

Recipes/Thực Đơn cho nồi hầm



We have developed 12 recipes for you to use in your Sear and Stew Slow Cooker. From soups for starters, curries for mains and pears in red wine for dessert, there are choices for all tastes.

The cooking times given in the following recipes are for the Medium setting. Should you want to increase or decrease the cooking time, please refer to the cooking guide below. Please note that these cooking times are for guidance only and may vary depending on food type and personal tastes.

For example if the recipe says cook for 4-6 hours on Medium and you require the cooking time to be shorter, cook on High, which will reduce the cooking time to 3-4 hours. To increase the cooking time, choose Low which will increase the cooking time to 8-10 hours.

The recipes are based on the maximum working volume of your slow cooker (5 litres / 10.5 pints). This allows a 2cm space between the top of the pot and the food.

Chúng tôi đã phát triển 12 món ăn mà bạn có thể làm với nồi hầm (nấu chậm) của các bạn. Từ những món khai vị, món chính đến những món tráng miệng, sẽ luôn luôn có các món ăn đáp ứng khẩu vị của các bạn

Thời gian nấu của những công thức trong quyển hướng dẫn này được sử dụng ở mức trung bình. Nếu bạn muốn nấu nhanh hay chậm, hãy xem hướng dẫn nấu ăn bên dưới

Ví dụ, nếu trong công thức nói nấu trong 4-6 giờ và bạn cần nấu nhanh hơn, hãy nấu ở mức cao nhất (High) trong 3-4 giờ. Ngược lại, nếu bạn muốn nấu chậm hơn, hãy nấu ở mức thấp nhất (Low) trong 8-10 giờ.

Những công thức được hướng dẫn ở đây được dựa trên dung tích lớn nhất của nồi hầm (5 lít/ 10,5 panh). Tức là thức ăn của bạn cách nắp nồi 2cm]



Cooking Guide/Hướng dẫn nấu ăn

Cook on Low

- 8-10 hours
Mức thấp
- 8-10 giờ

Cook on Medium

- 4-6 hours
Mức vừa
- 4-6 giờ

Cook on High

- 3-4 hours
Mức cao
- 3-4 giờ

Recipes – Soup/ Công Thức-Súp

▪ Vegetable soup – Súp rau củ

Ingredients:

- 60g butter
- 1.8kg mixed vegetables, e.g. potatoes, onions, carrots, parsnips, celery, leeks, tomatoes
- 2L vegetable stock
- mixed herbs to taste
- salt and pepper
- 60g plain flour

Nguyên liệu:

- 60g bơ
- 1,8kg rau củ các loại
- 2 lít nước hầm rau
- Các loại thảo mộc
- Muối và tiêu
- 60g bột mì

Method:

- 1 Peel, wash and cube or slice all the vegetables.
- 2 Melt butter in the Cooking Pot and gently fry the vegetables on the hob for 2-3 minutes.
- 3 Add the hot stock. Stir well and bring to the boil. Season to taste and add mixed herbs.
- 4 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit.
- 5 Cover with the Glass Lid and cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.
- 6 Cool and liquidize the soup.
- 7 Reheat on the hob, thickening the soup with the flour.

Cách làm:

- 1 Gọt vỏ, rửa và cắt rau củ
- 2 Làm bơ tan trong xoong và xào rau củ trong nồi trong 2-3 phút
- 3 Thêm nước hầm rau. Khuấy đều và đun sôi lên. Rắc gia vị nêm và cho thêm các loại thảo mộc.
- 4 Đưa xoong sứ vào nồi
- 5 Đậy nắp lại và nấu khoảng 4-6 giờ ở mức vừa
- 6 Để nguội súp.
- 7 Hâm nóng lại trên bếp, thêm bột mì để làm súp đặc hơn



Recipes – Poultry/Công thức-Thịt gia cầm

Chicken in white wine sauce/Gà hầm vang trắng

Ingredients:

- 10 chicken breasts
- 40g butter
- 2 large onions, finely chopped
- 400g mushrooms, sliced
- 5tbsp dry white wine
- 750ml chicken stock
- 2tsp mixed herbs
- 3tbsp cornflour
- 3 egg yolks
- 150ml double cream
- salt and pepper

Công thức:

- 10 ức gà
- 40g bơ
- 2 củ hành to, đã được băm nhỏ
- 400g nấm cắt lát
- 5 thìa cà phê rượu vang trắng
- 750ml nước dùng gà
- 2 thìa canh thảo mộc
- 3 thìa canh bột bắp
- 3 lòng đỏ trứng
- 150ml kem sữa béo (double cream)
- Muối và tiêu

Method:

- 1 Place the chicken breasts and butter in the Cooking Pot and gently fry on the hob until sealed on all sides.
- 2 Add the onion and fry until softened but not browned. Add the mushrooms and cook for a minute on low heat.
- 3 Blend the corn flour with a splash of wine. Pour the remaining wine into the pot with the blended cornflour, mixed herbs and seasoning. Bring to the boil, stirring continuously until thickened.
- 4 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 5 Cover with the Glass Lid and cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.
- 6 Just before serving, beat together the egg yolks and cream. Beat in a few tablespoons of the cooking liquid, mix well together. Pour this mixture into the Cooking Pot and stir until the sauce thickens.

Cách làm:

- 1 Đặt ức gà và bơ trong xoong và chiên sơ qua các mặt của thịt.
- 2 Thêm hành và phi hành sơ qua đến khi nào hành mềm. Sau đó, thêm nấm và nấu 1 phút (lửa nhỏ)
- 3 Trộn bột bắp với một ít rượu vang. Đổ phần rượu còn lại vào nồi với bột bắp, thảo mộc và gia vị. Đun lên, khuấy đều liên tục đến khi nào nước dùng đặc lại.
- 4 Chuyển xoong sứ vào trong nồi và đậy nắp
- 5 Nấu khoảng 4-6 giờ ở mức vừa
- 6 Trước khi trình bày, đánh trứng và kem béo vào với nhau. Cho hỗn hợp này vào xoong và khuấy đến khi nào sốt đặc lại

Recipes – Meat/Công thức-Thịt

Beef Stew/Bò Hầm

Ingredients:

- 1kg beef, cubed
- 700g potatoes, cubed
- 700g carrots, sliced
- 3 large leeks, sliced
- 2 large onions, chopped
- 2 garlic clove, crushed
- 1.5L beef stock
- 3tbsp cornflour
- 3tsp mixed herbs
- salt and pepper

Nguyên liệu:

- 1kg thịt bò, cắt theo khối lập phương
- 700g khoai tây, cắt theo khối lập phương
- 700g cà rốt cắt lát
- 3 nhánh tỏi tây cắt lát
- 2 củ hành tây, băm nhỏ
- 2 tép tỏi, băm nhuyễn
- 1.5 lít nước dùng bò
- 3 thìa canh bột bắp
- 3 thìa cà phê

Method:

- 1 In the Cooking Pot, fry the onions and garlic on the hob until softened, then add the meat and continue to fry until the meat is seared.
- 2 Add the potatoes, carrots and leeks.
- 3 Blend the stock with the mixed herbs. Add to the Cooking Pot and season to taste.
- 4 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit.
- 5 Cover with the Glass Lid and cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.
- 6 Before serving, thicken the sauce with the cornflour. Mix the cornflour with a little cold water until a smooth paste is achieved. Mix this into a cup of the hot liquid taken from the Cooking Pot, when fully mixed into the liquid add this back into the rest of the ingredients and stir well until the cornflour is evenly distributed. This can be done 30 minutes from the end of the cooking time.

Cách làm:

- 1 Phi hành và tỏi trong xoong đến khi mềm, sau đó thêm thịt và tiếp tục nấu đến khi thịt chín tái
- 2 Thêm cà rốt, khoai tây và tỏi tây
- 3 Trộn nước dùng với thảo mộc. Cho thêm gia vị tùy theo khẩu vị
- 4 Cho xoong sứ vào nồi
- 5 Đậy nắp và nấu trong 4-6 giờ ở mức vừa
- 6 Trước khi trình bày, hãy làm đặc nước sốt bằng bột bắp. Trộn bột bắp với ít nước lạnh đến khi nào dung dịch đó đạt độ sánh. Lấy một cốc nước dùng (đang nóng) trong nồi pha với dung dịch trên, cho hỗn hợp đó vào nồi sau khi pha xong. Bạn có thể làm điều này trước khi nấu xong 30 phút



New England beef/Thịt bò kiểu New England

Ingredients:

- 1.5kg topside beef
- 1 bouquet garni
- 2tsp thyme
- 2tsp black peppercorns
- 10 shallots
- 550g carrots, sliced
- 300g swede, diced
- Water (enough to cover the joint)

Nguyên liệu:

- 1,5kg thịt mông bò
- 1 bó thảo mộc garni
- 2 thìa cà phê cỏ xạ hương
- 2 thìa cà phê tiêu đen nguyên hạt
- 10 củ họ tây
- 550g cà rốt cắt lát
- 300g củ cải Thụy Điển cắt hạt lựu
- Nước (đủ để phủ toàn bộ miếng thịt)

Method:

- 1 Put the beef into the Cooking Pot and sear on the hob on all sides.
- 2 Add all the remaining ingredients. Cover the beef with cold water (1.2L should be sufficient to submerge the joint.) Place the lid on and bring to a simmer on the hob.
- 3 Season well and then transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 4 Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.
- 5 Take the beef out of the Cooking Pot with a slotted spoon and allow to cool for 10 minutes. The cooking liquid can be used as a base to make gravy.
- 6 Cut the beef into slices and spoon a little of the cooking liquid over. Serve with vegetables and garnish with fresh parsley.

IMPORTANT: When buying a joint of meat, ensure it will fit into the Cooking Pot, so when it is covered with liquid it will be 2.5cm below the rim. The joint must not stick out above the rim and there should be enough room to cover the meat with water. The shape of the meat is just as important as the weight.

Cách làm:

- 1 Cho thịt vào trong xoong và chiên qua các mặt của thịt
- 2 Thêm các nguyên liệu vào nồi. Bao phủ miếng bò bằng nước lạnh (khoảng 1.2 lít là đủ). Đậy nắp lại và đun lửa nhỏ trên bếp
- 3 Cho gia vị rồi chuyển xoong vào nồi
- 4 Nấu khoảng 4-6 giờ tại mức trung bình
- 5 Lấy miếng thịt ra bằng muôi thủng và để nguội trong 10 phút. Nước dùng có thể để làm sốt gravy
- 6 Cắt thịt bò thành miếng nhỏ và cho nước thịt vào đĩa. Trình bày với rau củ và rắc thêm mùi tây

QUAN TRỌNG: Khi mua thịt, bạn nên đảm bảo miếng thịt sẽ vừa nồi, để khi đổ nước vào, nước sẽ cách nắp nồi 2,5cm. Miếng thịt không được nhô ra khỏi nồi và phải có đủ không gian để chế thêm nước. Hình dạng của miếng thịt quan trọng không kém cân nặng của miếng thịt

Recipes – Meat/Công thức- Thịt

Thai beef curry/Cà ri bò Thái

Ingredients:

- 60g butter
- 1kg stewing beef, cubed
- 2 onions, chopped
- 4 garlic cloves, crushed
- 6tbsp peanut butter
- 800g coconut milk
- 700g potatoes, quartered
- 4tbsp curry powder
- 4tbsp thai fish sauce
- 4tbsp soft brown sugar
- 1L beef stock

Nguyên liệu:

- 60g bơ
- 1kg thịt bò, cắt theo khối lập phương
- 2 củ hành, cắt nhỏ
- 4 tép tỏi, nghiền
- 6 thìa canh bơ lạc
- 800g sữa dừa
- 700g khoai tây, cắt làm 4
- 4 thìa canh bột cà ri
- 4 thìa canh đường nâu
- 1 lít nước dùng bò

Method:

- 1 In the Cooking Pot, melt the butter and gently brown the beef on the hob.
- 2 Add the onions and garlic and fry until soft.
- 3 Add the remaining ingredients and mix well.
- 4 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 5 Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.

Note: a slight 'crust' of brown meat may appear on the top. It soon disappears if stirred into the sauce.

Cách làm:

- 1 Làm tan bơ trong xoong và cho thịt bò vào nấu cho tới khi thịt chuyển màu nâu
- 2 Thêm hành và tỏi vào và chiên tới khi mềm
- 3 Thêm những nguyên liệu còn lại và trộn đều
- 4 Đưa xoong sứ vào nồi, đậy nắp lại
- 5 Nấu khoảng 4-6 giờ tại mức trung bình



Beef curry/Cà ri bò

Ingredients:

- 5tbsp vegetable oil
- 3 medium cooking apples, peeled, cored and sliced
- 3 large onions chopped
- 1.5kg stewing steak, cubed
- 5tsp curry powder
- 1L beef stock
- 5tbsp mango chutney
- 150g sultanas
- 600g tinned tomatoes, chopped
- 3tbsp lemon juice
- 5tbsp cornflour
- salt and pepper

Nguyên liệu:

- 5 thìa canh dầu thực vật
- 3 quả táo nấu ăn, đã được gọt vỏ, cắt lát
- 3 củ hành, băm nhỏ
- 1.5kg thịt bò, cắt theo khối lập phương
- 5 thìa cà phê bột cà ri
- 1 lít nước dùng bò
- 5 thìa canh chutney xoài
- 150g nho xuntan
- 600g cà chua đóng hộp
- 3 thìa canh nước cốt chanh
- 5 thìa canh bột bắp
- Muối và tiêu

Method:

- 1 Add the oil, apple and onion to the Cooking Pot and fry on the hob until soft.
- 2 Add the steak to the pan and fry until lightly seared.
- 3 Stir in the stock and bring to a simmer.
- 4 Add the remaining ingredients and bring back to a simmer.
- 5 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 6 Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.
- 7 At the end of the cooking time, thicken with the cornflour. Mix the cornflour with a little cold water until a smooth paste is achieved. Mix this into a cup of the hot liquid taken from the Cooking Pot, when fully mixed into the liquid add this back into the rest of the ingredients and stir well until the cornflour is evenly distributed. This can be done 30 minutes from the end of the cooking time.

Cách làm:

- 1 Cho dầu ăn, táo và hành tây vào xoong và xào đến khi mềm
- 2 Thêm thịt bò vào nồi và đảo sơ qua
- 3 Cho nước dùng vào và đun lửa nhỏ
- 4 Thêm những nguyên liệu còn lại và đun lửa nhỏ
- 5 Đưa xoong sứ vào nồi, đậy nắp lại
- 6 Nấu trong 4-6 tiếng ở mức trung bình
- 7 Trước khi trình bày, hãy làm đặc nước sốt bằng bột bắp. Trộn bột bắp với ít nước lạnh đến khi nào dung dịch đó đạt độ sánh. Lấy một cốc nước dùng (đang nóng) trong nồi phavới dung dịch trên, cho hỗn hợp đó vào nồi sau khi trộn pha xong. Bạn có thể làm điều này trước khi nấu xong 30 phút

Bolognese sauce/Sốt Bolognese

Ingredients:

- 1.5kg minced beef
- 3 onions, chopped
- 6 sticks of celery, thinly sliced
- 3 garlic cloves, crushed
- 7tbsp tomato puree
- 3tbsp flour
- 3x400g cans chopped tomatoes
- 600ml beef stock
- 300g mushrooms, sliced
- 2tsp mixed herbs
- salt and pepper

Nguyên liệu:

- 1.5kg thịt bò xay
- 2 củ hành thái nhỏ
- 6 củ cần tây thái mỏng
- 3 tép tỏi nghiền
- 7 thìa canh puree cà chua
- 3 thìa canh bột mì
- 3x400g hộp cà chua
- 600 ml nước dùng bò
- 300g nấm thái mỏng
- 2 thìa cà phê thảo mộc
- Muối và tiêu

Method:

- 1 In the Cooking Pot, gently brown the mince on the hob without adding any fat or oil.
- 2 When the fat has started to run from the meat, add the onion, celery and garlic.
- 3 Fry for a couple of minutes and then add the tomato puree.
- 4 Blend some of the tomato juice with the flour to make a smooth pouring cream, add to the meat with remaining tomatoes and juice and bring to the boil, stirring continuously until thickened.
- 5 Add the remaining ingredients and mix well.
- 6 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 7 Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.

Note: a slight 'crust' of brown meat may appear on the top. It soon disappears if stirred into the sauce.

Cách làm:

- 1 Đảo thịt sơ qua trong nồi (không dầu)
- 2 Khi mỡ bắt đầu chảy ra, thêm hành, cần tây và tỏi
- 3 Xào trong một vài phút rồi thêm sốt cà chua (đậm đặc)
- 4 Xay một ít cà chua cùng với bột để làm một dung dịch mịn, thêm vào chỗ thịt với phần cà chua còn lại
- 5 Thêm những thành phần còn lại và khuấy đều
- 6 Đưa xoong vào nồi, đậy nắp lại
- 7 Nấu trong 4-6 tiếng ở mức trung bình

BBQ beef ribs/ sườn Bò sốt BBQ

Ingredients:

- 1.5kg ribs
- 300ml BBQ sauce

Nguyên liệu:

- 1,5kg sườn bò
- 300ml sốt BBQ

Method:

- 1 Marinade the ribs in the sauce for a few hours, preferably overnight.
- 2 Place in the Cooking Pot and cover with the Glass Lid.
- 3 Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.

Cách làm:

- 1 Ướp sườn trong một vài tiếng
- 2 Đặt vào trong nồi, đậy nắp
- 3 Nấu trong 4-6 tiếng ở mức trung bình



Recipes – Meat/Công thức-Thịt

Boiled ham/Thịt lợn luộc

Ingredients:

- 1.8kg (max) gammon joint

Nguyên liệu:

- 1.8kg (nhiều nhất) đùi lợn muối

Method:

- 1 Put the gammon in the Cooking Pot, cover with cold water (1.5L should be sufficient to submerge the joint) and bring to the boil.
- 2 Drain and rinse the joint.
- 3 Place the gammon joint back into the Cooking Pot and fill the Cooking Pot with boiling water to roughly cover the joint.
- 4 Transfer the Cooking Pot to the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 5 Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.

IMPORTANT: When buying a joint of meat, ensure it will fit into the Cooking Pot. The joint must not stick out above the rim. The shape of the meat is just as important as the weight.

Cách làm:

- 1 Đặt đùi lợn vào xoong, đổ nước lạnh (khoảng 1,5L) và đun sôi
- 2 Rửa miếng đùi lợn
- 3 Đặt miếng đùi lợn vào xoong với lượng nước vừa đủ để bao phủ miếng thịt
- 4 Đặt xoong vào trong nồi, đậy nắp lại
- 5 Nấu trong 4-6 tiếng ở mức trung bình



Sausage pot/Xúc xích

Ingredients:

- 1tbsp oil
- 1.5kg sausages
- 3 large onion, finley chopped
- 5 carrots, thinly sliced
- 3 leeks, sliced
- 1.5L beef stock
- 6tbsp chutney
- 5tbsp Worcestershire sauce
- salt and pepper

Nguyên liệu:

- 1 thìa canh dầu ăn
- 1.5kg xúc xích
- 3 củ hành thái nhỏ
- 5 củ cà rốt thái mỏng
- 3 nhánh tỏi tây cắt mỏng
- 1,5 lít nước dùng bò
- 6 thìa canh tương ớt
- 5 thìa canh sốt Worcestershire
- Muối và tiêu

Method:

- 1 In the Cooking Pot, quickly sear the sausages on the hob on all sides in the oil.
- 2 Add the onions, carrots and leeks and gently saute until softened, but not browned.
- 3 Stir in the flour and cook on a low heat until the oil is absorbed.
- 4 Slowly add the stock and bring to the boil, stirring continuously until thickened.
- 5 Stir in the chutney, worcestershire sauce and seasoning.
- 6 Add the remaining ingredients and bring to a simmer.
- 7 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 8 Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.

If the sausages contain a lot of fat, any excess can be removed from the surface of the finished dish with kitchen paper.

Cách làm:

- 1 Đảo qua xúc xích trong xoong với dầu ăn
- 2 Thêm hành, cà rốt và tỏi tây và xào đến khi mềm
- 3 Thêm bột và trộn đều, nấu nhỏ lửa đến khi hết dầu mỡ
- 4 Thêm nước dùng bò và đun sôi, khuấy đến khi đặc lại
- 5 Thêm tương ớt, sốt Worcestershire và gia vị
- 6 Thêm nguyên liệu còn lại và đun lửa nhỏ
- 7 Đặt xoong vào trong nồi, đậy nắp lại
- 8 Nấu trong 4-6 tiếng ở mức trung bình

Recipes – Dessert/Công thức-Tráng miệng

Rice pudding /Chè bánh gạo

Ingredients:

- 60g butter
- 250g pudding rice
- 250g sugar
- 2L milk
- 1tsp nutmeg

Nguyên liệu:

- 60g bơ
- 250g bánh gạo
- 250g đường
- 2 lít sữa
- 1 thìa nhục đậu khấu

Method:

- 1 Butter the sides of the Cooking Pot
- 2 Add all the ingredients and stir well.
- 3 Transfer the Cooking Pot into the Base Unit, cover with the Glass Lid.
- 4 Cook for approximately 8-10 hours on the Low setting.

Cách làm:

- 1 Trải đều bơ vào các mặt của xoong
- 2 Thêm tất cả các nguyên liệu và khuấy đều
- 3 Đặt xoong vào trong nồi, đậy nắp lại
- 4 Nấu trong 8-10 tiếng ở mức thấp nhất

Sponge Pudding

Ingredients:

- 125g butter
- 4tbsp golden syrup
- 100g caster sugar
- 2 eggs
- 200g self raising flour
- 2tbsp Milk
- 2tbsp Lemon juice

Nguyên liệu:

- 125g bơ
- 4 thìa canh si-rô vàng
- 100g đường bột
- 2 quả trứng
- 200g bột nở
- 2 thìa canh sữa
- 2 thìa canh nước chanh

Method:

- 1 Butter the inside of a 1.25L pudding basin and line the bottom with greaseproof paper. of the Cooking Pot
- 2 Pour the syrup into the bottom of the basin.
- 3 In a mixing bowl, cream the butter and sugar until smooth and creamy.
- 4 Gradually mix in the eggs and flour and stir in the milk and lemon juice.
- 5 Spoon the mixture on top of the syrup and cover with pleated baking paper. Tie with string to secure and make a handle.
- 6 Place into the Cooking Pot and fill with boiling water halfway up the sides of the basin.
- 7 Cover with the Glass Lid. Cook for approximately 4-6 hours on the Medium setting.

Cách làm:

- 1 Phết đều bơ vào trong xoong và lót phần đế bằng giấy thấm dầu
- 2 Đổ siro vào đáy xoong
- 3 Trộn bơ và đường đến khi mịn
- 4 Trộn thêm trứng và bơ và khuấy đều với sữa và nước chanh
- 5 Đổ hỗn hợp ở trên siro và phủ một lớp giấy làm bánh lên trên
- 6 Đặt xoong vào nồi và đổ nước sôi đến nửa xoong
- 7 Đậy nắp lại. Nấu trong 4-6 tiếng ở mức trung bình

