



For more information, recipes, hints and tips, visit [www.kilnerjar.co.uk](http://www.kilnerjar.co.uk)

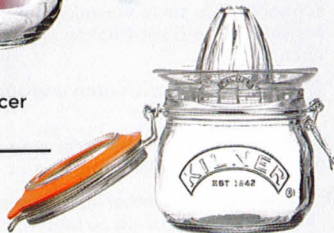


### Other products you may like



Kilner® Butter Churner

Kilner® Juicer Jar Set



## Mash & Store Set

Recipes • Care & Use



**DE Pflege und Gebrauch**  
**VORSICHT: KEIN KOCHEND HEISSES WASSER DIREKT IN DAS GLAS FÜLLEN.**

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch immer alle Komponenten. Gründlich schrubbten und mit sauberem, warmem Wasser abspülen.
- Glasgefäß, Deckel und Silikonhülle sind spülmaschinenfest.
- Metallkorb und Pürliertab können in warmer Seifenlauge gewaschen werden. Gründlich abtrocknen. Nicht an der Luft trocknen lassen.

**ES Cuidado y uso**

**DIRECTAMENTE AL TARRO.**  
**PRECAUCIÓN: NO AÑADAS AGUA HIRVIENDO**

- Limpia siempre todos los componentes antes de usarlos por primera vez. Lava bien los productos y enjuágalos con agua tibia y limpia.
- El tarro de cristal, la tapa y la funda de silicona pueden lavarse en el lavavajillas.
- La cesta metálica y el utensilio de prensado pueden lavarse en agua tibia y jabón. Seca bien los productos. Estos productos no se deben secar al aire.

**GB Care and Use**  
**CAUTION: DO NOT POUR BOILING WATER DIRECTLY INTO THE JAR.**

- Always clean all components before first use. Wash thoroughly and rinse in clean, warm water.
- Class jar, lid and silicone sleeve are dishwasher safe.
- Metal basket and mashing tool can be washed in warm, soapy water. Dry thoroughly. Do not allow to air dry.

**FR Entretien et utilisation**

**ATTENTION : NE PAS VERSER D'EAU BOUILLANTE DIRECTEMENT DANS LE BOCAL.**  
**Laver systématiquement tous les éléments avant la première utilisation. Bien laver et rincer à l'eau claire et tiède.**

- Le bocal en verre, le couvercle et le manchon en silicone peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- Le panier métallique et l'écraseur peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher. Ne pas laisser sécher à l'air libre.

## Classic Guacamole

You will need:

- 2 medium avocados
- 2-3 sprigs of coriander
- 1 fresh lime
- 1 fresh small green or red chilli (optional)
- ¼ red onion
- Handful of cherry tomatoes
- Salt & pepper to taste

Method:

1. Ensure the avocados are ripe and ready to eat.
2. Finely chop the red onion, tomatoes, coriander and chillies. Mix together the onion, tomatoes, coriander and season with salt and pepper. Keep chillies separate.
3. Add the silicone band to the mashing basket then place on top of the jar.
4. Scoop the avocado into the mashing basket and mash using the handled tool until you've reached the desired quantity and consistency.
5. Remove the mashing basket then add the rest of the ingredients into the jar, combining gently.
6. Add seasoning and chillies to taste.
7. Add the lid to keep fresh in the fridge or serve from the jar directly.

## Klassisches Guacamole

Sie benötigen:

- 2 mittelgroße Avocados
- 2-3 Korianderzweige
- 1 frische Limetten
- 1 frische kleine grüne oder rote Chilischote (optional)
- ¼ rote Zwiebel
- Eine Handvoll Kirschtomaten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Vorgehensweise:

1. Stellen Sie sicher, dass die Avocados reif und fertig sind.
2. Rote Zwiebel, Tomaten, Koriander und Chilischoten fein hacken. Zwiebel, Tomaten, Koriander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chilischoten getrennt halten.
3. Fügen Sie das Silikonband in den Maischkorb und legen Sie es auf das Glas.
4. Schaufeln Sie die Avocado in den Maischkorb und zerdrücken Sie sie mit dem handgeführten Werkzeug, bis Sie die gewünschte Menge und Konsistenz erreicht haben.
5. Entfernen Sie den Maischkorb und geben Sie die restlichen Zutaten ins Glas.
6. Mit Gewürzen und Chilischoten abschmecken.
7. Setzen Sie den Deckel auf, um die Guacamole im Kühlschrank frisch zu halten, oder servieren Sie sie direkt aus dem Glas.



## Creamy Beetroot & Ricotta Hummus

You will need:

- 2 medium sized beetroots
- 250 grams / 8 ounces of ricotta cheese
- 1 can of chickpeas, rinsed and drained
- 1 garlic clove, finely chopped
- 1/3 cup of tahini
- Salt & pepper to taste
- 1 lemon, juiced
- Olive oil (drizzled for serving)

Method:

1. Preheat oven to 220°C - 425°F. Wrap the beetroot in foil and place on a baking sheet.
2. Roast until the beetroot is soft taking around 60 minutes, then set aside to cool.
3. Add the tahini, lemon juice, garlic, salt and pepper into the jar.
4. Add the silicone band to the mashing basket and place on top of the jar.
5. Decant 1/3 of the can of chickpeas at a time into the mashing basket and using the mashing tool, mash to the desired consistency.
6. Add the ricotta into the mashing basket and mash it into the jar below.
7. Remove the skin from the beetroot - cut it into quarters, then place into the mashing basket and mash into the jar below.
8. Remove the mashing basket and combine all ingredients together.
9. Add seasoning and a drizzle of olive oil to taste.
10. Add the lid to keep fresh in the fridge or serve from the jar directly.

## Sahniges Hummus Rote Bete & Ricotta

Sie benötigen:

- 2 mittelgroße Rote Beete
- 250 g Ricotta-Käse
- 1 Dose Kichererbsen, abgetropft und gewaschen
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1/3 Tasse Tahina
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 gepresste Zitrone
- Olivenöl (zum Servieren beträufelt)

Vorgehensweise:

1. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Rote Beete in Folie einwickeln und auf ein Backblech legen.
2. Bis die Rote Beete weich ist, ca. 60 Minuten braten, dann zum Abkühlen beiseite stellen.
3. Tahina, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer ins Glas geben.
4. Das Silikonband in den Maischkorb geben und auf das Glas geben.
5. Jeweils 1/3 der Kichererbsendose in den Maischkorb abfüllen und mit dem Maischwerkzeug auf die gewünschte Konsistenz zerdrücken.
6. Die Ricotta in den Maischkorb geben und ins Glas nach unten zerdrücken.
7. Entfernen Sie die Schale von der Rote Beete - schneiden Sie sie in Viertel, dann in den Maischkorb und zerdrücken Sie sie in das Glas nach unten.
8. Den Maischkorb entfernen und alle Zutaten vermengen.
9. Nach Belieben mit Gewürzen und einem Spritzer Olivenöl abschmecken.
10. Setzen Sie den Deckel auf, um die Guacamole im Kühlschrank frisch zu halten, oder servieren Sie sie direkt aus dem Glas.