

## SATISFACTION GUARANTEE:

If for any reason you are not satisfied with this product return it for repair, replacement, or refund.

OXO® and Houghton Mifflin Harcourt make a great team. OXO is committed to making everyday living easier, and Houghton Mifflin Harcourt is dedicated to curiosity, learning, and helping others find success in their goals. We're both excited to bring you these recipes to help you get to know your new OXO product and make something delicious.



Houghton Mifflin Harcourt



# GOOD GRIPS®

## HAND-HELD SPIRALIZER

ベジヌードルカッター



## TO SPIRALIZE

Spiralizing works best when the fruit or vegetable is straight. If it's not straight, cut into straight sections.

Food has to be at least 1 ½" in diameter for successful spiralizing.

1. Cut ends of fruit/vegetable so they are flat and even.
2. Align center of fruit/vegetable with the circular coring blade in center of Spiralizer.
3. While applying pressure, twist fruit/vegetable clockwise to create spirals.
4. When you start to reach the end of the fruit/vegetable, use the food holder to keep fingers away from blades.

## GOOD TIPS

To avoid watery zucchini noodles, pat noodles dry with a paper towel after spiralizing.

**Spiralizing creates really long noodles.**

We recommend making a few cuts to the noodles with a knife for more manageable pieces.

**Can't find wide enough carrots?**

Look for thick "horse" carrots. They are usually sold individually (not in a bag).

**Having trouble getting long strands?**

Make sure food is centered on the circular coring blade.

## Cold Noodles with Sesame/Peanut Sauce

Serves 2

2 tablespoons dark  
sesame oil

½ cup tahini, peanut  
butter, or a combination

2 tablespoons sugar

3 tablespoons soy sauce

1 teaspoon grated  
fresh ginger (*optional*)

1 tablespoon rice or white  
wine or other vinegar

Hot sesame oil or  
Tabasco sauce to taste

½ teaspoon freshly ground  
black pepper, or more to taste

3 medium zucchini,  
spiralized, noodles trimmed

1 medium English cucumber,  
spiralized, noodles trimmed

Salt if needed

1 medium carrot, peeled,  
spiralized

½ cup chopped scallions,  
or more to taste

¼ teaspoon sesame seeds

Whisk together the sesame oil and tahini, sugar, soy sauce, ginger, vinegar, hot oil, and pepper in a large bowl. Thin the sauce with hot water until it's about the consistency of heavy cream; you will need ¼ to ½ cup.

Toss the spiralized zucchini and cucumber "noodles" with the sauce. Taste and adjust the seasonings (the dish may need salt), then garnish with the carrot, scallions, and sesame seeds and serve.

Adapted from *How to Cook Everything*  
by Mark Bittman



## Pasta with Fast Tomato Sauce

Serves 2

3 tablespoons extra virgin olive oil or butter

1 medium onion, chopped

1 ½ to 2 pounds canned tomatoes, drained and chopped

Salt and freshly ground black pepper

3 medium zucchini, spiralized, noodles trimmed

Freshly grated Parmesan or other cheese, to taste *(optional)*

Chopped fresh parsley or basil leaves for garnish *(optional)*



Put the olive oil or butter in a 10- or 12-inch skillet over medium-high heat. When the oil is hot or the butter is melted, add the onion and cook, stirring occasionally, until soft, 2 or 3 minutes. Add the tomatoes and a sprinkling of salt and pepper.

Cook, stirring occasionally, until the tomatoes break down and the mixture comes together and thickens, 10 to 15 minutes.

Add the spiralized zucchini “noodles,” toss to combine with the sauce, and cook for 3 to 4 minutes until slightly softened, adding a little more oil or water if the sauce seems dry. Taste and adjust the seasoning, then toss with some cheese and parsley if you’re using them.

*Adapted from How to Cook Everything by Mark Bittman*

## TO SPIRALIZE/使い方

ベジヌードルカッターは真っ直ぐな形状の野菜や果物に適しています。カーブした形状の食材は予めカットしてからお使いください。(直径約3.8cm以上)

1. 食材の端を包丁などで切りそろえます。
2. 食材の中心がベジヌードルカッターの中心にくるように押し当てます。
3. そのまま押し当てながら食材を時計回りに回します。
4. 安全の為、食材が残り少なくなったら必ずフードホルダーを使用してください。

## GOOD TIPS/メモ

ズッキーニやキュウリは、カットした後ペーパータオルなどで水分を拭き取ると水っぽくなりません。

ベジヌードルカッターでカットした食材は長い麺状になるため、包丁などでお好みの長さにカットしてください。

ニンジンには太さのあるものを使用してください。細すぎるとカットが難しい場合があります。

うまくカットできないときは、食材がベジヌードルカッターの中心に位置しているかを確認してください。

## Cold Noodles with Sesame/Peanut Sauce

ゴマ/ピーナッツソースの冷製ベジヌードル

A

- |                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| ゴマ油…大さじ2                           | ズッキーニ…中サイズ3個<br>(ヌードル状にカット)          |
| 練りゴマまたはピーナツバター(混ぜてもOK)<br>…約2/3カップ | キュウリ…中サイズ1個<br>(ヌードル状にカット)           |
| 砂糖…大さじ2                            | 塩…適量                                 |
| 醤油…大さじ3                            | ニンジン…中サイズ1個<br>(皮をむいてヌードル状に<br>カット)  |
| おろししょうが<br>…小さじ1(お好みで)             | 新タマネギ(みじん切り)…<br>約2/3カップまたはお好<br>みの量 |
| 酢…大さじ1                             | ゴマ…小さじ1/4                            |
| 熱したゴマ油またはタバ<br>スコソース…お好みで          |                                      |
| 黒コショウ…小さじ1/2ま<br>たはお好みの量           |                                      |

2人分

Aを大きめのボウルで混ぜ、約1/3カップから約2/3カップのお湯を加えてソース状にする。

ズッキーニ・キュウリのヌードルをソースであえて塩で味を調えた後、ニンジン・新タマネギ・ゴマを飾り付ける。

Mark Bittman著“How to Cook Everything”より



## Pasta with Fast Tomato Sauce/

### トマトソースのパスタ

エキストラバージンオリーブオイルまたはバター  
…大さじ3

タマネギ(みじん切り)  
…中サイズ1個

ホールトマト  
(水分を切って刻む)  
…680g~900g

塩・黒コショウ…適量

ズッキーニ…中サイズ3個  
(ヌードル状にカット)

粉チーズ…お好みで

パセリまたはバジル  
(刻む)…お好みで



2人分

25~30cmのフライパンを中火で熱し、エキストラバージンオリーブオイル(バター)を温めタマネギを炒める。

時々混ぜながら2~3分しんなりするまで炒めたらトマトを加え、塩コショウ少々を加える。

トマトがなめらかになり、ある程度水分がなくなるまで時々混ぜながら10~15分煮詰める。

ズッキーニのヌードルを加えて、やわらかくなるまでソースとあえながら3~4分炒める。ソースが煮詰まりすぎた場合は少量のオイルまたは水を加える。

塩コショウで味を調べ、パセリやバジル、粉チーズを飾り付ける。

Mark Bittman著“How to Cook Everything”より

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---