

Made in Germany!

LÄTTLAGAT MED RÖMERTOPF®

RÖMERTOPF®, som använder principen med ångkokning och sjudning, imponerar återigen genom sin oemotståndliga smak, tack vare att den är så hälsosam, och för att den är så lätt att laga mat i. Den låga tillagningstemperaturen håller **arom, vitaminer och mineraler intakt**.

Du behöver bara förbereda ingredienserna, tillagningen sköter RÖMERTOPF® helt själv. Ni får tid till annat. **Rätterna blir alltid mycket goda**, det finns ingen risk för vidbränning, och därmed inget smuts i ugnen. Rengör RÖMERTOPF® före första användningen med varmt vatten, lite diskmedel och diskborste.

Före varje användning, spola RÖMERTOPF® med rinnande vatten och låt den suga upp vätska i sina porer. Lägg därefter den förberedda maten enligt recept i RÖMERTOPF®. Lägg på locket och ställ sedan RÖMERTOPF® på gallret

i den **kalla ugnen**. Ställ sedan in den önskade temperaturen

(I gasugn, sätt ugnen först på lägsta temperaturen för att sedan öka den gradvis).

När rätten är klar, ta ut RÖMERTOPF® ur ugnen och ställ den på ett värmebeständigt underlag. Vid rengöring,

diska den i varmt vatten eller ställ in den i diskmaskinen. Lägg sedan locket upp och ner i grytan och ställ grytan luftigt.

Lägg märke till följande:
Sätt aldrig RÖMERTOPF® direkt på spis-platta eller gaslåga.
Utsätt aldrig RÖMERTOPF® för kraftiga temperatur-varianter.
När maträtten kräver tillsättning av vatten eller buljong, tillsätt alltid varmt vatten eller buljong.



Överblick över temperaturer:
Elspis 190°C till 250°C
Gasspis börja med nivå 3 och värm upp långsamt tills den önskade temperaturen är nådd.



TIPS:
Om Ni ofta lagar fisk rekommenderar vi användandet av vår speciella Fisk RÖMERTOPF®, eftersom fisksmaken kan sätta sig i lergodset.



FLÄSKKÖTT

Fyllda revbensspjäll

(Skandinavien, norra Tyskland)

1.200 g revbensspjällen (när du köper

revbensspjällen rekommenderas att du ber

slaktaren att backa isär benen något samt att

skära upp en öppning för fyllningen).

100 g torkad frukt, 1-3 syltiga äpplen,

2msk russin, 1msk krossade mandlar, salt,

nymalen peppar

Tillagningstid: 1,5 till 2 timmar.

Den torkade frukten måste läggas i vatten

ca. 12 timmar innan.

Låt den torkade frukten droppa av något, skala äpplena, tag bort kärnhusen och strimla äpplena. Blanda den torkade frukten och äppelbitarna med russin och mandlar. Skölj

revbensspjället

på in- och

utsidan och

füll det

med

fruktbland-

ningen.

Sy igen öpp-

ningen med vitt

bomullsgarn

eller stäng den med små

tandpetare. Lägg nu revbensspjället i din RÖMERTOPF® och lägg på locket.

Näringsvärde:

ca. 500 kalorier / 2093 kJoule

Till revbensspjället smakar kokt potatis eller potatisbullar bäst. Servera gärna med lite sallad.



FISK

Fiskfilé

„Baden-Baden“

800 g fiskfilé, 1 lök, 250 g valfri svamp,

2 msk backade kryddor

(provencalsk kryddblandning, rosmarin,

timjan, dragon eller basilika)

125 g bacon i tunna strimlor, 2 1/2 dl vitt vin,

1 vitlöksklyfta, salt, nymalen peppar,

safi från 1/2 citron, 1 dl rivna ost,

2msk backad persilja, 2msk smör.

Tillagningstid:

ca. 45 min. vid 220C° (gas 4-5)

Skölj fisken och lägg den i din fuktade RÖMERTOPF®. Skär löken i tunna ringar och strö över fisken. Tillsätt kryddorna. Skär bacon i tunna strimlor och lägg över. Blanda vin, salt, peppar och den pressade vitlöken och häll över fisken. Pressa citron över rätten och sätt på locket.

Strö över den rivna osten efter ca. 35 minuter och tillsätt några klickar smör.

Låt RÖMERTOPF® stå den återstående tiden ca. 10 min utan lock.

Näringsvärde: 550 kcal = 2300 kJoule

Servera tillsammans med rostat bröd och sallad.

FÅGEL

Kyckling i vitt vin med dragon (Frankrike)

1 kyckling, salt, nymalen peppar,

två vitlöksklyftor, 4msk olivolja,

2 tomater, 2 msk färsk eller

2 tsk torkad dragon, 2 1/2 dl vitt vin,

1 dl gräddfil eller crème fraîche,

1 tsk pastis eller pernod

Tillagningstid:

något mindre än 1 timme.

Del kycklingen i fyra bitar, skölj och torka bitarna. Gnid in dem med salt och peppar. Pressa vitlöken och blanda den med oljan, som du sedan penslar kycklingen med. Skala tomaterna, dela dem i fyra bitar och lägg ner dem i din RÖMERTOPF®.

RÖMERTOPF®
For den bästa matlagningen