Vorbereitungszeit: 15 à 20 min.

ZUTATEN

- 300 g Himbeeren
- 40 g Zucker
- 200 g Sauerrahm
- 125 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Sahne, geschlagen

Zum Garnieren:

- Himbeeren
- Kakao

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren, Sauerrahm und Zucker in den Standmixer füllen und fein mixen.
2. Sahne mit einem Handmixer schlagen. Schokolade schmelzen und vorsichtig unter die geschlagenen Sahne heben.
3. Eine Schicht Schokoladenmousse in ein Glas füllen. Eine Schicht Himbeercreme darauf geben.
4. Gläser mind. 30 Minuten lang im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Gläser vor dem Servieren mit Himbeeren und Kakao garnieren.



RECIPES



SWEET AND SOUR



TROPICAL THUNDER



COCO BANANA



CREAMY SMOOTHIE BOWL



COLOURFUL LAYERED SMOOTHIE



DESSERT WITH CHOCOLATE MOUSSE AND RASPBERRIES





Bottle

SWEET AND SOUR



Quantity: for 1 person



Preparation time: 5 à 10 min.

INGREDIENTS

- 1 orange
- 1/4 pineapple
- juice of 1 lemon
- 1 carrot
- 200 ml water

PREPARATION

1. Put all ingredients in the blender and mix to form a smoothie consistency.



Bottle

TROPICAL THUNDER



Quantity: for 1 person



Preparation time: 5 à 10 min.

INGREDIENTS

- 1/2 mango
- 1/4 lemon
- 1/2 orange
- 1/8 pineapple
- 10 mint leaves
- 130 ml water

PREPARATION

1. Put all ingredients in the blender and mix to form a smoothie consistency.



Bottle

COCO BANANA



Quantity: for 1 person



Preparation time: 5 à 10 min.

INGREDIENTS

- 1 handful of spinach
- 1 banana
- 1/4 cucumber
- 2 cm slice of pineapple
- 150 ml coconut water
- 1 teaspoon of chia seeds
- 5 ice cubes

PREPARATION

1. Put all ingredients in the blender and mix to form a smoothie consistency.



CREAMY SMOOTHIE BOWL



Quantity: for 2 people



Preparation time: 5 à 10 min.

INGREDIENTS

- 2 golden kiwis
- 1 frozen banana, cut into pieces
- 100 ml almond milk
- 1 avocado
- 1/2 tsp matcha powder (or more to taste)

PREPARATION

1. Peel and slice the kiwis and avocado.
2. Combine all ingredients in the blender and blend until creamy smooth.
3. Garnish your smoothie bowl with a few toppings, such as nuts, seeds, banana, kiwi, etc.



Jug

COLOURFUL LAYERED SMOOTHIE



Quantity: for 4 people



Preparation time: 15 à 20 min.

INGREDIENTS

Green layer:

- 2 frozen bananas, cut into pieces
- 150 g mango
- 1/2 tsp vanilla aroma
- 2 tsp honey
- 100 g raw cauliflower florets
- 125 ml coconut water
- 2 handfuls of spinach

Yellow layer:

- pulp from 8 passion fruits

Purple layer:

- 2 bananas
- 150 g frozen blueberries

PREPARATION

1. Combine all ingredients for the green smoothie and blend until smooth.
2. Divide over 4 glasses.
3. Add pulp from 2 passion fruits to each glass.
4. Blend all ingredients for the purple smoothie and divide over the glasses.



DESSERT WITH CHOCOLATE MOUSSE AND RASPBERRIES



Quantity: for 4 people



Preparation time: 15 à 20 min.

INGREDIENTS

- 300 g raspberries
- 40 g sugar
- 200 g sour cream
- 125 g dark chocolate
- 100 ml whipped cream

Garnish:

- raspberries
- cocoa powder

PREPARATION

1. Combine the raspberries, sour cream and sugar in a blender and blend until smooth.
2. Beat the cream with a hand mixer. Melt the chocolate and fold it into the whipped cream.
3. Scoop a layer of chocolate mousse into the ramekins. Top with a layer of the raspberry cream.
4. Refrigerate the ramekins for at least 30 minutes until set.
5. Garnish with fresh raspberries and cocoa powder just before serving.



RECEPTY



SLADKÝ A KYSELÝ



TROPICKÝ HROM



KOKOS A BANÁN



KRÉMOVÁ SMOOTHIE MISKA



BAREVNÉ VRSTVENÉ SMOOTHIE



DEZERT S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU A MALINAMI





Bottle

SLADKÝ A KYSELÝ



množství : pro 1 osobu



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 1 pomeranč
- 1/4 ananasu
- šťáva z 1 citrónu
- 1 mrkev
- 200 ml vody

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny přísady do mixéru a mixujte do hladké konzistence.



Bottle

TROPICKÝ HROM



množství : pro 1 osobu



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 1/2 manga
- 1/4 citrónu
- 1/2 pomeranče
- 1/8 ananasu
- 10 lístků máty
- 130 ml vody

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny přísady do mixéru a mixujte do hladké konzistence.



KOKOS A BANÁN



množství : pro 1 osobu



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 1 hrst špenátu
- 1 banán
- 1/4 okurky
- 2 cm plátek ananasu
- 150 ml kokosového mléka
- 1 čajová lžička chia semínek
- 5 kostek ledu

PŘÍPRAVA

1. Vložte všechny přísady do mixéru a mixujte do hladké konzistence.



Jug

KRÉMOVÁ SMOOTHIE MISKA



množství : pro 2 osoby



čas přípravy : 5 – 10 minut

INGREDIENCE

- 2 zlaté kiwi
- 1 zmrzlý banán nakrájený na kousky
- 100 ml mandlového mléka
- 1 avokádo
- 1/2 čajové lžičky matcha prášku (nebo více, dle chuti)

PŘÍPRAVA

1. Oloupejte a nakrájejte kiwi a avokádo.
2. Smíchejte všechny přísady v mixéru a mixujte do krémově hladké konzistence.
3. Ozdobte smoothie misku např. ořechy, semínky, banánem, kiwi atd.



Jug

BAREVNÉ VRSTVENÉ SMOOTHIE



množství : pro 4 osoby



čas přípravy : 15 – 20 minut

INGREDIENCE

zelená vrstva:

- 2 mražené banány nakrájené na kousky
- 150 g manga
- 1/2 čajové lžičky vanilkového aroma
- 2 čajové lžičky medu
- 100 g růžiček syrového kvěťáku
- 125 ml kokosového mléka
- 2 hrsti špenátu

žlutá vrstva:

- 8 kousků maracuji

fialová vrstva:

- 2 banány
- 150 g mražených borůvek

PŘÍPRAVA

1. Smíchejte všechny ingredience na zelenou vrstvu a rozmixujte do hladka.
2. Rozdělte do 4 sklenic.
3. Do každé sklenice přidejte dužinu ze 2 maracuj.
4. Smíchejte všechny ingredience na fialovou vrstvu a rozdělte do sklenic.



DEZERT S ČOKOLÁDOVOU PĚNOU A MALINAMI



množství : pro 4 osoby



čas přípravy : 15 – 20 minut

INGREDIENCE

- 300 g malin
- 40 g cukru
- 200 g zakysané smetany
- 125 g hořké čokolády
- 100 ml šlehačky

zdobení

- maliny
- kakaový prášek

PŘÍPRAVA

1. Smíchejte maliny, zakysanou smetanu a cukr a vymixujte do hladka.
2. Šlehačku vyšleháme ručním mixérem. Rozpustíme čokoládu a vmícháme opatrně do šlehačky.
3. Naberte vrstvu čokoládové pěny do mističek ramekinek. Na pěnu navrstvíme malinový krém.
4. Ramekinky dejte do chladničky alespoň na 30 minut dokud dezert neztuhne.
5. Ozdobte čerstvými malinami a kakaovým práškem, těsně před podáváním.

DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV
Dompel 9 | 2200 Herentals | Belgium
www.domo-elektro.be