

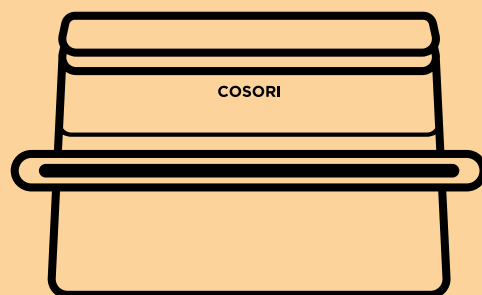
COSORI

WELCOME TO THE TABLE



• Welcome to the *table!*

20 recipes for
Cosori Dual Blaze TwinFry



Recipe credits:
Chef Allan Roosch Lara Silva

Step into the kitchen of your future — where stories are shared, laughter echoes, and memories are made. Here you'll find the beating heart of your home: the kitchen table, a symbol of warmth, comfort, and connection. And the place where family is formed; because family means always having a seat at the table.

At COSORI, we believe in the power of food to nourish both body and soul. Food is the special ingredient in all of life's milestones. A child's first taste of a chewy chocolate cookie; Sunday roast beef dinner with friends and neighbours; the last slice of grandma's banana bread with a loved one. Life happens at the kitchen table.

Yet in today's fast-paced world, finding time to gather for family meals can feel like a luxury. That's why we're thrilled to share this collection of recipes, carefully crafted to simplify your cooking journey. Each of these dishes has been lovingly prepared and tested by our dedicated chef to ensure that you too can enjoy flavourful, wholesome meals with minimal effort. Whether you're cooking for family or hosting friends, mealtime can become a magical and daily celebration filled with love and the irresistible aromas of a new recipe of apple pie, savoury currywurst, and many other culinary delights.

This tale is set at the table you set. So grab a plate and pull up a chair. The memories you whip up will last for generations.

Love from our family to yours,

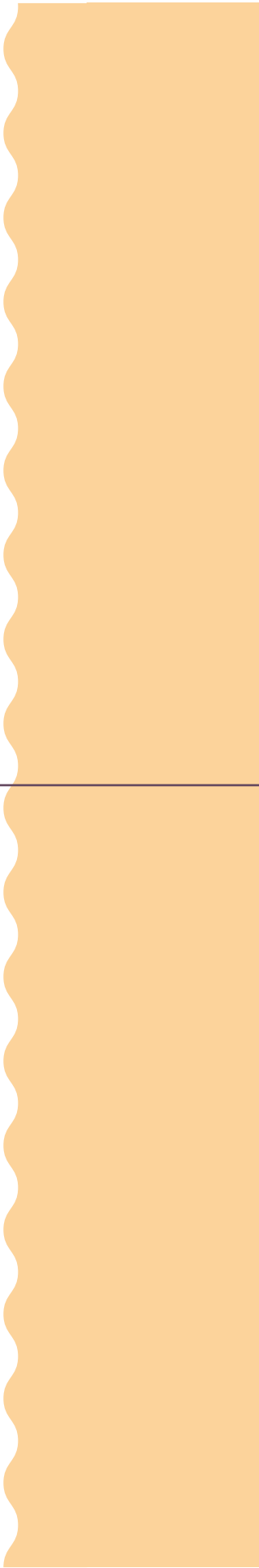
COSORI

COSORI



Welcome to the *table!*

20 recipes for
Cosori Dual Blaze TwinFry



IN DEX



COSORI

STARTERS

—● Crispy Cauliflower Buffalo Bites	2 · 3
—● Party-Time Cheese Balls	4 · 5
—● Good Morning Egg Cups and Sourdough Toast	6 · 7
—● Zesty Lemon-Pepper Shrimp	8 · 9
—● Rising-Sun Miso Eggplant and Green Beans	10 · 11
—● The Gourmand's Reibekuchen	12 · 13
—● Tender Beef Buns	14 · 15
—● Not-So-French Toast and Bacon	16 · 17

MAIN DISH

—● Chicken and Veggie Rice Bowl	18 · 19
—● Balanced Plate Roast Chicken and Vegetables	20 · 21
—● Delicious, Nutritious Chicken Wings and Sweet Potato Fries	22 · 23
—● The Best Currywurst	24 · 25
—● Sweet and Savory Pork Tacos	26 · 27
—● Juicy Pork Tenderloin With Brussels Sprouts	28 · 29
—● Sunday Dinner Roast Beef	30 · 31
—● Earthy Vegan Kebabs	32 · 33

DESSERT

—● Grandma's Banana Bread	34 · 35
—● Classic Carrot Cake	37 · 38
—● New-Fashioned Apple Pie	39 · 40
—● Chewy Double Chocolate Cookies	41 · 42

Find the video recipes in

SCAN THIS QR CODE



Crispy Cauliflower Buffalo Bites

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

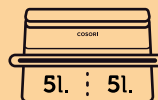
- CRISPY CAULIFLOWERS
- GARLIC DIP



STARTERS



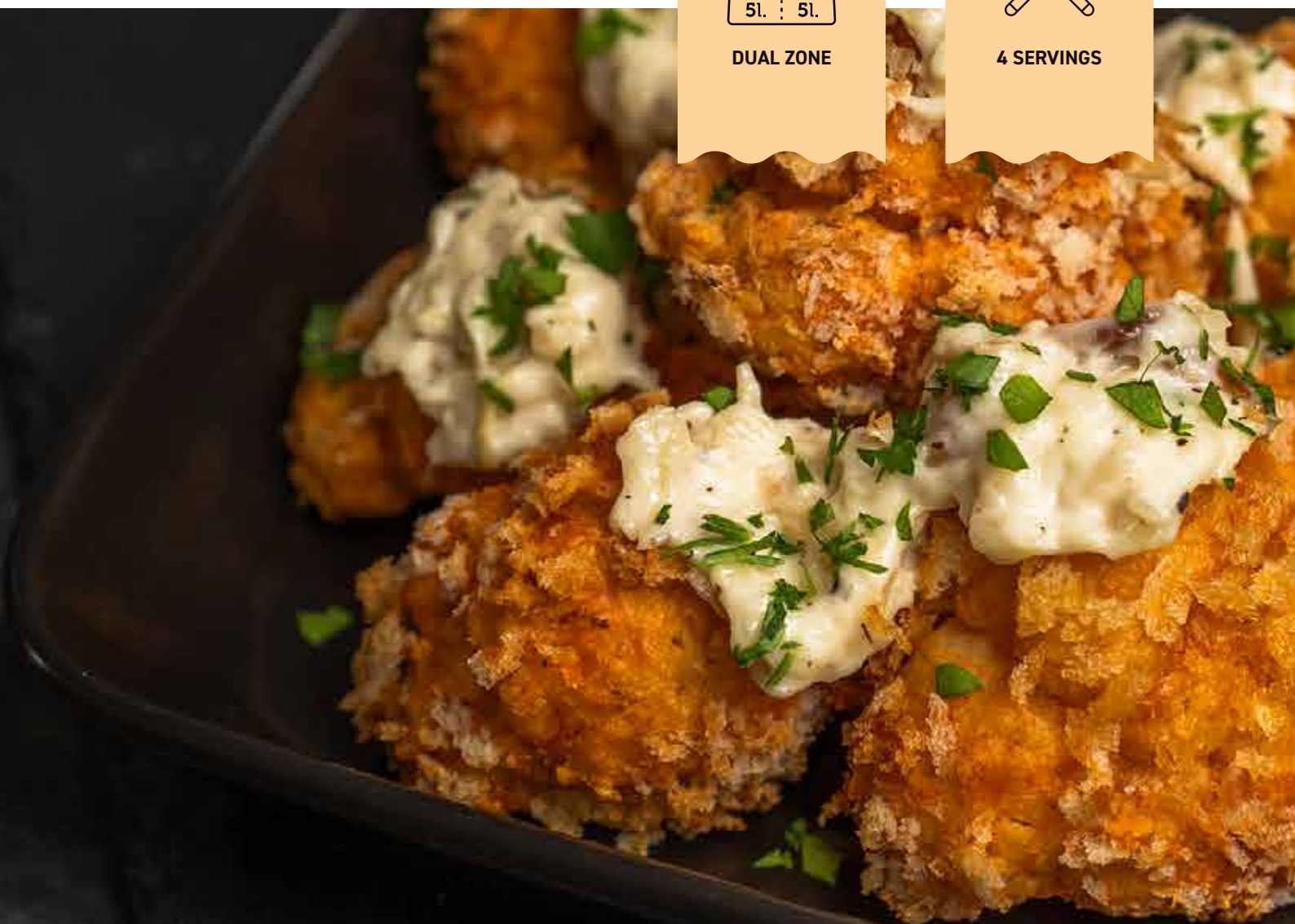
60 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  Oil Spray
-  **1 Head** Cauliflower, cooked for 5 min
-  Olive oil
-  **80 g** Corn Flour
-  **120 g** Flour
-  **2 Tsp** Smoked Paprika
-  **2 Tsp** Garlic Granules
-  **1 Tsp** Salt
-  **1 Tsp** Pepper
-  **230–345 ml** Water
-  Panko Flour
-  **1 Cup** Mayonnaise
-  **2 Bulbs** Garlic
-  **1 Tsp** Salt
-  **1/2 Tsp** Pepper
-  **1/2 Cup** Fresh Parsley
-  **2 Tsp** Lemon Juice

Items Needed: Aluminum foil.

STEPS

-  Select Zone 1 and the Roast function, then preheat at 180°C.
-  Cut the top off each garlic bulb to expose the cloves.
-  Drizzle olive oil over the exposed cloves and season with salt, pepper, and fresh thyme.
-  Wrap each garlic bulb individually in aluminium foil to seal.
-  Place the wrapped garlic bulbs in the preheated basket and roast for about 20 minutes, or until the garlic cloves are soft and caramelized.
-  Once roasted, remove the garlic bulbs from the air fryer and allow them to cool slightly.
-  Squeeze the roasted garlic cloves out of their skins into a mixing bowl.
-  Mash the roasted garlic cloves using a fork until they form a smooth paste.
-  Add mayonnaise to the bowl with the roasted garlic paste.
-  Mix the roasted garlic paste and mayonnaise together until well incorporated.
-  Season the garlic dip with additional salt, pepper, and a squeeze of lemon juice to taste. Adjust the seasoning according to your preference.
-  Finely chop fresh parsley and sprinkle it over the garlic dip for added flavour and presentation.
-  Transfer the garlic dip to a serving bowl.
-  Divide the cauliflower into small florets.
-  Place the florets in boiling water and cook for 3 minutes until slightly tender.
-  Drain the cauliflower and transfer it to a bowl of cold water to stop the cooking process. Set aside.
-  Drizzle olive oil over the cooked cauliflower and sprinkle with salt. Toss to coat evenly. Set aside.
-  In a shallow bowl, mix together corn flour, flour, smoked paprika, garlic granules, salt, and pepper.
-  Gradually add water to the dry ingredients, whisking continuously until a smooth batter forms.
-  Dip the cauliflower florets into the batter, ensuring they are evenly coated. Allow excess batter to drip off.
-  After coating in the batter, dip the cauliflower into the panko flour, pressing gently to adhere the breadcrumbs. Ensure the cauliflower is evenly coated.
-  Place the coated cauliflower florets on a tray, ensuring they are spaced apart to allow air circulation.
-  Select Grandzone and the Air Fry function, adjust temperature to 190°C and time to 10 minutes, and press Start/Pause to preheat.
-  Spray oil over the coated cauliflower florets to help them crisp.
-  Place the cauliflower in the air fryer basket in a single layer, ensuring they are not overcrowded.
-  Air fry the cauliflower at 190°C for 12 to 15 minutes, or until they are golden brown and crispy, shaking the basket halfway through cooking for even crispness.
-  Once the cauliflower is cooked to your desired crispness, remove them from the air fryer.



Party-Time Cheese Balls

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

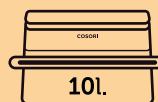
● CHEESE BALLS



STARTERS



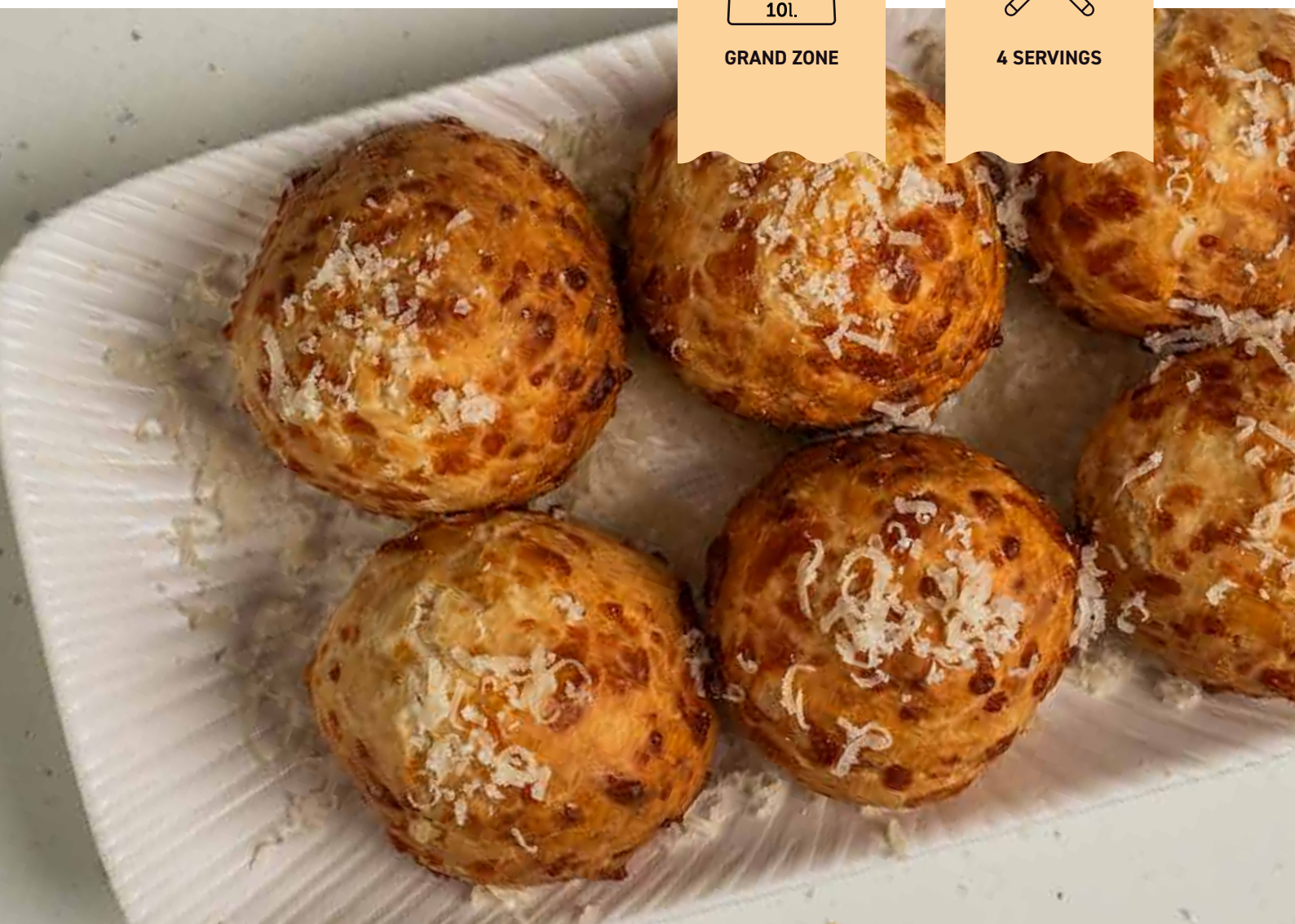
15-30 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

- Oil Spray
- 60 g Corn Flour
- 250 g Shredded Mozzarella
- 50 g Grana Padano
- 2 g Salt
- 2 g Pepper
- 2 Eggs

STEPS

- Place all the cheese, eggs, cornflour, salt, and pepper into a large bowl.
- Mix all the ingredients with your hands until you get a smooth dough.
- Roll the mixture into balls of 1 1/2 tablespoons each.
- Refrigerate for 1 hour or until mixture slightly firm.
- Select Grandzone and the Grill function, adjust temperature to 240°C and time to 10 minutes.
- Spray balls with oil.
- Place the balls on piece of parchment paper in the air fryer basket 3 centimetres apart.
- Select Grandzone and the Air Fry function, adjust temperature to 190°C and time to 10 minutes, and cook until golden and cooked through.



Good Morning Egg Cups and Sourdough Toast

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

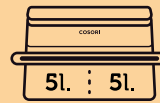
- EGG CUPS
- SOURDOUGH TOAST



STARTERS



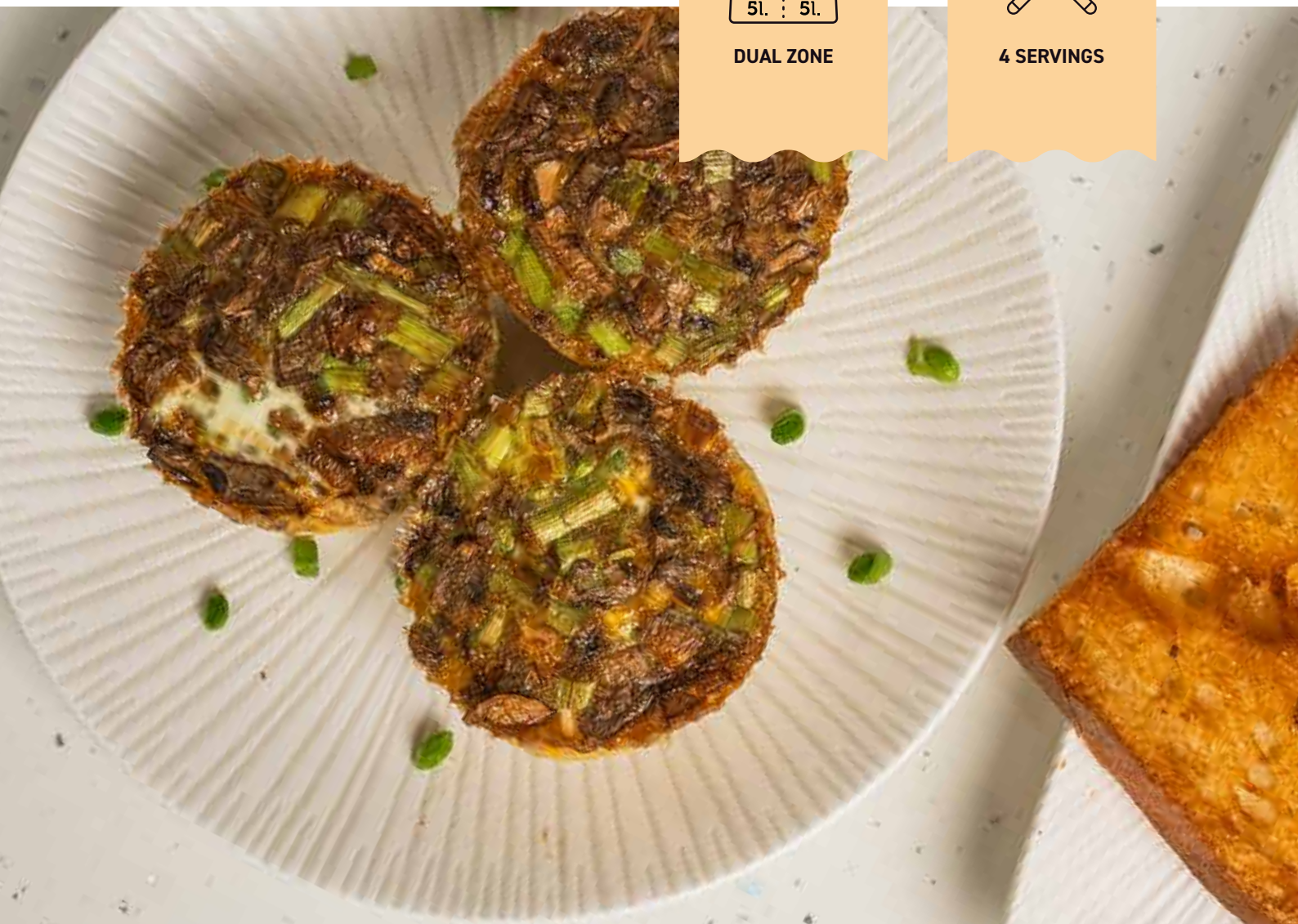
25 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **2 Eggs**
-  **1/2 Cup** Chestnut Mushroom
-  **1/3 Cup** Green Onions
-  **1/2 Tsp** Salt
-  **1/2 Tsp** Pepper
-  **1 Tbsp** Butter

Items Needed: Small bowl, chopping board , knife, whisk, oven safe ramekins.

-  **2 Slices** Sourdough bread
-  **1 Tbsp** Butter

STEPS

-  Select Zone 1 and the Air Fry function, adjust temperature to 180°C and time to 5 minutes, and press Start/Pause to preheat.
 -  Whisk the eggs lightly in a small bowl.
 -  Season the whisked eggs with salt and pepper to taste.
 -  Chop the mushrooms and green onions.
 -  Grease small ramekins with butter.
 -  Divide chopped mushrooms and green onions evenly among the ramekins.
 -  Pour seasoned whisked eggs over the mushrooms and green onions in each ramekin, filling them about 3/4 full.
 -  Place the filled ramekins in Zone 1 of the air fryer.
-
-  Spread butter evenly on both sides of each slice of sourdough bread.
 -  Place the buttered sourdough bread slices in Zone 2.
-
-  Select Zone 1 and the Air Fry function, then adjust temperature to 180°C and time to 12 minutes.
-
-  Select Zone 2 and the Air Fry function, the adjust temperature to 180°C and time to 5 minutes.
 -  Select Sync and press Start/Pause to start cooking.
 -  Once the egg cups are cooked and the bread toasted, remove them from the air fryer.
 -  Serve the egg cups hot, directly in the ramekins.
 -  Serve the sourdough toast alongside the egg cups for a delicious and satisfying breakfast.



• Zesty Lemon-Pepper Shrimp

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

- LEMON PEPPER SAUCE
- GRILLED SHRIMP



STARTERS



30 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

- 4 Tbsp Salted Butter
- 1 Lemon
- 1/4 Tbsp Garlic Granules
- 1 Tbsp Ground Pepper
- 2 Pinches Salt

- 300 g King Prawns
- Olive oil
- Salt
- Pepper

STEPS

- Melt the butter in a small saucepan over low heat. Remove from the heat when it is just melted.
- Zest and squeeze the lemon to taste directly into the melted butter.
- Combine the salt, pepper, and garlic granules and stir until evenly mixed.
- Select Grandzone and the Grill function, then adjust temperature to 240°C and time to 5 min.
- Remove the prawns from the package and transfer to a plate or chopping board.
- Dry the prawns using a paper towel.
- Season the prawns with olive oil, salt, and pepper.
- Grill the prawns in the air fryer for 5 minutes, flipping them halfway through cooking.
- Place the grilled prawns in a bowl.
- Toss the Lemon Pepper Sauce over the prawns. Stir well and serve.



• Rising-Sun Miso Eggplant and Green Beans

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

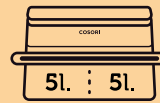
- MISO EGGPLANT
- ASIAN GREEN BEANS



STARTERS



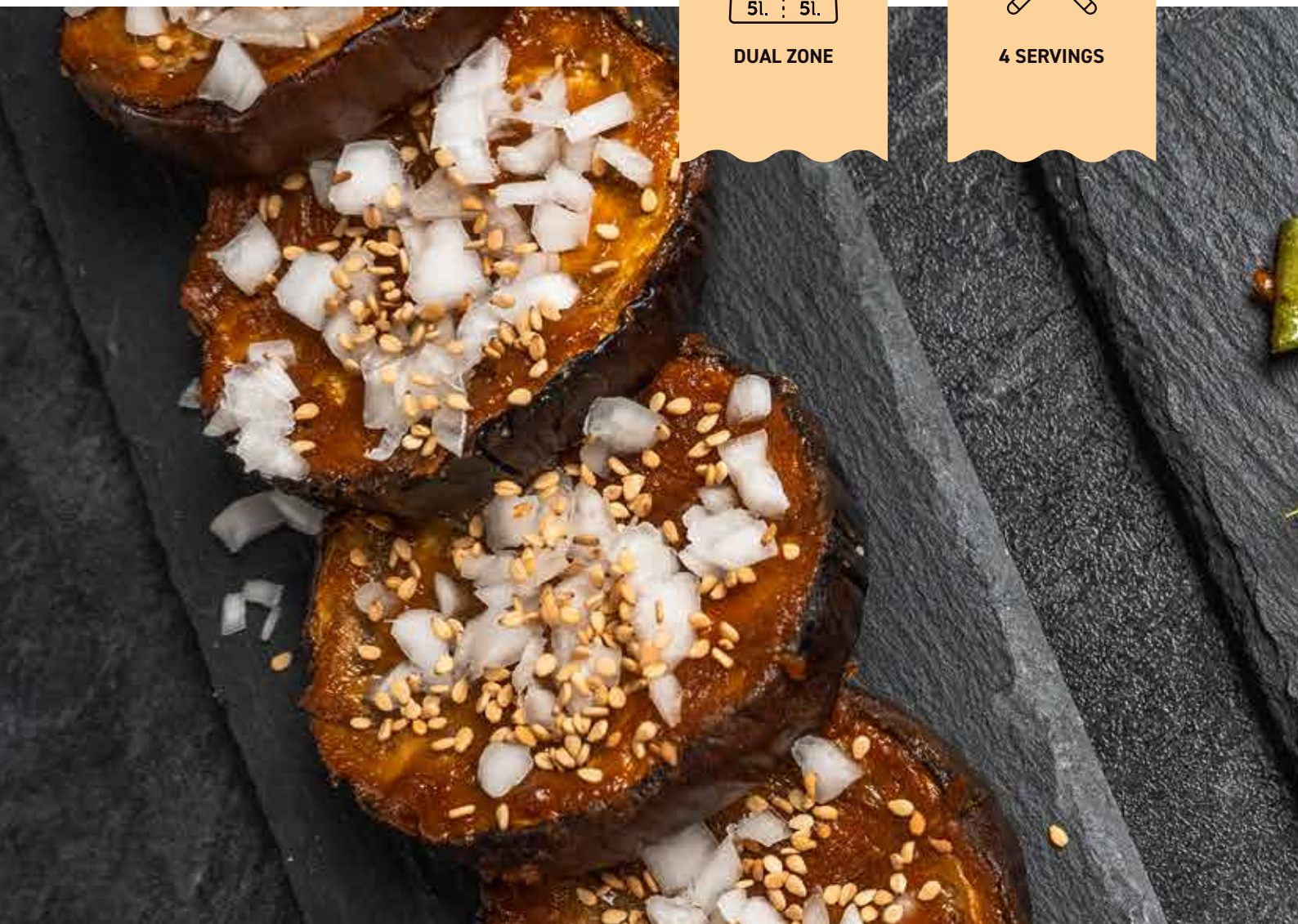
50 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **2 Cups** Green Beans
-  **4 Cloves** Garlic
-  **2 Tbsp** Soy sauce
-  **1 Tsp** Dried Chillies
-  **1 Drizzle** Sesame Oil
-  **2** Eggplants
-  **1 Tbsp** Vegetable Oil
-  **1 Pinch** Salt
-  **2 Tbsp** Honey
-  **3 Tbsp** Mirin
-  **2 Tbsp** Miso
-  **1 Tbsp** Soy Sauce
-  **1 Chopped** Green Onion
-  **1 Tsp** Toasted Sesame Seeds

STEPS

- Chop the green onion and place it in a bowl.
- In a small bowl, mix together the soy sauce, minced garlic, and dried chillies. Add sesame oil to taste. Mix in green beans. Set aside.
- Score the eggplants with a sharp knife, making shallow cuts in a criss-cross pattern on the cut side.
- Drizzle vegetable oil over the scored eggplants and sprinkle them with a bit of salt.
- Preheat the Air Fryer on Grill Mode.
- Add the eggplants with the scored side up and grill them for 15 minutes.
- In a small bowl, whisk together mirin, miso, honey, and soy sauce until smooth. Adjust the quantities to taste.
- Using a brush or spoon, generously apply the miso sauce over the scored side of the eggplants.
- Place the eggplants in Zone 1, scored side up.
- Place the seasoned green beans in Zone 2.
- Select GrandZone and the Grill function, then adjust the timer to 10 minutes, and press Start/Pause.
- Once both the Asian Green Beans and Miso Eggplant are cooked, arrange them on a serving platter.
- Garnish the eggplants with chopped green onions and toasted sesame seeds.
- Serve hot as a delicious and flavourful double dish, perfect for a vegetarian main course or as a side in an Asian-inspired meal!



• The Gourmand's Reibekuchen

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

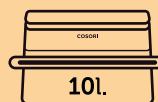
● POTATO PANCAKES



STARTERS



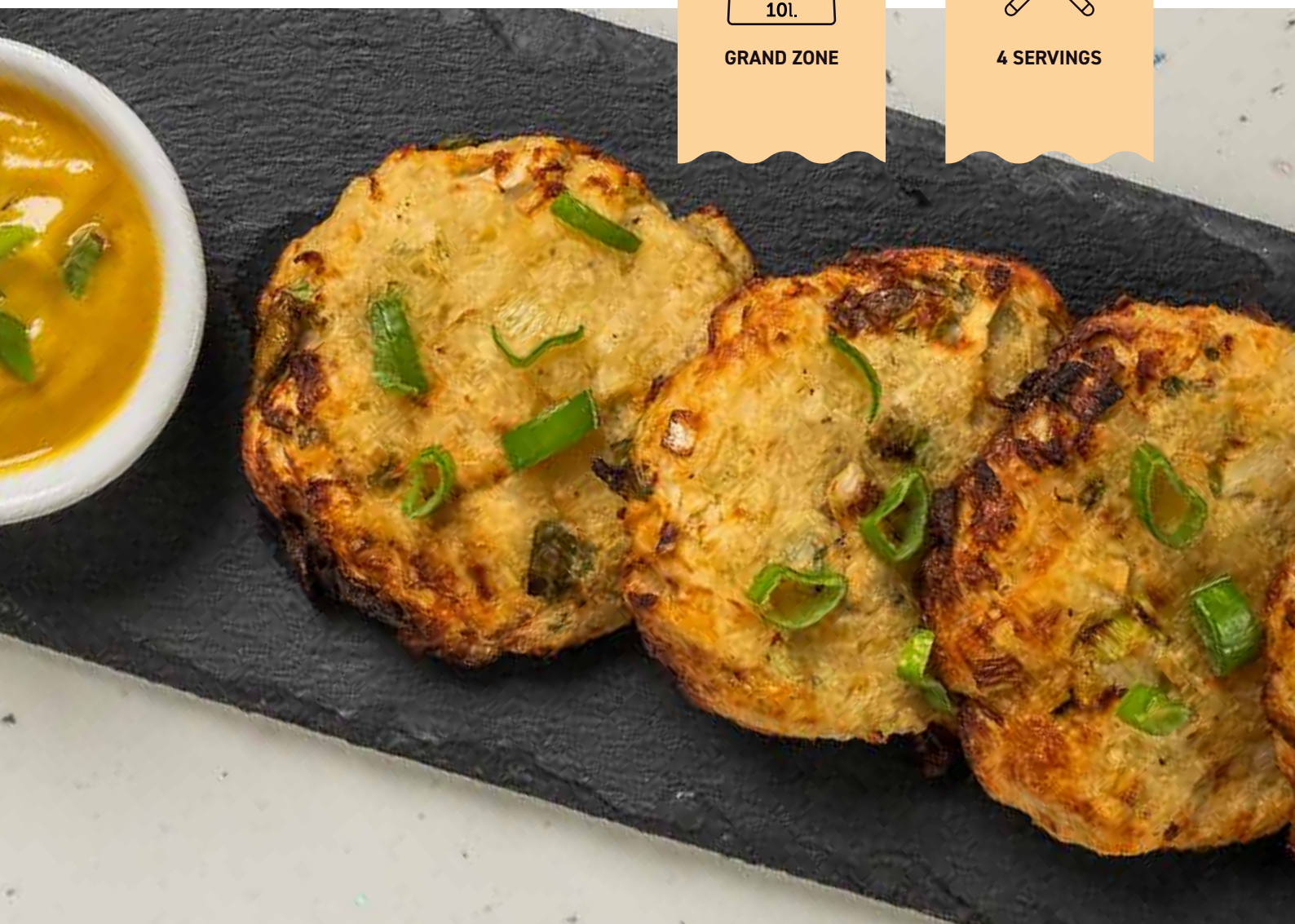
45 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  4 Potatoes (large)
-  1 Onion (small)
-  2 Eggs
-  1 Tsp Salt
-  1 Tsp Pepper
-  2 Tbsp Green Onions
-  Oil Spray

Items Needed: Bowl, grater, cheesecloth or a thin mesh sieve, strainer.

STEPS

- Wash and peel the potatoes.
- Grate the potatoes into a large bowl.
- Place the grated potatoes in a fine mesh sieve or cheesecloth.
- Press down on the potatoes to remove excess moisture and drain them thoroughly using the strainer. This step helps prevent the Reibekuchen from becoming soggy.
- Peel and finely chop the onions.
- Add the chopped onions to the bowl with the grated potatoes.
- Add eggs, salt, pepper, and green onions.
- Mix the ingredients together until well combined. The mixture should be cohesive and evenly mixed.
- Preheat the air fryer to 200°C for 5 minutes.
- Shape handfuls of the potato mixture into flat, round patties. You can adjust the size of the patties according to your preference.
- Lightly spray the air fryer basket with oil to prevent sticking.
- Place the potato patties into the air fryer basket in a single layer, leaving some space between each patty for even cooking.
- Air fry the Reibekuchen at 200°C for about 12 minutes, flipping them halfway through the cooking time to ensure they cook evenly on both sides.
- Once the Reibekuchen are golden brown and crispy on the outside and cooked through on the inside, remove them from the air fryer.
- Serve the Reibekuchen immediately with your desired toppings.



Tender Beef Buns

WE WILL COOK

INDICATOR COLORS

- SHREDDED BEEF
- SOFT BUNS
- PICKLED RED ONIONS



STARTERS



240 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **1 kg** Beef Top Rump Joint
-  **2 Tbsp** Mustard
-  **1 Tsp** Salt
-  **1 Tsp** Pepper
-  **1 Tsp** Paprika
-  Leek, chopped
-  White Onion, chopped
-  Tomato, chopped
-  **3 Cloves** Garlic
-  **3 Sprigs** Fresh Thyme
-  **500 g** Flour
-  **1 Tbsp** Sugar
-  **1 Tsp** Salt
-  **1/4 Tsp** Yeast
-  **2** Eggs
-  **1 Tbsp** Melted Butter
-  **1 Cup** Water
-  **2** Red Onions
-  **1 Cup** Water
-  **1 Cup** Vinegar
-  **2 Tsp** Salt
-  **1 Tbsp** Sugar
-  Mayonnaise
-  **To taste** whole spices
(such as peppercorns, mustard seeds, coriander seeds, etc.)

STEPS

-  Pat the beef top rump joint dry with paper towels to remove any excess moisture.
 -  Cover the beef with mustard, ensuring it is evenly coated.
 -  In a small bowl, mix together salt, pepper, and paprika. Rub this mixture all over the beef.
 -  Combine the chopped leek, white onion, tomato, minced garlic, and fresh thyme in a tray and place the beef on top.
 -  Wrap the tray tightly with aluminium foil.
 -  Insert the tray into the air fryer basket without the divider.
 -  Select Grandzone and the Roast function, adjust temperature to 160°C and time to 3 hours and 30 minutes, and press Start/Pause.
 -  In a large mixing bowl, combine the flour, sugar, salt, and yeast.
 -  Add the egg, melted butter, and water and mix until a sticky dough forms.
 -  Use the no-knead technique with stretching and folding every 20 min. for about an hour, until the dough becomes smooth and elastic.
 -  Let the dough rise while the beef is slowly roasting. The dough should double in size.
 -  In a pot, combine water, vinegar, salt, sugar, and whole spices. Bring the brine mixture to a boil, stirring until the salt and sugar are dissolved.
 -  Place the thinly sliced red onions in a clean jar or container.
 -  Pour the hot brine over the onions, ensuring they are completely submerged.
 -  Let the pickled onions cool to room temperature, then cover and refrigerate for at least a few hours before serving.
 -  After the beef is ready, remove it from the air fryer and let it rest at room temperature while you bake the bread.
 -  Divide the dough into 8 equal-sized balls.
 -  Cover the inside of the air fryer basket with parchment paper (the floor and the walls) to prevent the dough from sticking to the basket.
 -  Place the dough balls in the basket and let them rise until they double in size.
 -  Make egg wash with the remaining egg. Apply to the balls and bake the bread.
 -  Select Grandzone and the Bake function, adjust temperature to 170°C and time to 25 minutes, and press Start/Pause.
 -  Bake for 25 minutes, or until the bread is golden brown and sounds hollow when tapped on the bottom.
 -  Unwrap the foil from the beef tray.
 -  Using two forks, shred the beef into bite-sized pieces, mixing it with the cooked vegetables and herbs in the tray.
- ### Assemble Sandwiches
-  Cut the freshly baked bread rolls into halves.
 -  Spread mayonnaise generously on both halves of the bread.
 -  Layer the shredded beef on one half of the bread.
 -  Spoon the pickled onions over the shredded beef.
 -  Place the other half of the bread on top to complete the sandwich.
 -  Serve and enjoy your delicious shredded beef sandwiches!



Not-So-French Toast and Bacon

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

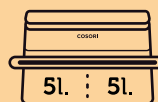
- SAVORY FRENCH TOAST
- CRUNCHY BACON



STARTERS



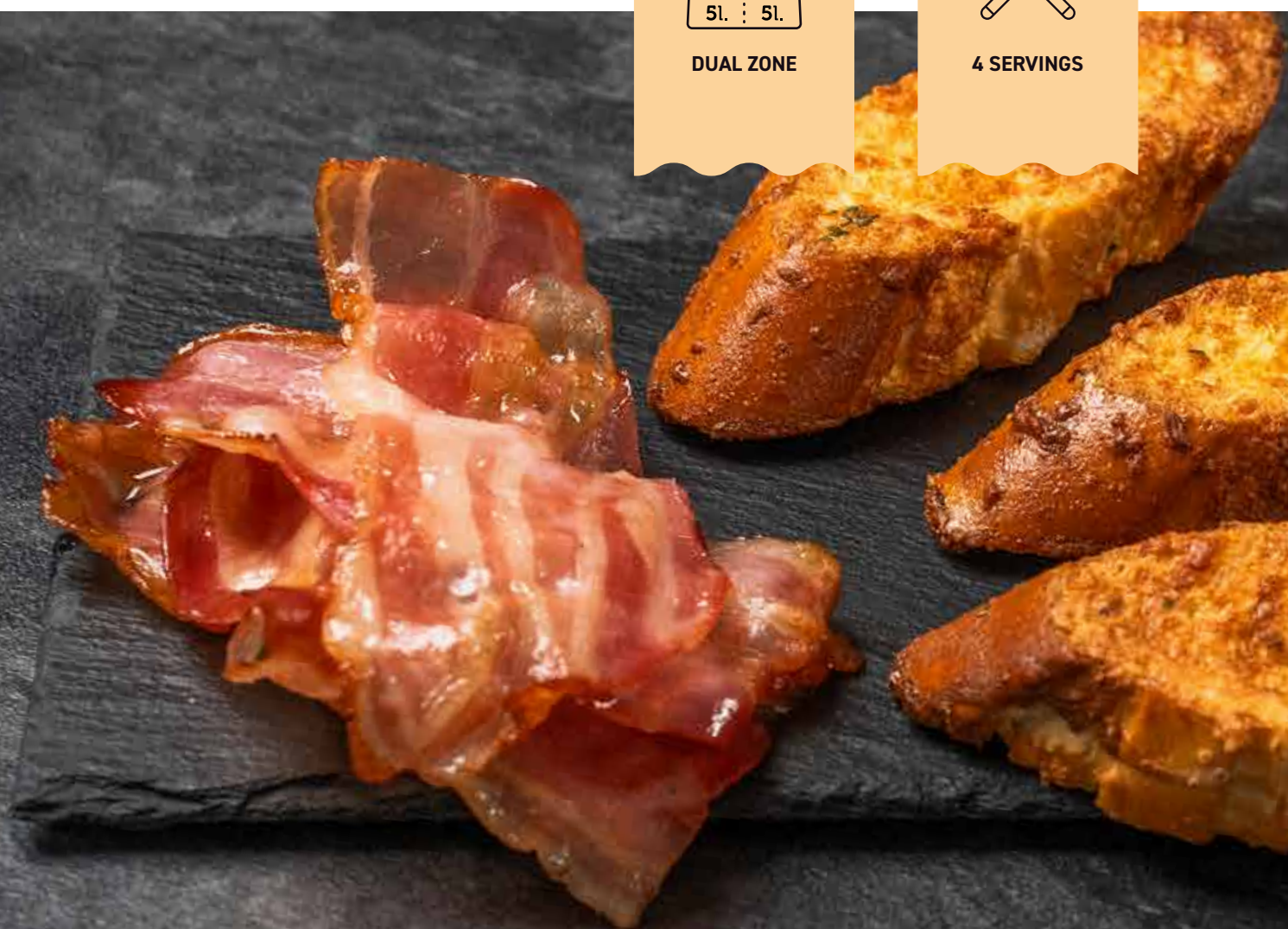
30 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **4-6 Slices** Stale Bread
-  **1/2 Cup** Heavy Cream
-  **2 Eggs**
-  **1/4 Tsp** Salt
-  **1/4 Tsp** Pepper
-  **1/4 Cup** Grated Grana Padano
-  **1/4 Cup** Grated Cheese (*cheddar or Gruyère*)
-  **2 Tsp** Parsley, chopped
-  **8-12 Strips** Bacon Strips

STEPS

-  Place the bacon strips in Zone 2 of the air fryer, leaving space between each strip.
-  Select Zone 2 and the Air Fry function, adjust temperature to 200°C and set time to 6 minutes, and Press Start/Pause.
-  Cut each slice of bread into desired shapes, such as triangles or rectangles. Set aside.
-  Whisk together heavy cream, eggs, salt, pepper, grated Grana Padano, grated cheese, and chopped parsley in a mixing bowl until incorporated.
-  Dip the bread into the custard mixture, ensuring it is thoroughly coated on both sides. Allow excess mixture to drip off.
-  Arrange the custard-coated bread slices in a single layer in one basket of the air fryer, ensuring they are not overlapping.
-  Select Zone 1 and the Air Fry function, adjust temperature to 180°C and set time to 8 minutes, and press Start/Pause.
-  Air fry the French toast slices flipping halfway through cooking, until they are golden brown and crispy on the outside and cooked through on the inside.
-  Once the French toast slices and bacon strips are cooked to perfection, remove them from the air fryer.
-  Serve the French toast hot, alongside crispy bacon strips.



Chicken and Veggie Rice Bowl

WE WILL COOK

INDICATOR COLORS

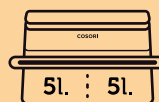
- RICE
- CHICKEN BREAST
- VEGETABLES



MAIN DISH



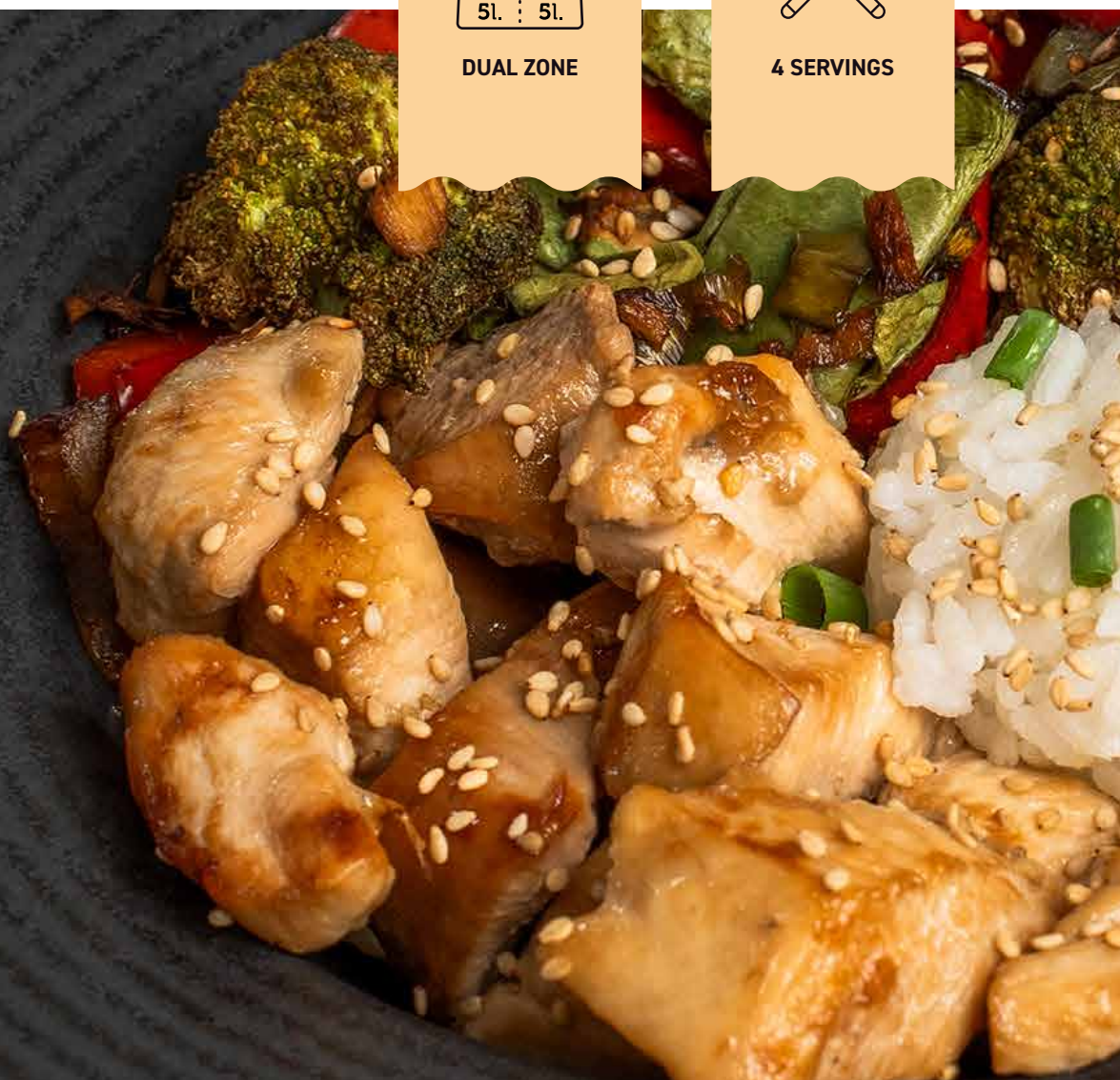
40 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **1 cup** Japanese Glutinous Rice
-  **2 cups** Water

Items Needed: Sauce pan or rice cooker, strainer.

-  **2** Whole chicken breasts; boneless, skinless
-  **2 Tbsp** Soy Sauce
-  **1 Tbsp** Mirin
-  **1 Tbsp** Rice Vinegar
-  **1 Tsp** Sesame Oil
-  **1 Tsp** Sugar
-  **1 Head** Broccoli
-  **250 g** Red Bell Peppers
-  **1** White Onion
-  **1** Bok Choy
-  **100 g** Green Beans
-  **6-10** Mushroom
-  **1/3 Cup** Green Onions
-  **2 Cloves** Garlic
-  **1 Tbsp** Soy Sauce
-  **1 Tbsp** Ginger
-  **1 Tbsp** Sesame Seeds

STEPS

-  Rinse the rice in cold water until the water runs clear.
-  Cook the rice in a rice cooker or in a saucepan according to package instructions. Set aside.
-  In a bowl, mix together soy sauce, mirin, rice vinegar, sesame oil, and sugar to create the marinade for the chicken.
-  Cut the chicken breast into bite-sized pieces.
-  Place the chicken in the marinade and marinate for at least 30 minutes, or overnight in the refrigerator for maximum flavour.
-  Cut the broccoli into florets. Slice the red bell peppers, white onion, and mushrooms. Chop the bok choy and green beans.
-  Season the vegetables with chopped garlic, ginger, green onions, and soy sauce.
-  Place the marinated chicken in the first basket of the air fryer.
-  Select Zone 1 and the Air Fry function, then set temperature to 180°C and time to 10 minutes.
-  In the other basket of the air fryer, place the prepared vegetables.
-  Select Zone 2 and the Air Fry function, then set temperature to 180°C and time to 8 minutes.
-  Press Sync to ensure both baskets will be ready at the same time.
-  Press Start/Pause to begin cooking.
-  Once the chicken and vegetables are cooked, combine them in a bowl and toss gently to mix.
-  Serve the mixed chicken and vegetables over the cooked rice.
-  Garnish with additional green onions or sesame seeds if desired.



Balanced Plate Roast Chicken and Vegetables

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

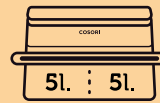
- CHICKEN THIGHS
- ROASTED VEGETABLES



MAIN DISH



15-30 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **4** Chicken Thighs
-  Salt to taste
-  Pepper to taste
-  **1 Tsp** Paprika
-  **1 Tsp** Garlic Powder

-  **2 Cups** Broccoli florets
-  **2 Cups** Carrots, sliced
-  **2 Cups** Cauliflower florets
-  **1 Large** Onionz, sliced
-  **2 Tbsp** Olive oil
-  Salt to taste
-  Pepper to taste

STEPS

Season the chicken thighs generously with salt, pepper, paprika, and garlic powder, ensuring both sides are evenly coated. Set aside.

Cook the broccoli florets, sliced carrots, cauliflower florets in salted boiling water for 3-6 minutes.

Rinse the vegetables and toss them in cold water.

In a mixing bowl, toss the broccoli florets, sliced carrots, cauliflower florets, and sliced onions with olive oil, salt, and pepper, to taste.

Place the seasoned chicken thighs in the first basket of the air fryer with the skin side facing down.

Spread the seasoned vegetables evenly in the second basket of the air fryer.

Set both zones to Roast Mode using the Match function, 200°C, and 20 minutes, and press Start /Pause.

Let it cook for 10 minutes.

After 10 minutes, pause the air fryer, flip the chicken, and stir the vegetables.

Close the basket and let it finish cooking.

Once the chicken thighs and roasted vegetables are cooked, remove them from the air fryer.



• Delicious, Nutritious Chicken Wings and Sweet Potato Fries

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

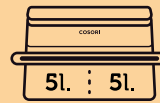
- CHICKEN WINGS
- SWEET POTATOES FRIES



MAIN DISH



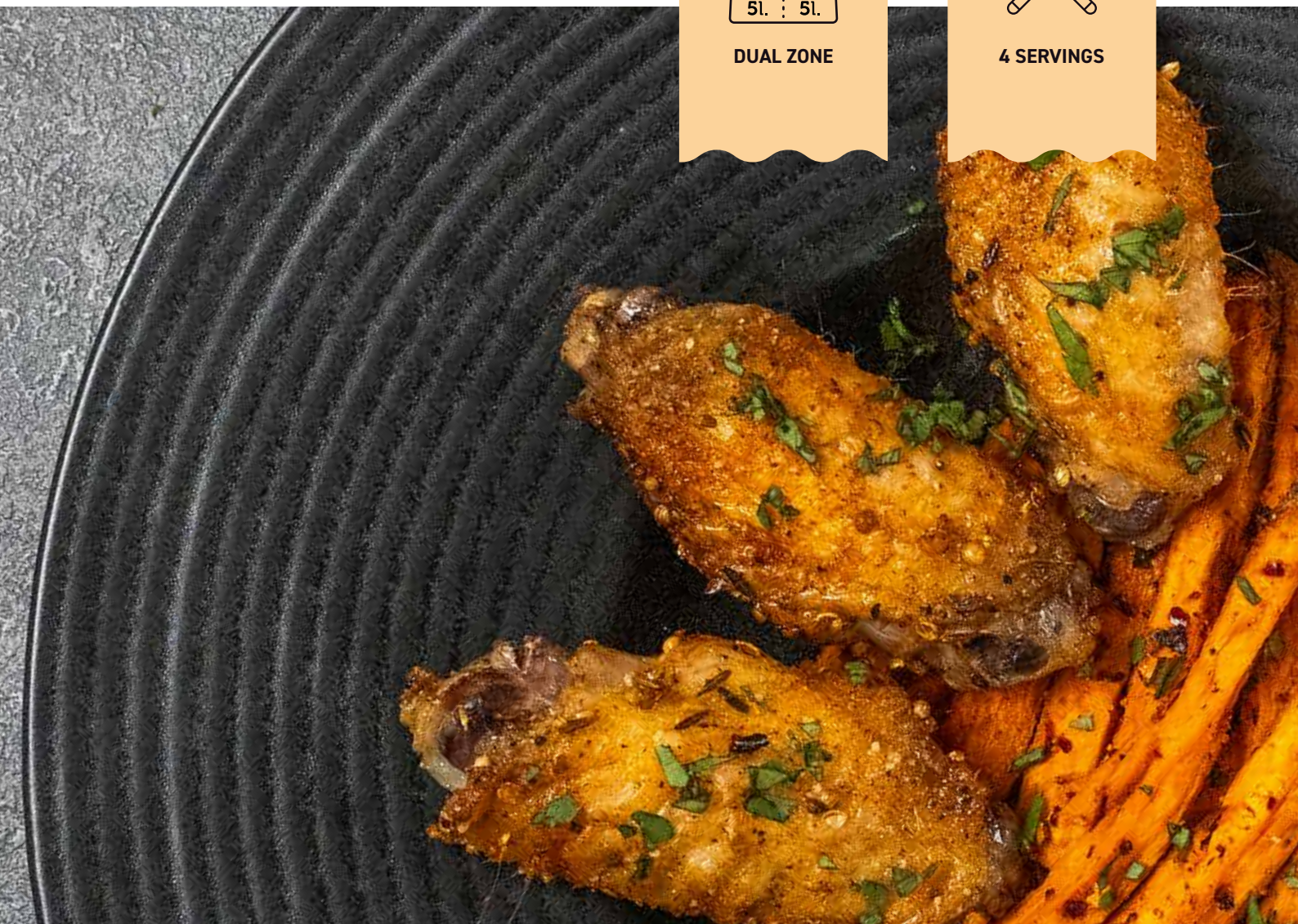
15-30 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

 **500 g** Chicken Wings

 **1 Tsp** Salt

 **1/2 Tsp** Pepper

 **1/2 Tsp** Sweet Paprika

 **1/4 Tsp** Curry Powder

 **2-3** Sweet Large Potatoes

 **1 Tbsp** Olive oil

 **1 Tsp** Salt

 **1/2 Tsp** Pepper

 **1/2 Tsp** Smoked Paprika

 **1/2 Tsp** Garlic Powder

 **1/4 Tsp** Cayenne Pepper (optional)

 **1/2** Lemon

 **1 Cup** Fresh Coriander

Items Needed: Large bowl, chopping board, knife, plate.

STEPS

Pat dry the chicken wings using paper towels to remove any excess moisture.

Season the wings generously with salt, pepper, sweet paprika, and curry powder. Allow the seasoning to adhere to the wings for at least 10 minutes or, for better flavor, marinate overnight in the refrigerator.

Preheat your air fryer to 120°C (250°F).

Place the seasoned chicken wings in the air fryer basket and cook at 120°C (250°F) for 20 minutes, allowing them to cook through.

Once cooked, remove the wings from the air fryer and let them chill in the refrigerator for 15 minutes. This helps to firm up the skin and ensures they get crispy when cooked again.

Peel the sweet potatoes and cut them into fries shape.

In a bowl, toss the sweet potato fries with olive oil, salt, pepper, smoked paprika, garlic powder, and cayenne pepper if using, until evenly coated.

After the chicken wings have chilled for 15 minutes, place them back into one basket of the air fryer.

Place the seasoned sweet potato fries in the other basket of the air fryer.

Set the temperature of Zone 1, Air Fry mode, to 200°C (390°F) and the time for 8 minutes.

Set the temperature of basket 2 to 190°C (375°F) and the time for 14 minutes.

Hit the Sync button on your air fryer to ensure both baskets will be ready at the same time.

Hit the start/pause button.

Once both the chicken wings and sweet potato fries are cooked, remove them from the air fryer.

Serve the chicken wings and sweet potato fries together, garnished with chopped parsley and a few drops of lemon juice for extra freshness.



• The Best Currywurst

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

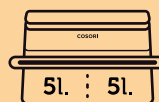
- CURRY SAUCE
- CURRY WURST



MAIN DISH



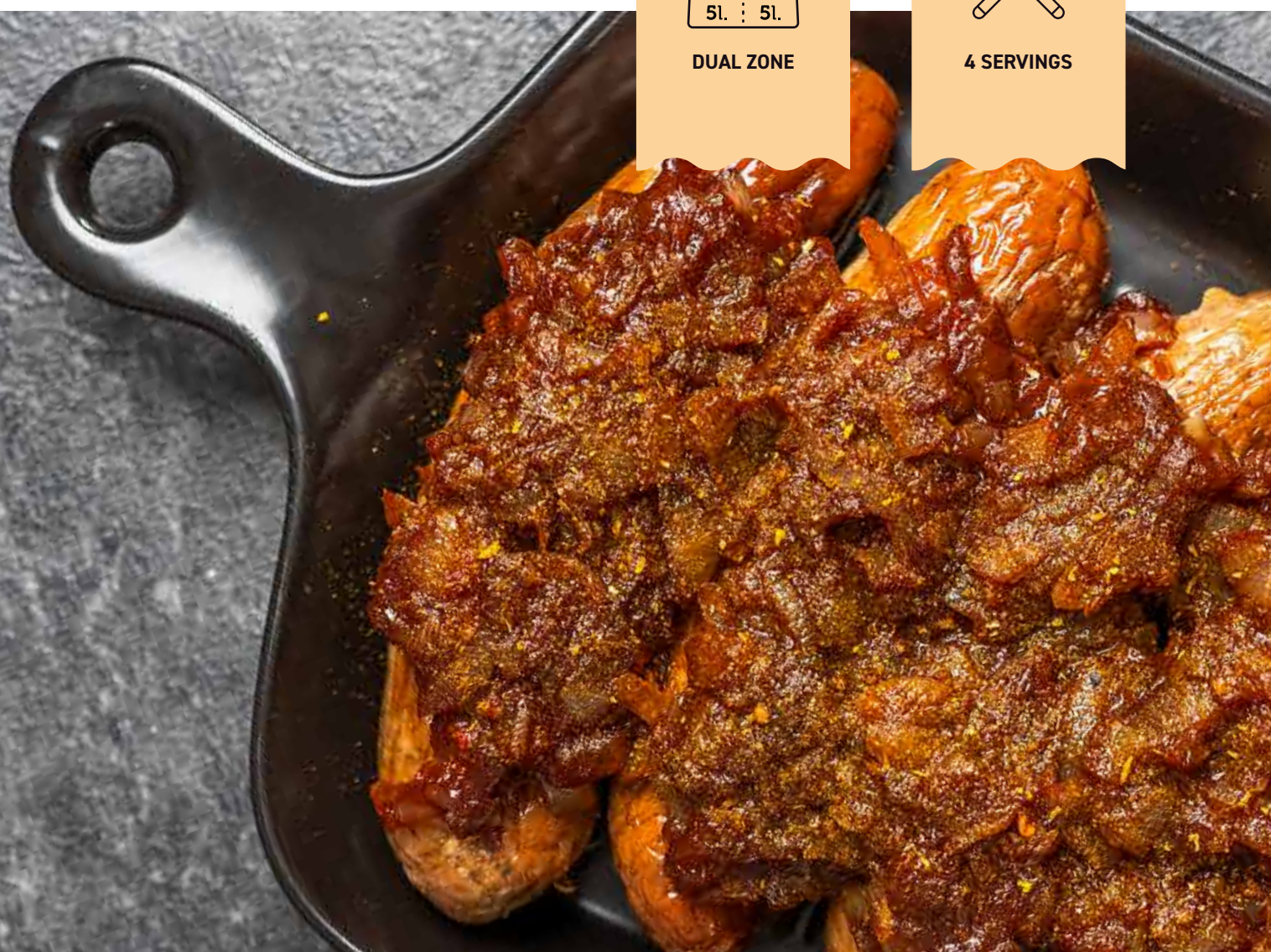
35 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **1 Tbsp** Olive oil
-  **2 Small** White Onions
-  **500 g** Ketchup
-  **1 Tbsp** Tomato paste
-  **5 Tbsp** Balsamic Vinegar
-  **1 Tbsp** Soy Sauce
-  **2 Tbsp** Honey
-  **2 Tbsp** Curry Powder

-  **4 Links** Bratwurst
-  **4-6 Tbsp** Curry sauce

STEPS

-  Peel and finely chop the white onions.
-  Heat olive oil in a saucepan over medium heat.
-  Add the chopped onions to the saucepan and sauté until they are soft and translucent.
-  Add ketchup, tomato paste, balsamic vinegar, soy sauce, honey, and curry powder to the sautéed onions.
-  Stir the sauce ingredients together until well combined.
-  Bring the sauce to a simmer and let it cook for about 10 to 15 minutes, stirring occasionally, until it thickens slightly and the flavours meld together. Adjust the seasoning according to taste.
-  Select the Grill function in the GrandZone and preheat the air fryer.
-  Place the sausages in the preheated air fryer basket.
-  If desired, lightly coat the sausages with oil spray to help them brown.
-  Cook the sausages until they are cooked through and have a nicely browned exterior, turning them occasionally for even cooking. The cooking time will depend on the type and thickness of the sausages.
-  Once the sausages are cooked, remove them from the air fryer and place them on a serving plate.
-  Optionally, garnish with a sprinkle of curry powder or chopped fresh herbs for added flavour and presentation.
-  Serve hot with your favourite side dishes, such as french fries or bread rolls, and enjoy the delicious flavours of this classic German street food!



Sweet and Savory Pork Tacos

WE WILL COOK

INDICATOR COLORS

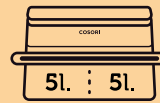
- PORK STEAKS
- GRILLED CORN SALSA
- AVOCADO MAYO
- PORK TACOS



MAIN DISH



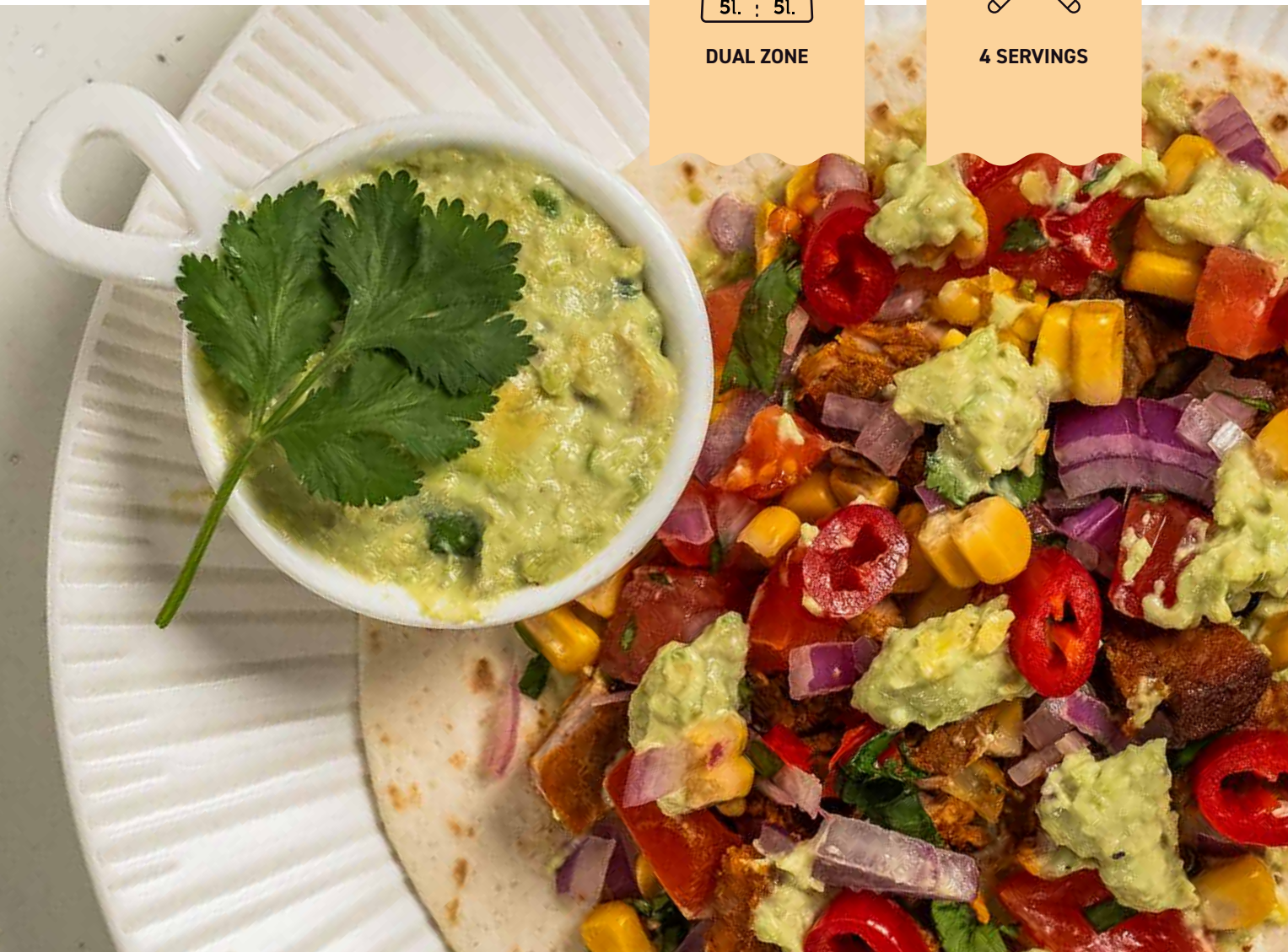
15-30 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **500 g** Pork Steaks
-  **2 Tbsp** Chipotle Paste
-  **1/2 Tsp** Pepper
-  **1 Tsp** Cumin Powder
-  **1 Tsp** Smoked Paprika
-  **1 Lemon** Juice
-  **1 Orange** Juice
-  **1 Tsp** Salt
-  **2 Ears** Sweet Corn Cobs
-  **2 Tbsp** Olive oil
-  **1 Diced** Tomato
-  **1 Diced** Red Onion
-  **1/4 Cup** Cilantro
-  **1 Lemon** Juice
-  **1 Diced** Fresh Chilli
-  **2** Avocados
-  **1 Tbsp** Olive oil
-  **1/4 Cup** Mayonnaise
-  Grilled Pork Steak
-  Grilled Corn Salsa
-  Avocado Mayo
-  Tortillas

STEPS

-  In a bowl, combine the pork steaks, chipotle paste, cumin powder, lemon juice, orange juice, salt, pepper, and smoked paprika. Mix well to coat the pork evenly. Let it marinate for at least 30 minutes, or overnight for better flavour.
-  Select Zone 1 and the Grill function in the GrandZone, adjust temperature to 240°C and time to 5 minutes, and press Start/Pause to preheat.
-  Grill the marinated pork steaks for about 5 minutes on each side, or until cooked through and nicely charred. Remove from the air fryer and let them rest for a few minutes before slicing.
-  Brush the sweet corn with olive oil and grill at 240°C until charred on all sides. Let the corn cool slightly, then remove the kernels from the cobs using a knife.
-  In a bowl, combine the grilled corn kernels, diced tomato, diced red onion, chopped cilantro, chopped fresh chilli, and lemon juice. Mix well to combine. Season with salt and pepper to taste.
-  In a separate bowl, mash the avocados until smooth.
-  Add mayonnaise, olive oil, lemon juice, salt, and pepper. Mix until well combined and creamy.
-  Heat the tortillas in a dry skillet until warm and slightly toasted.
-  Spread a spoonful of avocado mayo on each tortilla.
-  Top with slices of grilled pork.
-  Spoon the grilled corn salsa over the pork.
-  Serve the tacos immediately, with extra salsa and avocado mayo on the side if desired.



Juicy Pork Tenderloin With Brussels Sprouts

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

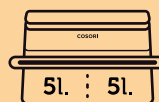
- PORK TENDERLOIN
- BRUSSEL SPROUTS



MAIN DISH



15-30 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **600 g** Pork tenderloin
-  Salt to taste
-  Pepper to taste
-  **2 Sprigs** Fresh Rosemary
-  **2 Tbsp** Dijon Mustard
-  **2 Tbsp** Olive Oil
-  **2 Tbsp** Honey
-  **2 Tbsp** Lemon Juice

-  **2 Cups** Brussel Sprouts
-  **2 Tbsp** Olive Oil
-  Salt to taste
-  Pepper to taste
-  **2 Tbsp** Balsamic Vinegar

STEPS

-  Pat the pork tenderloin dry with paper towels.
-  In a bowl, mix together salt, pepper, chopped fresh rosemary, Dijon mustard, olive oil, honey, and lemon juice to create a marinade.
-  Brush the marinade over the pork tenderloin, ensuring it is evenly coated. Let it marinate for at least 10 minutes at room temperature, or overnight in the refrigerator for enhanced flavour.
-  Place the marinated pork tenderloin in Zone 1 of the air fryer.
-  Select Zone 1 and the Roast function, then adjust temperature to 200°C and time to 12 to 16 minutes, depending on desired level of doneness.
-  Cut the Brussels sprouts in half lengthwise, removing any bad leaves.
-  Transfer the Brussels sprouts to a bowl and season with olive oil, salt, and pepper.
-  Place the seasoned Brussels sprouts in Zone 2 of the air fryer.
-  Select Zone 2 and the Grill function, then adjust temperature to 240°C and time to 6 minutes.
-  Select Sync to ensure both baskets will be ready at the same time.
-  Press Start/Pause to begin cooking.
-  Once both the pork tenderloin and Brussels sprouts are cooked, remove them from the air fryer baskets.
-  Let the pork tenderloin rest for a few minutes before slicing.
-  Toss the cooked Brussels sprouts with balsamic vinegar.
-  Serve the sliced pork tenderloin alongside the balsamic Brussels sprouts.



Sunday Dinner Roast Beef

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

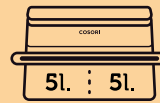
- ROAST BEEF
- ROASTED POTATOES
- GRAVY



MAIN DISH



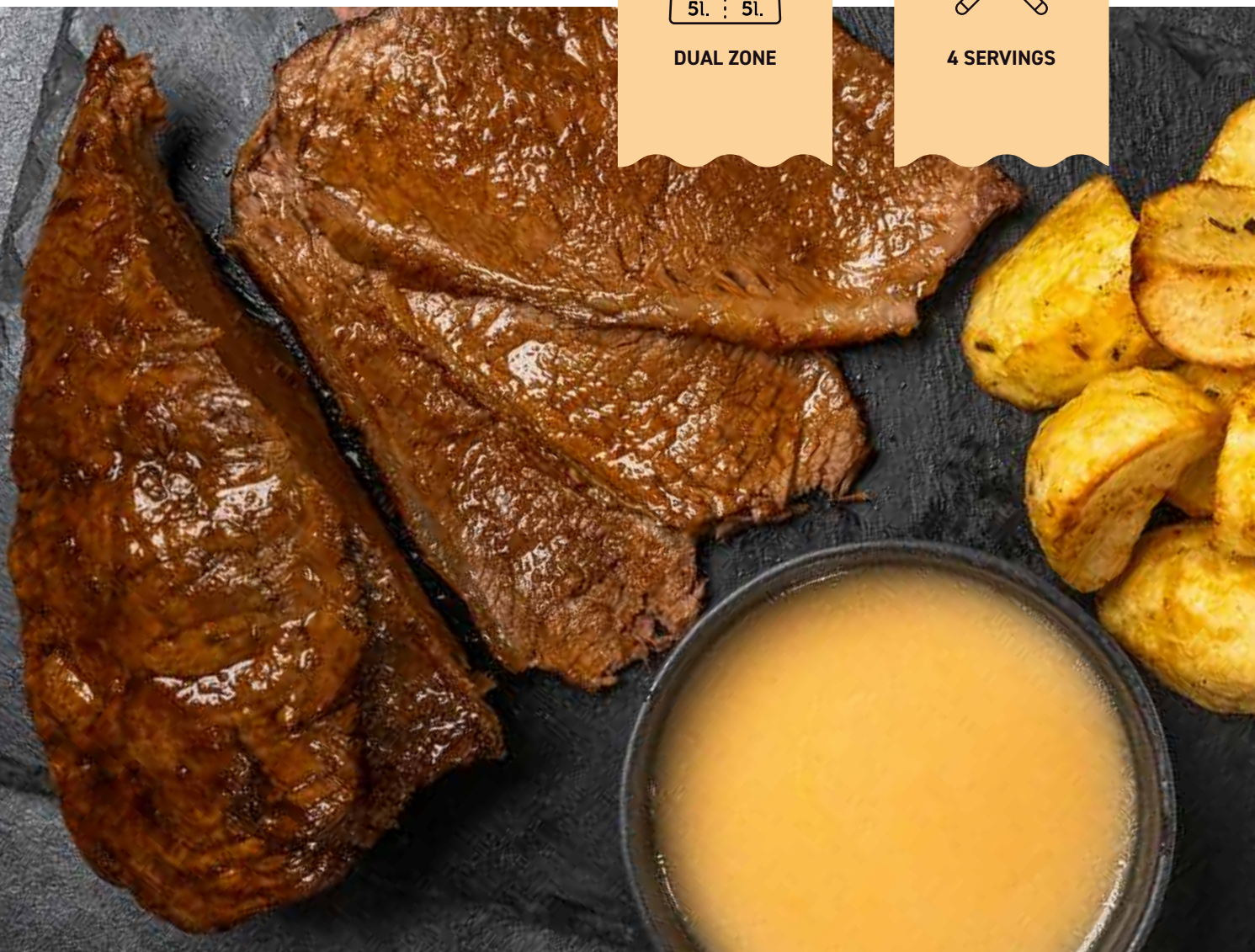
145 MIN



DUAL ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **1 kg** Beef Top Rump Joint
-  Salt to taste
-  Pepper to taste

-  **500 g** Potato
-  **4 Tbsp** Butter
-  **1 Tsp** Salt
-  **1/2 Tbsp** Pepper

-  **1 Tbsp** Butter
-  **1 Tbsp** Flour
-  **250 g** Beef Stock



STEPS

- Preheat Zone 1 of the air fryer in Grill mode. This ensures that the grill is ready for searing the beef.
 - Pat the beef dry using paper towels to remove any excess moisture.
 - Season the beef generously with oil, salt, and pepper. Rub the seasoning evenly over the surface of the beef.
 - Place the seasoned beef into Zone 1.
 - Sear the beef on each side for about 5 minutes, or until a golden-brown crust forms. This helps seal in the juices and adds flavour.
 - Remove the seared beef from the air fryer and carefully wrap it in aluminium foil to retain moisture.
 - Place the foil-wrapped beef back into the air fryer.
 - Select the Roast function for Zone 1, adjust temperature to 160°C and time to 60 minutes, and press Start/Pause.
 - Roast the beef for approximately 1 hour, or until it reaches your desired level of doneness. Use a meat thermometer to check for an internal temperature of your preference.
 - Peel the potatoes and rinse them under cold water to remove any debris.
 - Cut the potatoes into quarters, ensuring that they are roughly the same size for even cooking.
 - Fill a large pot with water and add a generous amount of salt.
 - Bring the water to a boil over high heat and carefully add the quartered potatoes.
 - Cook the potatoes in the boiling water for about 10 minutes, or until they are just tender when pierced with a fork.
 - Drain the boiled potatoes in a colander and return them to the empty pot.
 - Cover the pot with a lid and let the potatoes steam for an additional 5 to 10 minutes. This helps remove excess moisture, resulting in crispier roasted potatoes.
 - Once steamed, add butter, salt, pepper, and fresh rosemary to the potatoes. Toss gently to coat the potatoes evenly with the seasonings.
 - Spread the seasoned potatoes in a single layer in the air fryer basket.
 - Select the Roast function for Zone 2, adjust temperature to 200°C and time to 25 minutes, select Sync, then press Start/Pause.
 - Roast the potatoes until they are golden brown and crispy on the outside, and tender on the inside.
 - In a saucepan, melt the butter over medium heat until it is fully melted and begins to bubble slightly.
 - Once the butter is melted, sprinkle the flour evenly over the melted butter.
 - Stir continuously with a whisk or wooden spoon to combine the flour and butter, forming a smooth paste called a roux.
 - Continue cooking the roux, stirring constantly, for 2 to 3 minutes. This helps cook out the raw flavour of the flour and ensures the gravy will not taste "floury."
 - Slowly pour the beef stock into the saucepan, whisking constantly to prevent lumps from forming.
 - Gradually add all the beef stock while whisking until the mixture is smooth and well combined.
 - Bring the mixture to a gentle simmer over medium heat, stirring occasionally.
 - Allow the gravy to simmer for 5 to 10 minutes, or until it reaches your desired thickness. The gravy will continue to thicken as it simmers.
 - Taste the gravy and season with salt and pepper to your liking. Adjust the seasoning as needed.
 - Once the gravy has reached the desired consistency and is well seasoned, remove it from the heat.
- Serve the gravy hot alongside the roast beef and potatoes.

• Earthy Vegan Kebabs

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

- EARTHY VEGAN KEBABS
- KEBAB ROLL



MAIN DISH



15-30 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **400 g** Firm smoked tofu, cubed
-  **2** Bell peppers
-  **1 Cup** Cherry tomatoes
-  **1** Red onion
-  **8-10** Chestnut mushrooms
-  **2 Tbsp** Olive oil
-  **2 Tbsp** Lemon juice
-  **2 Cloves** Garlic
-  **1 Tsp** Ground cumin
-  **1 Tsp** Ground coriander
-  **1 Tsp** Paprika
-  **1/2 Tsp** Turmeric
-  **1 Tsp** Salt
-  **1/4 Cup** Fresh parsley, for garnish

Items Needed: Wooden or metal skewers, mixing bowl.

-  Cooked tofu skewers
-  **1 Cup** Chickpea hummus dressing
-  **1 Head** Lettuce, freshly chopped
-  **2/4 Pieces** Flatbread or pita bread

STEPS

-  In a large bowl, combine olive oil, lemon juice, minced garlic, ground cumin, ground coriander, paprika, ground turmeric, and salt. Mix well.
-  Add cubed tofu, bell peppers, cherry tomatoes, red onion, and mushrooms to the bowl. Toss until the vegetables and tofu are evenly coated with the marinade.
-  Thread the marinated tofu and vegetables onto skewers, alternating as desired.
-  Preheat the Grand Zone of the air fryer to 200°C for 10 minutes.
-  Air fry the kebabs for 10-12 minutes, flipping halfway through, or until the vegetables are tender and lightly charred.
-  Warm flatbread or pita bread in a skillet
-  Spread a generous amount of chickpea hummus dressing onto each bread.
-  Add a layer of fresh lettuce on top of the hummus.
-  Remove the content of 1 or 2 skewers and place it above the lettuce
-  Drizzle with extra chickpea hummus dressing if desired.
-  Roll up the wrap tightly.
-  Serve the Wraps immediately.
-  Optionally, serve with extra chickpea hummus dressing on the side for dipping.



Grandma's Banana Bread

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

● BANANA BREAD



DESSERT



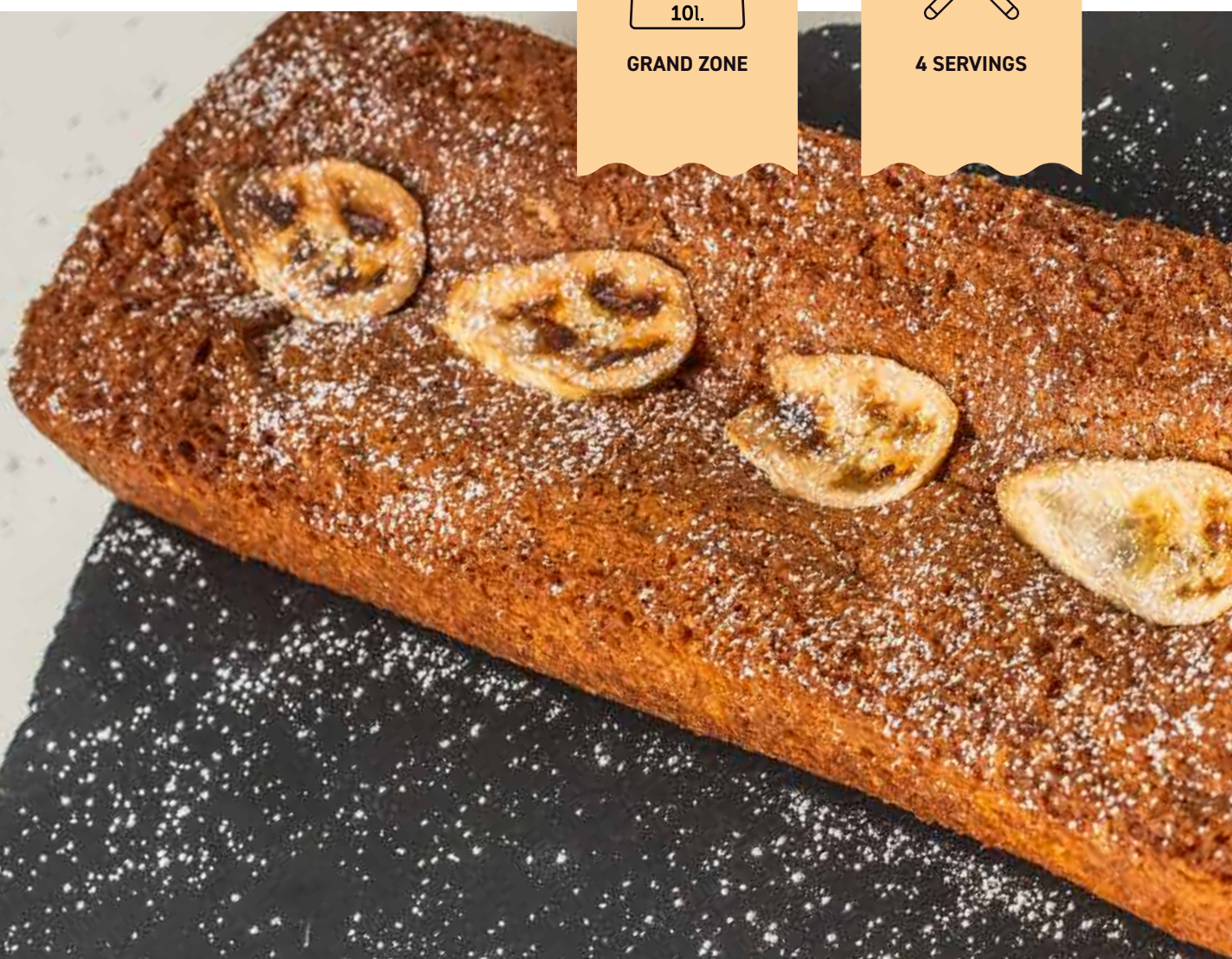
55 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  Oil Spray
-  **150 g** Flour
-  **90 g** Caster Sugar
-  **90 g** Brown Sugar
-  **60 g** Vegetable Oil
-  **60 g** Melted Butter
-  **3 g** Baking Powder
-  **2 g** Salt
-  **120 g** Mashed Bananas
-  **1** Egg
-  **2 g** Vanilla Extract
-  Honey (optional)

Items Needed: Loaf Tin (35cm x 14cm x 6cm) 1.8L, bowl, whisk, fork, spatula.

STEPS

- Select Grandzone and the Bake function, adjust temperature to 160°C and time to 10 minutes, and press Start/Pause to preheat.
- Spray the inside of the loaf tin with oil and dust with flour. Shake the tray to remove excess flour.
- Mash the bananas with a fork until puréed.
- Combine to the banana purée, eggs, oil, butter, and sugar using a whisk. Mix until smooth.
- Add the vanilla extract to the mixture and stir vigorously.
- Combine the dry ingredients, flour, salt and baking powder. Fold with a spatula until everything is evenly combined and then pour into the wet mixture.
- Pour the mixture into the prepared tin and add a banana slice over the batter for decoration.
- Drizzle a bit of honey over the banana.
- Bake for 35 to 40 minutes. Check the bread in 5-minute intervals after the bread has been baking for 25 to 30 minutes in the basket by testing it with a skewer (it should be able to be inserted and removed cleanly), as the time may vary depending on the shape of the loaf tin.
- Cool in the tin for 10 minutes, then transfer to a wire rack and let it cool completely before serving.



Classic Carrot Cake

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

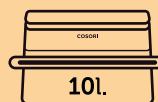
- CARROT CAKE SPONGE
- CHOCOLATE DRESSING



DESSERT



30-60 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  Oil Spray
-  **200 g** Flour
-  **200 g** Caster Sugar
-  **100 g** Vegetable Oil
-  **1 Tsp** Baking Powder
-  **1/2 Tea Spoon** Salt
-  **250 g** Carrots
-  **3** Eggs
-  **1 Tsp** Vanilla Extract

Items Needed: Loaf Tin (35cm x 14cm x 6cm) 1.8L, bowl, whisk, fork, spatula.

-  **50 g** Whole Milk
-  **100 g** Dark Chocolate
-  **50 g** Sugar
-  **1 pinch** Salt
-  **50 g** Butter

Items Needed: Sauce pan, spatula, blender.

STEPS

-  Select Grandzone and the Bake function, adjust the temperature to 160°C and time to 10 minutes, and press Start/Pause to preheat.
-  Spray the inside of the loaf tin with oil and dust with flour. Shake the tray to remove excess flour.
-  Peel the carrots and chop into small chunks.
-  Blend the carrots, eggs, oil, vanilla extract, and sugar using a blender until smooth.
-  Combine the dry ingredients, flour, salt, and baking powder. Fold into the blended paste with a spatula until incorporated. You should have a smooth and glossy batter without any clumps of flour.
-  Pour the mixture into the prepared tin.
-  Bake for 35 to 40 minutes. Check the loaf at 5-min intervals from around 25 to 30 minutes in the basket by testing it with a skewer (it should be able to be inserted and removed cleanly), as the time may vary depending on the shape of your loaf tin.
-  Cool in the tin for 10 mins, then remove to a wire rack.
-  Chop the chocolate into small pieces.
-  Melt the butter in a saucepan over low heat.
-  Add the chopped chocolate to the melted butter in the saucepan and stir until the chocolate is completely melted and the mixture is smooth.
-  Incorporate the caster sugar into the chocolate and butter mixture, stirring until the sugar is fully dissolved.
-  Gradually pour the whole milk into the mixture, stirring constantly until the frosting becomes smooth and glossy.
-  Remove the saucepan from the heat and let the frosting cool for 10 minutes.
-  Spread the frosting over the carrot cake and serve.



New-Fashioned Apple Pie

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

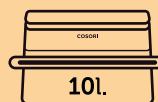
- APPLE FILLING
- APPLE PIE



DESSERT



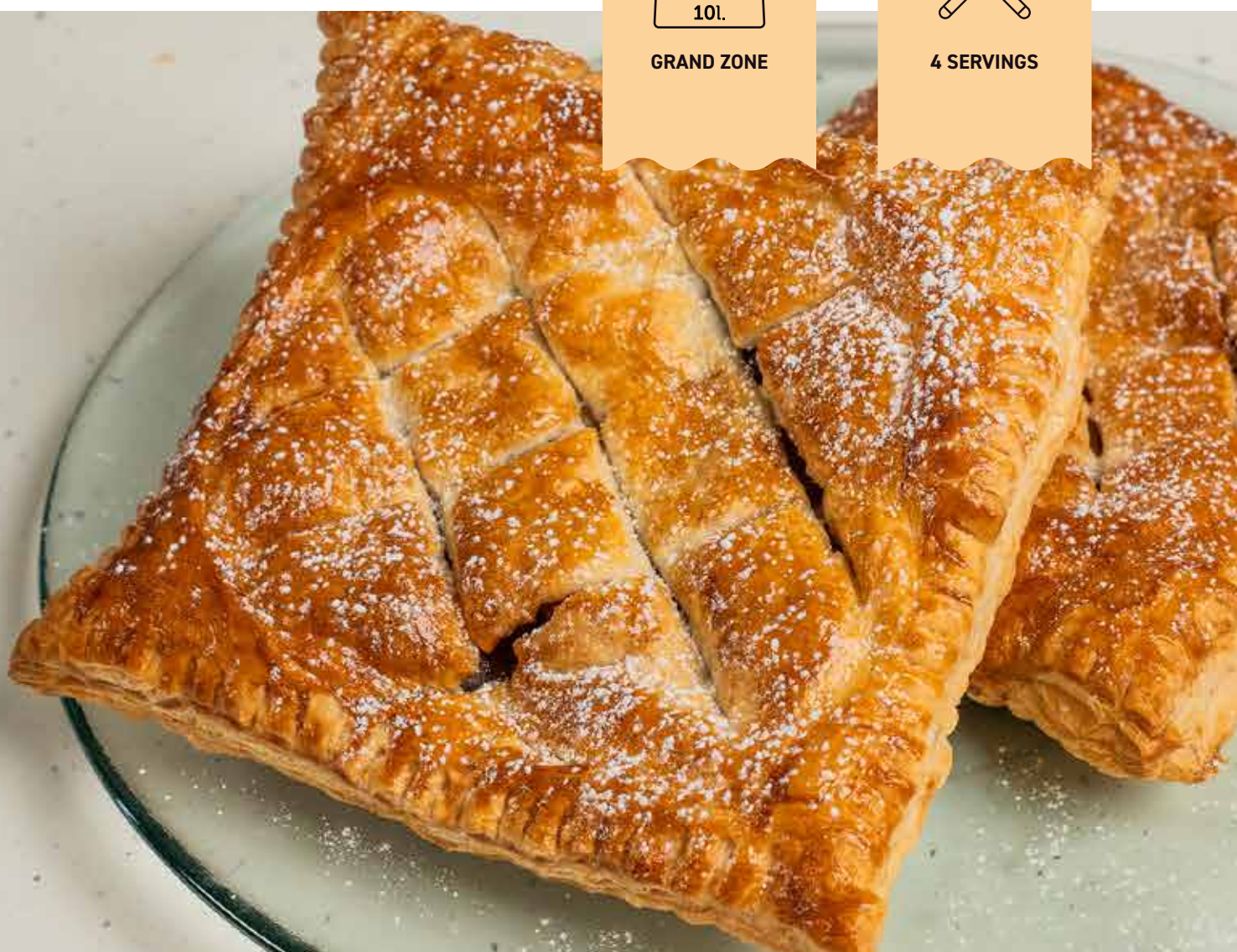
65 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **4-5** Apples, thinly sliced
-  **200 g** Brown Sugar
-  **4 g** Ground Cinnamon
-  **2 g** Ground Nutmeg
-  **4 g** Salt
-  **(1 Lemon)** Lemon Juice
-  **1 Tbsp** Corn Starch
-  **2 Tbsp** Water

Items Needed: Vegetable Peeler, Knife, Mixing bowl, Saucepan.

-  **375 g** Puff Pastry
-  **2 Cups** Apple filling
-  **1** Egg
-  **1 Tbsp** Whole Milk
-  **4 Tbsp** Sugar
-  **2 Tbsp** Cinnamon
-  **1 Tsp** Nutmeg
-  **4 Tbsp** All-purpose Flour

Items Needed: Small bowl, parchment paper, Knife or pizza cutter, fork, pastry brush.



STEPS

-  In a mixing bowl, combine the thinly sliced apples with granulated sugar. Let the mixture sit for about 10 minutes, allowing the sugar to draw out the juice from the apples.
-  Transfer the apple mixture to a saucepan and place it over low heat.
-  Stir in ground cinnamon and ground nutmeg, gently heating the mixture for about 5 minutes, until the sugar is dissolved and the apples are slightly softened.
-  In a small bowl, prepare a slurry by mixing together the corn starch and a tablespoon of water until smooth.
-  Slowly pour the cornstarch slurry into the saucepan with the apple mixture, stirring continuously for about 1 to 2 minutes, until the mixture thickens slightly."
-  Remove the saucepan from heat and set the apple filling aside to cool slightly before using it to fill the puff pastry
-  Select Grandzone and the Bake function, adjust temperature to 190°C and time to 10 minutes, and press Start/Pause to preheat.
-  On a lightly floured surface, roll out the pre-made puff pastry sheet to about 3mm thickness. You can use a rolling pin for this.
-  Mix together the egg and 1 tablespoon of whole milk to make an egg wash.
-  Using a knife or a pizza cutter, cut the rolled-out puff pastry into 10 x 10-centimeter squares.
-  Place a spoonful of the prepared apple filling onto one half of each pastry square, leaving a 0.5-centimeter border around the edges.
-  Brush the egg wash along the borders, fold each pastry to form a triangular pie, and use a fork to crimp the edges of the pies to seal them shut. This will prevent the filling from leaking out during cooking.
-  With a sharp knife, make 2 scores on the top of each pie. This will help the steam escape during baking.
-  Combine sugar and spices in a small bowl.
-  Brush egg wash on top of the pies and sprinkle a generous amount of the sugar mixture over the pies.
-  Place the prepared apple pies in the preheated air fryer basket in a single layer, making sure they are not touching each other.
-  Select Grandzone and the Bake function, adjust temperature to 190°C and time to 12 minutes, and press Start/Pause. Bake the pies until they are golden brown and crispy.
-  Once the apple pies are baked, remove them from the air fryer and let them cool before serving.

Optionally, dust the pies with powdered sugar before serving, or serve them with a scoop of vanilla ice cream for a delicious dessert!

Chewy Double Chocolate Cookies

WE WILL COOK

INDICATOR
COLORS

● COOKIE DOUGH



DESSERT



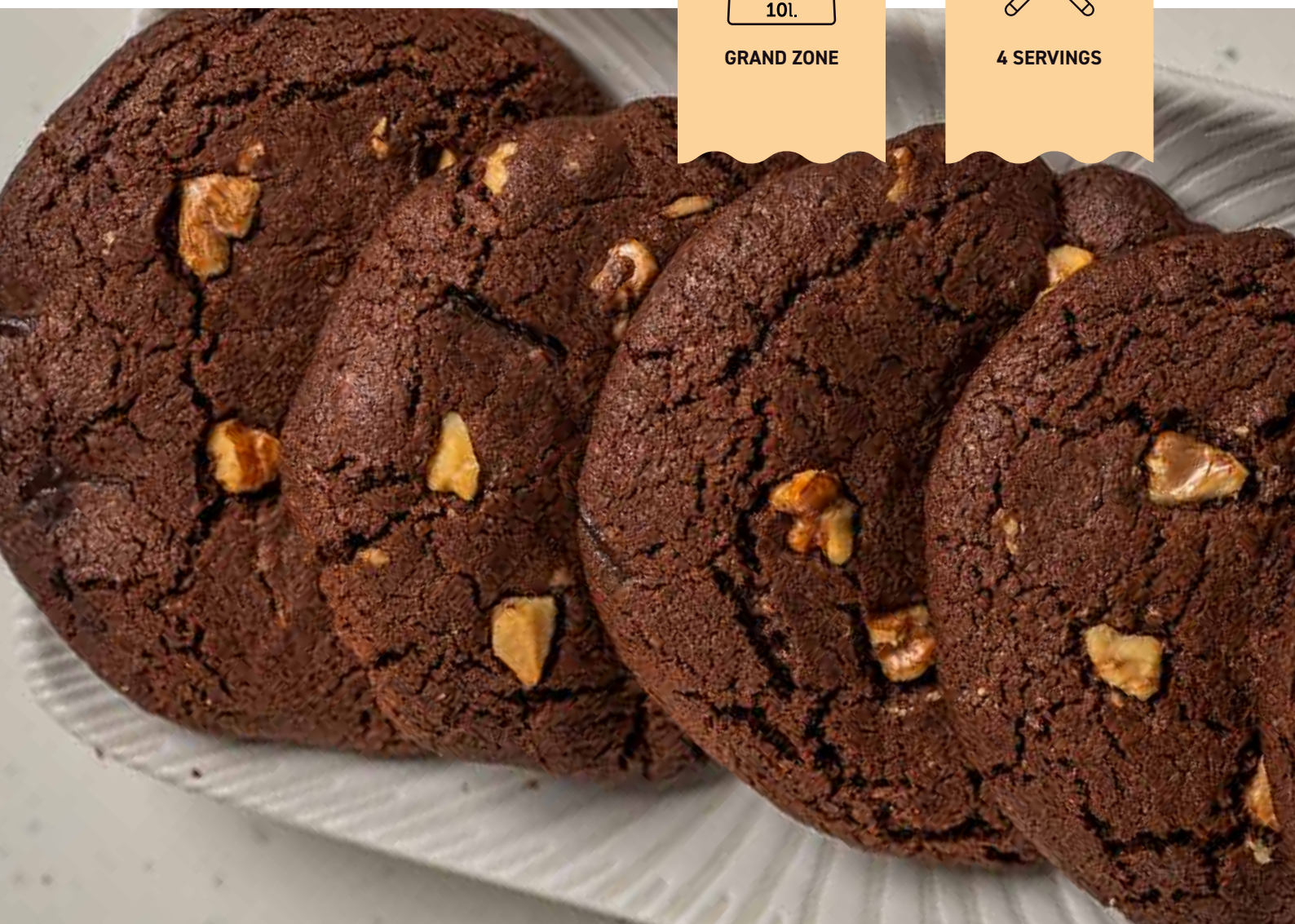
45 MIN



GRAND ZONE



4 SERVINGS



INGREDIENTS

-  **1/2 Cup** Butter
-  **1/2 Cup** Caster Sugar
-  **1/2 Cup** Brown Sugar
-  **1 Egg**
-  **1 Tsp** Vanilla Extract
-  **1 Cup** All-Purpose Flour
-  **1 Pinch** Salt
-  **2/3 Cup** Cocoa Powder
-  **1 Tsp** Baking Powder
-  **1 Cup** Chopped Dark Chocolate
-  **1/2 Cup** Chopped Nuts

Items Needed: Baking paper, 2 large bowls, spatula, whisk.

STEPS

- Allow the butter to come to room temperature until it is soft enough to cream.
- Mix together the softened butter, caster sugar, and brown sugar in a mixing bowl until light and fluffy.
- Add the eggs to the mixture.
- Add vanilla extract to the mixture.
- Beat the ingredients until well combined.
- Sift together the all-purpose flour, cocoa powder, salt, and baking powder in a separate bowl.
- Mix until all the dry ingredients are evenly distributed.
- Add the dry ingredients gradually to the wet ingredients in the mixing bowl.
- Stir until a smooth cookie dough forms.
- Fold in the chopped dark chocolate and chopped nuts until evenly distributed throughout the dough.
- Refrigerate the dough for 2 hours or overnight.
- Roll portions of the dough into balls or flatten them slightly to your desired cookie size and shape.
- Select Grandzone and the Bake function, adjust temperature to 175°C and time to 5 minutes, and press Start/Pause to preheat.
- Place the shaped cookie dough into the air fryer basket, leaving 1 to 2 centimeters between each cookie to allow for expansion.
- Bake the cookies at 175°C for about 8 to 10 minutes, or until they are set and slightly firm to the touch.
- Once the cookies are done, remove them from the air fryer and allow them to cool on a wire rack before serving.



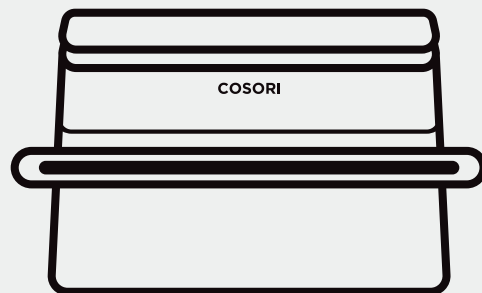
COSORI

TwinFry

Cosori Dual Blaze TwinFry

DEUTSCH
ESPAÑOL
FRANÇAIS
PORTUGUÊS
ITALIANO
SVENSKA

NORSK
SUOMI
DANSK
MAGYAR
БЪЛГАРСКИ
ROMÂNĂ



VIDEO RECIPE HERE



BÜFFEL-BLUMENKOHL-KAPSELN

ZUTATEN

Ölspray

1 Kopf Blumenkohl, 5 Minuten gekocht

Olivöl

80 Gramm Maismehl

120 Gramm Mehl

2 Teelöffel Geräucherter Paprika

2 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer

230–345 ml Wasser

Panko-Mehl

1 Tasse Knoblauch

2 Knollen Thymian

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Pfeffer

1/2 Teelöffel Frische

1/2 Tasse Petersilie

2 Esslöffel Zitronensaft

Benötigte Utensilien: 2 blätter Aluminiumfolie

VORSPEISE

65 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONEN

Zone 1 und die Funktion "Roast" wählen, dann auf 180 °C vorheizen.

Funktion Roast · 180 °C · 5 min

Die Spitze jeder Knoblauchknolle abschneiden, um die Zehen freizulegen.

Die freigelegten Zehen mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen.

Jede Knoblauchknolle einzeln in Alufolie einwickeln und verschließen.

Die eingewickelten Knoblauchknollen in den vorgeheizten Korb legen und etwa 20 Minuten rösten, bis die Knoblauchzehen weich und karamellisiert sind.

Funktion Roast · 180 °C · 20 min

Nach dem Rösten die Knoblauchknollen aus der Heißluft-Fritteuse nehmen und leicht abkühlen lassen.

Die gerösteten Knoblauchzehen aus der Schale in eine Rührschüssel pressen.

Die gerösteten Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken, bis sie eine glatte Paste bilden.

Die Mayonnaise in die Schüssel mit der gerösteten Knoblauchpaste geben.

Die geröstete Knoblauchpaste und die Mayonnaise mischen, bis sie gut eingearbeitet sind.

Den Knoblauch-Dip mit zusätzlichem Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack würzen.

Frische Petersilie fein hacken und über den Knoblauch-Dip streuen, um ihn zu verfeinern und zum Garnieren.

Den Knoblauch-Dip in eine Servierschüssel geben.

Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen.

Die Röschen in kochendes Wasser geben und 3 Minuten lang kochen, bis sie leicht weich sind.

Den Blumenkohl abgießen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, um den Kochvorgang zu stoppen. Zur Seite stellen.

Den gekochten Blumenkohl mit Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Durchschwenken, um alles gleichmäßig zu überziehen. Zur Seite stellen.

In einer flachen Schüssel Maismehl, Mehl, geräuchertes Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen.

Nach und nach Wasser zu den trockenen Zutaten geben und dabei ständig rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Die Blumenkohlröschen in den Teig tauchen, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind. Den überschüssigen Teig abtropfen lassen.

Nach dem Eintauchen in den Teig den Blumenkohl in das Panko-Mehl tauchen und leicht andrücken, damit die Semmelbrösel haften bleiben. Darauf achten, dass der Blumenkohl gleichmäßig bedeckt ist.

Die panierten Blumenkohlröschen auf ein Tablett legen und dabei darauf achten, dass der Abstand zwischen den Röschen so groß ist, dass die Luft zirkulieren kann.

Funktion Airfry · 190 °C · 10 min

Die panierten Blumenkohlröschen mit Öl besprühen, damit sie knusprig werden.

Den Blumenkohl in einer einzigen Schicht in den Korb der Heißluft-Fritteuse legen und darauf achten, dass er nicht zu voll ist.

Den Blumenkohl bei 190 °C 12 bis 15 Minuten lang frittieren, bis er goldbraun und knusprig ist, dabei den Korb nach der Hälfte der Garzeit schütteln, damit der Blumenkohl gleichmäßig knusprig wird.

Funktion Airfry · 190 °C · 12-15 min

Sobald der Blumenkohl die gewünschte Knusprigkeit erreicht hat, aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen.

KÄSEBÄLLCHEN ALS SNACKS

ZUTATEN

Ölspray

60 g Maismehl

250 g Zerkleinerter Mozzarella

50 g Grana Padano

2 Salz

2 Pfeffer

2 Eier

VORSPEISE

15 - 30 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONEN

DEUTSCH

Geben Sie Käse, Eier, Maismehl, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel.

Mischen Sie alle Zutaten mit den Händen, bis ein glatter Teig entsteht.

Formen Sie die Masse zu Kugeln von je 1 1/2 Esslöffeln.

Kühlen Sie die Masse 1 Stunde im Kühlschrank oder bis sie leicht fest ist.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Grill“, stellen Sie die Temperatur auf 240 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Dann auf Start/Pause drücken.

Funktion Grill · 240 °C · 10 min

Besprühen Sie die Bällchen mit Öl.

Legen Sie die Kugeln auf einem Stück Pergamentpapier im Abstand von 3 Zentimetern in den Korb der Heißluft-Fritteuse.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Air Fry“, stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein und garen Sie die Bällchen, bis sie goldbraun und durchgebraten sind.

Funktion AirFry · 190 °C · 10 min

EIER-MUFFINS + SAUERTEIG-TOAST

ZUTATEN

- 2 Eier
- 1/2 Tasse Kastanienpilze
- 1/3 Tasse Frühlingszwiebeln
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 1 Esslöffel Butter

Benötigte Utensilien: Kleine Schüssel
Schneidbrett, Messer, Schneebesen,
Ofenfeste Auflaufförmchen.

- 2 Scheiben Sauerteigbrot
- 1 Esslöffel Butter

VORSPEISE
25 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONEN

Zone 1 und die Funktion „Air Fry“ wählen, die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen, dann zum Vorheizen auf Start/Pause drücken.

Funktion Airfry · 180 °C · 5 min

Die Eier in einer kleinen Schüssel leicht verquirlen.

Die verquirlten Eier mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignons und die Frühlingszwiebeln hacken.

Kleine Auflaufförmchen mit Butter einfetten.

Gehackte Champignons und Frühlingszwiebeln gleichmäßig auf die Auflaufförmchen verteilen.

Die gewürzten und verquirlten Eier über die Pilze und die Frühlingszwiebeln in jedem Auflaufförmchen gießen, sodass sie zu etwa 3/4 gefüllt sind.

Die gefüllten Förmchen in Zone 1 der Heißluft-Fritteuse stellen.

Jede Scheibe Sauerteigbrot von beiden Seiten gleichmäßig mit Butter bestreichen.

Die gebutterten Brotscheiben in Zone 2 legen.

Zone 1 und die Funktion „Air Fry“ wählen, dann die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen.

Funktion Airfry · 180 °C · 12 min

Zone 2 und die Funktion „Air Fry“ wählen, dann die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen.

Funktion Airfry · 180 °C · 5 min

Sync wählen und auf Start/Pause drücken, um den Kochvorgang zu starten.

Sobald die Eier gar sind und das Brot getoastet ist, beides aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen.

Die heißen Eier direkt in den Förmchen servieren.

Den Sauerteig-Toast zusammen mit den Eiern für ein köstliches und sättigendes Frühstück servieren.

GARNELEN MIT ZITRONEN-PFEFFER-SOÄE

ZUTATEN

- 4 Esslöffel Gesalzene Butter
- 1 Stück Zitrone
- 1/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Gemahlener Pfeffer
- 2 Prise Salz

- 300 g Riesengarnelen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

VORSPEISE
30 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONEN

Schmelzen Sie die Butter bei schwacher Hitze in einer Kasserolle. Vom Herd nehmen, wenn sie vollständig geschmolzen ist.

Geben Sie Zeste und Zitronensaft nach Geschmack direkt in die geschmolzene Butter.

Verrühren Sie Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Grill“, stellen Sie dann die Temperatur auf 240 °C und die Zeit auf 5 Minuten ein.

Funktion Grill · 240 °C · 10 min

DEUTSCH

Nehmen Sie die Garnelen aus der Verpackung und legen Sie sie auf einen Teller oder ein Schneidbrett.

Trocknen Sie die Garnelen auf einem Papiertuch.

Würzen Sie die Garnelen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Grillen Sie die Garnelen in der Heißluft-Fritteuse 5 Minuten lang. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Funktion Grill · 240 °C · 10 min

Geben Sie die gegrillten Garnelen in eine Schüssel.

Träufeln Sie die Zitronen-Pfeffer-Soße über die Garnelen. Gut umrühren und servieren.

MISO-AUBERGINEN + ASIATISCHE GRÜNE BOHNEN

ZUTATEN

- 2 Tassen** Grüne Bohnen
- 4 Zehen** Knoblauch
- 2 Esslöffel** Sojasauce
- 1 Teelöffel** Getrocknete Chilischoten
- 1 Nebel** Sesamöl
- 2 Stück** Auberginen
- 1 Esslöffel** Pflanzenöl
- 1 Prise** Salz
- 2 Esslöffel** Honig
- 3 Esslöffel** Mirin
- 2 Esslöffel** Miso
- 1 Esslöffel** Sojasauce
- 1 Stück** Grüne Zwiebel, gehackt
- 1 Teelöffel** Geröstete Sesamsamen

VORSPEISE
50 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONEN

Die grüne Zwiebel hacken und in eine Schüssel geben.

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, gehackten Knoblauch und getrocknete Chilischoten vermengen. Sesamöl nach Geschmack hinzufügen. Grüne Bohnen untermischen. Zur Seite stellen.

Die Auberginen mit einem scharfen Messer auf der Schnittfläche kreuz und quer einschneiden.

Die eingeritzten Auberginen mit Pflanzenöl beträufeln und mit etwas Salz bestreuen.

Heißluft-Fritteuse im Grillmodus vorheizen.

Funktion Grill · 240 °C · 5 min

Die Auberginen mit der eingeritzten Seite nach oben hinein geben und 15 Minuten lang grillen.

Funktion Grill · 240 °C · 15 min

In einer kleinen Schüssel Mirin, Miso, Honig und Sojasauce verquirlen, bis sie glatt sind. Die Mengen je nach Geschmack anpassen.

Mit einem Pinsel oder Löffel die Miso-Sauce großzügig auf die eingekerbte Seite der Auberginen auftragen.

Die Auberginen mit der eingekerbten Seite nach oben in Zone 1 legen.

Die gewürzten grünen Bohnen in Zone 2 geben.

Grandzone und die Funktion "Grill" wählen, dann den Timer auf 10 Minuten einstellen und auf Start/Pause drücken.

Funktion Grill · 240 °C · 10 min

Sobald sowohl die asiatischen grünen Bohnen als auch die Miso-Auberginen gar sind, auf einer Servierplatte anrichten.

Die Auberginen mit gehackten grünen Zwiebeln und geröstetem Sesam garnieren.

Heiß serviert ein köstliches und schmackhaftes Duo, perfekt als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu einem asiatisch inspirierten Gericht!

REIBEKUCHEN (KARTOFFELPUFFER)

ZUTATEN

- 4** Kartoffeln (groß)
- 1** Zwiebeln (klein)
- 1** Eier
- 2 Teelöffel** Salz
- 1-2 Teelöffel** Pfeffer
- 2 Teelöffel** Frühlingszwiebeln
- Ölspray

Benötigte Utensilien: Schüssel, Reibe, Käsetuch oder ein feinmaschiges Sieb, Durchschlag.

VORSPEISE
45 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONEN

Die Kartoffeln waschen und schälen.

Die Kartoffeln in eine große Schüssel reiben.

Die geriebenen Kartoffeln in ein feinmaschiges Sieb oder Käsetuch geben.

Die Kartoffeln nach unten drücken, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen, und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Dieser Schritt verhindert, dass der Reibekuchen matschig wird.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die gehackten Zwiebeln in die Schüssel mit den geriebenen Kartoffeln geben.

Eier, Salz, Pfeffer und Frühlingszwiebeln hinzufügen.

Die Zutaten mischen, bis sie gut miteinander verbunden sind. Die Mischung sollte leicht klebrig und gleichmäßig vermischt sein.

Heißluft-Fritteuse 5 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.

Funktion Airfry · 200 °C · 5 min

DEUTSCH

Eine Handvoll der Kartoffelmischung zu flachen, runden Puffern formen. Sie können die Größe der Puffer nach Belieben anpassen.

Den Korb der Heißluft-Fritteuse leicht mit Öl einsprühen, um ein Anhaften zu verhindern.

Die Kartoffelpuffer in einer einzigen Schicht in den Korb der Heißluft-Fritteuse legen, dabei etwas Platz zwischen den einzelnen Puffern lassen, damit sie gleichmäßig garen.

Die Kartoffelpuffer bei 200 °C ca. 12 Minuten lang frittieren, dabei nach der Hälfte der Backzeit wenden, damit sie auf beiden Seiten gleichmäßig gar sind.

Funktion Airfry · 200 °C · 12 min

Sobald die Kartoffelpuffer außen goldbraun und knusprig und innen durchgebacken sind, aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen.

Die Kartoffelpuffer sofort mit dem gewünschten Belag servieren.

PULLED BEEF UND BRÖTCHEN

ZUTATEN

1 kg Rinderhüftsteak	1 Stück Lauch, gehackt
2 Esslöffel Senf	1 Stück Weiße Zwiebel, gehackt
1 Teelöffel Salz	1 Stück Tomate, geschnitten
1 Teelöffel Pfeffer	3 Zehen Knoblauch
1 Teelöffel Paprika	3 Zweige Frischer Thymian

500 g Mehl
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Hefe
2 Ei
2 Esslöffel Geschmolzene Butter
1 Tasse Wasser

2 Rote Zwiebeln
1 Tasse Wasser
1 Tasse Essig (weiß oder Apfelessig)
2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zucker
Nach Geschmack Ganze Gewürze
(wie Pfefferkörner, Senfkörner, Koriandersamen usw.)
Mayonnaise

Benötigte Utensilien: 1 Pergamentpapier, 1 Backpinsel.

VORSPEISE
240 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONEN

Das Rinderhüftsteak mit Papiertüchern trocken tupfen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

Das Rindfleisch mit Senf bestreichen, sodass es gleichmäßig bedeckt ist.

In einer kleinen Schüssel Salz, Pfeffer und Paprika vermischen. Mit dieser Mischung das Rindfleisch einreiben.

Gehackten Lauch, weiße Zwiebel, Tomate, gehackten Knoblauch und frischen Thymian in einer ofenfesten Schale vermengen und das Rindfleisch darauf legen.

Die Schale fest mit Alufolie umwickeln.

Die Schale ohne die Trennwand in den Korb der Heißluft-Fritteuse legen.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Roast“, stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 3 Stunden und 30 Minuten ein, und drücken Sie dann auf Start/Pause.

Funktion Roast · 160 °C · 3 h 30 min

In einer großen Rührschüssel Mehl, Zucker, Salz und Hefe vermischen.

Ei, geschmolzene Butter und Wasser hinzufügen und so lange mischen, bis ein klebriger Teig entsteht.

Etwa eine Stunde lang alle 20 Minuten ziehen und falten, bis der Teig glatt und elastisch ist.

Den Teig aufgehen lassen, während das Rindfleisch langsam gebraten wird. Der Teig sollte sich in seiner Größe verdoppeln.

Wasser, Essig, Salz, Zucker und alle Gewürze in einem Topf vermengen. Die Pökelmischung unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben.

Die in dünne Scheiben geschnittenen roten Zwiebeln in ein sauberes hitzebeständiges Glas oder einen Behälter geben. Die heiße Pökelmischung über die Zwiebeln gießen, sodass sie vollständig bedeckt sind.

Die eingelegten Zwiebeln auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann zudecken und vor dem Servieren mindestens ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nachdem das Rindfleisch fertig ist, aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen, während Sie das Brot backen.

Den Teig in 8 gleich große Kugeln teilen.

Das Innere des Korbs der Heißluft-Fritteuse mit Pergamentpapier auslegen (Boden und Wände), damit der Teig nicht am Korb kleben bleibt.

Die Teigkugeln in den Korb legen und gehen lassen, bis sie sich in ihrer Größe verdoppelt haben.

Das restliche Ei verschlagen, auf die Kugeln auftragen und das Brot backen.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Bake“, stellen Sie die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 25 Minuten ein und drücken Sie dann auf Start/Pause.

Funktion Bake · 170 °C · 25 min

Das Brot 25 Minuten backen, bis es goldbraun ist und beim Klopfen auf den Boden hohl klingt.

Die Folie von der Rindfleischschale entfernen.

Das Rindfleisch mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerrupfen und mit dem gekochten Gemüse und den Kräutern in der Schale vermischen.

Sandwiches zusammenstellen:

Die frisch gebackenen Brötchen in zwei Hälften scheiden. Die Mayonnaise großzügig auf beide Brötchenhälften streichen. Das gezupfte Rindfleisch auf die eine Brötchenhälfte schichten. Die eingelegten Zwiebeln über das Rindfleisch geben.

Die andere Brötchenhälfte darauf legen, um das Sandwich zu vervollständigen.

Servieren und genießen Sie Ihre Sandwiches mit geschnetztem Rindfleisch!

DER ETWAS ANDERE FRENCH TOAST MIT SPECK

ZUTATEN

4–6 Scheiben Altbackenes Brot
1/2 Tasse Schlagsahne
2 Stück Eier
1/4 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer
1/4 Tasse Geriebener Grana Padano
1/4 Tasse Geriebener Käse (Cheddar oder Gruyère)
2 Esslöffel Petersilie, gehackt
8–12 Streifen Speck

VORSPEISE

30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Legen Sie die Speckstreifen in Zone 2 der Heißluft-Fritteuse und lassen Sie zwischen den einzelnen Streifen Platz.

Wählen Sie Zone 2 und die Funktion „Air Fry“, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 6 Minuten ein und drücken Sie dann auf Start/Pause.

Funktion Airfry · 200 °C · 6 min

Schneiden Sie jede Scheibe Brot in die gewünschte Form, z.B. in Dreiecke oder Rechtecke. Zur Seite stellen.

Verquirlen Sie in einer Rührschüssel Sahne, Eier, Salz, Pfeffer, geriebenen Grana Padano, geriebenen Käse und gehackte Petersilie, bis alles gut untergearbeitet ist.

Tauchen Sie das Brot in die Eier-Käse-Mischung und stellen Sie sicher, dass es auf beiden Seiten gut bedeckt ist. Überschüssige Mischung abtropfen lassen.

Legen Sie die mit Eier-Käse-Mischung bestrichenen Brotscheiben einlagig in einen Korb der Heißluft-Fritteuse, sodass sie sich nicht überlappen.

Wählen Sie Zone 1 und die Funktion „Air Fry“, stellen Sie die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 8 Minuten ein und drücken Sie dann auf Start/Pause.

Funktion Airfry · 180 °C · 8 min

Wenden Sie die Toastscheiben nach der Hälfte der Zeit. Frittieren, bis sie außen goldbraun und knusprig und innen durchgebraten sind.

Sobald die French-Toast-Scheiben und die Speckstreifen perfekt gegart sind, aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen.

Servieren Sie den French Toast noch heiß, zusammen mit knusprigen Speckstreifen.

SCHÜSSEL MIT HUHN UND REIS

ZUTATEN

1 Tasse Japanischer Klebreis
2 Tassen Wasser

Benötigte Utensilien: Kochtopf oder Reiskocher

2 Ganze Hühnerbrüste; ohne Knochen, ohne Haut Hähnchenbrust
2 Esslöffel Sojasauce
1 Esslöffel Mirin
1 Esslöffel Reissessig
1 Teelöffel Sesamöl
1 Teelöffel Zucker

1 Brokkoli
250 g Rote Paprikaschoten
1 Weiße Zwiebel
1 Pak Choi
100 g Grüne Bohnen
6–10 Champignons
2 Nelken Knoblauch
1 Esslöffel Ingwer
1/3 Tasse Frühlingszwiebeln
2 Esslöffel Sojasauce
2 Esslöffel Sesamsamen

HAUPTGERICHT

30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Den Reis mit kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist. Den Reis in einem Reiskocher oder in einem Topf nach Packungsanweisung kochen. Zur Seite stellen.

In einer Schüssel Sojasauce, Mirin, Reissessig, Sesamöl und Zucker zu einer Marinade für das Hähnchen verrühren.

Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Hähnchen in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank marinieren, um den besten Geschmack zu erzielen.

Den Brokkoli in Röschen schneiden. Rote Paprika, weiße Zwiebel und Champignons in Scheiben schneiden. Den Pak Choi und die grünen Bohnen hacken.

Das Gemüse mit gehacktem Knoblauch, Ingwer, grünen Zwiebeln und Sojasauce würzen.

Das marinierte Hähnchen in den ersten Korb der Heißluft-Fritteuse legen.

Zone 1 und die Funktion „Air Fry“ wählen, dann die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen.

Funktion Airfry · 180 °C · 10 min

In den anderen Korb der Heißluft-Fritteuse das vorbereitete Gemüse legen.

Zone 2 und die Funktion „Air Fry“ wählen, dann die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen.

Funktion Airfry · 180 °C · 8 min

Auf Sync drücken, um sicherzustellen, dass beide Körbe zur gleichen Zeit fertig sind.

Auf Start/Pause drücken, um den Kochvorgang zu starten.

Sobald das Hähnchen und das Gemüse gar sind, in einer Schüssel vermengen und vorsichtig durchschwenken.

Hühnerfleisch und Gemüse über dem gekochten Reis servieren.

Nach Belieben mit zusätzlichen Frühlingszwiebeln oder Sesamsamen garnieren.

HÄHNCHENSCHENKEL MIT GEGRILTEM GEMÜSE

ZUTATEN

4 Hähnchenschenkel

Nach Geschmack Salz

Nach Geschmack Pfeffer

1 Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Knoblauchpulver

2 Tassen Brokkoliröschen

2 Tassen Karotten, in Scheiben geschnitten

2 Tassen Blumenkohlrischen

1 Stück Zwiebeln, groß, in Scheiben geschnitten

2 Esslöffel Olivenöl

Nach Geschmack Salz

Nach Geschmack Pfeffer

VORSPEISE

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Die Hähnchenschenkel großzügig mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchpulver würzen, sodass alle Seiten gleichmäßig bedeckt sind. Zur Seite stellen.

Die Brokkoliröschen, Karottenscheiben und die Blumenkohlrischen 3-6 Minuten in kochendem Salzwasser kochen.

Das Gemüse abspülen und in kaltem Wasser abschrecken. In einer Rührschüssel Brokkoliröschen, Karottenscheiben, Blumenkohlrischen und Zwiebelscheiben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Geschmack vermischen.

Die gewürzten Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten in den ersten Korb der Heißluft-Fritteuse legen.

Das gewürzte Gemüse gleichmäßig im zweiten Korb der Heißluft-Fritteuse verteilen.

Beide Zonen mit der Funktion "Match" auf 200 °C und 20 Minuten und auf den Modus "Roast" einstellen. Dann auf Start/Pause drücken.

Funktion Roast · 200 °C · 20 min

10 Minuten kochen lassen.

Nach 10 Minuten die Heißluft-Fritteuse pausieren, die Hähnchenschenkel umdrehen und das Gemüse umrühren.

Den Korb schließen und alles fertig garen lassen.

Sobald die Hähnchenschenkel und das geröstete Gemüse gar sind, beides aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen.

CHICKEN WINGS UND SÜSSKARTOFFELPOMMES

ZUTATEN

500 g Hähnchenflügel

1 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Pfeffer

1/2 Teelöffel edelsüßer Paprika

2 Teelöffel Currypulver

2-3 Große Kartoffeln Süßkartoffeln

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Salz

1/2 Teelöffel Pfeffer

1/2 Teelöffel Geräucherter Paprika

1/2 Teelöffel Knoblauchpulver

1/4 Teelöffel Cayennepfeffer (optional)

1/2 Stück Zitrone

1 Tasse Frischer Koriander

Benötigte Utensilien: Große Schüssel, Schneidbrett, Messer, Platte

VORSPEISE

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Die Hähnchenflügel mit Papiertüchern trocken tupfen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

Die Flügel großzügig mit Salz, Pfeffer, süßem Paprika und Currypulver würzen. Die Gewürze mindestens 10 Minuten lang einziehen lassen oder über Nacht im Kühlschrank marinieren, um den besten Geschmack zu erzielen.

Die gewürzten Hähnchenflügel in den Korb der Heißluft-Fritteuse legen und bei 120 °C 20 Minuten lang frittieren, damit sie durchgaren.

Funktion Airfry · 120 °C · 20 min

Nach dem Frittieren die Flügel aus der Heißluft-Fritteuse nehmen und 15 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Dadurch wird die Haut fester und beim erneuten Frittieren knusprig.

Die Süßkartoffeln schälen und in 1cm dicke Rechtecke schneiden.

In einer Schüssel die Süßkartoffel-Pommes mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver, Knoblauchpulver und Cayennepfeffer (falls verwendet) vermengen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Nachdem die Hähnchenflügel 15 Minuten lang abgekühlt sind, diese wieder in einen Korb der Heißluft-Fritteuse legen.

Die gewürzten Süßkartoffel-Pommes in den anderen Korb der Heißluft-Fritteuse legen.

Zone 1 und die Funktion „Air Fry“ wählen, dann die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen.

Funktion Airfry · 200 °C · 8 min

DEUTSCH

Zone 2 und die Funktion „Air Fry“ wählen, dann die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 14 Minuten einstellen.

Funktion Airfry · 190 °C · 14 min

Auf Sync drücken, um sicherzustellen, dass beide Körbe zur gleichen Zeit fertig sind.

Auf Start/Pause drücken.

Sobald sowohl die Hähnchenflügel als auch die Süßkartoffel-Pommes fertig sind, beides aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen.

Die Hähnchenflügel und die Süßkartoffel-Pommes zusammen servieren, mit gehackter Petersilie und ein paar Tropfen Zitronensaft garnieren, um den Geschmack zu verfeinern.

CURRYWURST

ZUTATEN

- 1 Esslöffel** Olivenöl
- Kochspray
- 2 Stück** Kleine weiße Zwiebeln
- 500 g** Ketchup
- 1 Esslöffel** Tomatenmark
- 5 Esslöffel** Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel** Sojasauce
- 2 Esslöffel** Honig
- 2 Esslöffel** Currypulver
- 4** Bratwurst
- 4-6 Esslöffel** Curry-Sauce

HAUPTGERICHT

35 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Die weißen Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die gehackten Zwiebeln in die Kasserolle geben und andünsten, bis sie weich und glasig sind.

Ketchup, Tomatenmark, Balsamico-Essig, Sojasauce, Honig und Currypulver zu den angebratenen Zwiebeln geben.

Die Zutaten für die Sauce vermischen, bis sie sich gut verbinden.

Die Sauce zum Köcheln bringen und unter gelegentlichem Rühren etwa 10 bis 15 Minuten kochen lassen, bis sie leicht eindickt und sich die Aromen vermischen. Nach Belieben würzen.

Funktion Grill · 240 °C · 5 min

Die Grillfunktion auswählen und die Heißluft-Fritteuse vorheizen.

Die Würstchen in den vorgeheizten Korb der Heißluft-Fritteuse legen.

Falls gewünscht, die Würstchen leicht mit Ölspray besprühen, damit sie besser bräunen.

Die Würstchen grillen, bis sie durchgebraten und außen schön gebräunt sind. Gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig gar werden. Die Garzeit hängt von der Art und Dicke der Würstchen ab.

Funktion Grill · 240 °C · 6 min

Sobald die Würstchen gar sind, aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen und auf eine Servierplatte legen.

Optional mit etwas Currypulver oder gehackten frischen Kräutern garnieren, um den Geschmack und die Präsentation zu verbessern.

Servieren Sie sie heiß mit Ihren Lieblingsbeilagen wie Pommes frites oder Brötchen und genießen Sie den köstlichen Geschmack dieses klassischen deutschen Streetfoods!

SCHWEINE TACOS

ZUTATEN

- | | |
|--|---|
| 500 g Schweinesteaks, 1 cm dick | 1 Orange ausgepresst |
| 2 Esslöffel Chipotle-Paste | 1 Teelöffel Salz |
| 1 Teelöffel Kreuzkümmelpulver | 1/2 Teelöffel Pfeffer |
| 1 Zitrone ausgepresst | 1 Teelöffel Geräucherter Paprika |
| 2 Kolben Zuckermais | 1/4 Tasse Koriander |
| 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Zitrone, ausgepresst |
| 1 Tomate, gewürfelt | 1 Frischer Chili, gehackt |
| 1 Rote Zwiebel, gewürfelt | |
| 2 Avocados | Salz |
| 1 Esslöffel Olivenöl | Pfeffer |
| 1/4 Tasse Mayonnaise | 1 Zitrone, ausgepresst |

Gegrilltes Schweinesteak
Gegrillte Mais-Salsa
Avocado-Mayonnaise
Tortillas

HAUPTGERICHT

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

In einer Schüssel Schweinesteaks, Chipotle-Paste, Kreuzkümmelpulver, Zitronensaft, Orangensaft, Salz, Pfeffer und geräuchertes Paprikapulver vermischen. Gut vermischen, um das Schweinefleisch gleichmäßig zu überziehen. Mindestens Minuten marinieren lassen, für einen besseren Geschmack auch über Nacht.

Zone 1 und die Funktion „Grill“ wählen, die Temperatur auf 240 °C und die Zeit auf 5 Minuten einstellen, dann zum Vorheizen auf Start/Pause drücken.

Funktion Grill · 240 °C · 5 min

Die marinierten Schweinesteaks etwa 5 Minuten auf jeder Seite grillen oder bis sie durchgebraten und schön angeschmort sind. Aus der Heißluft-Fritteuse nehmen und vor dem Aufschneiden ein paar Minuten ruhen lassen.

Funktion Grill · 240 °C · 10 min

DEUTSCH

Den Mais mit Olivenöl bestreichen und bei 240 °C grillen, bis er von allen Seiten angeschmort ist. Den Mais etwas abkühlen lassen und dann mit einem Messer die Kerne vom Kolben lösen.

Funktion Grill · 240 °C · 10 min

In einer Schüssel die gegrillten Maiskörner, gewürfelte Tomate, gewürfelte rote Zwiebel, gehackten Koriander, gehackten frischen Chili und den Zitronensaft vermengen. Gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer separaten Schüssel die Avocados pürieren, bis sie glatt sind.

Mayonnaise, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen. So lange mischen, bis die Masse gut vermischt und cremig ist.

Die Tortillas in einer trockenen Pfanne erhitzen, bis sie warm und leicht getoastet sind.

Einen Löffel Avocado-Mayonnaise auf jede Tortilla geben. Mit Scheiben vom gegrillten Schweinefleisch belegen.

Die gegrillte Mais-Salsa über das Schweinefleisch geben.

Die Tacos sofort servieren, eventuell mit zusätzlicher Salsa und Avocado-Mayonnaise.

SCHWEINSLLENDE MIT ROSENKOHL

ZUTATEN

600 g Schweinefilet, 2,5 cm dick

Salz

Pfeffer

2 Zweige Frischer Rosmarin

2 Esslöffel Dijon-Senf

2 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Honig

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Tassen Rosenkohl

2 Esslöffel Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 Esslöffel Balsamico-Essig

HAUPTGERICHT

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Das Schweinefilet mit Papiertüchern trocken tupfen.

In einer Schüssel Salz, Pfeffer, gehackten frischen Rosmarin, Dijon-Senf, Olivenöl, Honig und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren.

Das Schweinefilet mit der Marinade bestreichen und gleichmäßig bedecken. Mindestens 10 Minuten bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen, um den Geschmack zu verbessern.

Das marinierte Schweinefilet in Zone 1 der Heißluft-Fritteuse legen.

Zone 1 und die Funktion "Roast" wählen, dann die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 12 bis 16 Minuten einstellen, je nach gewünschter Garstufe.

Funktion Roast · 200 °C · 16 min

Den Rosenkohl der Länge nach halbieren und alle schlechten Blätter entfernen.

Den Rosenkohl in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Den gewürzten Rosenkohl in Zone 2 der Heißluft-Fritteuse legen.

Zone 2 und die Funktion "Grill" wählen, dann die Temperatur auf 240 °C und die Zeit auf 6 Minuten einstellen.

Funktion Grill · 240 °C · 6 min

Sync wählen, um sicherzustellen, dass beide Körbe zur gleichen Zeit fertig sind.

Auf Start/Pause drücken, um den Kochvorgang zu starten. Sobald sowohl das Schweinefilet als auch der Rosenkohl fertig sind, beides aus den Körben der Heißluft-Fritteuse herausnehmen.

Das Schweinefilet vor dem Aufschneiden einige Minuten ruhen lassen.

Den gekochten Rosenkohl mit Balsamico-Essig vermischen. Das in Scheiben geschnittene Schweinefilet zusammen mit dem Balsamico-Rosenkohl servieren.

RINDERBRATEN

ZUTATEN

1 kg Rinderhüftsteak

Salz

Pfeffer

500 g Kartoffel

4 Esslöffel Butter

1 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Pfeffer

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Mehl

250 g Rinderbrühe

HAUPTGERICHT

145 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Zone 1 der Heißluft-Fritteuse im Grillmodus vorheizen. Dadurch wird sichergestellt, dass der Grill zum Anbraten des Rindfleischs bereit ist.

Funktion Grill · 240 °C · 5 min

DEUTSCH

Das Rindfleisch mit Papiertüchern trocken tupfen, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen.

Das Rindfleisch großzügig mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. Das Rindfleisch gleichmäßig mit den Gewürzen einreiben.

Das gewürzte Rindfleisch in Zone 1 legen.

Das Rindfleisch auf jeder Seite etwa 5 Minuten anbraten, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Dadurch wird der Saft eingeschlossen und der Geschmack verstärkt.

Funktion Roast · 240 °C · 10 min

Das angebratene Rindfleisch aus der Heißluft-Fritteuse nehmen und vorsichtig in Alufolie einwickeln, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt.

Das in Folie eingewickelte Rindfleisch wieder in die Heißluft-Fritteuse legen.

Wählen Sie für Zone 1 die Funktion „Roast“, stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 60 Minuten ein, und drücken Sie dann Start/Pause.

Das Rindfleisch ca. 1 Stunde braten oder bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat. Ein Fleischthermometer verwenden, um die gewünschte Innentemperatur zu ermitteln.

Funktion Roast · 160 °C · 60 min

Die Kartoffeln schälen und unter kaltem Wasser abspülen, um alle Verunreinigungen zu entfernen.

Mit den Kartoffeln beginnen und dann zum Roastbeef übergehen. Die Idee ist, dass das Rindfleisch und die Kartoffeln zusammen fertig gegart werden.

Die Kartoffeln in Viertel schneiden und darauf achten, dass sie etwa gleich groß sind, damit sie gleichmäßig gar werden.

Einen großen Topf mit Wasser füllen und eine großzügige Menge Salz hinzufügen.

Das Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen und die geviertelten Kartoffeln vorsichtig dazugeben.

Die Kartoffeln im kochenden Wasser ca. 10 Minuten kochen oder bis sie weich sind, wenn man sie mit einer Gabel durchsticht.

Die gekochten Kartoffeln in ein Sieb abgießen und in den leeren Topf zurückgeben.

Den Topf mit einem Deckel abdecken und die Kartoffeln weitere 5 bis 10 Minuten dämpfen lassen. Auf diese Weise wird überschüssige Feuchtigkeit entfernt, was zu knusprigeren Röstkartoffeln führt.

Nach dem Dämpfen Butter, Salz, Pfeffer und frischen Rosmarin zu den Kartoffeln geben. Vorsichtig schwenken, um die Kartoffeln gleichmäßig mit den Gewürzen zu überziehen.

Die gewürzten Kartoffeln in einer einzigen Schicht im Korb der Heißluft-Fritteuse verteilen.

Wählen Sie für Zone 2 die Funktion „Roast“, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Wählen Sie Sync und drücken Sie dann Start/Pause.

Funktion Roast · 200 °C · 25 min

Die Kartoffeln rösten, bis sie außen goldbraun und knusprig und innen weich sind.

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie vollständig geschmolzen ist und leicht zu blubbern beginnt.

Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl gleichmäßig über die geschmolzene Butter streuen.

Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder Holzlöffel das Mehl und die Butter zu einer glatten Paste, der Mehlschwitze, verarbeiten.

Die Mehlschwitze unter ständigem Rühren 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Dadurch verliert das Mehl den Geschmack nach rohem Mehl und die Soße schmeckt nicht „mehlig“.

Langsam die Rinderbrühe in den Topf gießen, dabei ständig rühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Nach und nach die gesamte Rinderbrühe unter Rühren hinzufügen, bis die Mischung glatt und gut vermischt ist.

Die Mischung bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen.

Die Soße 5 bis 10 Minuten köcheln lassen oder bis sie die gewünschte Dicke erreicht hat. Die Soße wird beim Köcheln immer dicker.

Die Soße abschmecken und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf nachwürzen.

Sobald die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat und gut gewürzt ist, vom Herd nehmen.

Die Soße heiß zu Roastbeef und Kartoffeln servieren.

VEGANE KEBABS

ZUTATEN

2 Fester Räuchertofu, gewürfelt

Paprikaschoten

1 Tasse Kirschtomaten

1 Rote Zwiebel

8-10 Kastanienpilze

2 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Nelken Knoblauch

1 Teelöffel Gemahlener Kreuzkümmel

1 Teelöffel Gemahlener Koriander

1 Teelöffel Paprika

1/2 Teelöffel Kurkuma

1 Teelöffel Salz

1/4 Tasse Frische Petersilie, zum Garnieren

Gekochte Tofu-Spieße

1 Tasse Kichererbsen-Hummus-Dressing

1 Kopf Kopfsalat, frisch gehackt

2-4 Stück Fladenbrot oder Pita-Brot

HAUPTGERICHT

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONEN

Vermischen Sie in einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, gemahlene Kreuzkümmel, gemahlene Koriander, Paprika, gemahlene Kurkuma und Salz. Alles gut mischen.

"Geben Sie Tofuwürfel, Paprikaschoten, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Pilze in die Schüssel.

Schwenken, bis das Gemüse und der Tofu gleichmäßig mit der Marinade bedeckt sind. Das Gemüse und den Tofu 10 Minuten lang marinieren lassen."

Stecken Sie den marinierten Tofu und Gemüse nach Belieben abwechselnd auf die Spießes.

Wählen Sie die Grandzone-Funktion der Heißluft-Fritteuse und heizen Sie sie für 10 Minuten auf 200 °C vor.

Funktion Airfry · 200 °C · 10 min

Legen Sie die Spieße für 10 bis 12 Minuten oder bis das Gemüse zart und leicht angeschmort ist in die vorgeheizte Heißluft-Fritteuse. Wählen Sie die Funktion „Air Fry (Heißluft-Frittieren)“ und drücken Sie dann auf Start/Pause. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Funktion Airfry · 200 °C · 12 min

Erwärmen Sie Fladenbrot oder Pita-Brot in einer Pfanne.

Verteilen Sie eine großzügige Menge Kichererbsen-Hummus-Dressing auf jedem Stück Brot.

Legen Sie eine Schicht frisch geschnittenen Salat auf den Hummus.

Nehmen Sie den Inhalt von 1 oder 2 Spießen heraus und legen ihn auf den Salat.

Beträufeln Sie den Wrap nach Belieben mit zusätzlichem Kichererbsen-Hummus-Dressing.

Rollen Sie den Wrap fest auf.

Servieren Sie die Wraps sofort. Optional das Kichererbsen-Hummus-Dressing zum Dippen dazu reichen.

BANANENBROT

ZUTATEN

Ölspray
150 g Mehl
90 g Streuzucker
90 g Brauner Zucker
60 g Pflanzenöl
60 g Geschmolzene Butter
3 g Backpulver
2 g Salz
120 g Zerdrückte Bananen
1 Eier
2 g Vanilleextrakt
Honig (optional)

DESSERT

55 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONEN

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Bake“, stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 10 Minuten und drücken Sie dann auf Start/Pause, um das Gerät vorzuheizen.

Funktion Bake · 160 °C · 10 min

Besprühen Sie das Innere der Kastenform mit Öl und bestäuben Sie sie mit Mehl. Die Form schütteln, um überschüssiges Mehl zu entfernen.

Zerdrücken Sie die Bananen mit einer Gabel, bis sie püriert sind.

Verrühren Sie mit einem Schneebesen Bananenpüree, Eier, Öl, Butter und Zucker. Mischen, bis die Masse glatt ist.

Geben Sie den Vanilleextrakt in die Mischung und verrühren Sie ihn kräftig.

Mischen Sie die trockenen Zutaten, Mehl, Salz und Backpulver. Mit einem Spatel unterheben, bis alles gleichmäßig vermischt ist, und dann in die feuchte Mischung geben.

Füllen Sie die Masse in die vorbereitete Form. Zur Dekoration eine Bananenscheibe auf den Teig legen.

Träufeln Sie etwas Honig über die Banane.

Backen Sie das Brot 35 bis 40 Minuten. Das Brot in 5-Minuten-Intervallen ab etwa 25 bis 30 Minuten im Korb überprüfen, indem Sie es mit einem Spieß testen (er sollte sich sauber einführen und wieder herausziehen lassen), da die Zeit je nach der Kastenform variieren kann.

Funktion Bake · 160 °C · 35-40 min

Lassen Sie das Brot 10 Minuten in der Form abkühlen, dann auf ein Gitter stürzen und vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.

KAROTTENKUCHEN

ZUTATEN

Ölspray
200 g Mehl
200 g Streuzucker
100 g Pflanzenöl
1 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
250 g Karotten
3 Eier
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Benötigte Utensilien: Brotbackform (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 l, Schüssel, Mixer, Schneebesen, Gabel

DEUTSCH

100 g Vollmilch
50 g Zartbitterschokolade
1 Prise Zucker
Salz

Benötigte Utensilien: Butter, Kasserolle, Spatel, Mixer.

DESSERT
30-60 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONEN

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Bake“, stellen Sie die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein, und drücken Sie dann auf Start/Pause, um das Gerät vorzuheizen.

Funktion Bake · 160 °C · 10 min

Besprühen Sie das Innere der Kastenform mit Öl und bestäuben Sie sie mit Mehl. Die Form schütteln, um überschüssiges Mehl zu verteilen.

Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie sie in kleine Stücke.

Karotten, Eier, Öl, Vanilleextrakt und Zucker mit einem Mixer glatt pürieren.

Mischen Sie die trockenen Zutaten, Mehl, Salz und Backpulver. Mit einem Spatel unter den gemischten Teig heben, bis sie eingearbeitet sind. Es sollte ein glatter und glänzender Teig ohne Mehlklumpen entstehen.

Füllen Sie die Mischung in die vorbereitete Form.

Backen Sie den Kuchen 35 bis 40 Minuten. Den Kuchen in 5-Minuten-Intervallen ab etwa 25 bis 30 Minuten im Korb überprüfen, indem Sie ihn mit einem Spieß testen (er sollte sich sauber einführen und wieder herausziehen lassen), da die Zeit je nach Kastenform variieren kann.

Funktion Bake · 160 °C · 35-40 min

Lassen Sie den Kuchen 1 Minuten in der Form abkühlen, dann auf einen Gitterrost stürzen.

Hacken Sie die Schokolade in kleine Stückchen.

Schmelzen Sie die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze.

Geben Sie die gehackte Schokolade zu der geschmolzenen Butter im Topf und rühren Sie so lange, bis die Schokolade vollständig geschmolzen und die Masse glatt ist.

Arbeiten Sie den Streuzucker unter Rühren in die Schokoladen-Butter-Mischung ein, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.

Gießen Sie nach und nach die Vollmilch unter ständigem Rühren in die Mischung, bis die Glasur glatt und glänzend ist.

Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie die Glasur 10 Minuten lang abkühlen.

Verteilen Sie die Glasur auf dem Karottenkuchen und servieren Sie ihn.

APFELPASTETEN

ZUTATEN

4-6 Äpfel, in dünne Scheiben Geschnitten

200 Brauner Zucker

4 Gemahlener Zimt

2 Gemahlene Muskatnuss

4 Salz

1 Zitrone, ausgepresst

1 Esslöffel Maisstärke

2 Esslöffel Wasser

Benötigte Utensilien: Gemüseschäler, Messer, Rührschüssel, Kasserolle

375 g Blätterteig

2 Tassen Apfelfüllung

1 Ei

1 Esslöffel Vollmilch

4 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Zimt

1 Teelöffel Muskatnuss

4 Esslöffel Allzweckmehl

Benötigte Utensilien: Kleine Schüssel, Pergamentpapier, Messer oder Pizzaschneider, Gabel, Backpinsel.

DESSERT
65 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONEN

Die in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel in einer Rührschüssel mit dem Kristallzucker vermischen. Die Mischung etwa 10 Minuten stehen lassen, damit der Zucker den Saft aus den Äpfeln ziehen kann.

Die Apfelmischung in eine Kasserolle geben und bei schwacher Hitze kochen lassen.

Gemahlene Zimt und gemahlene Muskatnuss unterrühren und die Mischung etwa 5 Minuten lang sanft erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Äpfel leicht weich geworden sind.

In einer kleinen Schüssel die Maisstärke und einen Esslöffel Wasser zu einem Brei verrühren, bis er glatt ist.

Den Maisstärkebrei langsam in den Topf mit der Apfelmischung gießen und dabei etwa 1 bis 2 Minuten lang rühren, bis die Mischung leicht eindickt.

Die Kasserolle vom Herd nehmen und die Apfelfüllung etwas abkühlen lassen, bevor Sie sie zum Füllen des Blätterteigs verwenden.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Bake“, stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein, und drücken Sie dann auf Start/Pause, um das Gerät vorzuheizen.

Funktion Bake · 190 °C · 10 min

DEUTSCH

Den vorgefertigten Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 0,3 cm dick ausrollen. Dafür ein Nudelholz verwenden.

Das Ei und 1 Esslöffel Vollmilch mischen, um eine Eimasse zu erhalten.

Den ausgerollten Blätterteig mit einem Messer oder einem Pizzaschneider in 10 x 10 Zentimeter große Quadrate schneiden.

Einen Löffel der vorbereiteten Apfelfüllung auf eine Hälfte jedes Teigquadrats geben, dabei einen Rand von 0,5 Zentimetern frei lassen.

Die Ränder mit Ei bestreichen, jeden Teig zu einem Dreieck falten und die Ränder mit einer Gabel eindrücken, um sie zu verschließen. Dadurch wird verhindert, dass die Füllung beim Backen ausläuft.

Mit einem scharfen Messer 2 Kerben in die Oberseite jeder Pastete schneiden. So kann der Dampf beim Backen besser entweichen.

Zucker und Gewürze in einer kleinen Schüssel vermischen.

Die Pasteten mit Ei bestreichen und großzügig mit der Zuckermischung bestreuen.

Die vorbereiteten Pasteten in einer einzigen Schicht in den vorgeheizten Korb der Heißluft-Fritteuse legen und darauf achten, dass sie sich nicht gegenseitig berühren.

Die Pasteten backen.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion "Bake", stellen Sie die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 12 Minuten ein, und drücken Sie dann auf Start/Pause. Die Pasteten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Funktion Bake · 190 °C · 12 min

Sobald die Pasteten fertig sind, aus der Heißluft-Fritteuse herausnehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

Optional die Pasteten vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Kugel Vanilleeis servieren, um ein köstliches Dessert zu erhalten.

DOUBLE CHOCOLATE KEXE

ZUTATEN

1/2 Tasse Butter

1/2 Tasse Streuzucker

1/2 Tasse Brauner Zucker

1 Ei

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Tasse Allzweckmehl

1 Prise Salz

2/3 Tasse Kakaopulver

1 Teelöffel Backpulver

1 Tasse Gehackte dunkle Schokolade

1/2 Tasse Gehackte Nüsse

Benötigte Utensilien: Backpapier, 2 große Schüsseln, Spatel, Schneebesen.

DESSERT

45 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONEN

Lassen Sie die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen, bis sie weich genug ist, um sie cremig zu rühren.

Verrühren Sie die weiche Butter, Streuzucker und braunen Zucker in einer Rührschüssel, bis alles leicht und schaumig ist.

Geben Sie die Eier in die Mischung.

Geben Sie den Vanilleextrakt in die Mischung.

Schlagen Sie die Zutaten so lange, bis sie sich gut verbunden haben.

Sieben Sie Mehl, Kakaopulver, Salz und Backpulver in eine separate Schüssel.

Mischen, bis alle trockenen Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Geben Sie die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten in der Rührschüssel.

Rühren, bis ein glatter Keksteig entsteht.

Heben Sie die gehackte Zartbitterschokolade und die gehackten Nüsse unter, bis sie gleichmäßig im Teig verteilt sind.

Kühlen Sie den Teig 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank.

Rollen Sie Teilportionen zu Kugeln oder drücken Sie sie leicht flach, bis sie die gewünschte Größe und Form haben.

Wählen Sie Grandzone und die Funktion „Bake“, stellen Sie dann Temperatur auf 175 °C und die Zeit auf 5 Minuten ein und drücken Sie dann auf Start/Pause, um das Gerät vorzuheizen.

Funktion Bake · 175 °C · 5 min

Legen Sie den geformten Keksteig in den Korb der Heißluft-Fritteuse und lassen Sie zwischen jedem Keks 1 bis 2 Zentimeter Platz, damit er sich ausdehnen kann.

Backen Sie die Kekse bei 175 °C etwa 8 bis 10 Minuten, bis sie sich leicht fest anfühlen.

Funktion Bake · 175 °C · 10 min

Möglicherweise müssen Sie die Kekse in kleineren Mengen nacheinander backen.

Sobald die Kekse fertig sind, aus der Heißluft-Fritteuse nehmen und vor dem Servieren auf einem Gitter abkühlen lassen.

BOCADITOS CRUJIENTES DE COLIFLOR Y BÚFALO

INGREDIENTES

- Aceite spray
1 Cabeza Coliflor, cocinada 5 min.
Aceite de oliva
80 g Harina de maíz
120 g Harina
2 Cucharaditas Pimentón ahumado
2 Cucharaditas Ajo en polvo
1 Cucharadita Sal
1 Cucharadita Pimienta
230/345 g Agua
Harina Panko

1 Taza Mayonesa
2 Cabeza Ajo
1 Cucharadita Sal
1/2 Cucharaditas Pimienta
1/2 Taza Perejil fresco
2 Cucharadas Zumo Limón
1 Cucharadita Tomillo

Elementos necesarios: 2 hojas de papel aluminio.

ENTRANTE
65 MIN
4 RACIONES
GRAND ZONE

Elige la Zona 1 y función Roast; precalienta a 180 °C.

Modo Roast · 180 °C · 5 min

Corta cada cabeza de ajo para revelar los dientes.

Rocía aceite de oliva sobre los dientes expuestos y sazona con sal, pimienta y tomillo fresco.

Envuelve de manera individual cada cabeza de ajo en papel aluminio para sellar.

Coloca las cabezas de ajo envueltas en la canasta precalentada y cocínalas durante unos 20 minutos, o hasta que los dientes de ajo estén blandos y caramelizados.

Modo Roast · 180 °C · 20 min

Una vez que estén asadas, retira las cabezas de ajo de la freidora de aire y déjalas enfriar un poco.

Aprieta los dientes de ajo asados para quitarles la piel y colócalos en un cuenco.

Tritura los dientes de ajo asados con un tenedor hasta formar una pasta suave.

Añade mayonesa al cuenco con la pasta de ajo asada.

Mezcla la pasta de ajo asado junto con la mayonesa, hasta que estén bien integradas.

Sazona la salsa de ajo con más sal, pimienta y unas gotas de zumo de limón al gusto. Ajusta el condimento según tu preferencia.

Pica el perejil fresco y espolvoréalo sobre la salsa de ajo, para darle más sabor y una mejor presentación.

Traspasa la salsa de ajo a un cuenco para servir.

Divide la coliflor en ramilletes pequeños.

Coloca los ramilletes en agua hirviendo durante 3 minutos, hasta que estén ligeramente tiernos.

Escurre la coliflor y traspásala a un cuenco con agua fría, para detener el proceso de cocción. Reserva.

Rocía aceite de oliva sobre la coliflor y espolvoréala con sal. Remuévela para que quede bien cubierta.

Mezcla la harina de maíz, la harina, el pimentón ahumado, los gránulos de ajo, la sal y la pimienta.

Añade agua, de poco a poco, a los ingredientes secos; bate hasta que se forme una masa uniforme.

Sumerge los ramilletes de coliflor en la masa; asegúrate de que queden cubiertos de forma pareja. Deja que escurra el exceso de masa.

Una vez la masa cubierta, sumerge la coliflor en la harina panko, y presiona suavemente para adherirlo. Asegúrate de que la coliflor quede bien cubierta.

Coloca el coliflor rebozado en una bandeja, bien espaciados para permitir la circulación del aire.

Ajusta la temperatura a 190 °C, 10 minutos.

Modo Airfry · 190 °C · 10 min

Rocía aceite sobre los ramilletes de coliflor rebozados para que queden crujientes.

Coloca la coliflor en la canasta; asegúrate de que los ramilletes no queden abarrotados.

Frie por aire la coliflor a 190 °C durante 12 a 15 minutos, o hasta que los ramilletes estén dorados. Remueve la canasta a la mitad de la cocción para que todo quede uniformemente crujiente.

Modo Airfry · 190 °C · 12-15 min

Una vez que la coliflor esté cocida al punto crujiente deseado, retírala de la freidora de aire.

BOLAS DE QUESO PARA APERITIVOS

INGREDIENTES

- Aceite spray
60 g Harina de maíz
250 g Mozzarella rallada
50 g Grana Padano
2 g Sal
2 g Pimienta
2 Huevos

ENTRANTE

15 - 30 MIN

4 RACIONES

GRAND ZONE

Coloca todo el queso, los huevos, la harina de maíz, la sal y la pimienta en un cuenco grande.

Mezcla todos los ingredientes con las manos, hasta obtener una masa uniforme.

Forma bolas de una cucharada con la mezcla.

Refrigera durante 1 hora o hasta que la mezcla esté ligeramente firme.

Elige Grandzone y la función Grill ; a continuación, ajusta la temperatura a 240 °C y el tiempo a 10 minutos.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Rocía las bolas de queso con aceite.

Coloca las bolas de queso sobre un trozo de papel vegetal en la canasta de la freidora de aire, a 3 centímetros de distancia entre sí.

Elige Grandzone y la función Air Fry; ajusta la temperatura a 190 °C, el tiempo a 10 minutos y cocina hasta que estén doradas y bien cocidas.

Modo AirFry · 190 °C · 10 min

MUFFINS DE HUEVO Y TOSTADAS DE MASA MADRE PARA DESAYUNAR

INGREDIENTES

- 2 Huevos
- 1/2 Taza Champiñones
- 1/3 Taza Cebollín
- 1 Cucharada Mantequilla
- Sal
- Pimienta

Elementos necesarios: Cuenco pequeño, tabla para cortar, cuchillo, batidora, moldes pequeños aptos para horno

- 2 Rebanadas de masa madre
- 1 Cucharada Mantequilla

ENTRANTE

25 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Elige la Zona 1 y la función Air Fry, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 5 minutos; a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa para precalentar.

Modo Airfry · 180 °C · 5 min

Bate los huevos ligeramente en un cuenco pequeño.

Sazona los huevos batidos con sal y pimienta al gusto.

Pica los champiñones y el cebollín.

Engrasa los moldes pequeños con mantequilla.

Divide los champiñones picados y el cebollín de manera uniforme entre los moldes.

Vierte los huevos batidos sazonados sobre los champiñones y el cebollín en cada recipiente, y llénalos hasta alrededor de 3/4 de su capacidad.

Coloca los moldes llenos en la Zona 1 de la freidora de aire.

Unta mantequilla de manera uniforme en ambos lados de cada rebanada de pan de masa madre.

Coloca las rebanadas de pan de masa madre untadas con mantequilla en la Zona 2.

Elige la Zona 1 y la función Air Fry; a continuación, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 12 minutos.

Modo Airfry · 180 °C · 12 min

Elige la Zona 2 y la función Air Fry; a continuación, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 5 minutos.

Modo Airfry · 180 °C · 5 min

Elige Sync y pulsa el botón de Inicio/Pausa para empezar a cocinar.

Una vez que los muffins de huevo estén cocidos y el pan esté tostado, retíralos de la freidora de aire.

Sirve los muffins de huevo calientes, directamente en los moldes.

Sirve las tostadas de masa madre junto con los muffins de huevo, para disfrutar de un desayuno delicioso.

GAMBAS AL LIMÓN Y PIMIENTA

INGREDIENTES

- 4 Cucharadas Mantequilla salada
- 1 Zumo de limón
- 1/4 Cucharadita Ajo en polvo
- 1 Cucharada Pimienta molida
- 2 Pizcas Sal
- 300 g Langostinos grandes
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

ENTRANTE

30 MIN

4 RACIONES

GRAND ZONE

Derrete la mantequilla en una cacerola pequeña a fuego bajo. Retira la cacerola del fuego apenas la mantequilla se haya derretido.

Ralla la cáscara del limón y exprímelo, al gusto, directamente sobre la mantequilla derretida.

Mezcla la sal, la pimienta y el ajo en polvo, y revuelve hasta que se integren.

Elige Grandzone y la función Grill; luego, ajusta la temperatura a 240 °C y el tiempo a 5 minutos.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Retira los langostinos del paquete y colócalos en un plato o tabla para picar.

Seca los langostinos con una toalla de papel.

Sazona los langostinos con aceite de oliva, sal y pimienta.

Cocina los langostinos en la freidora de aire durante 5 minutos. Voltéalos a mitad de la cocción.

Coloca los langostinos asados en un cuenco.

Rocía la salsa de pimienta y limón sobre los langostinos. Mezcla bien y sirve.

BERENJENAS Y JUDÍAS VERDES CON MISO AL ESTILO "SOL NACIENTE"

INGREDIENTES

- 10/26 g Judías verdes
- 4 Clavos de olor Ajo
- 2 Cucharadas Salsa soja
- 1 Cucharadita Chiles secos
- Gotas Aceite sésamo
- 2 Berenjenas
- 1 Cucharada Aceite vegetal
- 1 Pizca Sal
- 2 Cucharadas Miel
- 3 Cucharadas Mirin
- 2 Cucharadas Miso
- 1 Cucharadas Salsa soja
- 1 Cebolleta picada
- 1 Cucharada Semillas de sésamo tostadas

ENTRANTE

50 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Pica la cebolleta y colócala en un cuenco.

En un cuenco pequeño, mezcla la salsa de soja, el ajo picado y los chiles secos. Añade aceite de sésamo al gusto. Incorpora las judías verdes.

Marca las berenjenas con un cuchillo afilado: haz cortes superficiales en forma de cruz en el lado cortado.

Rocía aceite vegetal sobre las berenjenas cortadas y espolvoréalas con un poco de sal.

Precalienta la freidora de aire en el modo Grill (Parrilla).

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Añade las berenjenas con el lado marcado hacia arriba y cocínalas durante 15 minutos.

Modo Grill · 240 °C · 15 min

En un cuenco pequeño, bate el mirin, el miso, la miel y la salsa de soja hasta que quede una mezcla uniforme. Ajusta las cantidades al gusto

Con un pincel o una cuchara, aplica generosamente la salsa de miso sobre el lado marcado de las berenjenas.

Coloca las berenjenas en la Zona 1, con el lado marcado hacia arriba.

Coloca las judías verdes sazonadas en la Zona 2.

Elige Grandzone y la función Grill (Parrilla); a continuación, ajusta el temporizador a 10 minutos y pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Una vez que tanto las judías verdes asiáticas como las berenjenas con salsa de miso estén cocidas, colócalas en una fuente para servir.

Adorna las berenjenas con las cebolletas picadas y semillas de sésamo tostadas.

EL REIBEKUCHEN DEL GOURMAND

INGREDIENTES

- 4 Patatas
- 1 Cebolla
- 2 Huevos
- 1 Cucharadita Sal
- 1-2 Cucharaditas de pimienta
- 2 Cebolletas
- Aceite en spray

Elementos necesarios: Cuenco, rallador, gasa o un colador de malla fina, colador.

ENTRANTE

45 MIN

4 RACIONES

GRAND ZONE

Lava y pela las patatas.

Ralla las patatas en un cuenco grande.

Coloca las patatas ralladas en un colador de malla fina o en una gasa.

Presiona las patatas para eliminar el exceso de humedad y escúrrelas bien con el colador. Este paso ayuda a evitar que las tortitas de patata queden correosas.

Pela y pica finamente las cebolletas.

Añade las cebollas picadas al cuenco con las patatas ralladas.

Añade los huevos, la sal, la pimienta y las cebolletas.

Mezcla los ingredientes hasta que estén bien integrados. La mezcla debe quedar integrada y uniforme.

Precalienta la freidora de aire a 200 °C durante 5 minutos.

Modo Airfry · 200°C · 5 min

Forma hamburguesas redondas y planas con puñados de la mezcla de patata. Puedes ajustar el tamaño de las hamburguesas según tus preferencias.

Rocía ligeramente con aceite la canasta de la freidora de aire para evitar que se pegue.

Coloca las hamburguesas de patata en la canasta de la freidora de aire, en una sola capa. Deja un poco de espacio entre cada hamburguesa, para lograr una cocción uniforme.

Frie por aire las tortitas de patata a 200 °C durante unos 12 minutos. Voltéalas a la mitad del tiempo de cocción, para asegurarte de que se cocinen uniformemente por ambos lados.

Modo Airfry · 200°C · 12 min

Una vez que las tortitas de patata estén doradas y crujientes por fuera y bien cocidas por dentro, retíralas de la freidora de aire.

Sirve las tortitas de patata de inmediato con los acompañamientos que desees.

PANECILLOS DE TERNERA TIERNA

INGREDIENTES

- 1 kg** Tapilla de ternera

2 Cdita Salt

2 Cdas Mostaza

1 Cdita Pimienta

1 Cdita Pimentón

2 Ramitas de Tomillo fresco

1 Puerro picado

1 Tomate picado
- 500 g** Harina

1 Cda Azúcar

1/4 Sobre levadura

2 Cebollas moradas

1 Taza Agua

1 Taza Vinagre Blanco

2 Cditas Sal

2 Cdas Azúcar

Mayonesa
- 2 Cdas** Mantequilla

1 Taza Agua

Especias enteras (como granos de pimienta, semillas de mostaza, semillas de cilantro, etc.)

Elementos necesarios: 1 hoja de papel vegetal, 1 pincel de repostería.

ENTRANTE

240 MIN

4 RACIONES

GRAND ZONE

Seca la tapilla de ternera con papel de cocina para eliminar el exceso de humedad.

Cubre con mostaza; Hasta quedar completamente cubierta.

En un cuenco pequeño, mezcla la sal, la pimienta y el pimentón. Frota esta mezcla por toda la carne de ternera.

Combina el puerro picado, la cebolla, el tomate, el ajo picado y el tomillo fresco en una bandeja y coloca la carne encima.

Envuelve bien la bandeja con papel de aluminio.

Inserta la bandeja en la canasta de la freidora, sin el divisor.

Elige Grandzone y la función Roast, ajusta a 160 °C durante 3 horas y 30 minutos. Pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo Roast · 160 °C · 3 h y 30 min

En un cuenco, combina la harina, el azúcar, la sal y la levadura.

Añade el huevo, la mantequilla derretida y el agua y mezcla hasta que se forme una masa pegajosa.

Utiliza una técnica sin amasado: estira y dobla la masa cada 20 minutos, durante alrededor de una hora, hasta que la masa se vuelva suave y elástica.

Deja que leve mientras se asa la carne. Que duplique tamaño.

En una olla, mezcla el agua, el vinagre, la sal, el azúcar y las especias enteras. Lleva la salmuera a hervor y revuelve hasta que la sal y el azúcar se disuelvan.

Coloca las cebollas moradas cortadas en un frasco.

Vierte la salmuera caliente sobre las cebollas; asegúrate de que queden sumergidas por completo.

Deja que las cebollas se enfríen a temperatura ambiente; Tápalas y colócalas en la nevera durante un par de horas.

Una vez que la carne de ternera esté lista, retírala y déjala reposar a temperatura ambiente mientras horneas el pan.

Divide la masa en 8 bollos del mismo tamaño.

Cubre el interior de la canasta de la freidora de aire con papel vegetal para evitar que la masa se pegue a la canasta.

Coloca los bollos de masa en la canasta y déjalos crecer hasta que dupliquen su tamaño.

Aplica el huevo restante (Batido) sobre en los bollos y hornea.

Elige Grandzone y la función Bake, ajusta a 170 °C durante 25 minutos. Pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo Bake · 170 °C · 25 min

Hornea durante 25 minutos o hasta que el pan esté dorado y suene hueco al golpearlo en la parte inferior.

Desenvuelve el papel de aluminio de la bandeja con la carne de ternera.

Con dos tenedores, desmenuza la carne de ternera en trozos pequeños y mézclala con las verduras cocidas y las hierbas en la bandeja.

Para montar los sándwiches:

Corta los panecillos recién horneados, en mitades.

Unta generosamente mayonesa en ambas mitades del pan.

Coloca la carne desmenuzada sobre una mitad del pan.

Coloca las cebollas sobre la carne desmenuzada.

Coloca la otra mitad del pan para completar el sándwich.

¡Sirve y disfruta de tus deliciosos sándwiches de carne de ternera desmenuzada!

TOSTADAS “CASI FRANCESAS”
CON BACON

INGREDIENTES

- 4-6 Rebanadas de pan
- 1/2 Taza Crema espesa
- 2 Huevos
- 1/4 Cucharadita Sal
- 1/4 Cucharadita Pimienta
- 1/4 Taza Grana Padano rallado
- 1/4 Taza Queso rallado (cheddar or Gruyere)
- 2 Cucharadas Perejil picado
- 8-12 Tiras bacon

ENTRANTE

30 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Coloca las tiras de bacon en la Zona 2 de la freidora de aire y deja espacio entre cada tira.

Elige la Zona 2 y la función Air Fry, ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo a 6 minutos; después, pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo AirFry · 200 °C · 6 min

Corta cada rebanada de pan en la forma que desees, como triángulos o rectángulos.

Bate la crema espesa junto con los huevos, la sal, la pimienta, el queso Grana Padano rallado, el queso rallado y el perejil picado en un cuenco para mezclar, hasta que se incorporen todos los ingredientes.

Moja el pan en la mezcla cremosa, asegurándote de que quede bien cubierto por ambos lados. Deja que escurra el exceso de mezcla.

Dispón las rebanadas de pan cubiertas con la mezcla cremosa en una sola capa, en una de las canastas de la freidora de aire, y asegúrate de que no se superpongan.

Elige la Zona 1 y la función Air Fry, ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo a 8 minutos; después, pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo AirFry · 180 °C · 8 min

Voltea las rebanadas de tostada francesa a la mitad de la cocción. Cocina hasta que estén doradas y crujientes por fuera y bien cocidas por dentro.

Una vez que las rebanadas de tostadas francesas y las tiras de bacon estén cocidas a la perfección, retíralas de la freidora de aire.

Sirve las tostadas francesas calientes junto con las tiras de bacon crujientes.

BOWL DE ARROZ CON POLLO Y VERDURAS

INGREDIENTES

1 Taza Arroz glutinoso japonés

2 Tazas Agua

Elementos necesarios: Cacerola o arrocera, colador.

2 Pechugas de pollo

2 Cucharadas Salsa soja

1 Cucharada Mirin

1 Cucharada Vinagre de arroz

1 Cucharadita Aceite sésamo

1 Cucharadita Azucar

1 Pak Choi

100 g Judías verdes

6-10 Champiñones

2 Clavos olor Ajo

1 Cucharada Jengibre

1/3 Taza Cebolla verde

2 Cucharadas Salsa soja

2 Cucharadas Semillas sésamo

1 Cabeza Brócoli

250 g Pimiento rojo

1 Cebolla blanca

PRINCIPAL

40 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Enjuaga el arroz en agua fría, hasta que el agua salga clara.

Cocina el arroz en una arrocera o en una cacerola, según las instrucciones del paquete. Reserva.

En un cuenco, mezcla la salsa de soja, el mirin, el vinagre de arroz, el aceite de sésamo y el azúcar para crear el marinado para el pollo.

Corta la pechuga de pollo en trozos pequeños.

Coloca el pollo en el marinado y déjalo marinar durante, al menos 30 minutos, o toda la noche en la nevera para que el sabor se impregne bien.

Corta el brócoli en ramilletes. Corta los pimientos rojos, la cebolla blanca y los champiñones. Pica el pak choy y las judías verdes.

Sazona las verduras con ajo picado, jengibre, cebollas verdes y salsa de soja.

Coloca el pollo marinado en la primera canasta de la freidora de aire.

Elige la Zona 1 y la función Air Fry; a continuación, ajusta la temperatura a 180 °C a 10 minutos.

Modo AirFry · 180 °C · 10 min

En la otra canasta de la freidora de aire, coloca las verduras preparadas.

Elige la Zona 2 y la función Air Fry; a continuación, ajusta la temperatura a 180 °C y a 8 minutos.

Modo AirFry · 180 °C · 8 min

Pulsa Sync para asegurarte de que ambas cestas estén listas al mismo tiempo.

Pulsa el botón de Inicio/Pausa para que empiece la cocción.

Una vez que el pollo y las verduras estén cocidos, combínalos en un cuenco y revuelve suavemente para mezclar.

Sirve la mezcla de pollo y verduras sobre el arroz cocido.

Adorna el plato con cebollín o semillas de sésamo, si lo deseas.

PLATO EQUILIBRADO DE POLLO ASADO Y VERDURAS

INGREDIENTES

4 Muslos de pollo

Salt al gusto

Pimienta al gusto

1 Cucharadita Pimentón dulce

1 Cucharadita Ajo en polvo

2 Tazas Ramilletes de broccoli

2 Tazas Zanahorias en rodajas

2 Tazas Ramilletes de coliflor

- 1 Cebolla en juliana
- 2 Cucharadas Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

ENTRANTE

15 -30 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Sazona los muslos de pollo generosamente con sal, pimienta, pimentón y ajo en polvo, asegurándote de que ambos lados estén uniformemente cubiertos. Reservar.

Cuece los ramilletes de brócoli, las zanahorias cortadas en rodajas y los ramilletes de coliflor en agua hirviendo con sal durante 3-6 minutos.

Enjuaga las verduras y pásalas por agua fría.

En un bol, mezcla los ramilletes de brócoli, las zanahorias, los ramilletes de coliflor y las cebollas cortadas con aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.

Coloca los muslos de pollo sazonados en la primera cesta de la freidora de aire con la piel hacia abajo.

Reparte las verduras sazonadas uniformemente en la segunda cesta de la freidora de aire.

Selecciona la zona 1 en Modo AirFry a 180°C durante 22 minutos. Pulsa Inicio /Pausa.

Modo AirFry · 180 °C · 22 min

Cuando hayan pasado 12 minutos, pausa la freidora de aire y da la vuelta a los muslos de pollo para que se cocinen por ambos lados.

Selecciona la zona 2 en Modo AirFry a 190°C durante 8 minutos, pulsa el botón Sync e inicia el cocinado.

Modo AirFry · 190 °C · 8 min

Cierra la cesta y deja que tu plato se cocine por completo.

Una vez cocinados los muslos de pollo y las verduras asadas, sácalos de la freidora de aire, ¡y a disfrutar!

DELICIOSAS Y NUTRITIVAS ALITAS DE POLLO CON BONIATO FRITO

INGREDIENTES

- 500 g Alitas de pollo
- 1 Cucharadita Sal
- 1/2 Cucharadita Pimienta
- 1/2 Cucharadita Pimentón dulce
- 1/4 Cucharadita Curry en polvo
- 2-3 Boniatos
- 1 Cucharada Aceite de oliva
- 1 Cucharada Sal
- 1/2 Cucharadita Pepper
- 1/2 Cucharadita Pimentón ahumado
- 1/2 Cucharadita Ajo en polvo
- 1/4 Cucharadita Cayena (Opcional)
- 1/2 Limón
- 1 Taza Cilantro fresco

Elementos necesarios: Cuenco grande, tabla para picar, cuchillo, plato.

ENTRANTE

15 - 30 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Seca las alitas de pollo con papel de cocina para eliminar el exceso de humedad.

Sazona las alitas generosamente con sal, pimienta, pimentón dulce y curry en polvo. Deja que el condimento se adhiera a las alitas durante, al menos, 10 minutos o déjalas marinar toda la noche en el frigorífico para obtener el máximo sabor.

Coloca las alitas de pollo sazonadas en la cesta de la freidora de aire y cocínalas a 120°C durante 12 minutos, para que se cocinen bien.

Modo AirFry · 120 °C · 12 min

Una vez cocidas, saca las alitas de la freidora de aire y déjalas enfriar en el frigorífico durante al menos 15 minutos. De esta forma, nos aseguramos de que la piel quede crujiente cuando volvamos a cocinarlas.

Pela los boniatos y cortarlos en rectángulos de 1 cm de grosor.

En un bol, mezcla los boniatos con aceite de oliva, sal, pimienta, pimentón dulce, ajo en polvo y cayena, si se utiliza, hasta que queden uniformes.

Cuando las alitas de pollo se hayan enfriado durante 15 minutos, colócalas de nuevo en una cesta de la freidora de aire.

Coloca los boniatos sazonados en la otra cesta de la freidora de aire.

Seleccione la Zona 1 y la función Air Fry. Después, ajusta la temperatura a 200°C y el tiempo a 8 minutos.

Modo AirFry · 200 °C · 8 min

Seleccione la Zona 2 y la función Air Fry. Después ajusta la temperatura a 190°C y el tiempo a 14 minutos.

Modo AirFry · 190 °C · 14 min

Selecciona la opción Sync para asegurarte de que ambas cestas estarán listas al mismo tiempo.

Selecciona Inicio/Pausa.

Cuando las alitas de pollo y los boniatos fritos estén listos, sácalos de la freidora de aire.

Sirve las alitas de pollo y los boniatos fritos juntos, acompáñalos de un poco de perejil picado y unas gotas de zumo de limón para darles más frescura.

EL MEJOR CURRYWURST

INGREDIENTES

- 1 Cucharada Aceite de oliva
- 2 Cebollas blancas pequeñas
- 500 g Ketchup
- 1 Cucharada Pasta de tomate
- 5 Cucharadas Vinagre balsámico
- 1 Cucharada Salsa de soja
- 2 Cucharadas Miel
- 2 Cucharadas Polvo de curry
- 4 Salchichas
- 4-6 Cucharadas Salsa de curry

PRINCIPAL
35 MIN
4 RACIONES
DUAL ZONE

Pela y pica finamente las cebollas blancas.

Calienta el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio.

Añade las cebollas picadas a la cacerola y saltea hasta que estén blandas y traslúcidas.

Añade ketchup, pasta de tomate, vinagre balsámico, salsa de soja, miel y curry en polvo a las cebollas salteadas.

Revuelve los ingredientes de la salsa hasta integrarlos bien.

Lleva la salsa a fuego lento y déjala cocinar durante unos 10 a 15 minutos; revuelve de tanto en tanto, hasta que la salsa espese un poco y los sabores se mezclen. Ajusta el condimento, al gusto.

Elige la función Grill y precalienta la freidora de aire.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Coloca las salchichas dentro de la cesta de la freidora de aire precalentada.

Si lo deseas, cubre ligeramente las salchichas con aceite en spray para ayudar a que se doren.

Cocina las salchichas hasta que estén bien cocidas y su exterior esté bien dorado; voltéalas de vez en cuando, para que se cocinen de manera uniforme. El tiempo de cocción dependerá del tipo y grosor de las salchichas.

Modo Grill · 240 °C · 6 min

Una vez que las salchichas estén cocidas, retíralas de la freidora de aire y colócalas en un plato para servir.

Opcionalmente, sirvelas con una pizca de curry en polvo o hierbas frescas picadas para darle más sabor y una mejor presentación.

Sirvelas calientes con tus guarniciones favoritas, como patatas fritas o panecillos, y disfruta de los deliciosos sabores de esta clásica comida callejera alemana.

TACOS DE CERDO DULCES Y SALADOS

INGREDIENTES

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 500 g Filete cerdo (1 cm) | 1 Limón Zumo |
| 2 Cda Pasta chipotle | 1 Naranja Zumo |
| 2/1 Cdita Pimienta | 1 Cdita Sal |
| 1 Cdita Comino en polvo | |
| 1 Cdita Pimentón ahumado | |
| 1 Mazorca maíz dulce | 4/1 Taza Cilantro |
| 2 Cda Aceite oliva | 1 Limón Zumo |
| 1 Tomate en cubos | 1 Cebolla morada en cubos |
| 1 Chile fresco picado | |
| 2 Aguacates | Salt al gusto |
| 1 Cda Aceite de oliva | Pepper al gusto |
| 1/4 Taza Mayonesa | 1 Limón Zumo |

Filete de cerdo asado
Salsa de maíz asada
Mayonesa de aguacate

PRINCIPAL
15 -30 MIN
4 RACIONES
DUAL ZONE

En un cuenco, mezcla los filetes de cerdo, la pasta de chipotle, el comino en polvo, el zumo de limón, el zumo de naranja, la sal, la pimienta y el pimentón ahumado. Mezcla bien para cubrir la carne de manera uniforme. Déjalo marinar durante 30 minutos o toda la noche para obtener un mejor sabor.

Elige la Zona 1 y la función Grill, ajusta la temperatura a 240 °C y el tiempo a 5 minutos; a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa para precalentar.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Cocina los filetes de cerdo durante unos 5 minutos por cada lado o hasta que estén bien cocidos y tostados. Retíralos de la freidora de aire y déjalos reposar unos minutos antes de cortarlos.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Unta el maíz dulce con aceite de oliva y cocínalo a 240 °C hasta que se tueste por todos lados. Deja que el maíz se enfríe un poco; a continuación, retira los granos de las mazorcas con un cuchillo.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

En un cuenco, combina los granos de maíz asado, el tomate cortado en cubitos, la cebolla morada picada, el cilantro picado, el chile fresco picado y el zumo de limón. Mezcla bien.

En un cuenco aparte, aplasta los aguacates, hasta que quede un puré suave.

Añade mayonesa, aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta. Mezcla hasta que quede un aderezo bien combinado y cremoso.

Calienta las tortillas en una sartén seca hasta que estén tibias y ligeramente tostadas.

Unta una cucharada de mayonesa de aguacate en cada tortilla.

Cubre con rebanadas de cerdo asado.

Esparce con una cuchara la salsa de maíz asado sobre la carne de cerdo.

Sirve los tacos de inmediato, con más salsa y mayonesa de aguacate a un lado, si lo deseas.

JUGOSO SOLOMILLO DE CERDO
CON COLES DE BRUSELAS

INGREDIENTES

600 g Solomillo de cerdo (2,5 cm)

Sal al gusto

Pimienta al gusto

2 Ramitas Romero fresco

2 Cucharadas Mostaza de dijon

2 Cucharadas Aceite de oliva

2 Cucharadas Miel

2 Cucharadas Zumo de limón

2 Tazas Coles de Bruselas

2 Cucharadas Aceite de oliva

Sal al gusto

Pimienta al gusto

2 Cucharadas Vinagre balsámico

PRINCIPAL
15 - 30 MIN
4 RACIONES
DUAL ZONE

Seca el solomillo de cerdo con papel de cocina.

En un cuenco, mezcla sal, pimienta, romero fresco picado, mostaza de dijon, aceite de oliva, miel y zumo de limón, para preparar una marinada.

Unta la marinada sobre el solomillo de cerdo, y asegúrate de cubrirlo uniformemente. Déjalo marinar durante 10 minutos a temperatura ambiente o en la nevera durante la noche, para realzar el sabor.

Coloca el solomillo de cerdo marinado en la Zona 1 de la freidora de aire.

Elige la Zona 1 y la función Roast; Ajusta a 200 °C y de 12 a 16 minutos, según la cocción deseado.

Modo Roast · 240 °C · 12-16 min

Corta las coles de Bruselas por la mitad, a lo largo, y quita las hojas que estén malas.

Transfiere las coles de Bruselas a un cuenco y sazónalos con aceite de oliva, sal y pimienta.

Coloca las coles de Bruselas sazonadas en la Zona 2 de la freidora de aire.

Elige la Zona 2 y la función Grill ; Ajusta a 240 °C y el tiempo a 6 minutos.

Modo Grill · 240 °C · 6 min

Elige Sync para asegurarte de que ambas cestas estén listas al mismo tiempo.

Pulsa el botón de Inicio/Pausa para que empiece la cocción.

Una vez que tanto el solomillo de cerdo como las coles de Bruselas estén cocidos, retíralos de las cestas de la freidora de aire.

Deja reposar el solomillo de cerdo unos minutos antes de cortarlo.

Mezcla las coles de bruselas cocidas con vinagre balsámico.

Sirve el solomillo de cerdo en rodajas junto con las coles de Bruselas.

ROAST BEEF
(TERNERA ASADA)

INGREDIENTES

- 1 kg Corte de tapilla de ternera
- Sal
- Pimienta
- 500 g Patatas
- 4 Cucharadas Mantequilla
- 1 Cucharadita Sal
- Pimienta
- 1 Cucharada Mantequilla
- 1 Cucharada Harina
- 250 g Caldo de carne

PRINCIPAL

145 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Precalienta la Zona 1 de la Freidora de aire Cosori en modo Grill durante 5 minutos. Esto asegura sellar la carne de ternera.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Seca la carne de ternera con papel de cocina para eliminar su humedad.

Sazona la carne de ternera con abundante aceite, sal y pimienta. Frota el condimento sobre la de la carne de ternera.

Coloca la carne de ternera sazonada en la Zona 1.

Sella la carne de ternera por cada lado, a en modo Grill a 240 °C durante 5 minutos, o hasta que se forme un costra dorada.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Retira la carne sellada de la freidora de aire y envuélvela con cuidado en papel de aluminio, para retener la humedad.

Coloca la carne envuelta en la freidora de aire.

Elige la función Roast (Asar) para la Zona 1 a 160 °C durante 60 minutos, y después pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo Roast · 160 °C · 60 min

Asa la carne de ternera durante 1 hora o hasta que alcance la cocción ideal. Puedes utilizar un termómetro para carnes, para verificar si se ha alcanzado la temperatura que prefieras.

Pela las patatas y enjuágalas con agua fría para eliminar los restos.

Corta las patatas en cuartos; asegúrate de que tengan más o menos el mismo tamaño, para lograr una cocción uniforme.

Llena una olla grande con agua y añade abundante sal.

Lleva el agua a ebullición a fuego alto e incorpora con cuidado las patatas cortadas en cuartos.

Cocina las patatas durante unos 10 minutos, o hasta que estén tiernas al pincharlas con un tenedor.

Escurre las patatas en un colador y vuelve a colocarlas en la olla vacía.

Cubre la olla con una tapa y deja las patatas en su propio vapor, durante 5 a 10 minutos más. Esto elimina el exceso de humedad, como resultado, quedarán más crujientes.

Una vez las patatas estén cocidas, añade mantequilla, sal, pimienta y romero fresco. Remueve suavemente para cubrir las patatas con una capa uniforme de condimentos.

Extiende las patatas sazonadas en una sola capa, dentro de la canasta de la freidora de aire.

Elige la función Roast para la Zona 2, ajusta la temperatura a 200 °C durante 25 minutos y elige Sync (Sincronizar); a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo Roast · 200 °C · 25 min

Asa las patatas hasta que estén crujientes por fuera y tiernas por dentro.

En una cacerola, derrite la mantequilla a fuego medio hasta que se derrita y comience a burbujear ligeramente.

Una vez que la mantequilla se haya derretido, espolvorea la harina de manera uniforme sobre la mantequilla derretida.

Revuelve con batidor o una cuchara de madera para integrar la harina y la mantequilla, y formar una pasta llamada roux.

Continúa cocinando esta pasta. Revuelve constantemente, durante 2 a 3 minutos. Ayuda a eliminar el sabor crudo de la harina y garantiza que la salsa no tenga un sabor "harinoso".

Vierte lentamente el caldo de carne en la cacerola; bate constantemente para evitar que se formen grumos.

Añade todo el caldo poco a poco, mientras bates, hasta que la mezcla esté suave y bien combinada.

Lleva la mezcla a fuego medio y remueve de vez en cuando.

Cocina la salsa Gravy a fuego lento durante 5 a 10 minutos, o hasta que alcance el espesor deseado. La salsa Gravy seguirá espesándose a medida que hierva a fuego lento.

Prueba la salsa Gravy y sazónala con sal y pimienta a tu gusto. Corrige el sazonado según sea necesario.

Una vez que la salsa haya alcanzado la consistencia deseada y esté bien condimentada, retírala del fuego.

Sirve la salsa Gravy caliente, junto con la carne de ternera asada y las patatas.

KEBABS
VEGANOS

INGREDIENTES

- 400 g Tofu ahumado en cubos
- 2 Pimientos
- 1 Taza Tomates cherry
- 1 Cebolla morada
- 8-10 Champiñones castaños
- 2 Cucharadas Aceite de oliva
- 2 Cucharadas Zumo de limón
- 2 Dientes Ajo
- 1 Cucharadita Comino molido
- 1 Cucharadita Cilantro molido
- 1 Cucharadita Pimentón
- 1/2 Cucharadita Cúrcuma
- 1 Cucharadita Sal
- 1/4 Taza Perejil fresco para adornar

Elementos necesarios: Brochetas de madera o metal, cuenco para mezclar.

- Brochetas de tofu
- 1 Taza Aderezo de hummus de garbanzos
- 1 Cabeza Lechuga recién picada
- 2-4 Piezas Pan de tortita o pan de pita

PRINCIPAL

15 - 30 MIN

4 RACIONES

GRAND ZONE

Mezcla en un cuenco grande aceite de oliva, zumo de limón, ajo picado, comino molido, cilantro molido, pimentón, cúrcuma molida y sal. Mezcla bien.

Añade el tofu cortado en cubitos, los pimientos, los tomates cherry, la cebolla morada y las setas al cuenco. Revuelve hasta que las verduras y el tofu estén cubiertos uniformemente con la marinada. Deja que las verduras y el tofu se marinen durante 10 minutos.

Coloca el tofu marinado y las verduras en las brochetas, alternándolos como se desee.

Selecciona la función Grandzone y precalienta a 200 °C durante 10 minutos.

Modo AirFry · 200 °C · 10 min

Coloca los kebabs en la freidora de aire precalentada durante 10 a 12 minutos, elige la función Air Fry y el tiempo a 12 minutos, y luego pulsa el botón de inicio/pausa. Voltea las verduras a la mitad de la cocción o cuando estén tiernas y ligeramente tostadas.

Modo AirFry · 200 °C · 10-12 min

- Calienta el pan plano o pan de pita en una sartén.
- Unta una capa generosa de hummus de garbanzos sobre cada rebanada de pan.
- Añade una capa de lechuga recién picada encima del hummus.
- Retira el contenido de 1 o 2 brochetas y colócalo encima de la lechuga.
- Rocía con más aderezo de hummus de garbanzos, si lo deseas.
- Forma un rollo y envuélvelo de modo que quede bien apretado.

BANANA BREAD DE
LA ABUELA

INGREDIENTES

- Aceite en spray
- 150 g Harina
- 90 g Azúcar glass
- 90 g Azúcar moreno
- 60 g Aceite vegetal
- 60 g Mantequilla derretida
- 3 g Polvo para hornear
- 2 g Sal
- 120 g Plátanos maduros machacados
- 1 Huevo
- 2 g Extracto de vainilla

POSTRE

55 MIN

4 RACIONES

DUAL ZONE

Elige Grandzone y la función Bake, ajusta la temperatura a 160 °F y a 10 minutos; a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa para precalentar.

Modo Bake · 160 °C · 10 min

Rocía el interior del molde con aceite y espolvoréalo con harina. Agita la bandeja para quitar el exceso de harina.

Machaca los plátanos con un tenedor hasta hacer un puré.

Integra al puré de plátano los huevos, el aceite, la mantequilla y el azúcar con una batidora. Mezcla hasta que quede homogéneo.

Añade el extracto de vainilla a la mezcla y revuelve vigorosamente.

Une los ingredientes secos, la harina, la sal y el polvo para hornear. Mezcla con una espátula hasta que todo se integre. A continuación, incorpóralos a la mezcla húmeda.

Vierte la mezcla en el molde preparado y añade una rodaja de plátano sobre la masa para decorar.

Aplica unas gotas de miel sobre el plátano.

Hornea durante 35 a 40 minutos. Revisa el pan en intervalos de 5 minutos, desde que se haya horneado durante 25 a 30 minutos en la canasta. Comprueba con una brocheta (se debe poder insertar y retirar limpia), ya que el tiempo puede variar, según la forma del molde para pan.

Modo Bake · 160 °C · 35-40 min

Deja enfriar en el molde durante 10 minutos; a continuación, traspasa el pan a una rejilla y déjalo enfriar por completo antes de servir.

TARTA DE ZANAHORIA CLÁSICA

INGREDIENTES

- Aceite en spray
- 200 g Harina
- 200 g Azúcar glas
- 100 g Aceite vegetal
- 1 Cucharada Polvo de hornear
- 1/2 Cucharada Sal
- 250 g Zanahoria
- 3 Huevos
- 1 Cucharada Extracto de vainilla

Elementos necesarios: Molde para pan (35cm x 14cm x 6cm) 1.8L, cuenco, licuadora, tenedor, espátula.

- 50 g Leche entera
- 100 g Chocolate amargo
- 50 g Azúcar
- 1 pizca de sal
- 50 g Mantequilla

Elementos necesarios: Mantequilla, cacerola, espátula, licuadora.

Elige Grandzone y la función Bake, ajusta a 160 °C y el tiempo a 10 minutos; a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa para precalentar.

Modo Bake · 160 °C · 10 min

Rocía el interior del molde con aceite y espolvoréalo con harina. Agita la bandeja para quitar el exceso de harina.

Pela las zanahorias y córtalas en trozos pequeños.

Licúa las zanahorias, los huevos, el aceite, el extracto de vainilla y el azúcar con una batidora, hasta que quede una mezcla uniforme.

Combina los ingredientes secos, la harina, la sal y el polvo para hornear. Incorpora con una espátula a la pasta que procesaste en la licuadora, hasta que se integre. Debe quedar una masa homogénea y brillante, sin grumos de harina.

Vierte la mezcla en el molde preparado.

Hornea durante 35 a 40 minutos. Revisa el bizcocho en intervalos de 5 minutos, desde que haya pasado de 25 a 30 minutos en la canasta. Comprueba con una brocheta (se debe poder insertar y retirar limpia), ya que el tiempo puede variar, según la forma del molde para pan.

Modo Bake · 160 °C · 35-40 min

Deja enfriar en el molde durante 10 minutos; a continuación, pasa el bizcocho a una rejilla.

Corta el chocolate en trozos pequeños.

Derrete la mantequilla en una cacerola pequeña, a fuego bajo.

Añade el chocolate picado a la mantequilla derretida en la cacerola y revuelve hasta que el chocolate esté completamente derretido y la mezcla quede homogénea.

Incorpora el azúcar glas a la mezcla de chocolate y mantequilla; revuelve hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Vierte poco a poco la leche entera a la mezcla; revuelve constantemente hasta que el baño de chocolate quede suave y brillante.

Retira la cacerola del fuego y deja enfriar el baño de chocolate durante 10 minutos.

Esparce el baño de chocolate sobre el bizcocho de zanahoria y sírvelo.

POSTRE
30 - 60 MIN
4 RACIONES
GRAND ZONE

REINVENCIÓN DEL PASTEL DE MANZANA

INGREDIENTES

- 4-6 Manzanas en rodajas
- 200 g Azúcar moreno
- 4 g Canela molida
- 2 g Nuez moscada
- 4 g Sal
- (1 limón) Zumo de limón
- 1 Cucharada Almidón de maíz
- 2 Cucharadas Agua

Elementos necesarios: Pelador de verduras, cuchillo, cuenco para mezclar, cacerola.

- 375 g Masa de hojaldre
- 2 Tazas Relleno de manzana
- 1 Huevo
- 1 Cucharada Leche entera
- 4 Cucharadas Azúcar
- 2 Cucharadas Canela
- 1 Cucharadita Nuez moscada
- 4 Cucharadas Harina
- Azúcar glass al gusto

Elementos necesarios: Cuenco pequeño, papel vegetal, cuchillo o cortador de pizza, tenedor, pincel de repostería.

POSTRE

65 MIN

4 RACIONES

GRAND ZONE

En un cuenco para mezclar, combina las manzanas en rodajas finas con el azúcar granulado. Deja reposar la mezcla durante unos 10 minutos.

Traspasa la mezcla de manzana a una cacerola y colócala a fuego lento.

Añade la canela molida y la nuez moscada molida; calienta suavemente la mezcla durante unos 5 minutos, hasta que el azúcar se disuelva y las manzanas se ablanden un poco.

En un cuenco pequeño, mezcla el almidón de maíz con una cucharada de agua, para preparar una mezcla homogénea.

Vierte lentamente la mezcla de almidón de maíz en la cacerola que tiene la mezcla de manzana; revuelve todo el tiempo, durante aproximadamente 1 a 2 minutos, hasta que la mezcla se espese un poco.

Retira la cacerola del fuego y deja el relleno de manzana a un lado para que se enfríe un poco, antes de usarlo para rellenar el hojaldre.

Elige Grandzone y función Bake, ajusta la temperatura a 190 °C y a 10 minutos; a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa para precalentar.

Modo Bake · 190 °C · 10 min

Sobre una superficie ligeramente enharinada, extiende la masa de hojaldre prefabricada hasta que tenga un grosor de alrededor de 0.3 cm.

Mezcla el huevo y 1 cucharada de leche entera para hacer un batido de huevo.

Con un cuchillo o un cortador de pizza, corta el hojaldre extendido en cuadrados de 10 x 10 centímetros.

Coloca una cucharada del relleno de manzana que preparamos antes en la mitad de cada cuadrado de masa. Deja un borde de 0,5 centímetros alrededor de los bordes.

Pincela el batido de huevo a lo largo de los bordes; dobla cada cuadrado para formar un pastel triangular y usa un tenedor para marcar los bordes.

Con un cuchillo afilado, haz 2 cortes en la parte superior de cada pastel. Esto ayudará a que el vapor escape durante el horneado.

Mezcla el azúcar y las especias en un cuenco.

Pincela los pasteles con huevo batido y espolvorea una cantidad generosa de la mezcla de azúcar sobre los pasteles.

Coloca los pasteles de manzana preparados en la canasta de la freidora de aire precalentada.

Hornea los pasteles de manzana.

Elige Grandzone y la función Bake, ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo a 12 minutos; a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa.

Modo Bake · 190 °C · 10 min

Retíralos de la freidora de aire y déjalos enfriar antes de servir.

Opcionalmente, espolvorea los pasteles con azúcar glass antes de servirlos o sírvelos con una bola de helado de vainilla.

GALLETA DE DOBLE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1/2 Taza Mantequilla
- 1/2 Taza Azúcar glass
- 1/2 Taza Azucar moreno
- 1 Huevo
- 1 Cucharadita Extracto de vainilla
- 1 Taza Harina común
- 1 Pizca Sal
- 2/3 Taza Cacao en polvo
- 1 Cucharadita Polvo para hornear
- 1 Taza Chocolate amargo picado
- 1/2 Taza Nueces picadas

Elementos necesarios: Papel para horno, 2 cuencos grandes, espátula, batidora.

POSTRE

45 MIN

4 RACIONES

GRAND ZONE

Coloca la masa con forma de galletas en la canasta de la freidora de aire; deja de 1 a 2 centímetros entre cada galleta para permitir que crezcan.

Hornea las galletas a 175 °C durante alrededor de 8 a 10 minutos, o hasta que estén cuajadas y ligeramente firmes al tacto.

Modo Bake · 175°C · 10 min

Es posible que debas hornear las galletas por tandas. Una vez que las galletas estén listas, retíralas de la freidora de aire y déjalas enfriar sobre una rejilla antes de servir.

- Deja que la mantequilla tome temperatura ambiente, hasta que esté lo suficientemente blanda como para formar una crema.
- Mezcla la mantequilla ablandada, el azúcar glas y la azúcar morena en un cuenco, hasta que quede una crema suave y esponjosa.
- Añade los huevos a la mezcla.
- Añade extracto de vainilla a la mezcla.
- Bate los ingredientes hasta que estén bien integrados.
- Tamiza la harina común, el cacao en polvo, la sal y el polvo para hornear en un cuenco aparte.
- Mezcla hasta que todos los ingredientes secos se distribuyan de manera uniforme.
- Añade los ingredientes secos gradualmente a los ingredientes húmedos que están en el cuenco.
- Revuelve hasta que se forme una masa suave.
- Integra el chocolate amargo picado y las nueces picadas hasta que se distribuyan uniformemente por toda la masa.
- Refrigera la masa por 2 horas o durante toda la noche.
- Amasa porciones de masa en forma de bolitas o aplánalas ligeramente hasta obtener el tamaño y la forma de galleta que desees.
- Elige Grandzone y la función Bake, ajusta la temperatura a 175 °C y a 5 minutos; a continuación, pulsa el botón de Inicio/Pausa para precalentar.

Modo Bake · 175°C · 5 min

CHOU-FLEUR CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS

- Huile en spray
- 1 Tête Chou-fleur, précuit pendant 5 min
- Huile d'olive
- 80 g Maïzena
- 120 g Farine
- 2 CàC Paprika fumé
- 2 CàC Granulés d'ail
- Sel
- Poivre
- 230/345 g Eau
- Panko
- 1 Tasse Mayonnaise
- 2 Tête Ail
- 1 CàC Sal
- 1/2 CàC Poivre
- 1/2 Tasse Perejil fresco
- 2 CàS Persil frais
- 1 CàC Thym

Éléments nécessaires: Deux feuilles d'aluminium

ENTRÉE

65 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

Sélectionner la zone 1 et la fonction Roast, puis préchauffer à 180 °C.

Fonction Roast · 180 °C · 5 min

Couper le haut de chaque tête d'ail afin d'exposer les gousses.

Verser un filet d'huile d'olive et assaisonner de sel, de poivre et de thym frais.

Envelopper chaque tête d'ail dans une feuille d'aluminium, bien le fermer.

Placer les têtes d'ail enveloppés dans le panier du airfryer et faire rôtir pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que les gousses d'ail soient tendres et caramélisées.

Fonction Roast · 180 °C · 20 min

Une fois prêtes, retirer les têtes d'ail de la friteuse et laisser refroidir.

Presser les gousses d'ail rôties pour les débarrasser de leur peau et les mettre dans un saladier.

Écraser les gousses d'ail rôties à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajouter la mayonnaise dans le bol contenant la purée d'ail rôti et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées.

"Assaisonner la sauce à l'ail avec du sel, du poivre et un peu de jus de citron, à votre convenance. Rectifier l'assaisonnement selon vos préférences.

Hacher finement le persil frais et le saupoudrer sur la sauce à l'ail pour en rehausser la saveur et la présentation. Transférer la sauce à l'ail dans un bol de service.

Découper le chou-fleur en petites fleurettes.

Placer les fleurettes dans de l'eau bouillante et les faire cuire pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres.

Égoutter le chou-fleur et le transférer dans un bol d'eau froide pour arrêter le processus de cuisson. Réserver.

Verser un filet d'huile d'olive sur le chou-fleur cuit et saler. Remuer pour enrober uniformément. Réserver.

Dans un bol peu profond, mélanger la maïzena, la farine, le paprika fumé, l'ail en poudre, le sel et le poivre.

Ajouter progressivement l'eau aux ingrédients secs, en fouettant continuellement jusqu'à obtention d'une pâte lisse

Tremper les bouquets de chou-fleur dans la pâte à frire, en veillant à ce qu'ils soient uniformément enrobés. Laisser le surplus de pâte s'égoutter.

Après l'avoir enrobé dans la pâte à frire, tremper le chou-fleur dans la chapelure panko, en pressant légèrement pour faire adhérer la chapelure. S'assurer que le chou-fleur est uniformément enrobé.

Placer les fleurettes de chou-fleur enrobées sur un plateau, en veillant à les espacer pour permettre la circulation de l'air.

Sélectionner Grande Zone et la fonction Air Fry, régler la température sur 190 °C pendant 10 minutes, puis appuyer sur Start/Pause pour préchauffer.

Fonction Airfry · 190 °C · 10 min

Vaporiser de l'huile sur les fleurettes de chou-fleur enrobées pour les faire croustiller.

Placer le chou-fleur dans le panier du airfryer sur un seul niveau, sans superposer les fleurettes.

Faire frire le chou-fleur à l'air à 190 °C pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant, secouer le panier à mi-cuisson pour que le résultat soit croustillant et uniforme.

Fonction Airfry · 190 °C · 12-15 min

Retirer le chou-fleur du airfryer dès lors qu'il est cuit.

CROQUETTES DE FROMAGE

INGRÉDIENTS

- Huile en spray
- 60 g Maïzena
- 250 g Mozzarella râpée
- 50 g Grana Padano
- 2 g Sel
- 2 g Poivre
- 2 Œuf

ENTRÉE

15 - 30 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

FRANÇAIS

Dans un grand bol, mélanger le fromage, les œufs, la maïzena, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Façonner la pâte en boules - environ 1 1/2 cuillère à soupe chacune.

Placer au réfrigérateur pendant 1 heure, le mélange doit être légèrement ferme.

Sélectionner Grandezone et la fonction Gril, régler la température sur 240 °C et la durée sur 10 minutes puis appuyer sur Start/Pause.

Fonction Grill · 240 °C · 10 min

Vaporiser un peu d'huile sur les croquettes.

Placer les croquettes sur une feuille de papier sulfurisé dans le panier du airfryer, bien les espacer.

Sélectionner Grandezone et la fonction Air Fry, régler à 190 °C pendant 10 minutes, et cuire jusqu'à ce que les aliments soient dorés et bien cuits.

Fonction AirFry · 190 °C · 10 min

OMELETTE ET TOSTS AU LEVAIN

INGRÉDIENTS

- 2 Œufs
- 1/2 Tasse Champignons bruns
- 1/3 Tasse Oignons verts
- Sel
- Poivre
- 15 g Beurre

Éléments nécessaires : Petit bol, planche à découper , couteau, fouet, ramequins allant au four.

- 2 tranches de Pain au levain
- 15 g Beurre

ENTRÉE
25 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Sélectionner la zone 1 et la fonction Air Fry, régler sur la température sur 180 °C pendant 5 minutes, puis appuyer sur Start/Pause pour préchauffer.

Fonction Airfry · 180 °C · 5 min

- Fouetter légèrement les œufs dans un petit bol.
- Assaisonner les œufs battus avec du sel et du poivre.
- Hacher les champignons et les oignons verts.
- Graisser de petits ramequins avec du beurre.
- Répartir uniformément les champignons hachés et les oignons verts dans les ramequins.

Verser les œufs battus assaisonnés sur les champignons et les oignons verts dans chaque ramequin, en les remplissant aux trois quarts.

Placer les ramequins remplis dans la zone 1 de la friteuse à air. Tartiner uniformément de beurre les deux côtés de chaque tranche de pain au levain.

Placer les tranches de pain au levain beurrées dans la zone 2.

Sélectionner la zone 1 et la fonction Air Fry, puis régler la température sur 180 °C pendant 12 minutes.

Fonction Airfry · 180 °C · 12 min

Sélectionner la zone 2 et la fonction Air Fry, puis régler la température sur 180 °C pendant 5 minutes.

Fonction Airfry · 180 °C · 5 min

Sélectionner Sync et appuyer sur Start/Pause pour lancer la cuisson.

Une fois les œufs cuits et le pain grillé, les retirer de la friteuse.

Servir les œufs chauds, directement dans les ramequins.

Servir les toasts au levain avec les œufs pour un petit-déjeuner délicieux et rassasiant.

CREVETTES CITRON POIVRE

INGRÉDIENTS

- 60 g Beurre salé
- 1 Citron
- 1/4 CàC Ail en poudre
- Poivre
- Sel

- 300 g Crevettes
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

ENTRÉE
30 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONS

Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Retirez du feu lorsqu'il commence à fondre.

Prélever le zeste et presser le citron à volonté directement dans le beurre fondu.

Mélanger le sel, le poivre et l'ail en poudre puis remuer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Sélectionner Grandzone et la fonction Gril, puis régler la température sur 240 °C pendant 5 minutes.

Fonction Grill · 240 °C · 10 min

Placer les crevettes sur une planche à découper.

Sécher les crevettes à l'aide d'une feuille de papier absorbant.

Assaisonner les crevettes avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Faire griller les crevettes dans le airfryer pendant 5 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Fonction Grill · 240 °C · 10 min

Placer les crevettes grillées dans un bol.

Verser la sauce au citron et au poivre sur les crevettes. Bien remuer et servir.

AUBERGINES AU MISO

INGRÉDIENTS

- 10/26 g Haricots verts
- 4 Têtes d'ail
- 2 CàS Sauce soja
- 1 CàC Piments séchés
- Càs Huile de sésame
- 2 Aubergines
- 1 Càs Huile végétaleSel
- 2 CàS Miel
- 3 CàS Mirin
- 2 CàS Miso
- 1 CàS Sauce soja
- 1 Oignon vert
- 1 CàS Graines de sésame grillées

ENTRÉE
50 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Hacher l'oignon vert et le placer dans un bol.

Dans un petit bol, mélanger la sauce soja, l'ail haché et les piments séchés. Ajouter de l'huile de sésame à votre goût. Incorporer les haricots verts. Réserver.

Entailler les aubergines à l'aide d'un couteau bien aiguisé, entailles peu profondes en forme de croix sur la face coupée.

Verser un filet d'huile végétale sur les aubergines entaillées et les saupoudrer d'un peu de sel.

Préchauffer la friteuse à air en mode grill.

Fonction Grill · 240 °C · 5 min

Ajouter vos aubergines, côté incisé vers le haut, et les faire griller pendant 15 minutes.

Fonction Grill · 240 °C · 15 min

Dans un petit bol, mélanger le mirin, le miso, le miel et la sauce soja jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

À l'aide d'un pinceau ou d'une cuillère, appliquer généreusement la sauce miso sur le côté incisé des aubergines.

Placer les aubergines dans la zone 1, côté incisé vers le haut.

Placer les haricots verts assaisonnés dans la zone 2.

Sélectionner Grandezone et la fonction Gril, puis régler la minuterie sur 10 minutes et appuyer sur Start/Pause.

Fonction Grill · 240 °C · 10 min

Une fois que les haricots verts asiatiques et les aubergines au miso sont cuits, les disposer dans un plat.

Garnir les aubergines d'oignons verts hachés et de graines de sésame grillées.

Servir chaud. Parfait pour un plat principal végétarien ou en accompagnement d'un repas d'inspiration asiatique !

GALETTES DE POMMES DE TERRE (REIBEKUCHEN)

INGRÉDIENTS

- 4 Pommes de terre (grande)
- 1 Oignon (petit)
- 2 Œufs
- Sel
- Poivre
- 2 Oignons vert
- Huile en spray

Éléments nécessaires: Bol, râpe, étamine ou passoire fine, crêpine.

ENTRÉE
45 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONS

Laver et éplucher les pommes de terre.

Râper les pommes de terre dans un grand bol.

Placer les pommes de terre râpées dans un tamis à mailles fines ou une étamine.

Presser les pommes de terre pour éliminer l'excès d'humidité et les égoutter soigneusement à l'aide de la passoire.

Éplucher et hacher finement les oignons.

Ajouter les oignons hachés dans le bol avec les pommes de terre râpées.

Ajouter les œufs, le sel, le poivre et les oignons verts.

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Le mélange doit être consistant et homogène.

Préchauffer la friteuse à air à 200 °C pendant 5 minutes.

Fonction Airfry · 200 °C · 5 min

Façonner des petites galettes plates et rondes.
Huiler légèrement le panier du airfryer.
Placer les galettes de pommes de terre dans le panier du airfryer sur un seul niveau. Ne pas les superposer.
Cuire à 200 °C pendant environ 12 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Fonction Airfry · 200 °C · 12 min

Retirer les galettes dorées et croustillantes du airfryer.
Servir immédiatement avec la garniture de votre choix.

EFFILOCHE DE BOEUF ET PETITS PAINS MOELLEUX

INGRÉDIENTS

- 1 kg Rôti de bœuf

2 CàC Sel

1 CàC Poivre

1 CàC Paprika

3 Branches de thym frais

2 CàS Moutarde

500 g Farine

1 CàS Sucre

1 CàC Sel

2 Œufs

2 CàC Levure

30 g Beurre fondu

1 Tasse Eau

2 Oignons rouges

1 Tasse Eau

1 Tasse Vinaigre (blanc ou de cidre)

2 CàC Sel

2 CàS Sucre

Mayonnaise

Epices entières (tels que grains de poivre, graines de moutarde, graines de coriandre, etc.)
- 1 Poireau haché

1 Oignon blanc hachée

3 Têtes d'ail

1 Tomate hachée

Éléments nécessaires: 1 feuille de papier sulfurisé, 1 pinceau à pâtisserie.

ENTRÉE

240 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

Éponger le rôti de bœuf à l'aide de papier absorbant afin d'éliminer tout excès d'humidité.
Enduire le bœuf de moutarde en veillant à ce qu'il soit uniformément recouvert.
Dans un petit bol, mélanger le sel, le poivre et le paprika. Frotter ce mélange sur toute la surface du bœuf.
Mélanger le poireau haché, l'oignon blanc, la tomate, l'ail émincé et le thym frais dans un plat puis y déposer le bœuf.
Envelopper hermétiquement le plat avec du papier d'aluminium.
Mettre le plat dans le panier du airfryer sans le séparateur.

Sélectionner Grandezone et la fonction Roast, régler la température sur 160 °C pendant 3 heures et 30 minutes, puis appuyer sur Start/Pause

Fonction Roast · 160 °C · 3 h 30 min

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure.
Ajouter l'œuf, le beurre fondu et l'eau puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte collante.
"Utiliser la technique sans pétrissage en étirant et en rabattant la pâte toutes les 20 minutes pendant environ une heure, jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique."

Laisser la pâte lever pendant que le bœuf rôtit lentement. La pâte doit doubler de volume.
Dans une casserole, mélanger l'eau, le vinaigre, le sel, le sucre et les épices. Porter le mélange de saumure à ébullition, en remuant jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous.

Placer les oignons rouges finement émincés dans un bocal ou un récipient propre.
Verser la saumure chaude sur les oignons, en veillant à ce qu'ils soient totalement immergés.
Laisser refroidir les oignons marinés à température ambiante, puis couvrir et réfrigérer pendant au moins quelques heures avant de servir.

Lorsque le bœuf est prêt, le retirer du airfryer et le laisser reposer à température ambiante pendant que vous faites cuire le pain.
Diviser la pâte en 8 pâtons de taille égale.

Recouvrir l'intérieur du panier du airfryer avec du papier sulfurisé (le fond et les parois) pour éviter que la pâte ne colle au panier.
Placer les boules de pâte dans le panier et les laisser lever jusqu'à ce qu'elles doublent de volume.
Préparer une dorure à l'œuf avec le reste de l'œuf. Appliquer sur les boules et cuire au four.

Sélectionner Grandezone et la fonction Bake, régler la température sur 170 °C pendant 25 minutes, puis appuyer sur Start/Pause.

Fonction Bake · 170 °C · 25 min

Faire cuire au four pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que le pain soit doré et sonne creux lorsqu'on le tapote sur le fond.
Retirer le papier d'aluminium enveloppant le plat avec le bœuf.
À l'aide de deux fourchettes, effiloche le bœuf en petits morceaux et le mélanger aux légumes cuits et aux herbes.

Composer des sandwiches:

Couper les petits pains fraîchement cuits en deux.
Tartiner généreusement de mayonnaise les deux moitiés du pain.
Déposer le bœuf effiloché sur une moitié du pain.
Répartir les oignons marinés sur le bœuf effiloché.
Placer l'autre moitié du pain sur le dessus pour former le sandwich.
Servir et déguster vos délicieux sandwiches au bœuf effiloché.

NOT-SO-FRENCH TOAST ET BACON

INGRÉDIENTS

4-6 tranches de Pain rassis
1/2 Tasse Crème fraîche
2 Œufs
 Sel
 Poivre
1/4 Tasse Grana Padano râpé
1/4 Tasse Fromage râpé (Cheddar ou Gruyère)
2 Càs Persil haché
8-12 Tranches de bacon

ENTRÉE
30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Placer le bacon dans la zone 2 de la friteuse à air. Ne pas superposer les tranches.

Sélectionner la zone 2 et la fonction Air Fry, régler la température sur 200 °C pendant 6 minutes, puis appuyer sur Start/Pause.

Fonction Airfry · 200 °C · 6 min

Couper chaque tranche de pain à la forme souhaitée, par exemple en triangles ou en rectangles. Réserver.

Dans un saladier, mélanger la crème épaisse, les œufs, le sel, le poivre, le Grana Padano râpé, le fromage râpé et le persil haché jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.

Tremper le pain dans le mélange d'œufs et de lait assaisonné, en veillant à ce qu'il soit bien imbibé des deux côtés. Laisser égoutter l'excédent.

Disposer les tranches de pain nappées dans le panier du airfryer. Ne pas superposer les tranches de pain.

Sélectionner la zone 1 et la fonction AirFry, régler la température sur 180 °C pendant 8 minutes, puis appuyer sur Start/Pause.

Fonction Airfry · 180 °C · 8 min

Retourner les tranches de pain perdu à mi-cuisson. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes à l'extérieur et bien cuites à l'intérieur.

Servir avec du bacon.

Une fois le pain et le bacon cuits à point, les retirer de la friteuse à air.

Servir le pain perdu chaud avec du bacon croustillant.

BOL DE RIZ ET POULET

INGRÉDIENTS

1 Tasse Riz gluant japonais (riz gluant ou riz à mochi)
2 Tasses Eau

Éléments nécessaires: Casserole ou cuiseur à riz, crêpine

2 Filets de poulet
2 Càs Sauce soja
1 Càs Mirin
1 Càs Vinaigre de riz
1 CàC Huile de sésame
1 CàC Sucre

1 Bok choi (chou chinois)
100 g Haricots verts
6-10 Champignons
2 Ail
1 Càs Gingembre
3/1 Tasse Oignon vert
2 Càs Sauce soja
2 Càs Graines de sésame

1 Tête de Brocolis
250 g Poivron rouge
1 Oignon blanc

PRINCIPAUX
30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Rincer le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Cuire le riz dans un cuiseur à riz ou dans une casserole selon les instructions de l'emballage. Réserver.

Dans un bol, mélanger la sauce soja, le mirin, le vinaigre de riz, l'huile de sésame et le sucre pour composer la marinade du poulet.

Couper les filets de poulet en petits cubes.

Placer les morceaux de poulet dans la marinade et laisser mariner pendant au moins 30 minutes, ou toute une nuit au réfrigérateur pour plus de saveur.

Couper le brocoli en fleurettes. Couper les poivrons rouges, l'oignon blanc et les champignons en tranches. Hacher le bok choi et les haricots verts.

Assaisonner les légumes avec l'ail haché, le gingembre, les oignons verts et la sauce soja.

Placer le poulet mariné dans le panier 1 du airfryer.

Sélectionner la zone 1 et la fonction Air Fry, puis régler la température sur 180 °C pendant 10 minutes.

Fonction Airfry · 180 °C · 10 min

Dans le panier 2, placer les légumes préparés.

Sélectionner la zone 2 et la fonction Air Fry, puis régler la température sur 180 °C pendant 8 minutes.

Fonction Airfry · 180 °C · 8 min

Auf Sync drücken, um sicherzustellen, dass beide Körbe zur gleichen Zeit fertig sind.

Appuyer sur Sync pour vous assurer que les deux préparations seront prêtes en même temps.

Appuyez sur Start/Pause pour commencer la cuisson.

Une fois le poulet et les légumes cuits, les regrouper dans un bol et les mélanger délicatement.

Servir le mélange de poulet et de légumes sur le riz cuit.

Garnir d'oignons verts ou de graines de sésame supplémentaires à votre goût.

POULET ROTI ET SES PETITS LEEGUMES

INGRÉDIENTS

- 4 Cuisses de poulet
- Sel
- Poivre
- 1 CàC Paprika doux
- 1 CàC Ail en poudre
- 2 Tasses Fleurettes de brocoli
- 2 Tasses Carottes en rondelles
- 2 Tasses Fleurettes de chou-fleur
- 1 Oignon émincé
- 2 CàS Huile d'olive SelPoivre

PRINCIPAUX
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Assaisonner généreusement les cuisses de poulet avec du sel, du poivre, du paprika et de l'ail en poudre, en veillant à ce que les deux côtés soient uniformément enduits. Réserver.

Cuire les fleurettes de brocoli, de chou-fleur et les carottes dans de l'eau bouillante salée pendant 3 à 6 minutes.

Rincer les légumes et les passer à l'eau froide.

Dans un saladier, mélanger les fleurettes de brocoli, de chou-fleur, les carottes et les oignons émincés avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Placer les cuisses de poulet assaisonnées dans le panier 1 du airfryer, la peau vers le bas.

Répartir uniformément les légumes assaisonnés dans le panier 2 du airfryer.

Régler la zone 1 sur le mode Roast à 200°C pendant 20 minutes, puis appuyer sur Start/Pause.

Fonction Roast · 200 °C · 20 min

Laisser cuire pendant 10 minutes.

Après 10 minutes, mettre la friteuse à air chaud en pause, retourner les cuisses de poulet et remuer les légumes.

Fermer le panier et laisser cuire le tout.

Dès que les cuisses de poulet et les légumes grillés sont cuits, retirez-les de la friteuse à air chaud.

AILES DE POULET ET FRITES DE PATATES DOUCES

INGRÉDIENTS

- 500 g Chicken wings
- SelPoivre
- 1/2 CàC Paprika doux
- 1/4 CàC Curry en poudre
- 2-3 Patates douces
- 1 CàS Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 1/2CàC Paprika fumé
- 1/2 CàC Ail en poudre
- 1/4 CàC Poivre de Cayenne (facultatif)
- 1/2 Citron
- 1 Tasse Coriandre fraîche

Éléments nécessaires: Saladier, planche à découper, couteau, assiette.

PRINCIPAUX
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Sécher les ailes de poulet à l'aide de papier absorbant pour éliminer tout excès d'humidité.

Assaisonner généreusement les ailes de poulet avec du sel, du poivre, du paprika doux et du curry en poudre. Veiller à bien enrober chaque aile avec l'assaisonnement. Laisser reposer pendant au moins 10 minutes pour que les saveurs s'imprègnent bien. Pour un goût encore plus prononcé, laisser mariner les ailes toute la nuit au réfrigérateur.

Placer les ailes de poulet assaisonnées dans le panier du airfryer et faire cuire à 120°C pendant 12 minutes, pour qu'elles soient bien cuites.

Fonction Airfry · 120 °C · 12 min

Retirer les ailes cuites du airfryer et les placer au réfrigérateur pendant 15 minutes. Cette étape permet de raffermir la peau et garantit qu'elles deviendront bien croustillantes lors de la prochaine cuisson.

Eplucher les patates douces et les couper en rectangles de 1 cm d'épaisseur.

Dans un bol, mélanger les frites de patates douces avec l'huile d'olive, le sel, le poivre, le paprika fumé, l'ail en poudre et le poivre de Cayenne.

Une fois que les ailes de poulet ont refroidi pendant 15 minutes, les remettre dans le panier 1 du airfryer.

Placer les frites de patates douces assaisonnées dans le panier 2.

Sélectionner la zone 1 et la fonction Air Fry, puis régler la température sur 200 °C pendant 8 minutes.

Fonction Airfry · 200 °C · 8 min

Sélectionner la zone 2 et la fonction Air Fry, puis régler la température sur 190 °C pendant 14 minutes.

Fonction Airfry · 190 °C · 14 min

Appuyer sur Sync pour vous assurer que les deux paniers seront prêts en même temps.

Appuyer sur Start/Pause.

Une fois que les ailes de poulet et les frites de patates douces sont cuites, les retirer de la friteuse à air.

Servir les ailes de poulet et les frites de patates douces ensemble, garnies de persil haché et de quelques gouttes de jus de citron pour plus de fraîcheur.

CURRYWURST - SAUCISSES CURRY

INGRÉDIENTS

- 1 CàS Huile d'olive
- 2 Petits oignons blancs
- 500 g Ketchup
- 1 CàS Concentré de tomates
- 5 CàS Vinaigre balsamique
- 1 CàS Sauce soja
- 2 CàS Miel
- 2 CàS Curry en poudre
- 4 Saucisses
- 4-6 CàS Sauce au curry

PRINCIPAUX
35 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Éplucher et hacher finement les oignons blancs.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen.

Ajouter les oignons émincés dans la casserole et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.

Ajouter le ketchup, le concentré de tomates, le vinaigre balsamique, la sauce soja, le miel et le curry aux oignons sautés.

Mélanger les ingrédients de la sauce jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Porter la sauce à frémissement et la laisser cuire pendant 10 à 15 minutes environ, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement et que les saveurs se mélangent. Rectifier l'assaisonnement à votre convenance.

Fonction Grill · 240 °C · 5 min

Sélectionner la fonction Gril et préchauffer le airfryer.

Placer les saucisses dans le panier du airfryer.

Vaporiser les saucisses d'huile en spray pour les faire dorer.

Faire cuire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et dorées, en les retournant de temps en temps pour une cuisson homogène. Ajuster le temps de cuisson en fonction du type et de l'épaisseur des saucisses.

Fonction Grill · 240 °C · 6 min

Retirer les saucisses cuites du airfryer et les placer sur un plat de service.

Saupoudrer les saucisses de poudre de curry ou d'herbes fraîches hachées pour rehausser la saveur et la présentation.

Servir chaud avec vos accompagnements préférés, tels que des frites ou des petits pains. C'est un classique de la street-food allemande.

TACOS DE PORC

INGRÉDIENTS

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 500 g Côte de porc (1 cm) | 1 CàC Paprika |
| 2 CàS Pâte de piment rouge | 1 Jus de citron |
| 1 CàC Cumin en poudre | 1 Jus d'orange |
| 1/2 CàC Poivre fumé | 1 CàC Sel |
| 1 Epis de maïs doux | 1/4 Tasse Coriandre |
| 2 CàS Huile d'olive | 1 Jus de citron |
| 1 Tomate | 1 Oignon rouge |
| 1 Piment frais | |
| 2 Avocats | 1 Jus de citron |
| 1 CàS Huile d'olive | Sel |
| 1/4 Tasse Mayonnaise | Poivre |

Côte de porc au gril
Sauce au maïs grillé
Mayonnaise à l'avocat
Tortillas

PRINCIPAUX
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONS

Dans un bol, mélanger les côtes de porc, la pâte de piment chipotle, le cumin en poudre, le jus de citron, le jus d'orange, le sel, le poivre et le paprika fumé. Bien mélanger pour enrober uniformément le porc. Laisser mariner pendant au moins 30 minutes, ou toute une nuit pour plus de saveur.

Sélectionner la zone 1 et la fonction Gril, régler la température sur 240 °C pendant 5 minutes, puis appuyer sur Start/Pause pour préchauffer.

Fonction Grill · 240 °C · 5 min

Griller les côtes de porc marinés pendant environ 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuites et joliment grillées. Les retirer du airfryer et les laisser reposer quelques minutes avant de les découper en tranches.

Fonction Grill · 240 °C · 10 min

Badigeonner le maïs doux d'huile d'olive et le faire griller à 240°C jusqu'à ce qu'il soit grillé de tous les côtés. Laisser le maïs refroidir légèrement, puis retirer les grains des épis à l'aide d'un couteau.

Funktion Grill · 240 °C · 10 min

Dans un bol, mélanger les grains de maïs grillés, les dés de tomate, les dés d'oignon rouge, la coriandre hachée, le piment frais haché et le jus de citron. Bien mélanger le tout. Saler et poivrer.

Dans un autre bol, écraser les avocats jusqu'à ce qu'ils forment une pâte lisse.

Ajouter la mayonnaise, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène et crémeux.

Chauffer les tortillas dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et légèrement grillées.

Étaler une cuillerée de mayonnaise à l'avocat sur chaque tortilla.

Garnir avec la viande.

Verser la sauce au maïs grillé sur le porc.

Servir les tacos immédiatement, en ajoutant éventuellement de la sauce salsa et de la mayonnaise à l'avocat à part.

FILET DE PORC ET CHOUX DE BRUXELLES

INGRÉDIENTS

600 g Filet de porc (2,5 cm)

Sel

Poivre

2 Brins Romarin frais

2 CàS Moutarde de Dijon

2 CàS Huile d'olive

2 CàS Miel

2 CàS Jus de citron

2 Tasses Choux de Bruxelles

2 CàS Huile d'olive

Sel

Poivre

2 CàS Vinaigre balsamique

PRINCIPAUX

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONS

Éponger le filet de porc avec du papier absorbant.

Préparer une marinade. Mélanger le sel, le poivre, le romarin frais haché, la moutarde de Dijon, l'huile d'olive, le miel et le jus de citron.

Badigeonner le filet de porc de la marinade en veillant à ce qu'il soit uniformément enrobé. Laisser mariner pendant au moins 10 minutes à température ambiante, ou toute une nuit au réfrigérateur, pour plus de saveur.

Placer le filet de porc mariné dans la zone 1 de la friteuse à air.

Sélectionner la zone 1 et la fonction Roast, puis régler la température sur 200 °C pendant 12 à 16 minutes, en fonction du degré de cuisson souhaité.

Fonction Grill · 200 °C · 16 min

Couper les choux de Bruxelles en deux dans le sens de la longueur, en retirant les feuilles abîmées.

Transférer les choux de Bruxelles dans un bol et les assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre.

Placer les choux de Bruxelles assaisonnés dans la zone 2 de la friteuse à air.

Sélectionner la zone 2 et la fonction Gril, puis régler la température sur 240 °C pendant 6 minutes.

Fonction Grill · 240 °C · 6 min

Sélectionner Sync pour que les deux préparations soient prêtes en même temps.

Appuyez sur Start/Pause (Démarrer/Pause) pour commencer la cuisson.

Une fois que le filet de porc et les choux de Bruxelles sont cuits, retirez-les des paniers du airfryer.

Laisser reposer le filet de porc pendant quelques minutes avant de le découper en tranches.

Mélanger les choux de Bruxelles cuits avec le vinaigre balsamique.

Servir le filet de porc tranché avec les choux de Bruxelles au vinaigre balsamique.

ROTI DE BOEUF ET POMMES DE TERRE ROTIES

INGRÉDIENTS

1 kg Rôti de bœuf

Poivre

Sel

500 g Pommes de terre

60 g Beurre

1 CàC SelPoivre

1 CàS Beurre

1 CàS Farine

250 g Bouillon de bœuf

PRINCIPAUX

145 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONS

Préchauffer la zone1 de la friteuse à air en mode Gril. Le mode Gril permet de saisir la viande.

Fonction Grill · 240 °C · 5 min

Éponger le bœuf à l'aide de papier absorbant afin d'éliminer tout excès d'humidité.

Assaisonner généreusement et uniformément le bœuf d'huile, de sel et de poivre.

Placer le bœuf assaisonné dans la zone 1.

Saisir le bœuf de chaque côté pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme, afin de retenir les jus et d'ajouter de la saveur.

Fonction Roast · 240 °C · 10 min

Retirer le bœuf du airfryer et l'envelopper soigneusement dans une feuille d'aluminium pour conserver l'humidité.

Remettre le bœuf enrobé de papier d'aluminium dans le airfryer.

Sélectionner la fonction Roast pour la zone 1, régler la température sur 160 °C pendant 60 minutes, puis appuyer sur Start/Pause.

Faire rôtir le bœuf pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce qu'il atteigne le degré de cuisson souhaité. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne à votre convenance.

Fonction Roast · 160 °C · 60 min

Éplucher les pommes de terre et les rincer à l'eau froide pour éliminer les éventuels résidus.

Couper les pommes de terre en quatre, en veillant à ce qu'elles soient à peu près de la même taille, pour une cuisson homogène.

Remplir une grande casserole d'eau et ajouter une bonne quantité de sel.

Porter l'eau à ébullition et ajouter avec précaution les quartiers de pommes de terre.

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante pendant environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres lorsqu'on les pique avec une fourchette.

Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la casserole vide.

Couvrir la casserole et laisser les pommes de terre pendant 5 à 10 minutes supplémentaires. Cela permet d'éliminer l'excès d'humidité et d'obtenir des pommes de terre rôties plus croustillantes.

Ajouter le beurre, le sel, le poivre et le romarin frais aux pommes de terre cuites. Mélanger délicatement pour enrober les pommes de terre uniformément.

Répartir les pommes de terre assaisonnées sur un seul niveau dans le panier airfryer.

Sélectionner la fonction Roast pour la zone 2, régler la température sur 200 °C pendant 25 minutes, sélectionner Sunc puis appuyer sur Start/Pause.

Fonction Roast · 200 °C · 25 min

Faire rôtir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.

Saupoudrer uniformément la farine sur le beurre fondu.

Remuer continuellement à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois pour former une pâte lisse appelée un roux.

Poursuivre la cuisson du roux, en remuant constamment durant 2 à 3 minutes. Cela permet de supprimer la saveur brute de la farine et de s'assurer que la sauce ne sera pas «farineuse».

Verser lentement le bouillon de bœuf dans la casserole, en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux.

Ajouter progressivement la totalité du bouillon de bœuf tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et bien homogène.

Porter le mélange à un léger frémissement à feu moyen, en remuant de temps en temps.

Laisser mijoter la sauce pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance souhaitée. La sauce va continuer à épaissir en mijotant.

Goûter la sauce et l'assaisonner de sel et de poivre à votre convenance. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Une fois que la sauce a atteint la consistance souhaitée et qu'elle est bien assaisonnée, la retirer du feu.

Servir la sauce chaude avec le rôti de boeuf et les pommes de terre.

KEBAB VEGGIE

INGRÉDIENTS

1 CàC Cumin moulu

1 CàC Coriandre moulue

2 Gousses d'ail

2 CàS Jus de citron

2 CàS Huile d'olive

8-10 Champignons brun

1 Oignon rouge

1 Tasse Tomate cerise

2 Poivron

400 g Tofu fumé ferme, coupé en dés

1 CàC Paprika

1/2 CàC Curcuma

1 CàC Sel

1/4 Tasse Persil frais, haché, pour la garniture

Éléments nécessaires: Brochette en bois ou en métal, saladier.

Brochette de tofu cuit

1 Cœur Laitue, fraîchement hachée

2-4 Unités Pain plat ou pain pita

1 Tasse Vinaigrette à l'houmous

PRINCIPAUX

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

Dans un grand bol, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail émincé, le cumin moulu, la coriandre moulue, le paprika, le curcuma moulu et le sel. Bien mélanger.

Ajouter les cubes de tofu, poivrons, tomates cerises, oignons rouges et champignons dans le bol.

Mélanger jusqu'à ce que les légumes et le tofu soient uniformément enrobés de marinade. Laisser les légumes et le tofu mariner pendant 10 minutes."

Embrocher le tofu mariné et les légumes sur les brochettes, en les alternant selon vos envies.

Sélectionner la fonction Grandezone sur la friteuse à air et préchauffer à 200°C durant 10 minutes.

Fonction Airfry · 200 °C · 10 min

Placez les brochettes dans la friteuse à air préchauffée pendant 10 à 12 minutes, sélectionner la fonction Air Fry et la durée sur 12 minutes, puis appuyez sur le bouton Start/Pause.Retournez les légumes à mi-cuisson ou lorsqu'ils sont tendres et légèrement brunis.

Fonction Airfry · 200 °C · 12 min

Réchauffer le pain plat ou le pain pita dans une poêle.

Étaler une couche généreuse de vinaigrette au houmous sur chaque morceau de pain.

Ajouter une couche de laitue fraîchement coupée sur le houmous.

Déposer le contenu de 1 ou 2 brochettes et le placer sur la laitue.

Napper d'un supplément de vinaigrette à l'houmous, si vous le souhaitez.

Roulez fermement la galette.

Servir immédiatement.

BANANA BREAD

INGRÉDIENTS

- Huile en spray
- 150 g Farine
- 90 g Sucre en poudre
- 0 g Sucre roux
- 60 g Huile végétale
- 60 g Beurre fondu
- 3 g Levure chimique
- 2 g Sel
- 120 g Bananes écrasées
- 1 Œuf
- 2 g Extrait de vanille

Éléments nécessaires:
Moule à pain (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 l,
bol, fouet, fourchette, spatule.

DESSERT

55 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONS

Sélectionner Grandezone et la fonction Bake, régler la température sur 160 °C pendant 10 minutes, puis appuyer sur Start/Pause pour préchauffer.

Fonction Bake · 160 °C · 10 min

Vaporiser l'intérieur du moule à pain avec de l'huile et le saupoudrer de farine. Secouer le moule pour enlever l'excédent de farine.

Écraser les bananes à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une purée lisse.

Ajouter l'œuf, l'huile, le beurre et le sucre à la purée de bananes. Mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter l'extrait de vanille au mélange et remuer vigoureusement.

Mélanger les ingrédients secs, à savoir la farine, le sel et la levure chimique. Incorporer ces ingrédients au mélange humide à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante, sans grumeaux.

Verser le mélange dans le moule préparé et ajouter une rondelle de banane sur la pâte pour la décoration.

Verser un peu de miel sur le gâteau.

Faire cuire pendant 35 à 40 minutes. Après 25 à 30 minutes de cuisson, vérifier le gâteau toutes les 5 minutes à l'aide d'une lame de couteau (si elle ressort propre, alors le gâteau est cuit). La durée de cuisson peut varier en fonction de la forme du moule.

Fonction Bake · 160 °C · 35-40 min

Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes, puis transférer sur une grille et laisser refroidir complètement avant de servir.

KAROTTENKUCHEN

INGRÉDIENTS

- Huile en spray
- 200 g Farine
- 200 g Sucre en poudre
- 100 g Huile végétale
- 1 CàS Levure chimiqueSel
- 250 g Carottes
- 3 Oeufs
- 1 CàS Extrait de vanille

Éléments nécessaires: Moule (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 l,
bol, mixeur, fouet, fourchette, spatule.

- 50 g Lait entier
- 100 g Chocolat noir
- 50 g Sucre
- 1 pinch Sel
- 50 g Beurre

Éléments nécessaires: Casserole, spatule, mixeur.

DESSERT

30-60 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

Sélectionner Grandzone et la fonction Bake, régler la température sur 160 °C pendant 10 minutes, puis appuyer sur Start/Pause pour préchauffer.

Fonction Bake · 160 °C · 10 min

Vaporiser l'intérieur du moule avec de l'huile et le saupoudrer de farine. Enlever l'excédent de farine.

Éplucher les carottes et les couper en petits morceaux.

Mélanger les carottes, les œufs, l'huile, l'extrait de vanille et le sucre à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Mélanger les ingrédients secs, à savoir la farine, le sel et la levure chimique. Incorporer ces ingrédients au mélange humide à l'aide d'une spatule. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et brillante, sans grumeaux.

Verser le mélange dans le moule.

Faire cuire pendant 35 à 40 minutes. Après 25 à 30 minutes de cuisson, vérifier le gâteau toutes les 5 minutes à l'aide d'une lame de couteau (si elle ressort propre, alors le gâteau est cuit). La durée de cuisson peut varier en fonction de la forme du moule.

Fonction Bake · 160 °C · 35-40 min

Laisser refroidir dans le moule pendant 10 minutes, puis démouler sur une grille.

Concasser le chocolat en petits morceaux.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

"Ajouter le chocolat concassé au beurre fondu dans la casserole et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit lisse.

Incorporer le sucre en poudre au mélange de chocolat et de beurre, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

Verser progressivement le lait entier dans le mélange, en remuant constamment jusqu'à ce que le glaçage devienne lisse et brillant.

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir le glaçage pendant 10 minutes.

Étaler le glaçage sur le gâteau aux carottes et servir.

CHAUSSENS AUX POMMES

INGRÉDIENTS

4/6 Pommes (couper de fines lamelles)

200 g Sucre roux

4 g Cannelle moulue

2 g Noix de muscade moulue

4 g Sel

1 Jus de citron

1 CàS Fécule de maïs

2 CàC Eau

Éléments nécessaires: Eplucheur - économie, couteau, saladier, casserole.

375 g Pâte feuilletée

2 Tasses Garniture aux pommes

1 Œuf

1 CàS Lait entier

4 CàS Sucre

2 CàS Cannelle

1 CàC Noix de muscade

4 CàS Farine

Éléments nécessaires:

Petit bol, papier sulfurisé, couteau ou coupe-pizza, fourchette, pinceau à pâtisserie.

DESSERT

65 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

Dans un saladier, mélanger les pommes coupées en fines tranches et le sucre cristallisé. Laisser reposer pendant environ 10 minutes pour permettre au sucre d'extraire le jus des pommes.

Transférer le mélange de pommes dans une casserole et cuire à feu doux.

Incorporer la cannelle et la muscade moulues, puis chauffer doucement le mélange pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les pommes soient légèrement ramollies.

Dans un petit bol, mélanger la fécule de maïs et une cuillère à soupe d'eau jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Verser lentement le mélange de fécule de maïs dans la casserole avec la compote de pommes. Remuer continuellement pendant environ 1 à 2 minutes, le mélange doit épaissir légèrement.

Retirer la casserole du feu et réserver la garniture aux pommes pour qu'elle refroidisse légèrement avant de l'utiliser pour garnir la pâte feuilletée.

Sélectionner Grandzone et la fonction Bake, régler la température sur 190 °C et la durée sur 10 minutes, puis appuyer sur Start/Pause pour préchauffer.

Fonction Bake · 190 °C · 10 min

Sur une surface légèrement farinée, étaler la pâte feuilletée préparée à l'avance sur une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 pouce). Vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie.

Mélanger l'œuf et 1 cuillère à soupe de lait entier pour obtenir une dorure à l'œuf.

À l'aide d'un couteau ou d'un coupe-pizza, découper la pâte feuilletée déroulée en carrés de 10 x 10 centimètres.

Déposer une cuillerée de la garniture aux pommes préparée sur une moitié de chaque carré de pâte, en laissant une bordure de 0,5 centimètre sur le contour.

Badigeonner le bord de la pâte avec la dorure à l'œuf, plier chaque pâte pour former un chausson triangulaire et, à l'aide d'une fourchette, froncer les bords des chaussons pour les sceller. Cela évitera que la garniture ne s'échappe pendant la cuisson.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, faire deux entailles sur le dessus de chaque chausson. Cela permettra à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

Mélanger le sucre et les épices dans un petit bol.

Badigeonner le dessus des chaussons avec la dorure à l'œuf et les saupoudrer généreusement avec le mélange de sucre. Placer les chaussons aux pommes dans le panier préchauffé du airfryer sur un seul niveau, en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas les uns les autres.

Cuire au four les chaussons aux pommes.

Sélectionner Grandzone et la fonction Bake, régler la température sur 190 °C pendant 12 minutes, puis appuyer sur Start/Pause. Cuire les chaussons jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Fonction Bake · 190 °C · 12 min

Une fois les chaussons aux pommes cuits, retirez-les du airfryer et laissez-les refroidir avant de les servir.

Pour une touche gourmande, saupoudrer les chaussons de sucre en poudre avant de les servir, ou les accompagner d'une boule de glace à la vanille pour un délicieux dessert !

COOKIES 2 CHOCOLATS

INGRÉDIENTS

1/2 Tasse Beurre

1/2 Tasse Sucre en poudre

1/2 Tasse Sucre roux

1 Œuf

1 CàC Extrait de vanille

1 Tasse Farine

1 Pincée Sel

2/3 Tasse Poudre de cacao

1 CàC Levure chimique

1 Tasse Chocolat noir concassé

1/2 Tasse Noix hachées

Éléments nécessaires:

Papier sulfurisé, 2 grands bols, spatule, fouet.

DESSERT

45 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

Laisser le beurre à température ambiante jusqu'à ce qu'il soit suffisamment mou pour être travaillé en pommade.

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade, le sucre en poudre et la cassonade jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.

Ajouter les œufs au mélange.

Ajouter l'extrait de vanille au mélange.

Battre les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.

Tamiser dans un autre bol, la farine, le cacao en poudre, le sel et la levure chimique.

Mélanger jusqu'à une répartition homogène de tous les ingrédients secs.

Ajouter progressivement les ingrédients secs aux ingrédients humides dans le saladier.

Remuer jusqu'à obtention d'une pâte à biscuits lisse.

Incorporer le chocolat noir haché et les noix hachées - répartition uniforme souhaitée.

Placer la pâte au réfrigérateur au moins pendant 2 heures. Former des boules avec la pâte puis les aplatir légèrement pour obtenir la taille et la forme souhaitées.

Sélectionner Grandzone et la fonction Bake, régler la température sur 175 °C pendant 5 minutes, puis appuyer sur Start/Pause pour préchauffer.

Fonction Bake · 175 °C · 5 min

Placer la pâte à cookies façonnée dans le panier du airfryer, bien les espacer.

Cuire les biscuits au four à 175 °C pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits et légèrement fermes au toucher.

Fonction Bake · 175 °C · 10 min

Retirer les cookies du airfryer une fois cuits et les laisser refroidir sur une grille avant de servir.

BOCCONCINI DI CAVOLFIORE CROCCANTI ALLA BUFFALA

INGREDIENTI

Olio spray

1 Testa Cavolfiore, cotto per 5 minuti

Olio d'oliva

80 g Farina di mais

120 g Farina

2 Cucchiaino Paprika affumicata

2 Cucchiaino Aglio in granuli

1 Cucchiaino Pepe

1 Cucchiaino Sale

230-345 g AguaFarina di pankò

1 Tazza Maionese

2 Bulbi Aglio

1 Cucchiaino Sale

1/2 Cucchiaino Pepe

1/2 Tazza Prezzemolo fresco

2 Cucchiaino Succo di limone

Utensili necessari: 2 fogli, pellicola di alluminio.

ANTIPASTO

65 MIN

GRAND ZONE

4 RAZIONI

Selezionare la Zone 1 e la funzione Roast, quindi pre-riscaldare a 180°C.

Modo Roast · 180 °C · 5 min

Tagliare la cima di ogni bulbo d'aglio fino a esporre gli spicchi.

Versare l'olio d'oliva sugli spicchi esposti e condire con sale, pepe e timo fresco.

Avvolgere ogni bulbo d'aglio singolarmente in un foglio di alluminio per sigillarlo.

Mettere i bulbi d'aglio avvolti nel cestello pre-riscaldato e arrostiti per circa 20 minuti, oppure fino a che gli spicchi d'aglio non saranno morbidi e caramellati.

Modo Roast · 180 °C · 20 min

Una volta arrostiti, togliere i bulbi d'aglio dalla friggitrice ad aria e lasciarli raffreddare leggermente.

Spremere gli spicchi d'aglio arrostiti fino a farli uscire dalla buccia e posizzarli in una ciotola.

Schiacciare gli spicchi d'aglio arrostiti con una forchetta fino a formare una pasta omogenea.

Aggiungere la maionese alla ciotola con la pasta di aglio arrostito.

Mescolare la pasta d'aglio arrostito e la maionese fino ad amalgamarla bene.

Condire la salsa all'aglio usando sale, pepe e una spruzzata di succo di limone a piacere. Regolare il condimento in base alle proprie preferenze.

Transférer la sauce à l'ail dans un bol de service.

Tritare finemente il prezzemolo fresco e cospargerlo sulla salsa all'aglio per aggiungere un tocco di sapore ed eleganza alla pietanza.

Trasferire la salsa all'aglio in una ciotola da portata.

Dividere il cavolfiore in piccole cimette.

Immergere le cimette in acqua bollente e cuocerle per 3 minuti, fino a che non si ammorbidiscono leggermente.

Scolare il cavolfiore e trasferirlo in una ciotola di acqua fredda per bloccare il processo di cottura. Mettere da parte. Versare l'olio d'oliva sul cavolfiore cotto e cospargere di sale. Mescolare per garantire una copertura omogenea. Mettere da parte.

In una ciotola poco profonda, mescolare la farina di mais, la farina, la paprika affumicata, l'aglio in granuli, il sale e il pepe. Aggiungere gradualmente l'acqua agli ingredienti secchi, sbattendo continuamente fino a formare una pastella omogenea.

Immergere le cimette di cavolfiore nella pastella, accertandosi che siano ricoperte in modo uniforme. Far gocciolare la pastella in eccesso.

Dopo aver ricoperto la pastella, immergere il cavolfiore nella farina di pankò, premendo delicatamente fino a far aderire il pangrattato. Accertarsi che il cavolfiore sia ricoperto in modo uniforme.

Disporre le cimette di cavolfiore rivestite su un vassoio, verificando che siano distanziate tra loro per consentire la circolazione dell'aria.

Selezionare Grandzone e la funzione Air Fry, regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 10 minuti, quindi premere Avvio/Pausa per pre-riscaldare.

Modo Airfry · 190 °C · 10 min

Spruzzare l'olio sulle cimette di cavolfiore ricoperte per renderle croccanti.

Disporre i cavolfiori nel cestello della friggitrice ad aria in un unico strato, verificando che non siano troppo vicini fra loro.

Friggere i cavolfiori all'aria a 190°C per 12-15 minuti oppure fino a che non saranno dorati e croccanti, scuotendo il cestello a metà cottura per ottenere una croccantezza uniforme.

Modo Airfry · 190 °C · 12-15 min

Una volta che il cavolfiore ha raggiunto la croccantezza desiderata, toglierlo dalla friggitrice ad aria.

PALLINE DI FORMAGGIO DA FESTA

INGREDIENTI

Olio spray

60 g Farina di mais

250 g Mozzarella sminuzzata

50 g Grana Padano

2 g Sale

2 g Pepe

2 Uova

ANTIPASTO
15 - 30 MIN
GRAND ZONE
4 RAZIONI

Mettere in una ciotola capiente tutto il formaggio, le uova, la maizena, il sale e il pepe.

Impastare tutti gli ingredienti con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo.

Formare con l'impasto delle palline di 1 cucchiaino e mezzo ciascuna.

Mettere in frigo per 1 ora o fino a quando il composto non si sarà leggermente rassodato.

Selezionare Grandzone e la funzione Grill, regolare la temperatura a 240°C e il tempo su 10 minuti, quindi premere Avvio/Pausa.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Spruzzare le palline con olio.

Disporre le palline su un pezzo di carta da forno nel cestello della friggitrice ad aria a 3 centimetri di distanza l'una dall'altra.

Selezionare Grandzone e la funzione Air Fry, regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 10 minuti, quindi cuocere fino a che la pietanza non risulterà dorata e ben cotta.

Modo AirFry · 190 °C · 10 min

**BICCHIERINI DI UOVA E TOAST
 DI PANE A LIEVITAZIONE NATURALE**

INGREDIENTI

2 Uova

1/2 Tazza Fungo champignon

1/3 Tazza Cipolle verdi

1/2 Tazza Sale

1/2 Tazza Pepe

1 Cucchiaino Burro

Utensili necessari: Ciotola piccola, tagliere, coltello, frusta, pirottini da forno.

2 Fette Pane con lievito madre

1 Cucchiaino Burro

ANTIPASTO
25 MIN
DUAL ZONE
4 RAZIONI

Selezionare la Zone 1 e la funzione Air Fry, regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 5 minuti, quindi premere Avvio/Pausa per pre-riscaldare.

Modo Airfry · 180 °C · 5 min

Sbattere leggermente le uova in una ciotola di piccole dimensioni.

Condire le uova sbattute con sale e pepe a piacere.

Tritare i funghi e le cipolle verdi.

Ungere i pirottini con il burro.

Dividere in modo uniforme i funghi e le cipolle verdi tritate tra i pirottini.

Versare le uova sbattute e condite sui funghi e sulle cipolle verdi in ogni pirottino, riempiendoli per circa 3/4.

Collocare i pirottini riempiti nella Zone 1 della friggitrice ad aria Cosori.

Spalmare modo uniforme il burro su entrambi i lati di ogni fetta di pane con lievito madre.

Disporre le fette di pane con lievito madre imburrate nella Zone 2.

Selezionare la Zone 1 e la funzione Air Fry, quindi regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 12 minuti.

Modo Airfry · 180 °C · 12 min

Selezionare la Zone 2 e la funzione Air Fry, regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 5 minuti.

Modo Airfry · 180 °C · 5 min

Selezionare Sync e premere Avvio/Pausa per avviare la cottura.

Una volta che le uova in tazza sono cotte e il pane tostato, togliere il tutto dalla friggitrice ad aria.

Servire le uova in tazza calde, direttamente nei pirottini.

Servire il pane tostato con lievito madre insieme alle uova in tazza per una colazione deliziosa e soddisfacente.

CREVETTES CITRON POIVRE

INGREDIENTI

4 Cucchiaino Burro salato

(1 limone) Zucco di limone

1/4 Cucchiaino Aglio in granuli

1 Cucchiaino Pepe macinato

2 Pizzichi Sale

300 g Gamberoni

Sale

Pepe

Olio d'oliva

ANTIPASTO
30 MIN
GRAND ZONE
4 RAZIONI

Sciogliere il burro in una casseruola piccola a fuoco basso. Togliere dal fuoco quando è appena sciolto.

Spremere la scorza e il limone a piacere direttamente nel burro fuso.

Amalgamare il sale, il pepe e l'aglio in granuli e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Selezionare Grandzone e la funzione Grill, poi regolare la temperatura a 240°C e il tempo su 5 minuti.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Togliere i gamberi dalla confezione e trasferirli su un piatto o un tagliere.

Asciugare i gamberi con un panno di carta.

Condire i gamberi con olio d'oliva, sale e pepe.

Grigliare i gamberi nella friggitrice ad aria per 5 minuti, girandoli a metà cottura.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Mettere i gamberi grigliati in una ciotola.

Distribuire la salsa al limone e pepe sui gamberi. Mescolare bene e servire.

AUBERGINES AU MISO

INGREDIENTI

- 2 Tazze** Fagiolini verdi
- 4 Chiodi di garofano** Aglio
- 2 Cucchiaino** Salsa di soia
- 1 Cucchiaino** Peperoncini secchi
- 1 Irrorare** Olio di sesamo
- 2** Melanzane
- 1 Cucchiaino** Olio vegetale
- 1 Pizzico** Sale
- 2 Cucchiaino** Miele
- Cucchiaino** Mirino
- 2 Cucchiaino** Miso
- 1 Cucchiaino** Salsa di soia
- 1** Cipolla verde
- 1 Cucchiaino** Semi di sesamo tostati

ANTIPASTO
50 MIN
DUAL ZONE
4 RAZIONI

Tritare la cipolla verde e metterla in una ciotola.

In una ciotola di piccole dimensioni, mescolare la salsa di soia, l'aglio tritato e i peperoncini secchi. Aggiungere olio di sesamo a piacere. Aggiungere i fagiolini. Mettere da parte.

Incidere le melanzane con un coltello affilato, praticando tagli poco profondi a forma di croce sul lato tagliato.

Versare l'olio vegetale sulle melanzane tagliate e cospargerle con un po' di sale.

Pre-riscaldare la friggitrice ad aria in modalità Grill.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Aggiungere le melanzane con il lato inciso verso l'alto e grigliarle per 15 minuti.

Fonction Grill · 240 °C · 15 min

In una ciotola di piccole dimensioni, sbattere insieme mirin, miso, miele e salsa di soia fino a ottenere un composto omogeneo. Regolare le quantità a seconda dei gusti.

Con un pennello o un cucchiaino, applicare generosamente la salsa di miso sul lato inciso delle melanzane.

Posizionare le melanzane nella Zone 1, con il lato inciso rivolto verso l'alto.

Posizionare i fagiolini verdi conditi nella Zone 2.

Selezionare Grandzone e la funzione Grill, poi regolare il timer su 10 minuti, quindi premere Avvio/Pausa.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Una volta cotti i fagiolini verdi asiatici e le melanzane al miso, posizionare il tutto su un piatto da portata.

Guarnire le melanzane con cipolle verdi tritate e semi di sesamo tostati.

REIBEKUCHEN DEL GOURMET

INGREDIENTI

- 4** Patate
- 1** Cipolle
- 2** Uova
- 1 Cucchiaino** Sale
- 1-2 Cucchiaino** Pepe
- 2** Cipolle verdi
- Olio spray

Utensili necessari: Ciotola, grattugia, garza o un setaccio a maglie sottili, colino.

ANTIPASTO
45 MIN
GRAND ZONE
4 RAZIONI

Lavare e sbucciare le patate.

Grattugiare le patate in una ciotola grande.

Mettere le patate grattugiate in un setaccio a maglie fini o in una garza.

Esercitare pressione sulle patate per eliminare l'umidità in eccesso, quindi scolarle accuratamente con il colino. Questo passaggio aiuta a evitare che le Reibekuchen diventino mollicce.

Sbucciare e tritare finemente le cipolle.

Aggiungere le cipolle tritate alla ciotola con le patate grattugiate.

Aggiungere le uova, il sale, il pepe e le cipolle verdi.

Mescolare gli ingredienti fino a quando non saranno ben amalgamati. L'impasto deve risultare coeso e omogeneo.

Pre-riscaldare la friggitrice ad aria a 200°C per 5 minuti.

Modo Airfry · 200 °C · 5 min

Formare delle polpettine piatte e rotonde usando le manciate di impasto di patate. Sarà possibile regolare dimensione delle polpettine in base alle proprie preferenze.

Spruzzare leggermente il cestello della friggitrice ad aria con olio per evitare che si attacchi.

Disporre le polpette di patate nel cestello della friggitrice ad aria in un unico strato, lasciando un po' di spazio tra una polpetta e l'altra per garantire una cottura uniforme.

Friggere le Reibekuchen all'aria a 200°C per circa 12 minuti, ruotandole a metà cottura per garantire una cottura uniforme su entrambi i lati.

Modo Airfry · 200 °C · 12 min

Quando le Reibekuchen saranno dorate e croccanti all'esterno e cotte all'interno sarà possibile estrarle dalla friggitrice ad aria.

Servire immediatamente le Reibekuchen con i topping desiderati.

PANINI CON MANZO TENERO

INGREDIENTI

1 kg Manzo	1 Porro
2 Cucchiaino Senape	1 Cipollabianca
2 Cucchiaino Salt	3 Pomodoro
1 Cucchiaino Pepe	3 Aglio
1 Cucchiaino Paprika	3 Timo fresco

500 g Farina
1 Cucchiaino Zucchero
2 Cucc Mantequilla
1 Tazza Acqua
1 Cucchiaino Sale
2 Uova
1/4 Lievito

2 Cipolle rosse
1 Tazza Acqua
1 Tazza Aceto bianco
2 Cucchiaino Sale
2 Cucchiaino Zucchero
 Maionese

Spezie intere (come pepe in grani, semi di senape, semi di coriandolo, ecc.)

Utensili necessari: 1 foglio carta forno, pennello da pasticceria.

ANTIPASTO
240 MIN
GRAND ZONE
4 RAZIONI

Asciugare la fesa di manzo con carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso.

Ricoprire la carne di manzo con la senape, accertandosi di realizzare una copertura uniforme.

In una ciotola di piccole dimensioni, mescolare sale, pepe e paprika. Strofinare questa miscela su tutta la carne di manzo.

Amalgamare in un vassoio il porro tritato, la cipolla bianca, il pomodoro, l'aglio tritato e il timo fresco e posizionare sopra la carne di manzo.

Avvolgere bene il vassoio teglia con un foglio di alluminio.

Inserire il vassoio nel cestello della friggitrice ad aria senza il divisorio.

Selezionare Grandzone e la funzione Roast, regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 3 ore 30 minuti, quindi premere Avvio/Pausa.

Modo Roast · 160 °C · 3 h 30 min

In una ciotola di grandi dimensioni, amalgamare la farina, lo zucchero, il sale e il lievito.

Aggiungere uovo, burro fuso e acqua e mescolare fino a formare un impasto appiccicoso.

Utilizzare la tecnica dell'impasto senza impasto, allungando e ripiegando ogni 20 minuti per circa un'ora, fino a che l'impasto non assume una consistenza liscia ed elastica.

Lasciare lievitare l'impasto mentre il manzo arrostitisce lentamente. La pasta dovrebbe raddoppiare di dimensioni.

In una pentola, amalgamare acqua, aceto, sale, zucchero e spezie intere. Portare a ebollizione la miscela di salamoia, mescolando fino a quando il sale e lo zucchero non saranno completamente sciolti.

Mettere le cipolle rosse tagliate a fettine sottili all'interno di un barattolo o di contenitore pulito.

Versare la salamoia calda sulle cipolle, verificando che siano completamente sommerse.

Lasciar raffreddare le cipolle sottaceto a temperatura ambiente, quindi coprire e conservare in frigorifero per almeno qualche ora prima di servire.

Quando il manzo è pronto, toglierlo dalla friggitrice ad aria e lasciarlo riposare a temperatura ambiente mentre si cuoce il pane.

Dividere l'impasto in 8 palline di dimensioni uguali.

Ricoprire l'interno del cestello della friggitrice ad aria con carta da forno (il pavimento e le pareti) per evitare che l'impasto aderisca al cestello.

Mettere le palline di pasta nel cestino e lasciarle lievitare fino a che non raddoppiano di dimensioni.

Sbattere l'uovo restante. Applicare sulle palline e cuocere il pane.

Selezionare Grandzone e la funzione Bake, regolare la temperatura a 170°C e il tempo su 25 minuti, quindi premere Avvio/Pausa.

Modo Bake · 170 °C · 25 min

Cuocere per 25 minuti oppure fino a quando il pane non sarà dorato e suona vuoto quando viene battuto sul fondo.

Togliere la pellicola dal vassoio del manzo.

Servendosi di due forchette, tagliare la carne di manzo a pezzetti, mescolandola con le verdure cotte e le erbe aromatiche nel vassoio.

Assemblare i panini:

Tagliare a metà i panini appena sfornati.
 Spalmare la maionese su entrambe le metà del pane.
 Distribuire il manzo sminuzzato su una metà del pane.
 Distribuire le cipolle sottaceto sul manzo sminuzzato.
 Posizionare l'altra metà del pane per completare il panino.
 Servire. Buon appetito.

TOAST E PANCETTA NON TROPPO FRANCESI

INGREDIENTI

4-6 Pane raffermo
 1/2 Tazza Panna pesante
 2 Uova
 1/4 Cucchiaino Sale
 1/4 Cucchiaino Pepe
 1/4 Tazza Grana Padano grattugiato
 1/4 Tazza Formaggio grattugiato
 2 Cucchiaino Prezzemolo tritato
 8-12 Listarelle di pancetta

ANTIPASTO
 30 MIN
 DUAL ZONE
 4 RAZIONI

Posizionare le listarelle di pancetta nella Zone 2 della friggitrice ad aria, lasciando spazio tra una listarella e l'altra.

Selezionare la Zone 2 e la funzione Air Fry, regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 6 minuti, quindi premere Avvio/Pausa.

Modo Airfry · 200 °C · 6 min

Tagliare ogni fetta di pane nella forma desiderata, come ad esempio triangoli o rettangoli. Mettere da parte.

In una terrina, sbattere insieme la panna pesante, le uova, il sale, il pepe, il Grana Padano grattugiato, il formaggio grattugiato e il prezzemolo tritato fino ad amalgamarli.

Immergere il pane nella crema pasticcera, accertandosi che sia ben ricoperto da entrambi i lati. Far gocciolare il composto in eccesso.

Disporre le fette di pane ricoperte di crema pasticcera in un unico strato in un cestello della friggitrice ad aria, verificando che non si sovrappongano.

Selezionare la Zone 1 e la funzione Air Fry, regolare la temperatura a 180°C e il tempo su 8 minuti, quindi premere Avvio/Pausa.

Modo Airfry · 180 °C · 8 min

"Capovolgere le fette di french toast a metà cottura. Cuocere fino a quando non saranno dorati e croccanti all'esterno e cotti all'interno.

Usare la frittura ad aria per aria le fette di french toast girandole a metà cottura, fino a quando non saranno dorate e croccanti all'esterno e cotte all'interno.

Servire con pancetta.

Una volta che le fette di french toast e le listarelle di pancetta saranno cotte alla perfezione, toglierle dalla friggitrice ad aria.

Servire i french toast caldi, insieme alle listarelle di pancetta croccante.

CIOTOLA DI RISO CON POLLO E VERDURE

INGREDIENTI

1 Tazza Riso glutinoso giapponese
 2 Tazze Acqua

Utensili necessari: Casseruola o cuoceriso, colino.

2 Petto di pollo
 2 Cucchiaino Salsa di soia
 1 Cucchiaino Mirino
 1 Cucchiaino Aceto di riso
 1 Cucchiaino Olio di sesamo
 1 Cucchiaino Zucchero

1 Bok choy
 100 g Fagiolini verdi
 6-10 Funghi
 2 Chiodi di garofano Aglio
 1 Cucchiaino Zenzero
 1/3 Tazza Cipolle verdi
 2 Cucchiaino Salsa di soia
 2 Cucchiaino Semi di sesamo

1 Testa Broccoli
 250 g Peperoni rossi
 1 Cipolla bianca

PRINCIPALE
 30 MIN
 DUAL ZONE
 4 RAZIONI

Sciogliere il riso in acqua fredda fino a che l'acqua non diventa limpida.

Cuocere il riso in un cuoceriso o in una casseruola seguendo le istruzioni della confezione. Mettere da parte.

In una ciotola, mescolare salsa di soia, mirin, aceto di riso, olio di sesamo e zucchero per creare la marinata per il pollo.

Tagliare il petto di pollo a bocconcini.

Mettere il pollo nella marinata e farlo marinare per almeno 30 minuti o per tutta la notte in frigorifero per ottenere il massimo del sapore.

Tagliare i broccoli a cimette. Affettare i peperoni rossi, la cipolla bianca e i funghi. Tritare il bok choy e i fagiolini.

Condire le verdure con aglio, zenzero, cipolle verdi e salsa di soia.

Mettere il pollo marinato nel primo cestello della friggitrice ad aria.

Selezionare la Zone 1 e la funzione Air Fry, quindi impostare la temperatura a 180°C e il tempo su 10 minuti.

Modo Grill · 180 °C · 10 min

Nell'altro cestello della friggitrice ad aria posizionare le verdure preparate.

Selezionare la Zone 2 e la funzione Air Fry, quindi impostare la temperatura a 180°C e il tempo su 8 minuti.

Modo Airfry · 180 °C · 8 min

Premere Sync per accertarsi che entrambi i cestelli siano pronti nello stesso momento. Premere Avvio/Pausa per avviare il processo di cottura.

Una volta che il pollo e le verdure sono cotti, metterli insieme in una ciotola e farli saltare delicatamente per mescolarli.

Servire il pollo e le verdure miste sul riso cotto. Guarnire con altri cipollotti verdi o semi di sesamo, se si desidera.

POLLO ARROSTO E VERDURE SU PIATTO BILANCIATO

INGREDIENTI

4 Cosce di pollo
Sale a piacere
Pepe a piacere
1 Cucchiaino Paprika
Cucchiaino Aglio in polvere

2 Tazze Cimette di broccoli
2 Tazze Carote, affettate
2 Tazze Cimette di cavolfiore
1 Cipolle, affettate
2 Cucchiaino Olio d'oliva
Sale a piacere
Pepe a piacere

PRINCIPALE

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RAZIONI

Insaporisci generosamente le cosce di pollo con sale, pepe, paprika e aglio in polvere, assicurandoti che entrambi i lati siano uniformemente ricoperti. Metti da parte.

Cuoci le cimette di broccoli, le carote affettate e le cimette di cavolfiore in acqua bollente salata per 3-6 minuti.

Scola le verdure e raffreddale in acqua fredda.

In una ciotola capiente, mescola le cimette di broccoli, le carote affettate, le cimette di cavolfiore e le cipolle affettate con olio d'oliva, sale e pepe, a piacere.

Metti le cosce di pollo condite nel primo cestello dell'air fryer con la pelle rivolta verso il basso.

Distribuisci uniformemente le verdure condite nel secondo cestello dell'air fryer.

Imposta la zona 1 in modalità Roast a 200°C per 20 minuti, quindi premi Avvio/Pausa.

Modo Roast · 200 °C · 20 min

Cuocere per 10 minuti.

Dopo 10 minuti, mettere in pausa la friggitrice ad aria, girare le cosce di pollo e mescolare le verdure.

Chiudere il cestello e lasciare che tutto finisca di cuocere.

Non appena le cosce di pollo e le verdure arrostate sono cotte, togliere entrambe dalla friggitrice ad aria.

ALI DI POLLO CON PATATINE DI PATATE DOLCI

INGREDIENTI

500 g Ali di pollo
1 Cucchiaino Sale
1/2 Cucchiaino Pepe
1/2 Cucchiaino Paprika dolce
1/4 Cucchiaino Curry in polvere

2/3 Patate dolci
1 Cucchiaino Olio d'oliva
1 Cucchiaino Sale
1/2 Cucchiaino Pepe
1/2 Cucchiaino Paprika affumicata
1/2 Cucchiaino Aglio in polvere
1/4 Cucchiaino Peperoncino (Opzionale)
1/2 Limone
1 Tazza Coriandolo fresco

Utensili necessari: Ciotola grande, tagliere, coltello, piatto.

PRINCIPALE

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RAZIONI

Asciuga bene le ali di pollo con carta assorbente per rimuovere eventuali eccessi di umidità.

Condisci le ali abbondantemente con sale, pepe, paprika dolce e curry in polvere. Lascia che le spezie aderiscano alle ali per almeno 10 minuti o marina durante la notte in frigorifero per massimo sapore.

Metti le ali di pollo condite nel cestello dell'ariafryer e cuoci a 120°C per 12 minuti, permettendo loro di cuocere completamente.

Modo Airfry · 120 °C · 12 min

Dopo la frittura, togliere le ali dalla friggitrice ad aria e lasciarle raffreddare in frigorifero per 15 minuti. In questo modo la pelle sarà più soda e croccante quando si friggerà di nuovo.

Sbucciare le patate dolci e tagliarle a rettangoli di 1 cm di spessore.

In una ciotola, mescolare le patate dolci fritte con olio d'oliva, sale, pepe, paprika affumicata in polvere, aglio in polvere e pepe di Caienna (se si usa) fino ad ottenere un rivestimento uniforme.

Dopo che le ali di pollo si sono raffreddate per 15 minuti, rimettetele in un cestello della friggitrice ad aria e mettete le patatine dolci condite nell'altro cestello della friggitrice ad aria.

Selezionare la zona 1 e la funzione "Air Fry", quindi impostare la temperatura a 200 °C e il tempo a 8 minuti.

Fonction Airfry · 200 °C · 8 min

Seleziona la Zona 2 e la funzione Air Fry, quindi imposta la temperatura a 190°C e il tempo a 14 minuti.

Modo Airfry · 190 °C · 14 min

Premi Sincronizza per assicurarti che entrambi i cestelli siano pronti contemporaneamente.

Premi Avvio/Pausa.

Una volta cotte sia le ali di pollo che le patatine dolci, rimuovile dall'ariafryer.

Servi le ali di pollo e le patatine dolci insieme, guarnite con prezzemolo tritato e qualche goccia di succo di limone per un tocco di freschezza extra.

LA MIGLIORE CURRYWURST

INGREDIENTI

- 1 Cucchiaio** Olio d'oliva
- 2** Cipolle bianche piccole
- 500 g** Ketchup
- 1 Cucchiaio** Concentrato di pomodoro
- 5 Cucchiaio** Aceto balsamico
- 1 Cucchiaio** Salsa di soia
- 2 Cucchiaio** Miele
- 2 Cucchiaio** Curry in polvere
- 4** Bratwurst
- 4-6 Cucchiaio** Salsa al curry

PRINCIPALE

35 MIN

DUAL ZONE

4 RAZIONI

Sbucciare e tritare finemente le cipolle bianche.

Riscaldare a fuoco medio l'olio d'oliva in una casseruola di piccole dimensioni.

Aggiungere le cipolle tritate alla casseruola e farle soffriggere fino a quando non saranno morbide e traslucide.

Aggiungere alle cipolle soffritte il ketchup, il concentrato di pomodoro, l'aceto balsamico, la salsa di soia, il miele e il curry in polvere.

Mescolare gli ingredienti della salsa fino a che non saranno ben amalgamati.

Portare la salsa a fuoco lento e lasciarla cuocere per circa 10-15 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a che non si addensa leggermente e i sapori si fonderanno. Regolare il condimento in base ai propri gusti.

Selezionare la funzione Grill e pre-riscaldare la friggitrice ad aria.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Posizionare le salsicce nel cestello della friggitrice ad aria pre-riscaldato.

Se si desidera, spruzzare leggermente le salsicce con olio spray per favorirne la doratura.

Cuocere le salsicce fino a quando non saranno cotte e ben dorate all'esterno, girandole di tanto in tanto per garantire una cottura uniforme. Il tempo di cottura dipenderà dal tipo e dallo spessore delle salsicce.

Modo Grill · 240 °C · 6 min

Una volta cotte le salsicce, toglierle dalla friggitrice ad aria e posizionarle su un piatto da portata.

Una volta cotte le salsicce, toglierle dalla friggitrice ad aria e posizionarle su un piatto da portata.

A scelta, guarnire con una spolverata di curry in polvere o di erbe fresche tritate per aggiungere un tocco di sapore ed eleganza alla pietanza.

Servire la pietanza calda con i propri contorni preferiti, come patatine fritte o panini, e godersi i sapori deliziosi di questo classico street food tedesco!

TACOS DI MAIALE DOLCI E SALATI

INGREDIENTI

- 500 g** Bistecche maiale
- 2 Cucc** Pasta chipotle
- 1 Cucchiaio** Cumino in polvere
- 2/1 Cucc** Pepe
- 1 Cucchiaio** Paprika affumicata
- 1 Limone** Succo
- 1 Arancia** Succo
- 1 Cucc** Sale

- 1** Pannocchie dolci
- 2 Cucc** Olio d'oliva
- 1** Pomodoro a dadini
- 1** Peperoncino fresco
- 1** Cipolla rossa a dadini
- 1/4 Tazza** Cilantro
- 1 Limón** Zumo

- 2** Avocado
- 1 Cucc** Olio d'oliva
- 1/4 Tazza** Maionese
- Sale a piacere
- Pepe a piacere
- 1 Limone** Succo

Bistecca di maiale
Salsa di mais alla griglia
Maionese di avocado
Tortillas

PRINCIPALE

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RAZIONI

In una ciotola, mettere insieme le bistecche di maiale, la pasta di chipotle, il cumino in polvere, il succo di limone, il succo d'arancia, il sale, il pepe e la paprika affumicata. Mescolare bene per ricoprire in modo uniforme la carne di maiale. Lasciare marinare per almeno 30 minuti, o per tutta la notte per avere un sapore migliore.

Selezionare la Zona 1 e la funzione Grill, regolare la temperatura a 240°C e il tempo su 5 minuti, quindi premere Avvio/Pausa per pre-riscaldare.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Grigliare le bistecche di maiale marinate per circa 5 minuti per lato, oppure fino a che non saranno cotte e ben scottate. Togliere dalla friggitrice ad aria e lasciar riposare per qualche minuto prima di affettare.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Spennellare il mais dolce con olio d'oliva e cuocere alla griglia a 240°C fino a che non si garantisce una buona scottatura su tutti i lati. Lasciare raffreddare leggermente il mais, quindi togliere i chicchi dalle pannocchie servendosi di un coltello.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

"In una ciotola, unire i chicchi di mais grigliati, il pomodoro a cubetti, la cipolla rossa a cubetti, il coriandolo tritato, il peperoncino fresco tritato e il succo di limone. Mescolare bene per amalgamare il tutto. Condire con sale e pepe a piacimento.

In una ciotola a parte, schiacciare l'avocado fino a renderlo omogeneo.

Aggiungere la maionese, l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe. Mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa e ben amalgamata.

Scaldare le tortillas in una padella asciutta fino a che non saranno calde e leggermente tostate.

Distribuire un cucchiaino di maionese di avocado su ogni tortilla.

Ricoprire con le fette di maiale alla griglia.

Distribuire la salsa di mais grigliato sulla carne di maiale.

Servire i tacos immediatamente, con salsa extra e maionese di avocado a parte, se si desidera.

FILETTO DI MAIALE SUCCOSO CON CAVOLINI DI BRUXELLES

INGREDIENTI

600 g Filetto di maiale, spessore: 2,5 cm

Sale a piacere

Pepe a piacere

2 Rametti Rosmarino fresco

2 Cucchiaino Senape di Digione

2 Cucchiaino Olio d'oliva

2 Cucchiaino Miele

2 Cucchiaino Succo di limone

2 Tazze Cavoletti di Bruxelles

2 Cucchiaino Olio d'oliva

Sale a piacere

Pepe a piacere

2 Cucchiaino Aceto balsamico

PRINCIPALE

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RAZIONI

Asciugare il filetto di maiale con carta assorbente.

In una ciotola, mescolare sale, pepe, rosmarino fresco tritato, senape di Digione, olio d'oliva, miele e succo di limone per creare una marinata.

Spennellare la marinata sul filetto di maiale, verificando che sia ricoperto in modo uniforme. Lasciare marinare per almeno 10 minuti a temperatura ambiente, o per tutta la notte in frigorifero, per un sapore più intenso.

Collocare il filetto di maiale marinato nella Zone 1 della friggitrice ad aria.

Selezionare la Zone 1 e la funzione Roast, quindi regolare la temperatura a 200°C e il tempo da 12 a 16 minuti, a seconda del grado di cottura desiderato.

Modo Grill · 200 °C · 16 min

Tagliare i cavoletti di Bruxelles a metà nel senso della lunghezza, eliminando le foglie più dure.

Trasferire i cavoletti di Bruxelles in una ciotola e condirli con olio d'oliva, sale e pepe.

Posizionare i cavoletti di Bruxelles conditi nella Zone 2 della friggitrice ad aria.

Selezionare la Zone 2 e la funzione Grill, poi regolare la temperatura a 240°C e il tempo su 6 minuti.

Modo Grill · 240 °C · 6 min

Selezionare Sync per garantire che entrambi i cestelli siano pronti contemporaneamente.

Premere Avvio/Pausa per avviare il processo di cottura.

Una volta che il filetto di maiale e i cavoletti di Bruxelles sono cotti, toglierli dai cestelli della friggitrice ad aria.

Lasciare riposare il filetto di maiale per qualche minuto prima di affettarlo.

Mescolare i cavoletti di Bruxelles cotti con l'aceto balsamico. Servire il filetto di maiale a fette insieme ai cavoletti di Bruxelles al balsamico.

ROAST BEEF E PATATE ARROSTO

INGREDIENTI

1 kg Punta di sottofesa di manzo

Pepe

Sale

500 g Patate

4 Cucchiaino Burro

1 Cucchiaino Sale

1/2 Cucchiaino Pepe

1 Cucchiaino Burro

1 Cucchiaino Farina

250 g Brodo di manzo

PRINCIPALE

145 MIN

DUAL ZONE

4 RAZIONI

Preriscaldare la Zone 1 della friggitrice ad aria in modalità Grill. In questo modo la griglia è pronta per scottare il manzo.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Asciugare la carne di manzo usando della carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso.

Condire generosamente la carne di manzo usando olio, sale e pepe. Strofinare in modo uniforme il condimento sulla superficie del manzo.

Posizionare la carne di manzo condita nella Zone 1.

Cuocere il manzo su ogni lato per circa 5 minuti oppure fino a che non si forma una crosticina dorata. Questo aiuta a sigillare la carne per mantenere i succhi all'interno e conferisce ulteriore sapore alla pietanza.

Modo Roast · 240 °C · 10 min

Togliere il manzo scottato dalla friggitrice ad aria e avvolgerlo con cura in un foglio di alluminio per mantenere l'umidità.

Rimettere nella friggitrice ad aria il manzo avvolto nella pellicola.

Selezionare la funzione Roast per la Zone 1, regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 60 minuti, quindi toccare Avvio/Pausa.

Arrostire il manzo per circa 1 ora oppure fino a che non raggiunge il grado di cottura desiderato. Usare un termometro per carne per controllare la temperatura interna preferita.

Modo Roast · 160 °C · 60 min

Sbucciare le patate e sciacquarle sotto l'acqua fredda per eliminare gli eventuali residui.

Tagliare le patate in quarti, verificando che siano più o meno della stessa dimensione al fine di garantire una cottura uniforme.

Riempire una pentola grande con acqua e aggiungere abbondante sale.

Portare l'acqua a ebollizione a fuoco vivo e aggiungere con cura le patate tagliate in quarti.

Cuocere le patate nell'acqua bollente per circa 10 minuti oppure fino a che non risulteranno tenere quando vengono bucate con una forchetta.

Scolare le patate lesse in uno scolapasta e rimetterle nella pentola vuota.

Coprire la pentola con un coperchio e lasciar cuocere le patate a vapore per altri 5-10 minuti. In questo modo verrà rimossa l'umidità in eccesso e si otterranno patate arrostiti più croccanti.

Una volta cotte al vapore, aggiungere alle patate burro, sale, pepe e rosmarino fresco. Mescolare delicatamente per ricoprire le patate in modo uniforme con i condimenti.

Distribuire le patate condite in un unico strato all'interno del cestello della friggitrice ad aria.

Selezionare la funzione Roast per la Zone 2, regolare la temperatura a 200°C e il tempo su 25 minuti, selezionare Sync quindi toccare Avvio/Pausa.

Modo Roast · 200 °C · 25 min

Arrostire le patate fino a che non saranno dorate e croccanti all'esterno e tenere all'interno.

All'interno di una casseruola, sciogliere il burro a fuoco medio fino a quando non sarà completamente fuso e inizierà leggermente a spumeggiare.

Una volta fuso il burro, cospargere la farina in modo uniforme sul burro fuso.

Mescolare continuamente usando una frusta o un cucchiaino di legno per unire la farina e il burro, fino a formare una pasta liscia chiamata "roux".

Continuare a cuocere il roux, mescolando continuamente per 2 o 3 minuti. In questo modo si elimina il sapore grezzo della farina e si evita che il sugo abbia un sapore "farinoso".

Versare lentamente il brodo di manzo all'interno della casseruola, sbattendo continuamente per evitare la formazione di grumi.

Aggiungere gradualmente tutto il brodo di manzo sbattendo fino a ottenere un composto omogeneo e ben combinato. Portare il composto a un leggero bollore a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto.

Lasciare sobbollire la salsa gravy per 5-10 minuti, o fino a che non raggiunge lo spessore desiderato. La salsa gravy continuerà ad addensarsi a fuoco lento.

Assaggiare la salsa gravy e condire con sale e pepe a piacere. Regolare il condimento quanto basta.

Quando la salsa gravy ha raggiunto la consistenza desiderata ed è ben condita, toglierla dal fuoco.

Servire la salsa gravy calda insieme al roast beef e alle patate.

SPIEDINI VEGANI TERROSI

INGREDIENTI

- 1 Cucchiaino** Cumino macinato
- 1 Cucchiaino** Coriandolo macinato
- 2 Chiodi di garofano** Aglio
- 2 Cucchiaino** Succo di limone
- 2 Cucchiaino** Olio d'oliva
- 8-10** Funghi champignon
- 1** Cipolla rossa
- 1 Tazza** Pomodori ciliegini
- 2** Peperoni
- 400 g** Tofu affumicato tagliato a cubetti
- 1 Cucchiaino** Paprika
- 1/2 Cucchiaino** Curcuma
- 1 Cucchiaino** Sale
- 1/4 Tazza** Prezzemolo fresco, per guarnire

Utensili necessari: Stecchini in legno o metallo, ciotola per mescolare.

Spiedini di tofu cotti

1 Testa Lattuga, tagliata fresca

2-4 Pezzi Focaccia o pita

1 Tazza Condimento per hummus di ceci

PRINCIPALE

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 RAZIONI

In una ciotola capiente amalgamare olio d'oliva, succo di limone, aglio tritato, cumino macinato, coriandolo macinato, paprica, curcuma macinata e sale. Mescolare bene.

Aggiungere alla ciotola il tofu a cubetti, i peperoni, i pomodorini, la cipolla rossa e i funghi. Mescolare fino a quando le verdure e il tofu non saranno uniformemente ricoperti dalla marinata. Lasciare marinare le verdure e il tofu per 10 minuti.

Infilare il tofu marinato e le verdure negli stecchini, alternandoli a piacere.

Selezionare la funzione Grandzone sulla Friggitrice ad Aria e pre-riscaldare a 200°C per 10 minuti.

Modo Airfry · 200 °C · 10 min

Mettere i kebab nella friggitrice ad aria pre-riscaldata per 10-12 minuti, selezionare la funzione Air Fry, quindi premere Avvio/Pausa. Girare le verdure a metà cottura, oppure fino a che non saranno tenere e leggermente scottate.

Modo Airfry · 200 °C · 12 min

Scaldare la focaccia o il pane pita in una padella.

Spalmare una quantità generosa di hummus di ceci su ogni pezzo di pane.

Aggiungere uno strato di lattuga fresca tagliata sopra l'hummus.

Rimuovere il contenuto di 1 o 2 spiedini e posizionarli sopra la lattuga.

Se lo si desidera, irrorare con altro condimento a base di hummus di ceci.

Arrotolare bene il wrap.

Servire immediatamente i wrap. A scelta, servite con un altro hummus di ceci da intingere a parte.

PANE ALLA BANANA

INGREDIENTI

Olio spray
150 g Farina
90 g Zucchero semolato
90 g Zucchero di canna
60 g Olio vegetale
60 g Burro fuso
3 g Lievito in polvere
2 g Sale
120 g Purea di banane
1 Uova
2 g Estratto di vaniglia

Utensili necessari: Teglia (35cm x 14cm x 6cm) 1.8L, ciotola, frusta, forchetta, spatola.

DESSERT

55 MIN

DUAL ZONE

4 RAZIONI

Selezionare Grandzone e la funzione Bake, regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 10 minuti, quindi premere Avvio/Pausa per pre-riscaldare.

Modo Bake · 160 °C · 10 min

Spruzzare l'interno della teglia con olio e spolverare di farina. Scuotere il vassoio per rimuovere la farina in eccesso.

Schiacciare le banane con una forchetta fino a ridurle in purea.

Amalgamare alla purea di banane le uova, l'olio, il burro e lo zucchero usando una frusta. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere l'estratto di vaniglia al composto e mescolare energicamente.

Amalgamare gli ingredienti secchi, la farina, il sale e il lievito. Piegare con una spatola fino a quando tutto sarà combinato in modo uniforme e poi versare nel composto umido.

Versare il composto nella teglia preparata e aggiungere una fetta di banana sopra l'impasto per decorazione.

Versare un po' di miele sulla banana.

Cuocere per 35-40 minuti. Controllare il pane a intervalli di 5 minuti dopo che il pane è stato cotto per 25-30 minuti nel cestino, testandolo con uno stecchino (si dovrebbe riuscire a inserire ed estrarre lo stecchino senza problemi), poiché il tempo può variare a seconda della forma della teglia.

Modo Bake · 160 °C · 35-40 min

Lasciar raffreddare nella teglia per 10 minuti, quindi trasferire su una griglia e lasciare raffreddare completamente prima di servire.

TORTA DI CAROTE CLASSICA

INGREDIENTI

Olio spray
200 g Farina
200 g Zucchero semolato
100 g Olio vegetale
1 Cucchiaino Lievito in polvere
1/2 Cucchiaino Sale
250 g Carote
1 Cucchiaino Estratto di Vaniglia

Elementos necesarios: Teglia (35cm x 14cm x 6cm) 1.8L, ciotola, frullatore, frusta, forchetta, spatola.

50 g Latte intero
100 g Cioccolato fondente
50 g Zucchero
1 Pizzico Sale
50 g Burro

Utensili necessari: Casseruola, spatola, frullatore.

DESSERT

30-60 MIN

GRAND ZONE

4 RAZIONI

Selezionare Grandzone e la funzione Bake, regolare la temperatura a 160°C e il tempo su 10 minuti, quindi premere Avvio/Pausa per pre-riscaldare.

Modo Bake · 160 °C · 10 min

Spruzzare l'interno della teglia con olio e spolverare di farina. Scuotere il vassoio per rimuovere la farina in eccesso.

Sbucciare le carote e tagliarle a pezzetti.

Frullare carote, uova, olio, estratto di vaniglia e zucchero con un frullatore a immersione fino a ottenere un composto omogeneo.

Amalgamare gli ingredienti secchi, la farina, il sale e il lievito. Piegare la pasta mescolata con una spatola fino a incorporarla. Si dovrebbe ottenere una pastella liscia e lucida, senza grumi di farina.

Versare il composto nella teglia preparata.

Cuocere per 35-40 minuti. Controllare la pagnotta a intervalli di 5 minuti da circa 25 a 30 minuti nel cestello, testandola con uno stecchino (si dovrebbe riuscire a inserire ed estrarre lo stecchino senza problemi), poiché il tempo può variare a seconda della forma della teglia.

Modo Bake · 160 °C · 35-40 min

Lasciar raffreddare nella teglia per 10 minuti, quindi togliere e spostare su una griglia.

Tritare il cioccolato in pezzi di piccole dimensioni.

Sciogliere il burro in una casseruola a fuoco basso.

Aggiungere il cioccolato tritato al burro fuso nella casseruola e mescolare fino a quando il cioccolato non sarà completamente sciolto e il composto è omogeneo.

Amalgamare lo zucchero semolato al composto di cioccolato e burro, mescolando fino a che lo zucchero non sarà completamente sciolto.

Versare gradualmente il latte intero nel composto, mescolando costantemente fino a che la glassa non diventa liscia e lucida.

Togliere la casseruola dal fuoco e lasciar raffreddare la glassa per 10 minuti.

Distribuire la glassa sulla torta di carote e servire.

TORTA DI MELE NUOVA MANIERA

INGREDIENTI

4-6 Mela, tagliata a fettine sottili

200 g Zucchero di canna

4 g Cannella macinata

2 g Noce moscata macinata

(1 limone) Zucco di limone

1 Cucchiaio Amido di mais

2 Cucchiaio Acqua

4 g Sale

Utensili necessari: ciotola piccola, carta forno, coltello o tagliapizza, forchetta, pennello da pasticceria.

375 g Pasta sfoglia

2 Tazze Ripieno di mele

1 Cucchiaio Latte intero

1 Uovo

4 Cucchiaio Azúcar

2 Cucchiaio Canela

1 Cucchiaio Noce moscata

4 Cucchiaio Farina multi-uso

Utensili necessari: Ciotola piccola, carta forno, coltello o tagliapizza, forchetta, pennello da pasticceria.

DESSERT

65 MIN

GRAND ZONE

4 RAZIONE

In una ciotola, amalgamare le mele tagliate a fettine sottili con lo zucchero semolato. Lasciare riposare il composto per circa 10 minuti, per consentire allo zucchero di estrarre il succo dalle mele.

Trasferire il composto di mele in una casseruola e far cuocere a fuoco basso.

Mescolare la cannella e la noce moscata macinate, riscaldando delicatamente il composto per circa 5 minuti, fino a quando lo zucchero non sarà sciolto e le mele saranno leggermente ammorbidite.

In una ciotola di piccole dimensioni, preparare una pastella mescolando insieme l'amido di mais e un cucchiaino d'acqua fino a ottenere un composto omogeneo.

Versare lentamente l'amido di mais nella casseruola con il composto di mele, mescolando continuamente per circa 1 o 2 minuti, fino a che il composto non si addensa leggermente.

Togliere la casseruola dal fuoco e mettere da parte il ripieno di mele per farlo raffreddare leggermente prima di usarlo per farcire la pasta sfoglia.

Selezionare Grandzone e la funzione Bake, regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 10 minuti, quindi premere Avvio/Pausa per pre-riscaldare.

Modo Bake · 190 °C · 10 min

Su una superficie leggermente infarinata, stendere il foglio di pasta sfoglia già pronto a uno spessore di circa 0,3 cm. A tale scopo è possibile utilizzare un mattarello.

Mescolare l'uovo e 1 cucchiaino di latte intero fino a realizzare una pastella di uovo sbattuto.

Con un coltello o un tagliapizza, tagliare la pasta sfoglia stesa in quadrati di 10 x 10 centimetri.

Disporre un cucchiaino del ripieno di mele preparato su una metà di ogni quadrato di pasta, lasciando un bordo di 0,5 centimetri lungo tutto il perimetro.

Spennellare l'uovo sbattuto lungo i bordi, ripiegare ogni pezzo di impasto in modo da formare una torta triangolare e, con una forchetta, arricciare i bordi delle torte per chiuderle. Così facendo si evita che il ripieno fuoriesca in fase di cottura.

Con un coltello affilato, incidere 2 segni sulla parte superiore di ogni torta. In questo modo si favorisce la fuoriuscita del vapore durante la cottura.

Amalgamare lo zucchero e le spezie in una ciotola di piccole dimensioni.

Spennellare la superficie delle torte con l'uovo sbattuto e cospargerle con una generosa quantità di zucchero.

Posizionare le torte di mele preparate nel cestello della friggitrice ad aria pre-riscaldato in un unico strato, facendo attenzione che non si tocchino tra loro.

Cuocere le torte di mele.

Selezionare Grandzone e la funzione Bake, regolare la temperatura a 190°C e il tempo su 12 minuti, quindi premere Avvio/Pausa. Cuocere i tortini fino a che non saranno dorati e croccanti.

Modo Bake · 190 °C · 12 min

Una volta cotte le tortine di mele, toglierle dalla friggitrice ad aria e lasciarle raffreddare prima di servirle.

A scelta, spolverare i tortini con zucchero a velo prima di servirli, oppure servirli con una pallina di gelato alla vaniglia per un dessert delizioso!

BISCOTTO DOPPIO CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- 1/2 Tazza Burro
- 1/2 Tazza Zucchero semolato
- 1/2 Tazza Zucchero di canna
- 1 Uovo
- 1 Cucchiaino Estratto di vaniglia
- 1 Tazza Farina multi-uso
- 1 Pizzico Sale
- 2/3 Tazza Cacao in polvere
- 1 Cucchiaino Lievito in polvere
- 1 Tazza Cioccolato fondente tritato
- 1/2 Tazza Noci tritate

Utensili necessari: Carta forno, 2 ciotoli grandi, spatola, frusta.

DESSERT

45 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONS

Lasciare che il burro arrivi a temperatura ambiente fino a quando non sarà abbastanza morbido da essere lavorato a crema.

In una terrina mescolare il burro ammorbidito, lo zucchero semolato e lo zucchero di canna fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere le uova al composto.

Aggiungere l'estratto di vaniglia al composto.

Sbattere gli ingredienti fino a quando non saranno ben combinati.

In una ciotola a parte, setacciare insieme la farina multi-uso, il cacao in polvere, il sale e il lievito.

Mescolare fino a distribuire in modo uniforme tutti gli ingredienti secchi.

Aggiungere gradualmente gli ingredienti secchi a quelli umidi nella terrina.

Mescolare fino a formare un impasto omogeneo per i cookie. Aggiungere il cioccolato fondente tritato e le noci tritate fino a distribuirle in modo uniforme nell'impasto.

Mettere l'impasto a riposo in frigorifero per 2 ore o per tutta la notte.

Formare delle palline o appiattirle leggermente per ottenere la dimensione e la forma di cookie desiderata.

Selezionare Grandzone e la funzione Bake, regolare la temperatura a 175°C e il tempo su 5 minuti, quindi premere Avvio/Pausa per pre-riscaldare.

Modo Bake · 175 °C · 5 min

Posizionare la pasta per cookie sagomata nel cestello della friggitrice ad aria, lasciando 1 o 2 centimetri tra un biscotto e l'altro per consentire l'espansione.

Infornare i cookie a 175°C per circa 8-10 minuti, o fino a quando non si saranno assestati e saranno leggermente sodi al tatto.

Modo Bake · 175 °C · 10 min

Potrebbe essere necessario lavorare i cookie a fasi.

Una volta terminati i cookie, toglierli dalla friggitrice ad aria e lasciarli raffreddare su una griglia prima di servirli.

BOCADOS CROCANTES DE COUVE-FLORES COM MOLHO BUFFALO**INGREDIENTES**

Óleo alimentar em spray

1 Cabeça Couve-flor, cozinhada por 5 min.

80 g Farinha de milho

120 g Farinha

2 Colheres de chá Paprika fumada

2 Colheres de chá Alho granulado

1 Colher de chá Sal

1 Colher de chá Pimenta

230-345 g Água Farinha de panko

1 Chávena Mayonesa

2 Cabeça Alho

1 Colher de chá Sal

1/2 Colheres de chá Pimenta

1/2 Chávena Perejil fresco

1 Colher de chá Tomilho

2 Colheres de chá Sumo de limão

Itens necessários: 2 Folhas de alumínio

INICIANTE

65 MIN

GRAND ZONE

4 RAÇÕES

Selecione as funcionalidades de Zona 1 e Roast, e pré-aqueça a sua fritadeira de ar quente a 180°C.

Modo Roast · 180 °C · 5 min

Corte o topo de cada cabeça de alho para expor os dentes em baixo.

Regue um fio de azeite pelos dentes de alho expostos e tempere com sal, pimento e tomilho fresco.

Enrole cada cabeça de alho individualmente em folha de alumínio, para selar bem os componentes.

Coloque as cabeças de alho enroladas em folha de alumínio no cesto pré-aquecido e asse-as por 20 minutos, ou até que os dentes de alho se apresentem macios e caramelizados.

Modo Roast · 180 °C · 20 min

Uma vez assadas, remova as cabeças de alho da fritadeira de ar quente e permita que arrefeçam ligeiramente.

Aperte as peles das cabeças de alho assadas, espremendo os seus conteúdos para uma tigela de mistura.

Esmague os dentes de alho assados com a ajuda de um garfo, até obter uma pasta uniforme e cremosa.

Adicione maionese à tigela com a pasta de alho assado.

Misture bem estes ingredientes até que fiquem perfeitamente incorporados.

Tempere o molho de alho com sal e pimenta adicionais e um pouco de sumo de limão, a gosto. Ajuste os temperos de acordo com as suas preferências.

Pique finamente a salsa fresca e adicione-a ao molho de alho, para um travo fresco adicional e um aspeto finalizado. Transfira o molho de alho para uma tigela de mistura.

Divida a couve-flor em pequenos flocos.

Ferva os flocos de couve-flor por 3 minutos, até que comecem a ficar tenros.

Escorra a couve-flor e transfira-a para uma tigela com água fria para interromper o processo de cozedura. Reserve.

Regue a couve-flor cozinhada com um fio de azeite e tempere com sal. Misture bem para que os flocos fiquem totalmente revestidos. Reserve.

Numa tigela pouco profunda, misture a farinha de milho, a paprika fumada, o alho granulado, o sal e a pimenta.

Vá adicionando água gradualmente aos ingredientes secos, batendo vigorosamente até formar uma massa uniforme.

Mergulhe os flocos de couve-flor na massa, garantindo que fiquem completamente revestidos. Aguarde uns instantes, para permitir que a massa em excesso escorra.

Após cobrir os flocos com a massa, mergulhe-os desta vez na farinha de panko, premindo-os levemente para garantir que fiquem bem panados. Certifique-se que os flocos de couve-flor se apresentam uniformemente panados.

Coloque os flocos de couve-flor panados num tabuleiro, mantendo uma distância entre eles, para permitir a circulação de ar.

Selecione as funcionalidades de Grandzone e Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 190°C e a duração para 10 minutos, e prima Start/Pause para dar início ao pré-aquecimento.

Modo Airfry · 190 °C · 10 min

Pulverize os flocos de couve-flor panados com óleo alimentar, para ajudar a que adquiram uma textura mais crocante.

Coloque os flocos de couve-flor no cesto da fritadeira de ar quente, dispondo-os numa única camada, com cuidado para que não se sobreponham.

Frite os flocos panados com ar quente, a 190°C por 12 a 15 minutos, ou até que fiquem bem dourados e crocantes, agitando o cesto, a meio da preparação, para que frite uniformemente.

Modo Airfry · 190 °C · 12-15 min

Uma vez cozinhada conforme a sua preferência e crocância desejada, remova a couve-flor da fritadeira de ar quente.

BOLINHAS DE QUEIJO**INGREDIENTES**

Óleo alimentar em spray

60 g Farinha de milho

250 g Mozzarella ralada

50 g Grana Padano

2 g Sal

2 g Pimenta

2 Ovos

INICIANTE

15 - 30 MIN

GRAND ZONE

4 RAÇÕES

Adicione os diferentes queijos, os ovos, a farinha de milho, o sal e a pimenta a uma tigela de grandes dimensões.

Combine todos os ingredientes com as suas mãos até obter uma massa uniforme e suave.

Enrole a mistura de forma a criar pequenas bolas com cerca de 1,5 colheres de sopa de massa, cada uma.

Leve a refrigerar por 1 hora ou até que a mistura fique ligeiramente mais firme.

Selecione Grandzone e de Grill, ajuste a temperatura para 240°C e a duração para 10 minutos, e prima Start/Pause.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Pulverize as bolinhas com óleo alimentar em spray.

Coloque as bolinhas no cesto da fritadeira de ar quente forrado com papel vegetal, deixando uma distância de 3 centímetros entre cada uma.

Selecione as funcionalidades de Grandzone e de Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 190°C e a duração para 10 minutos, e leve a fritar até que adquiram uma textura dourada e fiquem cozinhados na totalidade por dentro.

Modo AirFry · 190 °C · 10 min

COPINHOS DE OVO COM TORRADAS DE MASSA MÃE

INGREDIENTES

- 2 Ovos
- 1/2 Chávena Cogumelo da castanha
- 1/3 Chávena Cebolinhas
- 1/2 Colher de chá Sal
- 1/2 Colher de chá Pimenta
- 1 Colher de sopa Manteiga

Elementos necesarios: Tigela pequena, tábua de cortar, faca, batedor, ramequins adequados para forno.

- 2 Fatias Pão levedado
- 1 Colher de sopa Manteiga

INICIANTE

25 MIN

DUAL ZONE

4 RAÇÕES

Selecione as funcionalidades de Zona 1 e de Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 180°C e a duração para 5 minutos, e prima Start/Pause para dar início ao pré-aquecimento.

Modo Airfry · 180 °C · 5 min

Bata os ovos levemente numa pequena tigela.

Tempere-os a gosto, com sal e pimenta.

Corte os cogumelos e as cebolinhas.

Unte os pequenos ramequins com manteiga.

Divida os cogumelos cortados e as cebolinhas em partes iguais por todos os ramequins.

Verta a mistura de ovos já temperada sobre os cogumelos e as cebolinhas em cada ramequim, preenchendo-os até três quartos.

Coloque os ramequins na Zona 1 da sua Fritadeira de ar quente Cosori.

Barre a manteiga uniformemente em ambas os lados de cada fatia de pão levedado.

Coloque o pão levedado barrado com manteiga na Zona 2.

Selecione as funcionalidades de Zona 1 e Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 180°C e a duração para 12 minutos.

Modo Airfry · 180 °C · 12 min

Selecione as funcionalidades de Zona 2 e Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 180°C e a duração para 5 min.

Modo Airfry · 180 °C · 5 min

Selecione Sync e prima Start/Pause para dar início ao processo de cozedura.

Uma vez que os ovos estejam cozinhados e o pão torrado, remova-os da fritadeira de ar quente.

Sirva os copinhos de ovo bem quentes, diretamente nos ramequins.

Sirva a torrada de pão levedado acompanhada dos ovos, e desfrute de um pequeno-almoço saciante e delicioso.

CAMARÕES GRELHADOS COM MOLHO DE LIMÃO E PIMENTA

INGREDIENTES

- 4 Colheres de sopa Manteiga com sal
- 1 Limão
- 1/4 Colher de chá Alho granulado
- 1 Colher de sopa Pimenta moída
- 2 Pitadas Sal

- 300 g Camarões tamanho King Sal
- Pimenta
- Azeite

INICIANTE

30 MIN

GRAND ZONE

4 RAÇÕES

Derreta a manteiga numa pequena panela a lume brando. Tire do lume quando estiver derretida.

Raspe a casca do limão e esprema o seu sumo diretamente na manteiga derretida, a gosto.

PORTUGUÊS

Combine o sal, a pimenta e o alho granulado, mexendo bem até obter uma mistura uniforme.

Selecione as funcionalidades de Grandzone e Grill, ajuste os valores de temperatura para 240°C e a duração para 5 min.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Remova os camarões da embalagem e transfira-os para um prato ou tábua de cortar.

Seque bem os camarões com papel de cozinha.

Tempere os camarões com azeite, sal e pimenta.

Grelhe os camarões na fritadeira de ar quente por 5 minutos, virando-os a meio do processo de cozedura.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Transfira os camarões grelhados para uma tigela.

Verta o Molho de Limão e Pimenta sobre os camarões. Mexa bem e sirva.

BERINGELAS EM MOLHO DE MISO E FEIJAO VERDE AO ESTILO ASIATICO

INGREDIENTES

- 10/26 g Feijão Verde
- 4 Clavos de olor Alho
- 2 Colheres de sopa Molho de soja
- 1 Colher de chá Pimentas malaguetas secas
- Gotas Óleo de sésamo
- 2 Beringelas
- 1 Colher de sopa Óleo vegetal
- 1 Pizca Sal
- 2 Colheres de sopa Mel
- 3Colheres de sopa Mirin
- 2 Colheres de sopa Miso
- 1 Colheres de sopa Molho de soja
- 1 Cebolinha
- 1 Colher de sopa Sementes de sésamo tostadas

INICIANTE
50 MIN
DUAL ZONE
4 RAÇÕES

Corte a cebolinha e adicione-a a uma tigela.

Numa tigela pequena, combine o molho de soja, o alho picado e as pimentas malaguetas secas. Adicione óleo de sésamo, a gosto. Incorpore o feijão verde. Reserve.

Com a ajuda de uma faca afiada, marque a superfície da face cortada da beringela, com cortes pouco profundos, num padrão cruzado.

Espalhe o óleo vegetal ao longo da face marcada das beringelas e polvilhe uma pitada de sal.

Pré-aqueça a fritadeira de ar quente no modo Grill.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Adicione as beringelas com as faces marcadas viradas para cima e leve a grelhar por 15 minutos.

Fonction Grill · 240 °C · 15 min

Numa pequena tigela, combine o mirin, o miso, o mel e o molho de soja, até obter uma mistura uniforme. Ajuste as quantidades a gosto.

Com a ajuda de um pincel de culinária ou de uma colher, espalhe generosamente o molho de miso pela face marcada das beringelas.

Adicione as beringelas à Zona 1, com a face marcada virada para cima.

Coloque o feijão verde temperado na Zona 2.

Selecione as funcionalidades de Grandzone e de Grill, ajuste os valores de duração para 10 minutos, e prima Start/Pause.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Uma vez que o feijão verde ao estilo Asiático e a Beringela com Miso terminem de cozinhar, sirva-os, dispostos numa travessa.

Finalize as beringelas com cebolinha cortada e sementes de sésamo tostadas.

Sirva este prato duplo, delicioso e cheio de sabor bem quente, será perfeito como prato principal vegetariano ou como acompanhamento de uma refeição inspirada na gastronomia asiática!

REIBEKUCHEN (PANQUECAS DE BATATA)

INGREDIENTES

- 4 Batatas (de tamanho grande)
- 1 Cebolas (de tamanho pequeno)
- 2 Ovos
- 1 Colher de chá Sal
- 1-2 Colher de chá Pimenta
- 2 Colher de sopa Cebolinhas
- Óleo alimentar em spray

Itens necessários: Tigela, ralador, Morim ou malha fina, coador.

INICIANTE
45 MIN
GRAND ZONE
4 RAÇÕES

Lave e descasque as batatas.

Rale as batatas para uma tigela de grandes dimensões.

Adicione as batatas raladas a um morim ou a uma malha fina.

Aperte firmemente a mistura de batatas para remover a água em excesso e escorra-as bem, com a ajuda do coador. Este passo é importante para assegurar que as panquecas de batata Reibekuchen não ficam empapadas.

Descasque e pique finamente as cebolas.

Adicione as cebolas picadas à tigela, juntamente com as batatas raladas.

Junte ovos, sal, pimenta e a cebolinha.

Misture bem os ingredientes até que fiquem perfeitamente combinados. A mistura deverá apresentar-se coesa e consistente, porém uniforme.

Pré-aqueça a sua fritadeira de ar quente a 200°C por 5 minutos.

Modo Airfry · 200 °C · 5 min

Molde a mistura de batata em pequenos medalhões, redondos e achatados, uma mão-cheia por unidade. Pode sempre ajustar as dimensões dos medalhões de acordo com a sua preferência.

Pulverize levemente o cesto da sua fritadeira de ar quente com óleo alimentar, para evitar que os medalhões adiram ao fundo.

Transfira os medalhões de batata para o cesto da fritadeira de ar quente, dispondo-os numa só camada. Deixe algum espaço entre eles para garantir que fiquem bem cozinhados.

Frite com ar quente as panquecas de batata Reibekuchen a 200°C por 12 minutos, virando-os a meio da preparação, para garantir que ficam perfeitamente cozinhados de ambos os lados.

Modo Airfry · 200 °C · 12 min

Assim que as notar douradas, com uma textura crocante e estaladiça no exterior e com o interior bem cozinhado, remova-as da fritadeira de ar quente.

Sirva as panquecas de batata Reibekuchen de imediato, acompanhadas pelas suas coberturas prediletas.

CARNE DESFIADA EM PEZINHOS

INGREDIENTES

- 1 kg Naco superior da alcatra de vaca

1 Colher de chá Mostarda

1 Colher de chá Sal

1 Colher de chá Pimenta

1 Colher de chá Paprika

500g Farinha

1 Colher de sopa Açúcar

1 Colher de chá Sal

1 Colher de chá Levedura

2 Ovos

1 Colher de sopa Manteiga Derretida

1 Chávena água

2 Cebolas roxas

1 Chávena água

1 Chávena Vinagre (branco ou de sidra de maçã)

2 Colher de chá Sal

2 Colher de sopa Açúcar

Especiarias inteiras (tais como pimenta inteira, sementes de mostarda, sementes de coentros, etc.)

Maionese
- 1 Picado Alho francês

1 Cebola branca

1 Tomate

3 Dentes Alho

3 Raminhos Tomilho fresco

INICIANTE

240 MIN

GRAND ZONE

4 RAÇÕES

Seque bem o naco de alcatra de vaca com papel de cozinha para remover a água em excesso.

Cubra a carne com mostarda, garantindo que fica uniformemente revestido.

Numa pequena tigela, combine o sal, a pimenta e a paprika. Esfregue bem esta mistura por toda a carne.

Combine o alho francês picado, a cebola branca, o tomate, o alho picado e o tomilho fresco, dispondo-os de seguida num tabuleiro, com o naco de carne de vaca por cima.

Cubra firmemente o tabuleiro com folha de alumínio.

Remova o separador divisório do cesto da fritadeira de ar quente e insira o tabuleiro no seu interior.

Selecione as funcionalidades Grandzone e Roast, ajuste a temperatura para 160°C e a duração para 3 horas e 30 minutos, e prima Start/Pause.

Modo Roast · 160 °C · 3 h 30 min

Numa tigela maior, combine a farinha, o açúcar, o sal e a levedura.

Adicione o ovo, a manteiga derretida e a água e combine-os bem até formar uma massa pegajosa e aderente.

Usando a técnica de "pão sem amassar", vá esticando e envolvendo a massa a cada 20 minutos, por um período de um hora, até que esta se torne elástica e uniforme.

Deixe a massa a repousar para que cresça, enquanto a carne de vaca vai assando, lentamente. A massa deve duplicar em tamanho.

Numa panela, junte água, vinagre, sal, açúcar e as especiarias inteiras. Deixe que esta mistura de salmoura levante fervura, mexendo regularmente até notar que o sal e o açúcar se dissolvam na totalidade.

Coloque as fatias finas de cebola roxa num frasco ou recipiente limpo.

Verta a mistura de salmoura quente sobre as cebolas, certificando-se que ficam completamente submersas.

Deixe as cebolas em conserva arrefecer à temperatura ambiente, cubra e leve ao frigorífico por algumas horas, no mínimo, antes de servir.

Assim que a carne terminar de cozinhar, remova-a da fritadeira de ar quente e deixe a repousar à temperatura ambiente, enquanto coze o pão.

Divida a massa em 8 bolas de igual tamanho.

Forre o interior do cesto da fritadeira de ar quente com papel vegetal (base e paredes) para evitar que a massa adira ao cesto.

Transfira as bolinhas de massa para o interior do cesto e deixe que cresçam até duplicarem em tamanho.

Bata o ovo restante para pincelar sobre o pão. Pincele o ovo no topo das bolinhas de pão e leve a cozer.

Selecione as funcionalidades de Grandzone e Bake, ajuste os valores de temperatura para 170°C e a duração para 25 minutos, e prima Start/Pause.

Modo Bake · 170 °C · 25 min

Deixe a cozer por 25 minutos, ou até notar que apresenta um tom dourado e produz um som oco, quando bate levemente no fundo dos pães.

Remova a folha de alumínio do tabuleiro da carne de vaca.

Com a ajuda de dois garfos, desfie a carne de vaca em pequenos pedaços, misturando-os com os vegetais cozinhados e as ervas aromáticas do tabuleiro.

Para compor as sanduíches:

Corte os pãezinhos acabados de sair do forno ao meio, em metades.

Espalhe maionese generosamente em ambas as metades do pão.

Disponha a carne de vaca desfiada numa das metades do pão.

Adicione uma colherada de cebolas em conserva sobre a carne.

Coloque a outra metade do pão por cima, para completar a sanduíche.

Sirva e desfrute das suas deliciosas sanduíches de carne de vaca desfiada!

TORRADAS E BACON AO ESTILO NÃO TÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

- 4-6 Pão amanhecido
- 1/2 Chávena Natas espessas
- 2 Ovos
- 1/4 Colher de chá Sal
- 1/4 Colher de chá Pimenta
- 1/4 Cup Queijo Grana Padano ralado
- 1/4 Queijo ralado (cheddar or Gruyère)
- 2 Colher de chá Salsa picada
- 8-12 Tiras Bacon

INICIANTE
30 MIN
DUAL ZONE
4 RAÇÕES

Coloque as tiras de bacon na Zona 2 da sua fritadeira de ar quente, deixando algum espaço entre elas.

Selecione as funcionalidades de Zona 2 e de Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 200°C e a duração para 6 minutos, e prima Start/Pause.

Modo Airfry · 200 °C · 6 min

Corte cada fatia de pão na forma que desejar, seja em triângulos ou retângulos. Reserve.

Bata as natas espessas, juntamente com os ovos, o sal, a pimenta, o queijo ralado Grana Padano e a salsa picada, numa tigela de grandes dimensões, até que todos os ingredientes fiquem perfeitamente incorporados.

Mergulhe o pão no creme, garantindo que ambas as faces fiquem bem cobertas com esta mistura. Aguarde uns instantes, para permitir que o creme em excesso escorra.

Disponha as fatias de pão ensogadas no creme numa única camada no cesto da fritadeira de ar quente, com cuidado para garantir que não se sobrepõem.

Selecione as funcionalidades de Zona 1 e de Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 180°C e a duração para 8 minutos, e prima Start/Pause.

Modo Airfry · 180 °C · 8 min

Frite as rabanadas, virando-as a meio do processo de preparação, até que se apresentem douradas, com uma textura crocante e estaladiça no exterior e com o interior bem cozinhado.

Uma vez cozinhadas até à perfeição, remova as rabanadas e as tiras de bacon da sua fritadeira de ar quente.

Sirva as rabanadas bem quentes, acompanhadas de tiras de bacon crocantes e estaladiças.

BOWL DE ARROZ COM FRANGO E LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 Chávena Arroz japonês glutinoso
- 2 Chávenas Agua
- Elementos necesarios: Panela ou panela de arroz, coador.
- 2 Peitos de Frango
- 2 Colheres de sopa Molho de soja
- 1 Colher de sopa Mirin
- 1 Colher de sopa Vinagre de arroz
- 1 Colher de chá Óleo de sésamo
- 1 Colher de chá Açúcar
- 1 Couve Pak Choi
- 100 g Feijão Verde
- 6-10 Cogumelos
- 2 dentes Alho
- 1 Colher de sopa Gengibre
- 3/1 Chávena Cebolinhas
- 2 Colheres de sopa Molho de soja
- 2 Colheres de sopa Sementes de sésamo
- 1 Cabeça Brócolos
- 250 g Pimentos vermelhos
- 1 Cebola branca

PRINCIPAIS
30 MIN
DUAL ZONE
4 RAÇÕES

Lave o arroz em água fria, até que esta se apresente translúcida.

Cozinhe o arroz numa panela de arroz ou numa simples panela, de acordo com as instruções indicadas na embalagem. Reserve.

Numa tigela, combine o molho de soja, o mirin, o vinagre de arroz, o óleo de sésamo e o açúcar, para criar a marinada para o frango.

Corte o peito de frango em pequenos pedaços.

Adicione o frango à marinada e deixe apurar por 30 minutos, no mínimo, ou durante a noite no frigorífico, se desejar um sabor mais marcante e apurado.

Corte os brócolos em floretes. Fatie os pimentos vermelhos, a cebola branca e os cogumelos. Corte a couve pak choi e o feijão verde.

PORTUGUÊS

Tempere os vegetais com o alho picado, o gengibre, as cebolinhas e o molho de soja.

Coloque o frango marinado no primeiro cesto da fritadeira de ar quente.

Selecione as funcionalidades de Zona 1 e de Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 180°C e a duração para 10 minutos.

Modo Grill · 180 °C · 10 min

No outro cesto, coloque os vegetais temperados.

Selecione as funcionalidades de Zona 2 e de Air Fry, ajuste os valores de temperatura para 180°C e a duração para 8 min.

Modo Airfry · 180 °C · 8 min

Prima Sync para garantir que ambos os cestos terminam de cozinhar ao mesmo tempo.

Prima Start/Pause para começar a cozinhar.

Assim que o frango e os vegetais terminarem de cozinhar, transfira-os para uma tigela e mexa gentilmente para combinar.

Sirva a combinação de frango e vegetais sobre o arroz cozinhado.

Finalize com uma dose adicional de cebolinha e sementes de sésamo, se desejado.

FRANGO ASSADO COM LEGUMES

INGREDIENTES

- 4 Coxas de frango
- Sal
- Pimenta
- 1 Colher de chá Paprica
- 1 Colher de chá Alho em pó
- 2 Chávenas Floretes de brócolos
- 2 Chávenas Cenouras às rodela
- 2 Chávenas Floretes de couve-flor
- 1 Cebolas às rodela
- 2 Colher de sopa Azeite
- Sal
- Pimenta

PRINCIPAIS
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RAÇÕES

Tempere generosamente as coxas de frango com sal, pimenta, paprica e alho em pó, garantindo que ambos os lados fiquem bem cobertos. Reserve.

Cozinhe os floretes de brócolos, as cenouras às rodela e os floretes de couve-flor em água a ferver com sal durante 3-6 min.

Escorra os vegetais e passe-os por água fria.

Numa taça, misture os floretes de brócolos, as cenouras às rodela, os floretes de couve-flor e as cebolas às rodela com azeite, sal e pimenta a gosto.

Coloque as coxas de frango temperadas no primeiro cesto da fritadeira de ar, com a pele virada para baixo.

Espalhe os vegetais temperados de forma uniforme no segundo cesto da fritadeira de ar.

Ajuste a zona 1 para o modo de Airfry, a 200°C, e 20 minutos, e pressione Start/Pause.

Modo Roast · 200 °C · 20 min

Cozinhe durante 10 minutos.

Após 10 minutos, coloque a fritadeira em pausa, vire as pernas de frango e frite os legumes.

Feche o cesto e deixe tudo acabar de cozinhar.

Assim que as coxas de frango e os legumes assados estiverem cozinhados, retire ambos da fritadeira.

ASAS DE FRANGO COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

- 500 g Asas de frango
- 1 Colher de chá Sal
- 1/2 Colher de chá Pimenta
- 1/2 Colher de chá Paprica doce
- 1/4 Colher de chá Caril em pó
- 2/3 Batatas-doces
- 1 Colher de sopa Azeite
- 1 Colher de sopa Sa
- 1/2 Colher de chá Pimenta
- 1/2 Colher de chá Paprica fumada
- 1/2 Colher de chá Alho em pó
- 1/4 Colher de chá Pimenta caiena (opcional)
- 1/2 Limão
- 1 Chávena Coentros frescos

Itens Necessários: taça grande, tábua de cortar, faca, prato.

PRINCIPAIS
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RAÇÕES

Seque as asas de frango com papel de cozinha para remover qualquer excesso de humidade.

Tempere generosamente as asas com sal, pimenta, paprica doce e caril em pó. Deixe o tempero aderir às asas por pelo menos 10 minutos ou marine no frigorífico durante a noite para um sabor máximo.

Coloque as asas de frango temperadas no cesto da fritadeira de ar e cozinhe a 120°C durante 12 minutos, permitindo que cozinhem bem.

Modo Airfry · 120 °C · 12 min

PORTUGUÊS

Uma vez cozinhadas, retire as asas da fritadeira de ar e deixe-as arrefecer no frigorífico por pelo menos 15 minutos. Isto ajuda a firmar a pele e garante que fiquem crocantes quando cozinhadas novamente.

Descasque as batatas-doces e corte-as em retângulos com 1 cm de espessura.

Num taça, misture a batata-doce com azeite, sal, pimenta, paprica fumada, alho em pó e pimenta caiena, se usar, até ficarem bem cobertas.

Depois das asas de frango terem arrefecido por 15 minutos, coloque-as novamente num cesto da fritadeira de ar.

Coloque as batata-doces temperadas no outro cesto da fritadeira de ar.

Selecione a Zona 1 e a função Air Fry, depois ajuste a temperatura para 200°C e o tempo para 8 minutos.

Modo Airfry · 200 °C · 8 min

Selecione a Zona 2 e a função Air Fry, depois ajuste a temperatura para 190°C e o tempo para 14 minutos.

Modo Airfry · 190 °C · 14 min

Pressione Sync para garantir que ambos os cestos estarão prontos ao mesmo tempo.

Pressione Start/Pause.

Uma vez que as asas de frango e a batata-doce estejam cozinhadas, retire-as da fritadeira de ar.

Sirva as asas de frango e a batata-doce juntos, guarnecidos com salsa picada e algumas gotas de sumo de limão para um toque extra de frescura.

A MELHOR CURRYWURST

INGREDIENTES

- 1 Colher de Sopa
- Óleo alimentar em spray
- 2 Cebolas brancas de tamanho pequeno
- 500 g Ketchup
- 1 Colher de Sopa Pasta de tomate
- 5 Colheres de Sopa Vinagre balsâmico
- 1 Colher de Sopa Molho de soja
- 2 Colheres de Sopa Mel
- 2 Colheres de Sopa Caril em pó
- 4 Salsichas Alemãs Bratwurst
- 4-6 Cucharadas Molho de Caril

PRINCIPAIS

35 MIN

DUAL ZONE

4 RAÇÕES

Descasque e pique finamente as cebolas brancas.

Aqueça o azeite numa pequena panela a lume médio.

Adicione as cebolas picadas à panela e salteie-as até que fiquem moles e translúcidas.

Adicione o ketchup, a pasta de tomate, o vinagre balsâmico, o molho de soja, o mel e o caril em pó às cebolas salteadas.

Misture bem os ingredientes para o molho até que fiquem perfeitamente combinados.

Deixe levantar fervura e, após isso, cozinhe o molho por mais 10 a 15 minutos, mexendo ocasionalmente, até que o note a engrossar um pouco e permitindo que os sabores se harmonizem. Ajuste os temperos a gosto.

Selecione a funcionalidade de Grill e pré-aqueça a sua fritadeira de ar quente.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Coloque as salsichas no cesto pré-aquecido da fritadeira de ar quente.

Se preferir, pode pulverizar levemente as salsichas com óleo alimentar em spray para que fiquem douradas.

Cozinhe as salsichas na totalidade e até que adquiram um aspeto dourado e crocante, virando-as ocasionalmente para garantir que cozinham uniformemente. O tempo de cozedura dependerá do tipo e calibre das salsichas.

Modo Grill · 240 °C · 6 min

Uma vez que as salsichas terminem de cozinhar, remova-as da fritadeira de ar quente e transfira-as para uma travessa.

Se preferir, finalize com uma pitada de caril em pó ou ervas aromáticas frescas e recentemente picadas, para um travo acentuado de sabores e um aspeto mais finalizado.

Sirva bem quente, juntamente com os seus acompanhamentos favoritos, como batatas fritas ou pãozinhos, e desfrute dos deliciosos sabores deste típico prato de comida de rua alemã!

TACOS DE CARNE AGRIDOCE

INGREDIENTES

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 500 g Bifes de porco | 1 Sumo de limão |
| 2 Colher de sopa Pasta Chipotle | 1 Sumo de laranja |
| 1 Colher de chá Cominhos em pó | 1 Colher de chá Sal |
| 2/1 Colher de chá Pimenta | |
| 1 Colher de chá Paprika fumada | |
| 2 Maçaroca de milho doce | 1 Pimentas chili frescas |
| 2 Colher de sopa Azeite | 1/4 Chávena Coentros |
| 1 Tomate em cubos | 1 Sumo de limão |
| 1 Cebola roxa em cubos | |
| 2 Abacates | Pimenta |
| 1 Colher de sopa Azeite | Sal |
| 1/4 Chávena Maionese | 1 Sumo de limão |

Bifinhos de Porco grelhados

Molho de Milho Grelhado

Maionese de abacate

Tortilhas

PRINCIPAIS

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RAÇÕES

PORTUGUÊS

Numa tigela, combine os bifes de porco, a pasta de pimentas chipotle, os cominhos em pó, o sumo de limão, o sumo de laranja, o sal, a pimenta e a paprika fumada. Misture bem, até revestir os bifeiros na totalidade e de forma uniforme. Deixe a marinar por 30 minutos, no mínimo, ou durante a noite, para um sabor mais apurado.

Selecione as funcionalidades de zona 1 e Grill, ajuste os valores de temperatura para 240°C e a duração para 5 minutos, e prima Start/Pause para dar início ao pré-aquecimento.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Grelhe os bifeiros de porco marinados por cerca de 5 minutos de cada lado, ou até que cozinhem na totalidade e fiquem bem tostados. Remova-os da fritadeira de ar quente e deixe-os a repousar por mais uns minutos antes de cortar.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Pincele o milho doce com azeite e leve a grelhar a 240°C ou até que se apresentem bem tostados na sua totalidade. Deixe o milho arrefecer ligeiramente e remova-o das maçarocas, com a ajuda de uma faca.

Modo Grill · 240 °C · 10 min

Numa tigela, misture bem o milho grelhado com os tomates picados, a cebola roxa picada, os coentros picados, as pimentas chili frescas picadas e o sumo de limão. Misture bem para combinar os ingredientes e tempere a gosto com sal e pimenta.

Numa tigela diferente, esmague os abacates, até obter uma pasta uniforme.

Adicione a maionese, o azeite, o sumo de limão, o sal e a pimenta. Mexa bem, combine os ingredientes até observar uma textura uniforme e cremosa.

Aqueça as tortilhas numa frigideira, sem adição de óleo ou gordura, até que se apresentem ligeiramente tostadas. Espalhe uma colherada da maionese de abacate em cada tortilha.

Adicione as fatias dos bifeiros de porco grelhados.

Finalize com umas colheradas do molho de milho grelhado sobre a carne.

Sirva os tacos de imediato, acompanhados de uma dose extra de molho e maionese de abacate, se desejado.

LOMBO DE PORCO COM COUVES-DE-BRUXELAS

INGREDIENTES

600 g Lombrinho de porco

Sal

Pimenta

2 Raminhos Alecrim fresco

2 Colher de sopa Mostarda Dijon

2 Colher de sopa Azeite

2 Colher de sopa Mel

2 Colher de sopa Sumo de limão

2 Chavenas Couves de Bruxelas

2 Colher de sopa Azeite

Sal

Pimenta

2 Colher de sopa Vinagre balsâmico

PRINCIPAIS

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RAÇÕES

Numa tigela, combine o sal, a pimenta, o alecrim fresco já picado, a mostarda Dijon, o azeite, o mel e o sumo de limão para criar uma marinada.

Pincele a marinada sobre o lombrinho de porco, garantindo que fica completamente regado e revestido pelo molho. Deixe a marinar por 10 minutos, no mínimo, a temperatura ambiente, ou durante a noite no frigorífico, para um sabor mais apurado.

Coloque o lombrinho de porco marinado na Zona 1 da sua Fritadeira de ar quente.

Selecione as funcionalidades de Zona 1 e Roast, ajuste os valores de temperatura para 200°C e a duração para 12 a 16 minutos, dependendo do ponto de carne que deseja.

Modo Grill · 200 °C · 16 min

Corte as couves de Bruxelas ao meio, em comprimento, removendo quaisquer folhas que já se apresentem em mau estado.

Transfira as couves de Bruxelas para uma tigela e tempere com azeite, sal e pimenta.

Adicione as couves de Bruxelas temperadas à Zona 2 da sua Fritadeira de ar quente.

Selecione as funcionalidades de Zona 2 e Grill, ajuste os valores de temperatura para 240°C e a duração para 6 min.

Modo Grill · 240 °C · 6 min

Prima Sync para garantir que ambos os cestos terminam de cozinhar ao mesmo tempo.

Prima Start/Pause para começar a cozinhar.

Uma vez que o lombrinho de porco e as couves de Bruxelas terminem ambos de cozinhar, remova-os dos cestos da sua fritadeira de ar quente.

Deixe o lombrinho de porco a repousar por mais uns minutos antes de o fatiar.

Regue e tempere as couves de Bruxelas já cozinhadas com vinagre balsâmico.

Sirva o lombrinho de porco fatiado, acompanhado das couves de Bruxelas regadas em vinagre balsâmico.

JANTAR DE ROSBIFE

INGREDIENTES

1 kg Naco superior da alcatra de vaca
Pimenta
Sal

500 g Batatas
4 colher de sopa Manteiga
1 Colher de chá Sal
1 Colher de chá Pimenta

1 Colher de sopa Manteiga
1 Colher de sopa Farinha
250 g Caldo de carne de vaca

PRINCIPAIS

145 MIN

DUAL ZONE

4 RAÇÕES

Pré-aqueça a Zona 1 da sua fritadeira de ar quente no modo Grill. Este passo garante que o modo de grelhador fica pronto para a selagem da carne.

Modo Grill · 240 °C · 5 min

Seque bem a carne com papel de cozinha para remover o excesso de água.

Tempere a carne generosamente com azeite, sal e pimenta. Esfregue os temperos pela superfície da carne, uniformemente.

Coloque a carne de vaca temperada na Zona 1.

Sele as diversas faces da carne, 5 minutos por cada face, ou até notar que se forma uma crosta dourada e crocante. Este passo ajuda a selar os sucos da carne no interior do naco, conservando o seu sabor.

Modo Roast · 240 °C · 10 min

Remova o naco de carne já selado da fritadeira de ar quente e enrole-o cuidadosamente em folha de alumínio para que retenha os seus sucos.

Devolva o naco de carne de vaca enrolado em folha de alumínio à fritadeira de ar quente.

Selecione a funcionalidade de Roast para a Zona 1, ajuste a temperatura para 160°C e a duração para 60 minutos e prima Start/Pause.

Asse a carne por aproximadamente uma hora, ou até que atinja o seu ponto de carne predileto. Use um termómetro de carne para ir verificando a temperatura interna da mesma, para que coincida com a sua preferência.

Modo Roast · 160 °C · 60 min

Descasque as batatas e enxague-as com água fria para remover quaisquer detritos e sujidade.

Corte as batatas em quartos, garantindo que ficam mais ou menos do mesmo tamanho, para que levem o mesmo tempo a cozinhar.

Encha uma panela grande com água e adicione uma generosa pitada de sal.

Aqueça a água a lume alto, até que levante fervura; de seguida, adicione as batatas cortadas em quartos.

Ferva as batatas por 10 minutos, ou até que se revelem tenras por dentro, ao picá-las com um garfo.

Escorra a água das batatas cozidas com a ajuda de um escorredor, e coloque-as novamente na panela vazia.

Cubra a panela com uma tampa e deixe que o vapor continue a cozinhar as batatas por mais 5 a 10 minutos. Este passo conduz à remoção da água em excesso, e acabará com umas batatas assadas mais crocantes.

Depois destes minutos de vapor, adicione a manteiga, o sal, a pimenta e alecrim fresco às batatas. Misture gentilmente, para que fiquem uniformemente revestidas com o tempero.

Espalhe as batatas temperadas pelo cesto da fritadeira de ar quente, com cuidado para as dispor numa única camada.

Selecione a funcionalidade de Roast para a Zona 2, ajuste a temperatura para 200°C e a duração para 25 minutos, selecione Synce prima Start/Pause.

Modo Roast · 200 °C · 25 min

Cozinhe as batatas até que se apresentem douradas, com uma textura crocante e estaladiça no exterior e tenras no interior.

Numa panela, derreta a manteiga a lume médio; deixe ferver até que a note totalmente derretida e a começar a formar pequenas bolhas.

Finalizado este passo, polvilhe a farinha uniformemente sobre a manteiga derretida.

Mexa continuamente com um batedor ou uma colher de pau, de forma a combinar na totalidade a farinha e a manteiga, criando assim uma pasta uniforme e suave, o chamado molho roux.

Continue a cozinhar o roux, sem parar de mexer, por outros 2 a 3 minutos. Este passo é importante para cozinhar a farinha na totalidade e harmonizar o seu sabor, evitando assim que o molho de carne fique com um gosto "farinhento".

Verta lentamente o caldo de carne de vaca na panela, mexendo continuamente para que não se formem grumos.

Adicione gradualmente todo o caldo de carne, sem parar de mexer, até obter uma mistura com consistência suave e uniforme.

Deixe esta combinação levantar fervura sob lume médio, mexendo ocasionalmente.

Deixe que o molho de carne ferva por 5 a 10 minutos, ou até que atinja o seu grau de espessura predileto. O molho de carne continuará a engrossar à medida que ferve.

Prove-o e tempere com sal e pimenta, a gosto. Ajuste o tempero, conforme necessário.

Assim que estiver satisfeito com a consistência e tempero do molho, remova do lume.

Sirva o molho de carne bem quente, a acompanhar a carne assada e as batatas.

ESPETADAS VEGANOS

INGREDIENTES

- 1 Colher de chá Cominhos moídos
- 1 Colher de chá Sementes de coentros moídas
- 2 Dentes Alho
- 2 Colheres de sopa Sumo de limão
- 2 Colheres de sopa Azeite
- 8-10 Cogumelos da castanha
- 1 Cebola roxa
- 1 Chávena Tomates-cereja
- 2 Pimentos
- 400 g Tofu firme e fumado, aos cubos
- 1 Colher de chá Paprica
- 1/2 Colher de chá Açafrão
- 1 Colher de chá Sal
- 1/4 Chávena Salsa fresca, para a guarnição

Itens Necessários: Espetos de madeira ou metal, tigela de mistura.

- Espetadas de tofu cozinhado
- 1 Cabeça Alface, recentemente cortada
 - 2-4 Unidades Pão achatado ou pão pita
 - 1 Chávena Molho de húmus de grão

PRINCIPAIS

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 RAÇÕES

"Combine o azeite, o sumo de limão, o alho picado, os cominhos moídos, as sementes de coentros moídas, a paprica, o açafrão moído e o sal numa tigela grande.

Misture bem. Junte os cubos de tofu, os pimentos, os tomates-cereja, a cebola roxa e os cogumelos à tigela.

Misture tudo de forma a que os vegetais e o tofu fiquem bem revestidos com o molho da marinada. Deixe os vegetais e o tofu a marinar durante 10 minutos.

Insira os cubos de tofu e os vegetais marinados nos espetos, alternando-os conforme desejado.

Selecione a funcionalidade Grandzone na sua fritadeira de ar quente e pré-aqueça-a a 200°C por 10 minutos.

Modo Airfry · 200 °C · 10 min

Coloque os kebabs e os vegetais na fritadeira de ar quente pré-aquecida.

Selecione a funcionalidade de AirFry e de seguida prima Start/Pause (Iniciar/Pausar).

Vire os vegetais a meio da preparação, ou até que os note tenros e ligeiramente tostados.

Modo Airfry · 200 °C · 12 min

Aqueça o pão achatado ou o pão pita numa frigideira. Espalhe uma camada generosa desta pasta de húmus de grão em cada fatia de pão.

Adicione uma camada de alface recentemente cortada, dispondo-a em cima do húmus.

Remova os conteúdos de 1 ou 2 espetadas e coloque-os em cima da cama de alface recentemente criada.

Regue com uma dose extra do molho de húmus de grão, se assim desejar.

Enrole bem o wrap, de forma a que fique bem unido e apertado.

Sirva os wraps de imediato. Se preferir, pode servir com húmus de grão como molho de acompanhamento.

PAO DE BANANA

INGREDIENTES

- Óleo alimentar em spray
- 150 g Farinha
- 90 g Açúcar pilé
- 90 g Açúcar mascavado
- 60 g Óleo vegetal
- 60 g Manteiga Derretida
- 3 g Fermento
- 2 g Sal
- 120 g Bananas Esmagadas
- 2 g Extrato de baunilha
- 1 Ovos

Itens necessários: Forma para pão (35 cm x 14 cm x 6 cm) de 1,8 L, tigela, batedor, garfo, espátula.

SOBREMESA

55 MIN

DUAL ZONE

4 RAÇÕES

Selecione as funcionalidades de Grandzone e Bake, ajuste os valores de temperatura para 160°C e a duração para 10 minutos, e prima Start/Pause para dar início ao pré-aquecimento.

Modo Bake · 160 °C · 10 min

Pulverize com óleo alimentar o interior da forma e forre-o com uma camada de farinha. Agite-o levemente para remover a farinha em excesso.

Esmague as bananas com um garfo até criar um puré.

Combine o puré de banana, os ovos, o óleo, a manteiga e o açúcar, com um batedor. Misture bem, até obter uma textura uniforme.

Adicione o extrato de baunilha à combinação e mexa vigorosamente.

Combine os ingredientes secos, a farinha, o sal e o fermento. Envolve com a ajuda de uma espátula até que os ingredientes fiquem bem distribuídos e combinados, e verta-os na combinação de ingredientes molhados.

Verta a mistura na forma já preparada e coloque ainda uma fatia de banana sobre a massa, para um toque decorativo. Regue a banana com um pouco de mel.

Deixe a cozer por 35 a 40 minutos. Vá verificando o pão a intervalos de 5 minutos, a partir dos 25 a 30 minutos de cozedura no cesto, testando a sua prontidão com um palito (ao removê-lo, este deverá vir completamente limpo e sem massa); o tempo de preparação pode variar ligeiramente, consoante a forma de bolo que está a utilizar.

Modo Bake · 160 °C · 35-40 min

Deixe a arrefecer na forma por 10 minutos, e de seguida, transfira para uma grelha de arrefecimento para que arrefeça na totalidade, antes de servir.

BOLO DE CENOURA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- Óleo alimentar em spray
- 200 g Farinha
- 200 g Açúcar de confeiteiro
- 100 g Óleo vegetal
- 1 Colher de chá Fermento
- 1/2 Colher de chá Sal
- 250 g Cenouras
- 1 Colher de chá Extrato de baunilha
- 3 Ovos

Itens necessários: Forma para pão (35 cm x 14 cm x 6 cm) de 1,8 L, tigela, liquidificador, batedor, garfo, espátula.

- 50 g Leite gordo
- 100 g Chocolate negro
- 50 g AçúcarSal
- 50 g Manteiga

Itens necessários: Panela, espátula, liquidificador.

SOBREMESA

30-60 MIN

GRAND ZONE

4 RAÇÕES

Selecione as funcionalidade de Grandzone e Bake, ajuste os valores de temperatura para 160°C e a duração para 10 minutos, e prima Start/Pause para dar início ao pré-aquecimento.

Modo Bake · 160 °C · 10 min

Pulverize com óleo alimentar o interior da forma e forre-o com uma camada de farinha. Agite-o levemente para remover a farinha em excesso.

Descasque as cenouras e corte-as em bocadinhos.

Triture as cenouras no liquidificador, combinando-as com os ovos, o óleo, o extrato de baunilha e o açúcar, até obter uma mistura uniforme.

Combine os ingredientes secos, a farinha, o sal e o fermento. Envolve-os na mistura triturada com a ajuda de uma espátula, até que fiquem perfeitamente incorporados. Procure obter uma massa uniforme, acetinada e brilhante, livre de grumos de farinha.

Verta a mistura na forma já preparada.

Deixe a cozer por 35 a 40 minutos. Vá verificando o bolo a intervalos de 5 minutos, a partir dos 25 a 30 minutos de preparação no cesto, testando o grau de cozedura com um palito (ao removê-lo, este deverá vir completamente limpo e sem massa); o tempo de preparação pode variar ligeiramente, consoante a forma de bolo que está a utilizar.

Modo Bake · 160 °C · 35-40 min

Deixe a arrefecer na forma por 10 minutos, e de seguida, transfira-o para uma grelha de arrefecimento.

Corte o chocolate em bocadinhos.

Derreta a manteiga numa pequena panela a lume brando. Adicione o chocolate cortado à manteiga derretida na panela, mexendo bem até que fique completamente incorporado e a mistura apresente uma textura uniforme e suave.

Incorpore o açúcar de confeiteiro na mistura de manteiga e chocolate

Verta gradualmente o leite gordo nesta combinação, mexendo continuamente, até que a cobertura se apresente uniforme, acetinada e brilhante.

Remova a panela do lume e deixe a cobertura arrefecer por 10 minutos.

Espalhe a cobertura pelo bolo de cenoura e sirva.

TARTE DE MAÇÃ VANGUARDISTA

INGREDIENTES

- 4-6 Maçãs, fatiadas finamente
- 200 g Açúcar mascavado
- 4 g Canela moída
- 2 g Noz-moscada moída
- (1 limão) Sumo de limão
- 1 Colher de Sopa Amido de milho
- 2 Colheres de Sopa Água

Itens Necessários: Descascador de vegetais, faca, tigela de mistura, panela.

- 375 g Massa Folhada
- 2 Chávenas Recheio de Maçã
- 1 Ovo
- 1 Colher de Sopa Leite gordo
- 4 Colheres de Sopa Açúcar
- 2 Colheres de Sopa Canela
- 1 Colher de chá Noz-moscada
- 4 Colheres de Sopa Farinha de trigo comum

Itens Necessários: Tigela pequena, papel vegetal, faca ou cortador de pizza, garfo, pincel para culinária.

Coloque as tartes de maçã preparadas no cesto da fritadeira de ar quente pré-aquecido, dispondo-as numa única camada, e com cuidado para assegurar que não se tocam.

BISCOTTO DOPPIO CIOCCOLATO

SOBREMESA
45 MIN
GRAND ZONE
4 RAÇÕES

Mexa bem até formar uma massa para bolachas uniforme e cremosa.

PORTUGUÊS

Envolva os pedacinhos cortados de chocolate negro e as nozes picadas, até que fiquem igualmente distribuídas pela massa.

Deixe a massa a refrigerar por 2 horas ou durante a noite.

Enrole várias porções da massa de forma a criar bolinhas, ou achate-as levemente, de maneira a corresponder à forma e dimensões desejadas para as bolachas.

Selecione as funcionalidades de Grandzone e Bake, ajuste os valores de temperatura para 175°C e a duração para 5 minutos, e prima Start/Pause para dar início ao pré-aquecimento.

Modo Bake · 175 °C · 5 min

Coloque as porções de massa no cesto da fritadeira de ar quente, deixando uma distância de 1 a 2 centímetros entre cada uma delas, para ter em conta a sua expansão.

Coza as bolachas a 175°C por 8 a 10 minutos, ou até que as note bem consistentes e ligeiramente firmes ao toque.

Modo Bake · 175 °C · 10 min

Poderá ter de preparar várias fornadas.

Uma vez que termine de cozer as bolachas, remova-as da fritadeira de ar quente e deixe-as a arrefecer numa grelha de arrefecimento antes de servir.

BLOMKÅL BUFFALO BITES

INGREDIENSER

- Oljespray
- 1 huvud Blomkål, kokt i 5 minuter
- Olivolja
- 80 g Majsmjöl
- 120 g Mjöl
- 2 Tsk Rökt paprikapulver
- 2 Tsk Vitlökspulver
- 1 Tsk Salt
- 1 Tsk Peppar
- 230-345 g Vatten
- Pankomjöl
- 2,5 DI majonnäs
- 2 Hela vitlök
- 1 Tsk timjan
- 1/2 Tsk salt
- 1/2 Tsk peppar
- 1 DI färsk persilja
- 2 Msk Citronsaft

Nödvändiga redskap: 2 ark aluminiumfolie

FÖRRÄTTER

65 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONER

Välj zon 1 och stekfunktion och förvärm sedan till 180°C.T

Funktionen Roast · 180 °C · 5 min

- Skär av toppen på varje vitlök så att klyftorna kommer fram.
- Ringla olivolja över klyftorna och krydda med salt, peppar och färsk timjan.
- Linda in varje vitlök i aluminiumfolie.
- Lägg de förpackade vitlökarna i den förvärmda fritöskorgen och tillaga i ca 20 minuter eller tills vitlöksklyftorna är mjuka och karamelliserade.

Funktionen Roast · 180 °C · 20 min

- När vitlökarna är färdigkokta tar du ut dem ur airfryern och låter dem svalna något.
- Pressa de rostade vitlöksklyftorna ur skalet och lägg dem i en skål.
- Mosa de rostade vitlöksklyftorna med en gaffel tills de bildar en slät pasta.
- Tillsätt majonnäs i skålen med vitlökspastan.
- Blanda samman den rostade vitlökspastan och majonnäsen tills allt är väl inarbetat.
- Smaka av vitlöksdippen med ytterligare salt, peppar och en skvätt citronsaft efter smak. Justera kryddningen enligt önskemål.
- Finhacka färsk persilja och strö den över vitlöksdippen för extra smak och presentation.

- Lägg vitlöksdippen i en serveringsskål.
- Skär blomkålen i små buketter.
- Lägg buketterna i kokande vatten och koka i 3 minuter tills de är lite mjuka.
- Låt blomkålen rinna av och lägg den i en skål med kallt vatten för att stoppa kokningsprocessen. Ställ åt sidan.
- Ringla olivolja över den kokta blomkålen och strö över salt. Vänd runt så att det blir en jämn blandning. Ställ åt sidan.
- Blanda majsmjöl, mjöl, rökt paprikapulver, vitlökspulver, salt och peppar i en skål.
- Tillsätt vatten gradvist till de torra ingredienserna under konstant vispning tills en jämn smet bildas.

- Doppa blomkålsbuketterna i smeten och se till att de är jämnt belagda. Låt överflödig smet droppa av.
- Doppa blomkålen i pankomjöl och tryck försiktigt på blomkålen efter att degen har stelnat. Se till att blomkålen är jämnt täckt.
- Lägg de dragerade blomkålsbuketterna på en bricka och se till att de är åtskilda så att luften kan cirkulera.

Välj funktionen Grandzone och Air Fry, ställ in temperaturen på 190°C och tiden på 10 minuter och tryck på Start/Paus för att förvärma.

Funktionen Airfry · 190 °C · 10 min

- Spraya olja över blomkålsbuketterna så att de blir knapriga.
- Lägg blomkålsbuketterna i ett lager i airfryerkorgen och se till att de inte är överfulla.

Rosta blomkålsbuketterna i 190 °C i 12 till 15 minuter eller tills de är gyllenbruna och krispiga, skaka korgen halvvägs genom tillagningen för jämn krispighet.

Funktionen Airfry · 190 °C · 12-15 min

När blomkålsbuketterna är tillagade till önskad krispighet, ta ut dem ur luftfrysen.

OSTBOLLAR

INGREDIENSER

- Oljespray
- 60 g Majsmjöl
- 250 g Riven mozzarella
- 50 g Grana Padano-ost
- 2 g Salt
- 2 g Peppar
- 2 Ägg

FÖRRÄTTER

15 - 30 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONER

Lägg all ost, ägg, majs mjöl, salt och peppar i en stor skål.

Blanda alla ingredienser med händerna tills du får en smidig deg.

Rolla blandningen till bollar om 1 1/2 matskedar vardera.

Kyl i 1 timme eller tills den är lätt fast.

Välj funktionen Grandzone och Grill, ställ in temperaturen på 240°C och tiden på 10 minuter och tryck på Start/Paus."

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Spraya ostbollarna med olja.

Lägg ostbollarna på ett bakplåtspapper i airfryerkorgen med 3 centimeters mellanrum.

Välj Grandzone och Air Fry-funktionen, justera temperaturen till 190°C och tiden till 10 minuter och stek tills ostbollarna är gyllene och genomstekta.

Funktionen AirFry · 190 °C · 10 min

ÄGGKOPPAR + SURDEGSTOAST

INGREDIENSER

- 2 Ägg
- 1 DI Kastanj champinjon
- 1 DI Vårlökar
- 1/2 Tsk Salt
- 1/2 Tsk Peppar
- 1 Msk Smör

Nödvändiga redskap: liten skål, skärbräda, kniv, visp, ugnsfasta portionsformar.

- 2 Skivor Surdegsbröd
- 1 Msk Smör

FÖRRÄTTER
25 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONER

Välj Zon 1 och funktionen Air Fry, ställ in temperaturen på 180°C och tiden på 5 minuter och tryck på Start/Paus för att förvärma.

Funktionen Airfry · 180 °C · 5 min

Vispa äggen lätt i en liten skål.

Smaka av de uppvispade äggen med salt och peppar.

Hacka champinjoner och salladslöken.

Smörj små portionsformar med smör.

Fördela de hackade champinjoner och salladslöken jämnt mellan portionsformar.

Häll det kryddade uppvispade ägget över svampen och salladslöken i varje ramekin, fyll dem ca 3/4.

Placera de fyllda portionsformarna i zon 1 i Air Fryer.

Bred smöret jämnt på båda sidor av varje skiva surdegsbröd. Lägg de smörade surdegsbrödsskivorna i zon 2.

Välj Zon 1 och funktionen Air Fry, justera sedan temperaturen till 180°C och tiden till 12 minuter.

Funktionen Airfry · 180 °C · 12 min

Välj zon 2 och funktionen Air Fry, ställ in temperaturen på 180°C och tiden på 5 minuter.

Funktionen Airfry · 180 °C · 5 min

Välj Synkronisera och tryck på Start/Paus för att starta tillagningen.

När äggkopporna är klara och brödet är rostet, ta ut dem ur airfryern.

Servera äggkopporna varma, direkt i portionsformarna.

Servera surdegstoasten med äggmuffinsarna för en god och mättande frukost.

CITRONPEPPAR RÄKOR

INGREDIENSER

- 4 Msk Extrasaltat smör
- 1 St Citron
- 1/4 Tsk Vitlökspulver
- 1 Msk Svartpeppar, malen
- 2 Nypor Salt
- 300 g Kungsräkor
- Olivolja
- Salt
- Peppar

FÖRRÄTTER
30 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONER

Smält smöret i en såskastrull på låg värme. Ta bort kastrullen från värmen när smöret precis har smält.

Skala och pressa citronen efter smak direkt ner i det smälta smöret.

Blanda salt, peppar och vitlökspulver ordentligt.

Välj funktionen Grandzone och Grill och ställ sedan in temperaturen på 240°C (464°F) och tiden på 5 minuter.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Ta ut räkorna ur paketet och lägg dem på en tallrik eller skärbräda.

Torka räkorna med hushållspapper.

Krydda räkorna med olivolja, salt och peppar.

Grilla räkorna i fritösen i 5 minuter och vänd dem efter halva tiden.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Lägg de grillade räkorna i en skål.

Ringla citron- och pepparsåsen över räkorna. Rör om väl och servera.

MISO-AUBERGINE + ASIATISKA GRÖNA BÖNOR

INGREDIENSER

- 2 Dl Gröna bönor
- 4 Klyftor Vitlök
- 2 Msk Sojasås
- 1 Tsk Torkad chili
- 1 Skvätt Sesamolja
- 2 Auberginer
- 1 Msk Olja (solros-, raps- eller annan neutral olja)
- 1 Nypa Salt
- 2 Msk Honung
- 3 Msk Mirin
- 2 Msk Miso
- 1 Msk Sojasås
- 1 Vårlökar, hackad
- 1 Tsk Rostade sesamfrön

FÖRRÄTTER
50 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONER

Hacka salladslöken och lägg den i en skål.

Blanda sojasås, hackad vitlök och torkade chilifrukter i en liten skål. Tillsätt sesamolja efter smak. Tillsätt de gröna bönorna. Ställ åt sidan.

Skär auberginerna med en vass kniv och gör platta snitt i ett korsande mönster på den skurna sidan.

Ringla oljan över de skivade auberginerna och strö över lite salt.

Förvärm airfryern i grill-läge.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Lägg i auberginerna med den räfflade sidan uppåt och grilla i 15 minuter.

Funktionen Grill · 240 °C · 15 min

Vispa ihop mirin, miso, honung och sojasås i en liten skål. Anpassa efter egen smak.

Använd en pensel eller sked för att generöst pensla misosåsen på den skurna sidan av auberginerna.

Placera auberginerna i zon 1, med snittytan uppåt.

Lägg de marinerade gröna bönorna i zon 2.

Välj Grandzone och Grill-läge, ställ sedan in timern på 10 minuter och tryck på Start/Paus.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

När både de asiatiska gröna bönorna och Miso-auberginen är klara, lägg upp dem på ett serveringsfat.

Garnera auberginerna med hackad salladslök och rostade sesamfrön.

Servera varm som en utsökt och smakrik dubbelrätt, perfekt för en vegetarisk huvudrätt eller som tillbehör till en asiatiskt inspirerad måltid!

REIBEKUCHEN (KARTOFELPUFFER)

INGREDIENSER

- 4 Potatis (stor)
- 1 Gul lök (liten)
- 2 Ägg
- 1 Tsk Salt
- 1-2 Tsk Peppar
- 2 Msk Salladslök
- Oljespray

Nödvändiga redskap: rostat bröd, rivjärn, cheesecloth eller en finmaskig sil, sil.

FÖRRÄTTER
45 MIN
GRAND ZONE
4 RATIONER

Tvätta och skala potatisen.

Riv potatisen i en stor skål.

Lägg den rivna potatisen i en finmaskig sil eller i en ostduk.

Pressa mot potatisen för att avlägsna överflödigt fukt och låt den rinna av ordentligt i en sil. Detta steg hjälper till att förhindra att potatisplättarna blir fuktiga.

Skala och hacka löken fint.

Lägg den hackade löken i skålen med den rivna potatisen. Tillsätt ägg, salt, peppar och salladslök.

Blanda ingredienserna väl. Blandningen ska vara sammanhängande och jämnt blandad.

Förvärm airfryern till 200°C i 5 minuter.

Funktionen Airfry · 200 °C · 5 min

Forma en handfull av potatisblandningen till platta, runda biffar. Du kan anpassa storleken efter dina önskemål.

Spraya fritösens korg lätt med olja för att förhindra att den fastnar.

Lägg potatisplättarna i ett lager i airfryerkorgen och lämna lite utrymme mellan varje puff för jämn tillagning.

Luftstek potatisplättarna i 200°C i ca 12 minuter, vänd dem efter halva tiden för att se till att de blir jämnt stekta på båda sidor.

Funktionen Airfry · 200 °C · 12 min

När potatisplättarna är gyllenbruna och krispiga på utsidan och genomstekta tar du ut dem ur airfryern.

Servera potatisplättarna direkt med dina favorittillbehör.

RIVEN BIFF OCH MJUKA BRÖD

INGREDIENSER

- 1 kg Rostbiff av nötkött

2 Msk senap

2 Tsk Salt

1 Msk Peppar

1 Msk Paprika pulver

500 g Mjöl

1 Msk Socker

1 Tsk Salt

1/4 Tsk Jäst

2 Ägg

2 Msk Smält smör

2,5 dl Vatten

2 Rödlok

2,5 dl Vatten

2,5 dl Vinäger (vit eller äppelcider)

2 Tsk Salt

2 Msk Socker

Majonnäs

Hela kryddor (t.ex. pepparkorn, senapsfrön, korianderfrön m.m.)
- 1 Purjolök

1 Silverlök

3 Tomat

3 Vitlök

3 Färsk timjan

Nödvändiga redskap: bakplåtspapper, bakborste.

FÖRRÄTTER

240 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONER

Torka köttet med hushållspapper för att avlägsna överflödigt fukt.

Täck köttbiten med senap och se till att den är jämnt täckt. Blanda salt, peppar och paprika i en liten skål. Gnid in denna blandning över hela köttbiten.

Lägg den hackade purjolöken, vitlöken, tomaten, den hackade vitlöken och färsk timjan på en bricka och lägg biffen ovanpå.

Slå in brickan tätt med aluminiumfolie.

Sätt in brickan i airfryerkorgen utan skiljevägg.

Välj funktionen Grandzone och Roast, ställ in temperaturen på 160 grader och tiden på 3 timmar och 30 minuter och tryck på Start/Paus.

Funktionen Roast · 160 °C · 3 h 30 min

Blanda mjöl, socker, salt och jäst i en stor skål.

Tillsätt ägg, smält smör och vatten och blanda tills en klibbig deg bildas.

Använd den knådfria tekniken med att sträcka och vika var 20 minut till en timme tills degen blir smidig och elastisk.

Låt degen jäsa medan biffen långsamt steks. Degen bör fördubblas i storlek.

Blanda vatten, vinäger, salt, socker och hela kryddor i en kastrull. Låt blandningen koka upp under omrörning tills saltet och sockret har lösts upp.

Lägg de tunna skivorna av rödlok i en ren behållare.

Häll den heta saltlaken över lökarna och se till att de är helt nedsänkta.

Låt de picklade lökarna svalna till rumstemperatur, täck sedan över och kyl i minst ett par timmar före servering.

När köttet är klart tar du ut den ur airfryern och låter den vila i rumstemperatur medan brödet bakas.

Dela upp degen i 8 lika stora bullar.

Täck insidan av airfryerkorgen med bakplåtspapper (botten och sidor) för att förhindra att degen fastnar i korgen.

Lägg bullarna i korgen och låt dem jäsa till dubbla storleken.

Gör en äggstanning av det resterande ägget. Pensla på bullarna och grädda dem.

Välj Grandzone och bakningsfunktion, ställ in temperaturen på 170°C och tiden på 25 minuter och tryck på Start/Paus.

Funktionen Bake · 170 °C · 25 min

Grädda i 25 minuter eller tills de är gyllenbruna och låter ihåliga när du knackar på botten.

Ta bort folien från köttbrickan.

Strimla köttet i små bitar med två gafflar och blanda den med grönsakerna och örterna i brickan.

Montera ihop smörgåsarna:

Skär de nygräddade bullarna mitt itu.

Bred rikligt med majonnäs på båda halvorna av brödet.

Lägg det strimlade nötköttet på ena halvan av brödet.

Lägg picklad lök över det strimlade nötköttet.

Lägg den andra halvan av bullen ovanpå för att göra mackan komplett.

Servera och njut av dina läckra biffmackor!

HJERTELIG FRANSK TOAST OG SPRÄTT BACON

INGREDIENSER

- 4-6 Skivor Bröd

1 dl Grädde

2 Ägg

1/4 Tsk Salt

1/4 Tsk Peppar

0,5 dl Riven Grana Padano-ost

0,5 dl Riven ost (cheddar eller gruyère)

2 Msk Persilja, hackad

8-12 Skivor Skivad bacon

FÖRRÄTTER

30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONER

Placera baconskivorna i zon 2 i Air Fryer och lämna utrymme mellan varje skiva.

Välj Zon 2 och funktionen Air Fry, ställ in temperaturen på 200°C och tiden på 6 minuter och tryck på Start/Paus.

Funktionen Airfry · 200 °C · 6 min

Skär varje brödskiva i önskad form, t.ex. trianglar eller rektanglar. Lägg åt sidan.

Vispa samman grädde, ägg, salt, peppar, riven Grana Padano, riven ost och hackad persilja i en skål.

Doppa brödet i blandningen och se till att det är ordentligt täckt på båda sidor. Låt överflödig blandning droppa av.

Lägg brödsnivorna i ett lager i en korg i airfryern och se till att de inte överlappar varandra.

Välj Zon 1 och funktionen Air Fry, ställ in temperaturen på 180°C och tiden på 8 minuter och tryck på Start/Paus.

Funktionen Airfry · 180 °C · 8 min

Vänd brödsnivorna efter halva tiden. Stek tills de är gyllenbruna och krispiga på utsidan och genomstekta.

När french toasten och baconskivorna är perfekt tillagade, ta ut dem ur Air Fryern.

Servera French toasten varm med knapriga baconskivor.

POKE BOWL MED KYLLING OG RIS

INGREDIENSER

2,5 DI Japanskt klibbit ris (även känt som sött ris eller mochi-ris)
5 DI Vatten

Nödvändiga redskap: Kastrull eller riskokare

2 Kycklingbröstfilé
2 Msk Sojasås
1 Msko Mirin
1 Msk Risvinäger
1 Tsk Sesamolja
1 Tsk Socker

1 Huvud Broccoli
250 g Röd paprika
1 Silverlök
1 Bok choy
100 g Gröna bönor
6-10 Champinjoner
2 Klyfta Vitlök
1 Msk Ingefära
1 DI Salladslök
2 Msk Sojasås
2 Msk Sesamfrön

HUVUDRÄTT
30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONER

Skölj riset i kallt vatten tills vattnet är klart.

Koka riset i en riskokare eller i en kastrull enligt anvisningarna på paketet. Ställ det åt sidan.

Blanda sojasås, mirin, risvinäger, sesamolja och socker i en skål som en marinad för kycklingen.

Skär kycklingen i munsbitsstora bitar.

Lägg kycklingen i marinaden och låt marinera i minst 30 minuter, eller över natten i kylen för maximal smak.

Skär broccolin i buketter. Skiva röd paprika, vitlök och champinjoner. Hacka bok choy och gröna bönor.

Smaksätt grönsakerna med hackad vitlök, ingefära, salladslök och sojasås.

Lägg den marinerade kycklingen i airfryerns första korg.

Välj zon 1 och funktionen Air Fry, ställ sedan in temperaturen på 180°C och tiden på 10 minuter.

Funktionen Grill · 180 °C · 10 min

Lägg de förberedda grönsakerna i den andra korgen på airfryern.

Välj zon 2 och funktionen Air Fry, ställ sedan in temperaturen på 180°C och tiden på 8 minuter.

Funktionen Airfry · 180 °C · 8 min

Tryck på Sync för att se till att båda korgarna är klara samtidigt.

Tryck på Start/Paus för att påbörja tillagningen.

När kycklingen och grönsakerna är tillagade, lägg dem i en skål och blanda försiktigt.

Servera blandningen över det kokta riset.

Garnera med ytterligare salladslök eller sesamfrön om så önskas.

KYCKLINGLÅR OCH ROSTADE GRÖNSAKER

INGREDIENSER

4 Kycklinglår
Salt
Peppar
1 Tsk Paprikapulver
1 Tsk Aglio in polvere

2 DI Broccolibuketter
2 DI Morötter, skurna i skivor
2 DI Blomkålsbuketter
1 Lök, skuren i skivor
2 Msk Olivolja
Salt
Peppar

HUVUDRÄTT
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONER

Krydda kycklinglåren generöst med salt, peppar, paprikapulver och vitlökspulver och se till att båda sidor är jämnt belagda. Lägg åt sidan.

Blanda broccolibuketter, hackade morötter, blomkålsbuketter och hackad lök i en skål med olivolja, salt och peppar efter smak.

Lägg de kryddade kycklinglåren i airfryerns första korg med skinnsidan nedåt.

Fördela de kryddade grönsakerna jämnt i airfryerns andra korg.

Ställ in båda zonerna på tillagningsläge med Match-funktionen, 200°C och 20 minuter och tryck på Start/Paus.

Funktionen Roast · 200 °C · 20 min

Låt det steka i 10 minuter.

Efter 10 minuter pausar du fritösen, vänder kycklingen och rör om i grönsakerna.

Stäng korgen och låt den koka färdigt.

När kycklinglåren och de rostade grönsakerna är klara tar du ut dem ur airfryern.

KYCKLINGVINGAR OCH SÖTPOTATISFRITER

INGREDIENSER

- 500 g Kycklingvingar
- 1 Tsk Salt
- 1/2 Tsk Peppar
- 1/2 Tsk Sött paprikapulver
- 1/4 Tsk Curry
- 2-3 Sötpotatis, stor
- 1 Msk Olivolja
- 1 Msk Salt
- 1/2 Tsk Peppar
- 1/2 Tsk Rökt paprikapulver
- 1/2 Tsk Vitlökspulver
- 1/4 Tsk Cayennepeppar (valfritt)
- 1/2 Citron
- 2,5 Dl Färsk koriander

Nödvändiga redskap: stor skål, skärbräda, kniv, tallrik.

HUVUDRÄTT

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONER

Torka av kycklingvingarna med hushållspapper för att avlägsna överflödigt fukt.

Krydda vingarna rikligt med salt, peppar, paprikapulver och curry. Låt kryddorna sitta i minst 10 minuter eller marinera över natten i kylan för maximal smak.

Lägg de kryddade kycklingvingarna i airfryer-korgen och tillaga dem i 120 °C i 20 minuter så att de blir genomstekta.

Funktionen Airfry · 120 °C · 12 min

När vingarna är färdigstekta tar du ut dem ur airfryern och låter dem svalna i kylan i 15 minuter. Detta hjälper till att göra skinnet fastare och ser till att de blir krispiga när de steks igen.

Skala sötpotatisen och skär den i 1 cm tjocka rektanglar.

Blanda sötpotatis med olivolja, salt, peppar, rökt paprikapulver, vitlökspulver och cayennepeppar i en skål tills allt är jämnt fördelat.

Lägg tillbaka kycklingvingarna i en korg i airfryern efter att de har svalnat i 15 minuter.

Lägg de kryddade sötpotatispomesen i den andra korgen på airfryern.

Välj zon 1 och funktionen Air Fry, ställ sedan in temperaturen på 200°C och tiden på 8 minuter.

Funktionen Airfry · 200 °C · 8 min

Välj zon 2 och funktionen Air Fry, ställ sedan in temperaturen på 190°C och tiden på 14 minuter.

Funktionen Airfry · 190 °C · 14 min

Tryck på Sync för att se till att båda korgarna är klara samtidigt.

Tryck på Start/Paus.

När både kycklingvingarna och sötpotatispomesen är färdiga, ta ut dem ur airfryern.

Servera kycklingvingarna och sötpotatispomes tillsammans, garnerade med hackad persilja och några droppar citronsaft för extra fräschör.

CURRYWURST

INGREDIENSER

- 1 Msk Olivolja
- Matlagningsspray
- 2 Silverlökar, små
- 500 g Ketchup
- 1 Msk Tomatpuré
- 5 Msk Balsamvinäger
- 1 Msk Sojasås
- 2 Msk Honung
- 2 Msk Curry
- 4 Bratwurst
- 4-6 Msk Currysås

HUVUDRÄTT

35 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONER

Skala och finhacka silverlökarna.

Hetta upp olivoljan i en kastrull på medelvärme.

Tillsätt den hackade löken i pannan och fräs tills den är mjuk och genomskinlig.

Tillsätt ketchup, tomatpuré, balsamvinäger, sojasås, honung och curry till den frästa löken.

Rör ihop såsingredienserna tills allt är väl blandat.

Låt såsen sjuda och koka i ca 10–15 minuter under omrörning tills den tjocknar något och smakerna smälter samman.

Anpassa kryddningen efter egen smak.

Välj grillfunktionen och förvärm airfryern.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Lägg korvarna i den förvärmade airfryern.

Om så önskas, spraya korvarna lätt med oljespray för att hjälpa dem att brynas.

Funktionen Grill · 240 °C · 6 min

Stek korvarna tills de är genomstekta och har fått fin färg på utsidan, vänd dem då och då för jämn tillagning.

Tillagningstiden beror på korvens typ och tjocklek.

När korvarna är klara tar du ut dem ur airfryern och lägger dem på en tallrik.

Garnera med lite curry eller hackade färska örter för extra smak och presentation.

Servera varm med tillbehör som pommes frites eller bröd och njut av den utsökta smaken av denna klassiska tyska gatumat!

TACOS MED FLÄSKKÖTT

INGREDIENSER

- 500 g Skivad fläskkarré, 1 cm tjocka

2 Msk Chipotlepasta

1 Tsk Spiskummin

1 Citron Citronsaft

1 Apelsin Apelsinjuice
- 1 Tsk Salt

1/2 Tsk Peppar

1 Tsk Rökt paprikapulver

- 2 Sockermajskolvar

2 msk Olivolja

1 Tomat

1 Rödlök
- 1/2 DI Koriander

1 Citron Citronsaft

1 Färsk chili

- 2 Avokado

1 Msk Olivolja

1/4 DI Majonnäs
- Salt

Peppar

1 Citron Citronsaft

Grillad fläskkarré
Salsa av grillad majs
Avokadomayo
Tortillabröd

HUVUDRÄTT
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONER

Blanda fläskkarré, chipotlepasta, spiskummin, citronsaft, apelsinjuice, salt, peppar och rökt paprikapulver i en skål. Blanda väl så att köttet täcks jämnt. Låt marinera i minst 30 minuter, eller över natten för bättre smak.

Välj zon 1 och grillfunktionen, ställ in temperaturen på 240°C och tiden på 5 minuter och tryck på Start/Paus för att förvärma.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Grilla de marinerade karréskivorna i ca 5 minuter på varje sida tills de är genomstekta. Ta ut dem ur lufttorkaren och låt dem vila i några minuter innan du skivar dem.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Pensla majsens med olivolja och grilla den i 240°C tills den är förkolnad på alla sidor. Låt majsens svalna något och ta sedan bort kärnorna från kolvarna med en kniv.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Blanda de grillade majs kärnorna, hackad tomat, hackad rödlök, hackad koriander, hackad färsk chili och citronsaft i en skål. Blanda väl. Smaka av med salt och peppar.

Mosa avokadorna i en separat skål.

Tillsätt majonnäs, olivolja, citronsaft, salt och peppar. Blanda tills allt är väl blandat och krämigt.

Värm tortillabröden i en torr stekpanna tills de är varma och lätt rostade.

Fördela en sked avokadomayo på varje tortilla.

Toppa med skivor av den grillade fläskkarrén.

Lägg majssalsan över köttet.

Servera tacosen omedelbart, med extra salsa och avokadomayo vid sidan om så önskas.

FLÄSKFILÉ + BRYSSELKÅL

INGREDIENSER

- 600 g Fläskfilé, 2,5 centimeter tjock

Salt

Peppar

2 Kvistar Färsk rosmarin

2 Msk Dijonsenap

2 Msk Olivolja

2 Msk Honung

2 Msk Citronsaft

- 2 DI Brysselkål

2 Msk Olivolja

Salt

Peppar

2 Msk Balsamvinäger

HUVUDRÄTT
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONER

Torka av fläskfilén med hushållspapper.

Blanda salt, peppar, rosmarin, dijonsenap, olivolja, honung och citronsaft i en skål till en marinad.

Pensla marinaden över fläskfilén och se till att den täcks jämnt. Låt marinera i minst 10 minuter i rumstemperatur, eller över natten i kylan för extra god smak.

Placera den marinerade fläskfilén i zon 1 på Air Fryer.

Välj zon 1 och friteringsfunktionen och ställ sedan in temperaturen på 200°C och tiden på 12–16 minuter, beroende på önskad nivå.

Funktionen Grill · 200 °C · 16 min

Dela brysselkålen i halvor på längden och ta bort eventuella dåliga blad.

Lägg brysselkålen i en skål och tillsätt olivolja, salt och peppar.

Placera den kryddade brysselkålen i zon 2 i airfryern.

Välj zon 2 och grillfunktionen och ställ sedan in temperaturen på 240°C och tiden på 6 minuter.

Funktionen Grill · 240 °C · 6 min

Välj Synkronisera för att se till att båda korgarna är klara samtidigt.

Tryck på Start/Paus för att påbörja tillagningen.

När både fläskfilén och brysselkålen är klara tar du bort dem från airfryer-korgarna.

Låt fläskfilén vila i några minuter innan den skivas.

Blanda den kokta brysselkålen med balsamvinäger.

Servera den skivade fläskfilén med brysselkålen.

ROASTBIFF MIDDAG

INGREDIENSER

1 kg Rostbiff av nötkött
Salt
Peppar

500 g Patatis
4 Msk Smör
1 Tsk Salt
1/2 Tsk Peppar

1 Msk Smör
1 Msk Mjöl
250 g Köttfond

HUVUDRÄTT
145 MIN
DUAL ZONE
4 RATIONER

Förvärm zon 1 på Air Fryer i grill-läge. Detta säkerställer att grillen är redo att tillaga nötköttet.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Torka köttet med pappershanddukar för att avlägsna överflödigt fukt.

Krydda köttet generöst med olja, salt och peppar. Gnid in kryddorna jämnt över hela köttets yta.

Lägg det kryddade nötköttet i zon 1.

Bryn köttet på varje sida i ca 5 minuter eller tills det bildas en gyllenbrun yta. Detta hjälper till att stänga in safterna och ger smak.

Funktionen Roast · 240 °C · 10 min

Ta ut det tillagade köttet ur fritösen och linda försiktigt in den i aluminiumfolie för att behålla fukten.

Placera det folieinpackade nötköttet tillbaka i airfryern.

Välj tillagningsläge för zon 1, ställ in temperaturen på 160°C och tiden på 60 minuter och tryck på Start/Paus.

Tillaga köttet i ca 1 timme eller tills den når önskad temperatur.

Använd en kötermometer för att kontrollera om innertemperaturen är den du föredrar.

Funktionen Roast · 160 °C · 60 min

Skala potatisen och skölj den under kallt vatten för att få bort eventuell smuts.

Skär potatisen i fjärdedelar och se till att de är ungefär lika stora för jämn tillagning.

Fyll en stor kastrull med vatten och tillsätt rikligt med salt.

Koka upp vattnet på hög värme och lägg försiktigt i potatisen i fyra delar.

Koka potatisen ca 10 minuter eller tills den är precis mjuk när den sticks med en gaffel.

Häll av vattnet från den kokta potatisen och lägg tillbaka den i den tomma grytan.

Täck pannan med ett lock och låt potatisen ånga i ytterligare 5 till 10 minuter. Detta hjälper till att ta bort överflödigt fukt, vilket resulterar i krispigare rostade potatisar.

När potatisen är ångkokt, tillsätt smör, salt, peppar och färsk rosmarin. Vänd försiktigt så att potatisen täcks jämnt av kryddorna.

Fördela de kryddade potatisarna i ett lager i airfryer-korgen.

Välj tillagningsläge för zon 2, ställ in temperaturen på 200°C och tiden på 25 minuter, välj Sync och tryck sedan på Start/Paus.

Funktionen Roast · 200 °C · 25 min

Välj tillagningsläge för zon 2, ställ in temperaturen på 200°C och tiden på 25 minuter, välj Sync och tryck sedan på Start/Paus.

Stek potatisen tills den är gyllenbrun och krispig på utsidan och mör på insidan.

Smält smöret i en kastrull på medelhög värme tills det är helt smält och börjar bubbla något.

När smöret har smält, strö över mjölet i ett jämnt lager.

Rör hela tiden med en visp eller träsked så att mjölet och smöret blandas och bildar en slät massa som kallas roux.

Fortsätt att koka rouxen under konstant omrörning i 2 till 3 minuter. Detta hjälper till att ta bort den råa smaken av mjölet och säkerställer att såsen inte smakar "mjölig".

Håll långsamt i köttbuljongen i pannan och vispa hela tiden för att förhindra att klumpar bildas.

Tillsätt gradvis all köttbuljong under vispning tills blandningen är slät och väl blandad.

Låt blandningen sjuda försiktigt på medelhög värme under omrörning ibland.

Låt såsen sjuda i 5 till 10 minuter eller tills den når önskad tjocklek. Såsen kommer att fortsätta att tjockna när den sjuder.

Smaka av såsen och krydda med salt och peppar efter smak. Justera med kryddor efter behov.

När såsen har fått önskad konsistens och är välkryddad, ta bort den från värmen.

Servera såsen varm med rostbiff och potatis.

VEGANSKA KEBABER

INGREDIENSER

- 400 g Fast rökt tofu, tärnad
- 2 Paprikor
- 2,5 Dl Körsbärstomater
- 1 Rödlök
- 8-10 Kastanjechampinjoner
- 2 Msk Olivolja
- 2 Msk Citronsaft
- 2 Klyftor Vitlök
- 1 Tsk Malen spiskummin
- 1 Tsk Malen koriander
- 1 Tsk Paprikapulver
- 1/2 Tsk Gurkmeja
- 1 Tsk Salt
- 0,5 Dl Färsk persilja, för garnering

Nödvändiga redskap: Spett av trä eller metall, skål att blanda i

Spett med tillagad tofu

2,5 Dl Kikärtshummusdressing

2-4 St Tunnbröd eller pitabröd

1 Huvud Nyhackad sallad

HUVUDRÄTT

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONER

Blanda olivolja, citronsaft, hackad vitlök, malen spiskummin, malen koriander, paprikapulver, malen gurkmeja och salt i en stor skål. Blanda väl.

Tillsätt tärnad tofu, paprika, körsbärstomater, rödlök och champinjoner i skålen. Rör om tills grönsakerna och tofun är jämnt täckta med marinaden. Låt grönsakerna och tofun marinera i 10 minuter.

Placera den marinerade tofun och grönsakerna på spetten, omväxlande efter önskemål.

Välj Grandzone-funktionen på Air Fryer och förvärm till 200°C i 10 minuter.

Funktionen Airfry · 200 °C · 10 min

Placera spetten i den förvärmda fritösen i 10 till 12 minuter, vänd efter halva tiden, eller när grönsakerna är mjuka och lätt förkolnade.

Välj funktionen Air Fry och tryck på Start/Paus.

Vänd grönsakerna halvvägs genom stekningen eller tills de är mjuka och lätt förkolnade.

Funktionen Airfry · 200 °C · 12 min

Värm tunnbrödet eller pitabrödet i en stekpanna.

Fördela en generös mängd kikärtshummusdressing på varje brödbit.

Lägg ett lager nyhackad sallad ovanpå hummusen.

Ta av innehållet från 1 eller 2 spett och lägg ovanpå salladen. Ringla över extra kikärtshummusdressing om så önskas.

Rulla ihop wrappen hårt.

Servera wrapsen omedelbart. Servera med extra kikärtshummusdressing vid sidan om för dipp.

BANANBRÖD

INGREDIENSER

- Oljespray
- 150 g Mjöl
- 90 g Socker
- 90 g Farinsocker
- 60 g Olja (solros-, raps- eller annan neutral olja)
- 60 g Smält smör
- 3 g Bakpulver
- 2 g Salt
- 120 g Mosade bananer
- 1 Ägg
- 2 g Vaniljextrakt
- Honung (valfritt)

Nödvändiga redskap: Brödform (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, Skål, Visp, Gaffel, Slickepott.

DESSERT

55 MIN

DUAL ZONE

4 RATIONER

Välj Grandzone och bakningsfunktionen, ställ in temperaturen på 160°C och tiden på 10 minuter och tryck på Start/Paus för att förvärma.

Funktionen Bake · 160 °C · 10 min

Spraya insidan av brödformen med olja och strö över mjöl. Skaka formen för att få bort överflödigt mjöl.

Mosa bananerna med en gaffel tills de blir en puré.

Blanda bananpuré, ägg, olja, smör och socker med en visp. Mixa tills det är jämnt.

Tillsätt vaniljextraktet i blandningen och rör om väl.

Blanda de torra ingredienserna, mjöl, salt och bakpulver. Vänd med en slickepott tills det är jämnt blandat och håll sedan i den våta blandningen.

Håll blandningen i den förberedda formen och lägg en bananskiva över smeten som dekoration.

Ringla lite honung över bananen.

Baka i 35–40 minuter. Kontrollera brödet med 5 minuters mellanrum efter att brödet har gräddats i 25–30 minuter i korgen genom att testa det med en grillspett (det ska gå att sticka in och ta ut rent), eftersom gräddningstiden kan variera beroende på brödformens form.

Funktionen Bake · 160 °C · 35–40 min

Låt bananbrödet svalna i 10 minuter, flytta sedan över det till ett galler och låt det svalna helt före servering.

MOROTSKAKA

INGREDIENSER

Oljespray
200 g Mjöl
200 g Socker
100 g Neutral olja
1 Tsk Bakpulver
1/2 Tsk Salt
250 g Morötter
3 Ägg
1 Tsk Vaniljextrakt

Nödvändiga redskap: bakform(35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, bunke, blender, visp, gaffel, slickepott.

50 g Mjölk 3% fetthalt
100 g Mörk choklad
50 g Strösocker
1 Pizzico Salt
50 g Smör

Nödvändiga redskap: slev, slickepott, blender.

DESSERT
30-60 MIN
GRAND ZONE
4 RAZIONI

Välj Grandzone och bakningsfunktionen, ställ in temperaturen på 160°C och tiden på 10 minuter och tryck på Start/Paus för att förvärma.

Funktionen Bake · 160 °C · 10 min

Spraya insidan av formen med olja och strö över mjöl. Skaka brickan för att få bort överflödigt mjöl.

Skala morötterna och skär dem i små bitar.

Mixa morötter, ägg, olja, vaniljextrakt och socker med en blender tills det är jämnt.

Blanda de torra ingredienserna, mjöl, salt och bakpulver. Vänd ner den blandade pastan med en spatel tills den är helt blandad. Du ska ha en slät och blank deg utan mjöklumpar. Håll blandningen i den förberedda formen.

Grädda degen 35–40 minuter. Kontrollera kakan med 5 minuters mellanrum från cirka 25 till 30 minuter genom att testa den med ett spett (kakan ska kunna stickas i och spettet dras ut rent) eftersom tiden kan variera beroende på formen.

Funktionen Bake · 160 °C · 35–40 min

Låt kakan svalna i formen i 10 minuter och ta sedan upp den på ett galler.

Hacka chokladen i små bitar.

Smält smöret i en kastrull på låg värme.

"Tillsätt den hackade chokladen i det smälta smöret i panna och rör om.

tills chokladen är helt smält och blandningen är jämn." Blanda ner strösockret i choklad- och smörblandningen och rör om tills sockret är helt upplöst.

Håll gradvis i mjölken ner i blandningen under konstant omrörning tills frostringen blir jämn och glansig.

Ta bort kastrullen från värmen och låt frostringen svalna i 10 minuter.

Bred ut frostringen över morotskakan och servera.

ÄPELPAJ

INGREDIENSER

4–6 Äpplen, tunt skivade
200 g Farinsocker
4 g Malen kanel
2 g Malen muskotnöt
4 g Salt
1 Citron Citronsaff
1 Msk Majsstärkelse
2 Msk Vatten

Nödvändiga redskap: grönsaksskalare, kniv, bunke, kastrull.

- 375 g Smördeg

4 DI Äppelfyllning

1 Msk Ägg

1 Mjolk, 3% fetthalt
- 4 Msk Socker

2 Msk Kanel

1 Tsk Muskotnöt

4 Msk Mjöl

Nödvändiga reskap: liten skål, bakplåtspapper, kniv eller pizzaskärare, gaffel, bakborste.

DESSERT

65 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONER

Blanda de tunt skivade äpplena med sockret i en skål. Låt blandningen dra i ca 10 minuter så att sockret kan dra ut saften ur äpplena.

Lägg äppelblandningen i en kastrull och ställ den på låg värme.

Rör i kanel och muskotnöt och värm försiktigt i ca 5 minuter tills sockret har lösts upp och äpplena är lite mjuka.

Blanda maizena och en matsked vatten i en skål och rör om till en jämn smet.

Häll långsamt majsstärkelsesmeten i kastrullen med äppelblandningen under omrörning i cirka 1 till 2 minuter tills blandningen tjocknar något.

Ta bort pannan från värmen och låt äppelfyllningen svalna innan du använder den för att fylla smördegen.

Välj Grandzone och bakningsfunktionen på airfryern. Ställ in temperaturen på 190°C och tiden på 10 minuter och tryck på Start/Paus för att förvärma.

Funktionen Bake · 190 °C · 10 min

Kavla ut den förberedda smördegen på en lätt mjölad yta till ca 3 mm tjocklek. En kavel kan användas här.

Blanda ägg och 1 msk mjölk till en äggstanning.

Skär den utkavlade smördegen med en kniv eller pizzaskärare i 10 x 10 centimeter stora rutor.

Lägg en sked av den färdiga äppelfyllningen på ena halvan av varje tårtbody och lämna en kant på 0,5 cm runt kanterna.

Pensla äggstanningen längs kanterna, vik varje kvadrat till en trekantig tårtbody och använd en gaffel för att pressa ihop kanterna på tårtbodyerna så att de stängs. Detta förhindrar att fyllningen läcker ut under gräddningen.

Gör 2 snitt på ovansidan av varje paj med en vass kniv. Detta hjälper ångan att komma ut under gräddningen.

Blanda socker och kryddor i en liten skål.

Pensla pajerna med äggstanning och strö generöst med socker över pajerna.

Placera de beredda äppelpajerna i den förvärmda luftfrys-korgen i ett enda lager och se till att de inte rör varandra.

Välj Grandzone och bakningsfunktionen, ställ in temperaturen på 190°C och tiden på 12 minuter och tryck på Start/Paus. Baka pajerna tills de är gyllenbruna och krispiga.

Funktionen Bake · 190 °C · 12 min

När äppelpajerna är klara, ta ut dem ur airfryern och låt dem svalna före servering.

Strö florsocker över pajerna före servering eller servera med en kula vaniljglass för en utsökt dessert!

DUBBEL CHOKLADKAK

INGREDIENSER

- 1,2 DI Smör

1,2 DI Strösocker

1,2 DI Farinsocker

1 Ägg
- 1 Ägg

1 Tsk Vaniljextrakt

2,4 DI Vetemjöl

1 Nypa Salt
- 1,6 DI Kakaopulver

1 Tsk Bakpulver

2,4 DI Hackad mörk choklad

1,2 DI Hackade nötter

Nödvändiga redskap: bakplåtspapper, 2 stora skålar, slickepott, visp.

DESSERT

45 MIN

GRAND ZONE

4 RATIONER

Låt smöret bli rumstempererat tills det är mjukt.

Blanda det mjuka smöret, strösockret och farinsockret i en skål tills det är ljust och fluffigt.

Tillsätt äggen i blandningen.

Tillsätt vaniljextraktet i blandningen.

Vispa samman ingredienserna väl.

Sikta ner vetemjöl, kakaopulver, salt och bakpulver i en separat skål.

Blanda tills alla torra ingredienser har blandats samman.

Tillsätt gradvis de torra ingredienserna till de våta ingredienserna i blandningsskålen.

Rör till en jämn och fin kaksmet.

Vänd ner den hackade mörka chokladen och de hackade nötterna tills de är jämnt fördelade i smeten.

Låt degen stå i kylskåp i 2 timmar eller över natten.

Rulla en del av degen till bollar och platta ut dem något till önskad storlek och form.

Välj Grandzone och bakningsfunktion, ställ in temperaturen på 175°C och tiden på 5 minuter. Tryck på Start/Paus för att förvärma.

Funktionen Bake · 175 °C · 5 min

Placera den formade kakdegen i airfryer-korgen och lämna 1 till 2 centimeter mellan varje kaka så att den kan expandera.

Grädda kakorna i 175°C i ca 8 till 10 minuter eller tills de har stelnat och känns lite fasta.

Funktionen Bake · 175 °C · 10 min

Kakorna kan behöva göras i omgångar.

När kakorna är klara tar du ut dem ur fritösen och låter dem svalna på ett galler före servering.

BLOMKÅLSBUKETTER I BUFFALO-STIL

INGREDIENSER

- Oljespray
- 1 hode Blomkål, kokt i 5 minutter
- Olivenolje
- 80 g Maismel
- 120 g Mel
- 2 teskje Røkt paprika
- 2 teskje Hvitløksgranulat
- 1 teskje Salt
- 1 teskje Pepper
- 230-345 ml Vann
- Panko mel
- 1 kopp Majones
- 2 stk Hvitløk
- 1 teskje Timian
- 1 teskje Salt
- 1/2 teskje Pepper
- 1/2 kopp Fersk persille
- 2 ss Sitronsaft

Elementer som trengs: 2 Ark aluminiumsfolie.

STARTERE

65 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERINGER

Velg sone 1 og stekefunksjonen, og forvarm deretter til 180°C.

Funksjonen Roast · 180 °C · 5 min

Skjær av toppen på hver hvitløk for å få frem feddene.

Drypp olivenolje over de synlige feddene og smak til med salt, pepper og frisk timian.

Pakk hver hvitløk individuelt inn i aluminiumsfolie for å forsegle.

Legg de innpakkede hvitløkene i den forvarmede kurven på airfryeren, og stek i ca 20 minutter, eller til hvitløksfeddene er myke og karamelliserte.

Funksjonen Roast · 180 °C · 20 min

Når de er stekt, fjerner du hvitløkene fra airfryeren og lar dem avkjøles litt.

Klem de stekte hvitløksfeddene ut av skallet i en bolle.

Mos de ristede hvitløksfeddene med en gaffel til de danner en jevn mos.

Tilsett majones i bollen med den stekte hvitløksmosen.

Bland den stekte hvitløksmosen og majonesen sammen til den er godt innlemmet.

Smak til hvitløksdippen med ekstra salt, pepper og en skvis sitronsaft etter smak. Juster krydderet etter dine preferanser.

Finhakk fersk persille og dryss den over hvitløksdippen for ekstra smak og presentasjon.

Ha hvitløksdippen over i en serveringsbolle.

Del blomkålen i små buketter.

Legg buketten i kokende vann og kok i 3 minutter til de er litt møre.

Tøm vannet av blomkålen og ha den over i en bolle med kaldt vann for å stoppe kokeprosessen. Sett til siden.

Drypp olivenolje over den kokte blomkålen og dryss over salt, gjør det jevnt. Sett til siden.

I en bolle blander du sammen maismel, mel, røkt paprika, hvitløksgranulat, salt og pepper.

Tilsett gradvis vann til de tørre ingrediensene, mens du visper kontinuerlig til en jevn røre dannes.

Dypp blomkålbukettene i røren, og sørg for at de er jevnt belagt. La overflødig røre dryppe av.

Etter å ha dyppet de i røren, dypp blomkålen i pankomelet, trykk forsiktig for å feste brødsulene. Pass på at blomkålen erjevnt belagt.

Plasser de belagte blomkålbukettene på et brett, og pass på at de er adskilt for å tillate luft sirkulasjon.

Velg Grandzone og Air Fry-funksjonen, juster temperaturen til 190°C og tiden til 10 minutter, og trykk på Start/Pause for å forvarme.

Funksjonen Airfry · 190 °C · 10 min

Spray olje over de belagte blomkålbukettene for å gjøre dem sprø.

Legg blomkålen i airfryeren i et enkelt lag, og pass på at de ikke er overfylte.

Airfry blomkålen ved 190°C i 12 til 15 minutter, eller til de er gyldenbrune og sprø, rist litt på kurven halvveis gjennom steking for jevn sprøhet.

Funksjonen Airfry · 190 °C · 12-15 min

Når blomkålen er kokt til ønsket sprøhet, fjern dem fra airfryeren.

OSTEBALLER

INGREDIENSER

- Oljespray
- 60 g Maismel
- 250 g Strimlet mozzarella
- 50 g Grana Padano
- 2 g Salt
- 2 g Pepper
- 2 Egg

STARTERE

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERINGER

Ha all osten, egg, maismel, salt og pepper i en stor bolle.

Bland alle ingrediensene med hendene til du får en jevn deig.

Rull blandingen til kuler på 1 1/2 ss hver.

Avkjøl i 1 time i kjøleskap eller til blandingen er litt fast.

Funksjonen Grill · 240 °C · 10 min

Spray kulene med olje.

Legg kulene på et stykke bakepapir i airfryeren med 3 centimeters mellomrom.

Velg Grandzone og Air Fry-funksjonen, juster temperaturen til 190°C og tiden til 10 minutter, og stek til det er gyldent og gjennomstekt.

Funksjonen AirFry · 190 °C · 10 min

EGGEMUFFINS + SURDEIGTOAST

INGREDIENSER

- 2 Egg
- 1/2 Kopp Kastanjesopp
- 1/3 Kopp Grønn løk
- 1/2 Kopp Salt
- 1/2 Ts Pepper
- 1 Ss Smør

Elementer som trengs: liten bolle, skjærebrett, kniv, visp, Ildfast form.

- 2 Skiver Surdeigsbrød
- 1 Ss Smør

STARTERE

25 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERINGER

Velg sone 1 og Air Fry-funksjonen, juster temperaturen til 180°C og tiden til 5 minutter, og trykk på Start/Pause for å forvarme.

Funksjonen Airfry · 180 °C · 5 min

Pisk eggene lett i en liten bolle.

Krydre de piskede eggene med salt og pepper etter smak. Hakk sopp og grønn løk.

Smør små ildfaste former med smør.

Fordel hakket sopp og grønn løk jevnt i de ildfaste formene.

Hell krydret egg over soppen og løken i de ildfaste formene, og fyll dem ca 3/4 fulle.

Plasser de fylte ildfaste formene i sone 1 av Air Fryer.

Fordel smør jevnt på begge sider av hver skive surdeigsbrød. Legg de smurte surdeigsbrødskivene i sone 2.

Velg sone 1 og Air Fry-funksjonen, og juster deretter temperaturen til 180°C og tiden til 12 minutter.

Funksjonen Airfry · 180 °C · 12 min

Velg sone 2 og Air Fry-funksjonen, juster temperaturen til 180°C og tiden til 5 minutter.

Funksjonen Airfry · 180 °C · 5 min

Velg Sync og trykk på Start/Pause for å starte matlagingen.

Når eggemuffinsene er kokt og brødet er ristet, fjerner du dem fra airfryeren.

Server eggemuffinsene varme, direkte i de ildfaste formene.

Server surdeigtoasten sammen med eggene for en deilig og mettende frokost.

LEMON PEPPER REKER

INGREDIENSER

- 4 Salt smør
- 1 Sitron
- 1/4 Hvitløksgranulat
- 1 Malt pepper
- 2 Salt
- 300 g Kongereker
- Olivenolje
- Ssalt
- Pepper

STARTERE

30 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERINGER

Smelt smøret i en liten kjele på lav varme. Fjern fra varmen når det akkurat har smeltet.

Skrell og press sitronen etter smak direkte i det smeltede smøret.

Kombiner salt, pepper og hvitløksgranulat og rør frem til det er jevnt blandet.

Velg Grandoze og Grill funksjonen, og juster temperaturen til 240°C og tiden til 5 minutter.

Funksjonen Grill · 240 °C · 10 min

Ta rekene ut av pakken og overfør dem til en tallerken eller skjærebrett.

Tørk rekene med litt kjøkkenpapir.

Krydre rekene med olivenolje, salt og pepper.

Grill rekene i airfryeren i 5 minutter, og snu dem halvveis under tilberedningen.

Funksjonen Grill · 240 °C · 10 min

Legg de grillede rekene i en skål.

Hell sitronpeppersausen over rekene. Rør godt og server.

MISO AUBERGINE + ASIATISKE GRØNNE BØNNER

INGREDIENSER

2 kopper Grønne bønner
4 fedd Hvitløk
3 ss Soyasaus
1 ts Tørket chili
1 dæsj Sesamolje
Auberginer
1 ss
1 klype Vegetabilsk olje
2 ss Honning
3 ss Mirin
2 ss Miso
1 ss Soyasaus
1 hakket Grønn løk
1 ts Ristede sesamfrø

STARTERE
50 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERINGER

Hakk den grønne løken og legg det i en bolle/skål.

Bland sammen soyasaus, hakket hvitløk og tørket chili i en liten bolle. Tilsett sesamolje etter smak. Bland inn grønne bønner. Sett til siden.

Skjær auberginene med en skarp kniv, og lag grunne kutt i et kryssmønster på snittsiden.

Drypp vegetabilsk olje over de skårete auberginene og dryss dem med litt salt.

Forvarm airfryeren på grillmodus.

Funksjonen Grill · 240 °C · 5 min

Hakk den grønne løken og legg det i en bolle/skål.

Bland sammen soyasaus, hakket hvitløk og tørket chili i en liten bolle. Tilsett sesamolje etter smak. Bland inn grønne bønner. Sett til siden.

Skjær auberginene med en skarp kniv, og lag grunne kutt i et kryssmønster på snittsiden.

Drypp vegetabilsk olje over de skårete auberginene og dryss dem med litt salt.

Forvarm airfryeren på grillmodus.

Tilsett auberginene med den skårede siden opp og grill dem i 15 minutter.

Funksjonen Grill · 240 °C · 15 min

"I en liten bolle, visp sammen mirin, miso, honning og soyasaus til det blir jevnt.

Juster mengdene etter smak.

Bruk en pensel eller skje og påfør misosausen sjenerøst over den skårete siden av auberginene.

Plasser auberginene i sone 1, med snittsiden opp.

Plasser de krydrede grønne bønnene i sone 2.

Velg Grandzone og Grill-funksjonen, juster deretter timeren til 10 minutter, og trykk på Start/Pause.

Funksjonen Grill · 240 °C · 10 min

Når både de asiatiske grønne bønnene og Miso Aubergine er tilberedt, legg dem på et serveringsfat.

Pynt auberginene med hakket grønn løk og ristede sesamfrø.

Server varm som en deilig og smaksrik dobbelrett, perfekt til en vegetarisk hovedrett eller som tilbehør til et asiatisk-inspirert måltid!

TYSKE POTETPANNEKAKER (KARTOFFELPUFFER)

INGREDIENSER

4 Poteter (store)
1 Løk (små)
2 Egg
1 Teskje Salt
1-2 Teskje Pepper
2 Spiseskje Grønn løk
Olje (spray)

Elementer som trengs: bolle, rivjern, filtklut eller melsikt, sil.

STARTERE
45 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERINGER

Vask og skrell potetene.

Riv potetene i en stor skål.

Legg potetrevet i en melsikt eller filduk.

Press ned på potetene for å fjerne overflødig fukt og renn godt av de. Dette steget gjør at kakene ikke blir slappe!

Skrell og finhakk løk.

Tilsett den hakkede løken i skålen med revet potet.

Tilsett egg, salt, pepper og grønn løk.

Bland ingrediensene godt sammen. Blandingen skal være sammenhengende og jevnt blandet.

Forvarm airfryeren til 200°C i 5 minutter.

Funksjonen Airfry · 200 °C · 5 min

Form håndfuller av potetblandingen til flate, runde kaker. Du kan justere størrelsen på de etter hva du selv foretrekker.

Spray kurven i airfryeren med litt olje for å forhindre at det setter seg fast.

Legg potetkakene i kurven i airfryeren i ett lag, og tillatt litt rom mellom hver for jevn steking.

NORSK

Airfry Kartoffelpuffene på 200°C i cirka 12 minutter, og snu de halvveis i steking for å sikre at de stekes jevnt på begge sider.

Funksjonen Airfry · 200 °C · 12 min

Når Kartoffelpuffene er gyldenbrune og sprø på utsiden, og gjennomstekt på innsiden, tar du de ut av airfryeren.

Server de tyske potetpannekakene umiddelbart, med topping av ditt ønske.

REKET BIFF OG MYKE BOLLER

INGREDIENSER

1 kg Rundstek
2 Spiseskje Sennep
1 Teskje Salt
1 Teskje Pepper
1 Teskje Paprikakrydder

1 Hakket løk
1 Hakket Purreløk
1 Hakket Tomat
3 Fedd Hvitløk
3 Kvister Frisk timian

500 g Mel
1 Spiseskje Sukker
1 Teskje Salt
1 Teskje Gjær
2 Egg
1 Spiseskje Smeltet smør
1 Kopp Vann

2 rødløk
1 Kopp vann
1 Kopp eddik (hvit eller eplecider)
2 Teskje Salt
2 Spiseskje (som pepper, sennepsfrø, korianderfrø etc.)
Majones

STARTERE

240 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERINGER

Klapp rundsteken tørr med tørkepapir for å fjerne overflødig fukt.

Dekk biffen med sennep, og sørg for at den er jevnt dekket.

Bland sammen salt, pepper og paprikapulver i en liten bolle. Gni blandingen over hele biffen.

Bland hakket purre, løk, tomat, finhakket hvitløk og fersk timian i en form, og legg biffen oppå.

Pakk formen tett med aluminiumsfolie.

Sett formen i kurven på airfryeren uten skillet.

Velg Grandzone og Roast-funksjonen, juster temperaturen til 160°C og tiden til 3 timer og 30 minutter, og trykk på Start/Pause.

Funksjonen Roast · 160 °C · 3 h 30 min

I en stor bolle, bland sammen mel, sukker, salt og gjær.

Tilsett egg, smeltet smør og vann, og bland til du har en klissete deig.

Bruk teknikken hvor du ikke knar, med hjelp av strekk og folding hvert 20. minutt i omtrent en time, til deigen blir glatt og elastisk.

La deigen heve mens biffen stekes sakte. Deigen skal dobles i størrelse.

I en kjele, bland vann, eddik, salt, sukker og hele krydder. Kok opp lakeblandingen, og rør til saltet og sukkeret er oppløst.

Legg de tynne skivene av rødløk i en ren krukke eller beholder.

Hell den varme laken over løken, og sørg for at den er helt dekket.

La de syltede skivene av løk avkjøles til romtemperatur, dekk deretter til og sett i kjøleskapet i minst noen timer før servering.

Når kjøttet er ferdig, ta den ut av airfryeren og la den hvile ved romtemperatur mens du lager brødet.

Del deigen i 8 like store baller.

Dekk innsiden av kurven i airfryeren med bakepapir (bunnen og sidene) for å forhindre at deigen fester seg til kurven.

Plasser deigballene i kurven og la dem heve til de dobler i størrelse.

Visp det gjenværende egget. Påfør på brødene og stek.

Velg Grandzone og Bake-funksjonen, juster temperaturen til 170°C og tiden til 25 minutter, og trykk på Start/Pause.

Funksjonen Bake · 170 °C · 25 min

Stek i 25 minutter, eller til brødet er gyldenbrunt og høres hult ut når du banker på bunnen.

Pakk ut formen med kjøtt fra folien.

Bruk to gafler til å rive biffen i biter, og bland det med de kokte grønnsakene og urtene i formen.

Sett sammen sandwichene:

Skjær de nybakte brødene i to.

Smør majones generøst på begge halvdelene av brødet.

Legg den revne biffen på den ene halvdel av brødet.

Legg syltet løk over den revne biffen.

Plasser den andre halvdel av brødet på toppen for å fullføre sandwichene.

Server og nyt dine deilige sandwicher med reket biff!

HJERTELIG FRANSK TOAST OG SPRØT BACON

INGREDIENSER

4-6 Skiver Gammelt brød
1/2 Kopp Kremfløte
2 Egg
1/4 Teskje Salt
1/4 Teskje Pepper
1/4 Kopp Revet Grana Padano
1/4 Kopp Revet ost (cheddar eller Gruyère)
2 Spiseskjeer Persille, hakket
8-12 Baconstrimler

STARTERE

30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERINGER

Plassér strimlene av bacon i sone 2 av Air Fryer, og la det være mellomrom mellom hver stripe.

Velg Sone 2 og Air Fry-funksjonen, juster temperaturen til 200°C og still inn tiden til 6 minutter, og trykk på Start/Pause.

Funksjonen Airfry · 200 °C · 6 min

Skjær hver brødiskive i ønskede former, for eksempel trekanter eller rektangler. Sett til siden.

Visp sammen tykk fløte, egg, salt, pepper, revet Grana Padano, revet ost og hakket persille i en skål eller bolle til det er godt blandet.

Dypp brødet i blandingen, og pass på at det er godt belagt på begge sider. La overflødig blanding dryppe av.

Plasser brødiskivene i ett enkelt lag i en kurv i airfryeren, og pass på at de ikke overlapper hverandre.

Velg sone 1 og Air Fry-funksjonen, juster temperaturen til 180°C og still inn tiden til 8 minutter, og trykk på Start/Pause.

Funksjonen Airfry · 180 °C · 8 min

Snu de arme ridderne halvveis i tilberedningen. Stek til de er gyldenbrune og sprø på utsiden og gjennomstekt på innsiden.

Server med bacon.

Når de arme ridderne og baconstrimlene er tilberedt til perfektjon, fjerner du dem fra airfryeren.

Server arme riddere varm, sammen med sprø baconstrimler.

POKE-BOWL MED KYLLING OG RIS

INGREDIENSER

- 1 Kopp Japansk klebrig ris (aka søt ris eller mochi-ris)
- 2 Kopper Vann

Elementer som trengs: Kjele eller riskoker, sil.

- 2 Kyllingbryst
- 2 Ss Soyasaus
- 1 Ss Mirin
- 1 Ss Riseddik
- 1 Ts Sesamolje
- 1 Ts Sukker
- 1 Bok choi
- 100 g Grønne bønner
- 6-10 Sopp
- 2 Fedd Hvitløk
- 1 Ss Ingefær
- 1/3 Kopp Grønn løk
- 2 Ss Soyasaus
- 2 Ss Sesamfrø

- 1 Hode Brokkoli
- 250 g Rød paprika
- 1 Hvit løk

HOVEDRETT

30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERINGER

Skyll risen i kaldt vann til vannet blir klart.

Kok risen i en riskoker eller i en kjele etter anvisning på pakken. Sett til siden.

I en bolle blander du sammen soyasaus, mirin, riseddik, sesamolje og sukker for å lage marinaden til kyllingen.

Skjær kyllingbryst i passe store biter.

Legg kyllingen i marinaden og mariner i minst 30 minutter, eller over natten i kjøleskapet for maksimal smak.

Skjær brokkolien i buketter. Skjær den røde paprikaen, hvitløken og sopp. Hakk bok choy og grønne bønner.

Krydre grønnsakene med hakket hvitløk, ingefær, grønn løk og soyasaus.

Plasser den marinerte kyllingen i den første kurven på airfryeren.

Velg sone 1 og Air Fry-funksjonen, og still deretter temperaturen til 180°C og tiden til 10 minutter.

Funksjonen Grill · 180 °C · 10 min

Plasser de tilberedte grønnsakene i den andre kurven til frityrkokeren.

Velg sone 2 og Air Fry-funksjonen, og still deretter temperaturen til 180°C og tiden til 8 minutter.

Funksjonen Airfry · 180 °C · 8 min

Trykk på Synkroniser for å sikre at begge kurvene er klare samtidig.

Trykk på Start/Pause for å starte tilberedningen.

Når kyllingen og grønnsakene er kokt, kombinerer du dem i en bolle og blander forsiktig.

Server den blandede kyllingen og grønnsakene over den kokte risen.

Pynt med ekstra grønn løk eller sesamfrø om ønskelig.

KYLLING LÅR OG RISTEDE GRØNNSAKER

INGREDIENSER

- 4 Kyllinglår
- Salt
- Pepper
- 1 Ts Paprika
- 1 Ts Hvitløkspulver

- 2 Kopper Brokkolibuketter
- 2 Kopper Gulrøtter, i skiver
- 2 Kopper Blomkålbuketter
- 1 Løk, i skiver
- 2 Ss Olivenolje
- Salt
- Pepper

HOVEDRETT

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERINGER

NORSK

Krydre kyllinglåretne sjenerøst med salt, pepper, paprika og hvitløkspulver, og sørg for at begge sider er jevnt belagt. Sett til siden.

I en skål eller bolle, vend brokkolibukettene, gulrøtter i skiver, blomkålbuketter og løk i skiver med olivenolje, salt og pepper, etter smak.

Plasser de krydrede kyllinglåretne i den første kurven på airfryeren med skinnsiden ned.

Fordel de krydrede grønnsakene jevnt i den andre kurven på airfryeren.

Sett begge sonene til stekemodus ved å bruke Match-funksjonen, 200°C og 20 minutter, og trykk på Start/Pause.

Funksjonen Roast · 200 °C · 20 min

La det steke i 10 minutter.

Etter 10 minutter setter du airfryeren på pause, snur kyllingen og rører grønnsakene.

Lukk kurven og la det steke ferdig.

Når kyllinglåretne og de stekte grønnsakene er tilberedt, fjern dem fra airfryeren.

KYLLINGVINGER OG POMMES FRITES MED SØTPOTETER

INGREDIENSER

- 500 g Kyllingvinger
- 1 Ts Salt
- 1/2 Ts Pepper
- 1/2 Ts Søt paprika
- 1/4 Ts Karripulver
- 2/3 Søtpoteter
- 1 Ss Oliven olje
- 1 Ss Salt
- 1/2 Ts Pepper
- 1/2 Ts Røkt paprika
- 1/2 Ts Hvitløkspulver
- 1/4 Ts Kajennepepper (valgfritt)
- 1/2 Sitron
- 1 Kopp Fersk koriander

Elementer som trengs: stor bolle, skjærebrett, kniv, tallerken.

HOVEDRETT

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERINGER

Tørk kyllingvingene med tørkepapir for å fjerne overflødig fukt.

Krydre vingene sjenerøst med salt, pepper, søt paprika og karripulver. La krydderet ligge på vingene i minst 10 minutter eller mariner over natten i kjøleskapet for maksimal smak.

Plasser de krydrede kyllingvingene i kurven på airfryeren og stek på 120 °C i 20 minutter, slik at de blir gjennomstekt.

Funksjonen Airfry · 120 °C · 12 min

Når de er tilberedt, fjern vingene fra airfryeren og la dem avkjøles kjøleskapet i 15 minutter. Dette bidrar til å rette opp skinnet og sikrer at de blir sprø når de tilberedes igjen.

Skrell søtpotetene og skjær dem i 1 cm tykke rektangler.

I en bolle, vend søtpotetfriesen med olivenolje, salt, pepper, røkt paprika, hvitløkspulver og kajennepepper hvis du bruker, til jevnt belagt."

Etter at kyllingvingene har avkjølt i 15 minutter, legg dem tilbake i kurven i airfryeren.

Plasser de krydrede søtpotetfritesene i den andre kurven på airfryeren.

Velg sone 1 og Air Fry-funksjonen, og still deretter temperaturen til 200°C og tiden til 8 minutter.

Funksjonen Airfry · 200 °C · 8 min

Velg sone 2 og Air Fry-funksjonen, og still deretter temperaturen til 190°C og tiden til 14 minutter.

Funksjonen Airfry · 190 °C · 14 min

Trykk på Synkroniser for å sikre at begge kurvene er klare samtidig.

Trykk på Start/Pause.

Når både kyllingvingene og søtpotetfrites er tilberedt, fjerner du dem fra airfryeren.

Server kyllingvingene og søtpotetfriesene sammen, pyntet med hakket persille og noen dråper sitronsaft for ekstra friskhet.

CURRYWURST

INGREDIENSER

- 1 Ss Olivenolje
- Stekespray
- 2 Små, hvite løk
- 500 g Ketchup
- 1 Ss Tomatpuré
- 5 Ss Balsamicoeddik
- 1 Ss Soyasaus
- 2 Ss Honning
- 2 Ss Karripulver

- 4 Lenker Bratwurst
- 4-6 Ss Karri saus

HOVEDRETT

35 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERINGER

Skrell og finhakk hvit løk.

Varm opp olivenolje i en kjele på middels varme.

Tilsett den hakkede løken i kjelen og surr til de er myke og gjennomsiktede.

Tilsett ketchup, tomatpuré, balsamicoeddik, soyasaus, honning og karripulver til den surrede løken.

Rør sammen saus-ingrediensene til de er godt blandet.

La sausen småkoke i omtrent 10 til 15 minutter, rør av og til, til den tykner litt og smakene blander seg. Juster krydderet etter smak.

Velg Grill-funksjonen og forvarm airfryeren.

Funksjonen Grill · 240 °C · 5 min

Plasser pølsene i den forvarmede kurven i airfryeren.

Hvis ønskelig, spray lett med olje for å hjelpe pølsene å brunes.

Stek pølsene til de er gjennomstekte og har en fint brunet overflate, snu dem av og til for jevn steking. Steketiden vil avhenge av typen og tykkelsen på pølsene.

Funksjonen Grill · 240 °C · 6 min

Når pølsene er ferdigstekte, ta dem ut av airfryeren og legg dem på et serveringsfat.

Eventuelt, dryss litt karripulver eller hakkede ferske urter over for ekstra smak og presentasjon.

Server varme med dine favoritttilbehør, som pommes frites eller brød, og nyt de deilige smakene av denne klassiske tyske gatematen!

SVINETACOS

INGREDIENSER

- 500 g Svinekoteletter, 1 cm tykke

2 Spiseskje Chipotle paste

1 Ts Spisskummen

1 Sitron Sitronsaft

1 Ts Røkt paprikakrydder
- 1 Appelsin Appelsinsaft

1 Ts Salt

1/2 Ts Pepper

- 2 Stk Maiskolber

2 Ss Olivenolje

1 Ternet Tomat

1 Ternet Rødløk
- 1/4 Kopp Koriander

1 Sitronsaft

1 Hakket Fersk chili

- 2 Avokado

1 Ss Olivenolje

1/4 Kopp Majones
- Pepper

Salt

1 Sitronsaft

Grillede svinekoteletter
Grillet mais-salsa
Avokadomajones
Tortillas

HOVEDRETT

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERINGER

I en skål, bland sammen svinekoteletter, chipotle-paste, spisskummen, sitronsaft, appelsinsaft, salt, pepper og røkt paprikapulver. Bland godt for å dekke svinekjøttet jevnt. La det marinere i minst 30 minutter, eller over natten for bedre smak.

Velg sone 1 og Grill-funksjonen, juster temperaturen til 240°C og tiden til 5 minutter, og trykk Start/Pause for å forvarme.

Funksjonen Grill · 240 °C · 5 min

Grill de marinerte svinekotelettene i omtrent 5 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte og fint grillet. Ta dem ut av air fryeren og la dem hvile i noen minutter før du skjærer dem i skiver.

Funksjonen Grill · 240 °C · 10 min

Pensle maiskolbene med olivenolje og grill ved 240°C til de er grillet på alle sider. La maisen avkjøles litt, fjern deretter kjernene fra kolbene med en kniv.

Funksjonen Grill · 240 °C · 10 min

I en skål, bland godt sammen de grillede maiskornene, ternet tomat, ternet rødløk, hakket koriander, hakket fersk chili og sitronsaft. Krydre med salt og pepper etter smak.

I en separat skål, mos avokadoene jevne.

Tilsett majones, olivenolje, sitronsaft, salt og pepper. Rør til det er godt blandet og har en kremet konsistens.

Varm tortillalefsene i en tørr stekepanne til de er varme og lett ristede.

Smør en skje med avokadomajones på hver tortilla.

Legg på skiver av grillet svinekjøtt.

Spe den grillede mais-salsaen over svinekjøttet.

Server tacoene umiddelbart, med ekstra salsa og avokadomajones ved siden av hvis ønskelig.

INDREFILET AV SVIN + ROSENKÅL

INGREDIENSER

- 600 g Indrefilet av svin, 2.5 centimete Tykk

Salt

Pepper

2 Kvister Frisk rosmarin

2 Ss Dijon sennep

2 Ss Olivenolje

2 Ss Honning

2 Ss Sitronsaft

- 2 Kopper Rosenkål

2 Ss Olivenolje

Salt

Pepper

2 Ss Balsamicoeddik

HOVEDRETT
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERINGER

Klapp svinefileten tørr med tørkepapir.

I en skål, bland sammen salt, pepper, hakket fersk rosmarin, Dijon-sennep, olivenolje, honning og sitronsaft for å lage en marinade.

Pensle marinaden over svinefileten, og sørg for at den er jevnt dekket. La den marinere i minst 10 minutter ved romtemperatur, eller over natten i kjøleskapet for forbedret smak.

Plasser den marinerte svinefileten i sone 1 på Air Fryer.

Velg sone 1 og Roast-funksjonen, juster deretter temperaturen til 200°C og tiden til 12 til 16 minutter, avhengig av ønsket stekegrad.

Funksjonen Grill · 200 °C · 16 min

Skjær rosenkålene i to på langs, og fjern eventuelle stygge blader.

Overfør rosenkålene til en bolle og krydre med olivenolje, salt og pepper.

Plasser de krydrede rosenkålene i sone 2 på air fryeren.

Velg sone 2 og Grill-funksjonen, juster deretter temperaturen til 240°C og tiden til 6 minutter.

Funksjonen Grill · 240 °C · 6 min

Velg Sync for å sikre at begge kurvene blir ferdige samtidig.

Trykk på Start/Pause for å begynne tilberedningen.

Når både svinefileten og rosenkålene er ferdig, fjern dem fra air fryeren.

La svinefileten hvile i noen minutter før du skjærer den i skiver.

Vend de kokte rosenkålene med balsamicoeddik.

Server den skivede svinefileten sammen med rosenkålene med balsamico.

STEKT BIFFMIDDAG

INGREDIENSER

1 kg Overkjøtt av ytrefilet Pepper
Salt
Pepper

500 g poteter

4 ss smør

1 teskje salt

1 teskje pepper

1 ss smør

1 spiseskje mel

250 g oksekraft

HOVEDRETT
145 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERINGER

Forvarm sone 1 av Cosori Air Fryer i grillmodus. Dette sikrer at grillen er klar til å svi biffen.

Funksjonen Grill · 240 °C · 5 min

Klapp kjøttet tørt med kjøkkenpapir for å fjerne overflødig fukt.

Krydre biffen rikelig med olje, salt og pepper. Gni krydderet jevnt over hele biffens overflate.

Plasser den krydrede biffen i sone 1.

Svi biffen på hver side i omtrent 5 minutter, eller til den får en gyllenbrun skorpe. Dette hjelper med å forsegle saftene og tilfører smak.

Funksjonen Roast · 240 °C · 10 min

Ta den stekte biffen ut av airfryeren og pakk den forsiktig inn i aluminiumsfolie for å bevare fuktigheten.

Legg den innpakkede biffen tilbake i airfryeren.

Velg stekefunksjon for sone 1, juster temperaturen til 160°C og tiden til 60 minutter, og trykk Start/Pause.

Funksjonen Roast · 160 °C · 60 min

Stek biffen i omtrent 1 time, eller til den når ønsket tilstand. Bruk et steketermometer for å kontrollere den ønskede kjernetemperaturen.

Skrell potetene og skyll de under kaldt vann for å fjerne eventuelle urenheter.

Kutt potetene i fjerdedeler, og sikre at de er omtrent samme størrelse for en jevn steking.

Fyll en stor kjele med vann og tilsett rikelig med salt.

Kok opp vannet på høy varme og tilsett forsiktig de kvarte potetene.

Kok potetene i vannet i omtrent 10 minutter, eller til de er akkurat møre når de stikkes med en gaffel.

Sil vannet av potetene med hjelp av et dørslag og legg de tilbake i den tomme kasserollen.

Dekk kjelen med et lokk og la potetene dampe i ytterligere 5 til 10 minutter. Dette hjelper med å fjerne overflødig fukt, noe som gir sprøere stekte poteter.

Når de er dampet, tilsett smør, salt, pepper og fersk rosmarin til potetene. Bland forsiktig for å få jevn fordeling av krydder på potetene.

Fordel de krydrede potetene i kurven i Airfryeren, de skal kun ligge i ett lag.

Velg steke-funksjonen for sone 2, juster temperaturen til 200°C og tiden til 25 minutter, velg Synkronisering, og trykk deretter på Start/Pause.

Funksjonen Roast · 200 °C · 25 min

Stek potetene til de er gyldenbrune og sprø på utsiden, og møre på innsiden.

I en kjele, smelt smøret på middels varme til det er helt smeltet og begynner å boble lett.

Når smøret er smeltet, spe melet jevnt over smøret.

Rør kontinuerlig med en visp eller tresleiv for å blande mel og smør, og lag en jevn pasta som kalles roux.

Fortsett å koke rouxen, mens du rører kontinuerlig, i 2 til 3 minutter. Dette hjelper til med å fjerne den rå smaken av mel og sikrer at sausen ikke får en "melaktig" smak.

Hell forsiktig kjøttkraften i kjelen mens du visper kontinuerlig for å forhindre at klumper dannes.

Tilsett gradvis all kjøttkraften mens du visper, til blandingen er jevnt og godt blandet.

La blandingen småkoke forsiktig over middels varme, og rør av og til.

La sausen småkoke i 5 til 10 minutter, eller til den når ønsket tykkelse. Sausen vil fortsette å tykne mens den småkoker.

Smak på sausen og tilsett salt og pepper etter hva du ønsker. Juster krydderet etter behov.

Når sausen har nådd ønsket konsistens og er godt krydret, fjern den fra varmen.

Server sausen varm sammen med stekt biff og poteter.

VEGANSKE KEBABER

INGREDIENSER

400 g fast røkt tofu, terninger

2 paprika

1 Kopp cherrytomater

1 rødløk

8-10 kastanjesopp

2 Ss Olivenolje

2 Ss sitronsaft

2 Fedd hvitløk

1 Ts spiskummen, malt

1 Ts koriander, malt

1 Ts paprikakrydder

1 Ts gurkemeie

1 Ts salt

1/4 Kopp fersk persille, til pynt

Elementer som trengs: pinner av tre eller metall, skål for blanding.

Kokte tofu-spyd

1 Kopp hummusdressing

2-4 Stykk pannebrød eller pitabrød

1 Hode salat, ferskhakket

HOVEDRETT
15-30 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERINGER

Bland olivenolje, sitronsaft, finhakket hvitløk, malt spiskummen, malt koriander, paprikakrydder, gurkemeie og salt i en stor bolle. Bland godt.

Tilsett terninger av tofu, paprika, cherrytomater, rødløk og sopp i bollen. Bland til grønnsakene og tofuen er jevnt dekket med marinaden. La grønnsakene og tofuen marinere i 10 minutter.

Tre den marinerte tofuen og grønnsakene på grillspyd, og varier rekkefølgen slik du ønsker.

Velg Grandzone-funksjonen på Cosori Air Fryer og forvarm til 200°C i 10 minutter.

Funksjonen Airfry · 200 °C · 10 min

Plasser kebabene i den forvarmede luftfryeren i 10 til 12 minutter, snu dem halvveis, eller til grønnsakene er møre og lett svidd.

Velg Air Fry funksjonen og trykk Start/Pause.

Snu grønnsakene halvveis gjennom tilberedningen, eller til de er møre og lett svidd.

Funksjonen Airfry · 200 °C · 12 min

Varm pannebrød eller pitabrød i en stekepanne Fordel et rikelig lag med kikert hummusdressing på hvert stykke brød.

Legg et lag med fersk hakket salat oppå hummusen.

Ta av innholdet på 1-2 grillspyd og legg oppå salaten.

Drypp over ekstra hummusdressing hvis ønskelig.

Rull wrap'en stramt.

Server wraps'ene umiddelbart. Alternativt, server med ekstra hummus ved siden av for å dyppe i.

BANANBRØD

INGREDIENSER

Oljespray

150 g mel

90 g Finkornet sukker

90 g brunt sukker

60 g Vegetabilsk olje

60 g Smeltet smør

3 g Bakepulver

2 g Salt

120 g Moste bananer

2 g vaniljeekstrakt

1 egg

Elementer som trengs: Brødform (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, Bolle, Visp, Gaffel, Stekespade.

DESSERT
55 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERINGER

NORSK

Velg Grandzone og Bake-funksjonen, juster temperaturen til 160°C og tiden til 10 minutter, og trykk på Start/Pause for å forvarme.

Funksjonen Bake · 160 °C · 10 min

Spray innsiden av brødformen med olje og dryss med mel. Rist brettet for å fjerne overflødig mel.

Mos bananene med en gaffel til de er helt most.

Bland sammen bananpuréen, egg, olje, smør og sukker med en visp. Bland til glatt.

Tilsett vaniljeekstraktet i blandingen og rør kraftig.

Bland de tørre ingrediensene, mel, salt og bakepulver. Bland med en slikkepott til alt er jevnt kombinert og hell deretter i den våte blandingen.

Hell blandingen i den tilberedte formen og legg en bananskive over røren til pynt.

Drypp litt honning over bananen.

Stek i 35 til 40 minutter. Sjekk brødet med 5-minutters intervaller etter at brødet har stekt i 25 til 30 minutter i kurven ved å teste det med en pinne (det skal kunne settes inn og tas rent ut), ettersom tiden kan variere avhengig av formen på brødformen.

Funksjonen Bake · 160 °C · 35-40 min

Avkjøl i formen i 10 minutter, legg det så over på rist og la den avkjøles helt før servering.

GULERODSKAGE

INGREDIENSER

- Oljespray
- 200 g Mel
- 200 g finkornet sukker
- 100 g vegetabilsk olje
- 1 tsb bakepulver
- 1/2 tsb Salt
- 250 g gulrøtter
- 1 tesked vaniljeekstrakt
- 3 egg

Elementer som trengs: brødform (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, bolle, blender, Visp, gaffel.

- 50 g stekespade
- 100 g helmelk
- 50 g mørk sjokolade
- 50 g sukker
- Salt

Elementer som trengs: kjele, stekespade, blender.

DESSERT
30-60 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERINGER

Velg Grandzone og Bake-funksjonen, juster temperaturen til 160°C og tiden til 10 minutter, og trykk på Start/Pause for å forvarme.

Funksjonen Bake · 160 °C · 10 min

Spray innsiden av brødformen med olje og dryss med mel. Rist brettet for å fjerne overflødig mel.

Skrell gulrøttene og skjær i små biter.

Bland gulrøtter, egg, olje, vaniljeekstrakt og sukker med en blender til en jevn masse.

Kombiner de tørre ingrediensene, mel, salt og bakepulver. Vend inn i massen fra blenderen med en slikkepott til den er innarbeidet. Du skal ha en jevn og blank røre uten melklumper.

Hell blandingen i den forberedte formen.

Stek i 35 til 40 minutter. Sjekk brødet med 5-minutters intervaller fra rundt 25 til 30 minutter i kurven ved å teste det med et spyd (det skal kunne settes inn og fjernes rent), da tiden kan variere avhengig av formen på brødformen din.

Funksjonen Bake · 160 °C · 35-40 min

Avkjøl i formen i 10 minutter, og ta deretter ut på en rist.

Hakk sjokoladen i små biter.

Smelt smøret i en kjele på svak varme.

Tilsett den hakkede sjokoladen til det smeltede smøret i kasserollen og rør til sjokoladen er helt smeltet og blandingen er jevn.

Tilsett melis i sjokolade- og smørblanding, rør til sukkeret er helt oppløst.

Hell gradvis helmelken i blandingen, rør hele tiden til glasuern blir jevn og blank.

Ta kjelen av varmen og la frostingen avkjøles i 10 minutter. Fordel glasuren over gulrotkaken og servér.

EPLEPAI

INGREDIENSER

- 4-6 Epler, i tynne skiver
- 200 g Brunt sukker
- 4 g Malt kanel
- 2 g Malt muskatnøtt
- 4 g salt
- 1 sitronsaft
- 1 Ss maisstivelse
- 2 Ss vann

Elementer som trengs: grønnsaksskreller, kniv, bolle, kjele.

- | | |
|-------------------|-------------|
| 375 g Butterdeig | 4 Ss Sukker |
| 2 kopper Eplefyll | 2 Ss Kanel |
| 1 Egg | 1 Ts Muskat |
| 1 Ss Helmelk | 4 Ss Mel |

Elementer som trengs: liten bolle, bakepapir, kniv eller, pizzakutter, gaffel, bakepensel.

DESSERT
65 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERINGER

I en skål eller bolle, kombiner de tynne epleneskivene med granulert sukker. La blandingen hvile i ca 10 minutter, la sukkeret trekke ut saften fra eplene.

Ha epleblanding over i en kjele og sett den på svak varme.

Rør inn malt kanel og malt muskat, varm opp blandingen forsiktig i ca 5 minutter, til sukkeret er oppløst og eplene er litt myke.

I en liten bolle, forbered en jevning ved å blande sammen maisstivelse og en spiseskje med vann til det er glatt.

Hell sakte maisstivelsesoppslemmingen i kasserollen med epleblanding, rør kontinuerlig i ca. 1 til 2 minutter, til blandingen tykner litt.

Ta kasserollen av varmen og sett eplefyllet til avkjøling litt før du bruker det til å fylle buttedeigen.

Velg Grandzone og Bake-funksjonen, juster temperaturen til 190°C og tiden til 10 minutter, og trykk på Start/Pause for å forvarme.

Funksjonen Bake · 190 °C · 10 min

På en lett melet overflate ruller du ut den ferdiglagde buttedeigsplaten til omtrent 3,2mm tykkelse. Du kan bruke en kjevle til dette.

Bland sammen egget og 1 ss helmelk for å lage eggeblanding for glaserings.

Bruk en kniv eller en pizzakutter og skjær den utkjevlede buttedeigen i firkanter på 10 x 10 centimeter.

Plasser en skje av det tilberedte eplefyllet på den ene halvdelen av hver deigrute, og la det være en 0,5 centimeters kant rundt kantene.

Pensle eggeblanding langs kantene, brett hvert bakverk for å danne en trekantet pai, og bruk en gaffel til å krysse kantene på paiene for å forsegle dem. Dette vil forhindre at fyllet lekker ut under tilberedningen.

Lag 2 skår på toppen av hver pai med en skarp kniv. Dette vil hjelpe dampen til å slippe ut under steking.

Bland sukker og krydder i en liten bolle.

Pensle eggeblanding på toppen av paiene og dryss en sjenerøs mengde av sukkerblanding over paiene.

Legg de tilberedte eplepaiene i den forvarmede airfryerkurven i et enkelt lag, og pass på at de ikke berører hverandre.

Stek eplepaiene.

Velg Grandzone og Bake-funksjonen, juster temperaturen til 190°C og tiden til 12 minutter, og trykk på Start/Pause. Stek paiene til de er gyldenbrune og sprø.

Funksjonen Bake · 190 °C · 12 min

Når eplepaiene er stekt, fjerner du dem fra airfryeren og lar dem avkjøles før servering.

Eventuelt dryss paiene med melis før servering, eller server dem med en kule vanilleis for en deilig dessert!

DOBBEL SJOKOLADEKJEKS

INGREDIENSER

1/2 Kopp smør

1/2 Kopp sukker, finkornet

1/2 Kopp brunt sukker

1 Egg

1 Tsk vaniljeekstrakt

1 Kopp hvetemel

1 klype Salt

2/3 Koppkakaopulver

1 Tsk bakepulver

1 Kopp mørk sjokolade, hakket

1/2 Kopp nøtter, hakket

Elementer som trengs: bakepapir, 2 store boller, stekespade, visp.

DESSERT
45 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERINGER

La smøret få romtemperatur til det er mykt nok til å håndtere.

Bland sammen det myke smøret, sukker og brunt sukker i en bolle til det er lyst og luftig.

Tilsett eggene i blandingen.

Tilsett vaniljeekstrakt i blandingen.

Visp ingrediensene til de er godt blandet.

Sikt hvetemel, kakaopulver, salt og bakepulver i en separat bolle.

Bland til alle de tørre ingrediensene er jevnt fordelt.

Tilsett de tørre ingrediensene gradvis i de våte ingrediensene i bollen.

Rør til du får en jevn kjeksdeig.

Vend inn hakket mørk sjokolade og hakkede nøtter til de er jevnt fordelt i deigen.

Kjøl deigen i 2 timer eller over natten.

Rull porsjoner av deigen til kuler eller trykk de lett flat til ønsket størrelse og form på kjeksene.

Velg Grandzone og bake-funksjonen, juster temperaturen til 175°C og tiden til 5 minutter, og trykk på Start/Pause for å forvarme.

Funksjonen Bake · 175 °C · 5 min

Plasser kulene med deig i kurven på airfryeren, med 1 til 2 centimeter mellom hver bit for å gi plass til ekspansjon.

Stek kjeksene ved 175°C i omtrent 8 til 10 minutter, eller til de har satt seg og er litt faste å ta på.

Funksjonen Bake · 175 °C · 10 min

Du må kanskje steke kjeksene i flere omganger.

Når de er ferdige, ta dem ut av airfryeren og la dem avkjøles på en rist før servering.

BLOMKÅL BUFFALO BITES

AINEKSET

Öljysuihke

1 pää Kukkakaali, kypsennetty 5 minuuttia

Oliiviöljyä

80 g maissijauho

120 g jauhot

2 TI savustettua paprikaa

2 TI valkosipulirakeet

1 TI suola

1 TI pippuri

230–345 ml vesi

panko-jauhott / korppujauhott

1 Kuppi majoneesi

2 Kokonaista sipulia valkosipuli

1 TI timjami

1 TI suola

1/2 TI pippuri

1/2 Kuppi tuoretta persiljaa

2 Rkl sitruunamehua

Tarvittavat välineet: 2 Arklia Alumiinifolio.

ALKUPALA

65 MIN

GRAND ZONE

4 PALVELUKSET

Valitse vyöhyke 1 ja Paahto-toiminto ja esilämmitä 180 °C:t

Roast-tila · 180 °C · 5 min

Leikkaa valkosipulin päältä "hattu" pois, jotta valkosipulin kynnet näkyvät päältä.

Lorauta oliiviöljyä valkosipulin päälle ja mausta suolalla, pippurilla ja tuoreella timjamilla.

Kääri jokainen valkosipulin yksitellen alumiinifolioon.

Aseta käärityt valkosipulit esilämmitettyyn koriin ja paahda noin 20 minuuttia tai kunnes valkosipulinkynnet ovat pehmeitä ja karamellisoituneita.

Roast-tila · 180 °C · 20 min

Kun valkosipulisipulit ovat paahduneet, poista ne iairfryerista ja anna niiden jäähtyä hieman.

Purista paahdetut valkosipulinkynnet kuoristaan sekoituskulhoon.

Muussaa paahdetut valkosipulinkynnet haarukalla, kunnes ne muodostavat tasaisen tahnan.

Lisää majoneesi kulhoon, jossa on paahdettu valkosipulitahna.

Sekoita paahdettu valkosipulitahna ja majoneesi keskenään, kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet.

Mausta valkosipulidippi vielä suolalla, pippurilla ja puristamalla joukkoon sitruunamehua maun mukaan. Säädä mausteita mieltymyksesi mukaan.

Hienonna tuore persilja ja ripottele sitä valkosipulidipin päälle lisämaun ja esittelyn aikaansaamiseksi.

Siirrä valkosipulidippi tarjoilukulhoon.

Jaa kukkakaali pieniksi kukinnoiksi.

Laita kukinnot kiehuvaan veteen ja keitä 3 minuuttia, kunnes ne ovat hieman pehmeitä.

Valuta kukkakaali ja siirrä se kulhoon, jossa on kylmää vettä, jotta kiehuminen pysähtyy. Aseta sivuun.

Pirskota oliiviöljyä keitetyn kukkakaalin päälle ja ripottele suolaa. Pyörittele tasaisesti. Aseta sivuun.

Sekoita matalassa kulhossa maissijauhott, jauhott, savupaprika, valkosipulirouhe, suola ja pippuri.

Lisää vesi vähitellen kuiviin aineisiin vatkatett, kunnes muodostuu tasainen taikina.

Kasta kukkakaalin kukinnot taikinaan ja varmista, että ne peittyvät tasaisesti. Anna ylimääräisen taikinan valua pois.

Kun kukkakaali on päällystetty taikinaan, dippaa se korppujauhoihin, paina kevyesti, jotta korppujauhott tarttuvat kiinni. Varmista, että kukkakaali on tasaisesti päällystetty.

Aseta päällystetyt kukkakaalin kukinnot tarjottimelle ja varmista, että ne ovat erillään toisistaan, jotta ilma pääsee kiertämään.

Valitse Grandzone ja Air Fry -toiminto, säädä lämpötila 190 °C ja aika 10 minuuttiin ja paina Start/Pause esilämmitykseen.

Airfry-tila · 190 °C · 10 min

Suihkuta öljyä päällystettyjen kukkakaalin kukkakaalin kukintojen päälle, jotta ne rapeutuisivat.

Aseta kukkakaalit airfryerin koriin yhteen kerrokseen ja varmista, etteivät ne ole liian täynnä.

Paista kukkakaalia airfryer ohjelmalla 190 °C 12–15 minuutin ajan, tai kunnes ne ovat kullanuskeita ja rapeita, ravista korja puolivälissä.

Airfry-tila · 190 °C · 12–15 min

Kun kukkakaali on kypsennetty haluamasi rapeaksi, poista se airfryerista.

JUUSTOPALLOT

AINEKSET

Öljysuihke

60 g maissijauho

250 g raastettua mozzarella

50 g Grana Padano

2 g suolaa

2 g pippuri

2 Kpl kananmuna

ALKUPALA

15–30 MIN

GRAND ZONE

4 PALVELUKSET

SUOMI

Laita kaikki juusto, munat, maissitärkkelys, suola ja pippuri suureen kulhoon.

Sekoita kaikki ainekset käsin, kunnes saat tasaisen taikinan. Pyörittele seos 1 1/2 ruokalusikallisen suuruisiksi palloiksi.

Jäähdytä jääkapissa 1 tunti tai kunnes seos on hieman kiinteää.

Valitse Grandzone ja Grill-toiminto, säädä lämpötila 240 °C ja aika 10 minuuttiin ja paina Start/Pause.

Airfry-tila · 240 °C · 10 min

Suihkuta pallot öljyllä.

Aseta pallot leivinpaperi palalle air fryer -koriin 3 senttimetrin päähän toisistaan.

Valitse Grandzone ja Air Fry -toiminto, säädä lämpötila 190 °C ja aika 10 minuuttiin ja kypsennä, kunnes pallot ovat kullankeltaisia ja läpikypsiä.

Airfry-tila · 190 °C · 10 min

MUNAKUPIT + HAPANLEIPÄ

AINEKSET

2 kananmuna

1/2 Kuppi kastanja sieni

1/3 Kuppi ruohosipuli

1/2 TI suola

1/2 TI pippuri

1 Rkl voita

Tarvittavat välineet: pieni kulho, leikkuulauta, veitsi, vispilä uuninkestävät vuoat.

2 Viipaleet hapantaikinaleipä

1 Rkl voita

ALKUPALA

25 MIN

DUAL ZONE

4 PALVELUKSET

Valitse vyöhyke 1 ja Air Fry -toiminto, säädä lämpötila 180 °C ja aika 5 minuuttiin ja paina Start/Pause esilämmityksen aloittamiseksi.

Airfry-tila · 180 °C · 5 min

Vatkaa munat kevyesti pienessä kulhossa.

Mausta vatkatut munat suolalla ja pippurilla maun mukaan. Pilko sienet ja kevätsipulit.

Voitele pienet vuoat voilla.

Jaa pilkotut sienet ja vihreät sipulit tasaisesti vuokiin.

Kaada maustetut, vatkatut kananmunat sienien ja kevätsipulin päälle jokaiseen vuokaan, niin että ne täyttyvät noin 3/4 täyteen.

Aseta täytetyt vuoat Air Fryerin vyöhykkeelle 1.

Levitä voita tasaisesti jokaisen leipäviipaleen molemmille puolille.

Aseta voilla voidellut leipäviipaleet alueelle 2.

Valitse vyöhyke 1 ja Air Fry -toiminto, säädä lämpötila 180 °C:een ja aika 12 minuuttiin.

Airfry-tila · 180 °C · 12 min

Valitse vyöhyke 2 ja Air Fry -toiminto, säädä lämpötila 180 °C ja aika 5 minuuttiin.

Airfry-tila · 180 °C · 5 min

Valitse Sync ja käynnistä kypsennys painamalla Start/Pause.

Kun munakupit ovat kypsiä ja leipä paahtunut, poista ne airfryerista.

Tarjoa munakupit kuumina suoraan ramekineissä.

Tarjoa paahtoleipää munakuppien kanssa herkullisen ja täyttävän aamiaisen aikaansaamiseksi.

SITRUUNA-PIPPURI KATKARAVUT

AINEKSET

4 Rkl suolattu voi

1 Sitruuna sitruuna

1/4 Tls valkosipuli, hienonnettu

1 Tls pippuria

2 Pinches suolaa

300 g Kuningas katkarapuja

Oliiviöljyä

Suolaa

Pippuria

ALKUPALA

30 MIN

GRAND ZONE

4 PALVELUKSET

Sulata voi pienessä kattilassa miedolla lämmöllä. Ota pois liedeltä, kun se on juuri ja juuri sulanut.

Kuori ja purista sitruuna maun mukaan suoraan sulatettuun voihin.

Yhdistä suola, pippuri ja valkosipulirakeet ja sekoita, kunnes ne ovat tasaisesti sekaisin.

Valitse Grandzone ja Grill-toiminto, säädä lämpötila 240 °C ja aika 5 minuuttiin.

Grill-tila · 240 °C · 10 min

Poista katkaravut pakkauksesta ja siirrä ne lautaselle tai leikkuulaudalle.

Kuivaa katkaravut talouspaperilla.

Mausta katkaravut oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla.

Grillaa katkarapuja airfryerissa 5 minuuttia ja käännä niitä puolivälissä kypsennystä.

Grill-tila · 240 °C · 10 min

Laita grillatut katkaravut kulhoon.

Annostele sitruunapippurikastike katkarapujen päälle. Sekoita hyvin ja tarjoile.

MISO AUBERGINE + ASIATISKE GRØNNE BØNNER

AINEKSET

- 2 Kuppia vihreät pavut
- 4 Kynttä valkosipuli
- 3 Rkl soijakastike
- 1 TI kuivatut chilit
- 1 Tilkka seesamiöljy
- Munakoisot
- 1 Rkl kasviöljy
- 1 ripaus suola
- 2 Rkl hunaja
- 3 Rkl Mirin
- 2 Rkl Miso
- 1 Rkl soijakastike
- 1 Hienonnettu kevätsipuli
- 1 TI paahdettuja seesaminsiemeniä

ALKUPALA
50 MIN
DUAL ZONE
4 PALVELUKSET

Hienonna kevätsipuli ja laita se kulhoon.

Sekoita pienessä kulhossa soijakastike, hienonnettu valkosipuli ja kuivatut chilit. Lisää seesamiöljyä maun mukaan. Sekoita joukkoon vihreät pavut. Aseta sivuun.

Viillä munakoisot terävällä veitsellä ja tee matalia viiltoja ristikkäin leikkauspuolelle. Lorauta kasviöljyä viillettyjen munakoisojen päälle ja ripottele päälle hieman suolaa.

Kuumenna airfryerin grillaustilassa.

Grill-tila · 240 °C · 5 min

Lisää munakoisot viilletty puoli ylöspäin ja grillaa niitä 15 minuuttia.

Grill-tila · 240 °C · 15 min

Vatkaa pienessä kulhossa mirin, miso, hunaja ja soijakastike tasaiseksi. Säädä määrät maun mukaan.

Levitä misokastiketta runsaasti siveltimellä tai lusikalla munakoisojen viilletylle puolelle.

Aseta munakoisot vyöhykkeelle 1 viilletty puoli ylöspäin.

Aseta maustetut vihreät pavut alueelle 2.

Valitse Grandzone ja Grill-toiminto, säädä ajastin 10 minuuttiin ja paina Start/Pause.

Grill-tila · 240 °C · 10 min

Kun sekä aasialaiset vihreät pavut että Miso-munakoiso ovat kypsiä, aseta ne tarjoilulautaselle.

Koristele munakoisot hienonnetulla kevätsipulilla ja paahdetuilla seesaminsiemenillä.

Tarjoile kuumana herkullisena ja maukkaana lisukkeena, joka sopii täydellisesti kasvisruokapääruekana tai aasialaisvaikutteisen aterian lisukkeena!

REIBEKUCHEN (PERUNAPANNUKAKKU)

AINEKSET

- 4 perunaa (suurta)
 - 1 sipulia (pientä)
 - 2 kananmunaa
 - 1 Tls suolaa
 - 1-2 Tls pippuria
 - 2 Rkl kevätsipulia
 - Öljyspray
- Tarvittavat välineet:** kulho, raastin, juustokangas / tiheä kangas, siivilä.

ALKUPALA
45 MIN
GRAND ZONE
4 PALVELUKSET

Pese ja kuori perunat.

Raasta perunat suureen kulhoon.

Laita raastetut perunat hienosilmäiseen siivilään tai juustokankaaseen.

Paina perunoita alaspäin ylimääräisen kosteuden poistamiseksi ja valuta ne huolellisesti siivilän avulla. Tämä vaihe auttaa estämään Reibekuchenin kastumisen.

Kuori ja hienonna sipulit.

Lisää hienonnettu sipuli kulhoon perunaraasteiden kanssa.

Lisää munat, suola, pippuri ja vihreät sipulit.

Sekoita ainekset keskenään, kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet. Seoksen on oltava kiinteää ja tasaisesti sekoitettua.

Kuumenna airfryer 200 °C 5 minuutiksi.

Airfry-tila · 200 °C · 5 min

Muotoile kourallinen perunaseosta litteitä, pyöreitä patteja. Voit säätää piirakoiden kokoa mieltymyksesi mukaan.

Suihkuta kevyesti öljyä friteerauskoriin tarttumisen estämiseksi.

Aseta perunapihvit paistokoriin yhteen kerrokseen siten, että jokaisen pihvin väliin jää hieman tilaa, jotta ne kypsyvät tasaisesti.

Paista Reibekuchenit ilmassa 200 °C noin 12 minuuttia, käännellen. Puolessa välissä kypsennysaikaa, jotta ne kypsyvät tasaisesti molemmilta puolilta.

Airfry-tila · 200 °C · 12 min

Kun Reibekuchenit ovat kulanruskeita ja rapeita ulkopuolelta ja kypsät sisältä, poista ne airfryer.

Tarjoile Reibekuchen heti haluamiesi lisukkeiden kanssa.

REVITTYÄ NAUDANLAPAA JA PEHMEÄT SÄMPYLÄT

AINEKSET

- 1 kg Rundstek

2 Spiseskje Sennep

1 Teskje Salt

1 Teskje Pepper

1 Teskje Paprikakrydder

500 g Mel

1 Spiseskje Sukker

1 Teskje Salt

1 Teskje Gjør

2 Egg

1 Spiseskje Smeltet smør

1 Kopp Vann
- 1 Hakket løk

1 Hakket Purreløk

1 Hakket Tomat

3 Fedd Hvittløk

3 Kvister Frisk timian
- 2 rød løk

1 Kopp vann

1 Kopp eddik (hvit eller eplecider)

2 Teskje Salt

2 Spiseskje (som pepper, sennepsfrø, korianderfrø etc.)

Majones

ALKUPALA

240 MIN

GRAND ZONE

4 PALVELUKSET

Taputtele naudanlihaa kuivaksi paperipyyhkeillä ylimääräisen kosteuden poistamiseksi.

Peitä naudanliha sinapilla ja varmista, että se peittyi tasaisesti.

Sekoita pienessä kulhossa suola, pippuri ja paprikajauhe. Hiero tämä seos naudanlihan päälle.

Yhdistä hienonnettu purjo, valkosipuli, tomaatti, hienonnettu valkosipuli ja tuore timjami tarjottimella ja aseta naudanliha sen päälle.

Kääri tiiviisti alumiinifoliolla.

Aseta ilman väliseinää paistokoriin.

Valitse Grandzone ja Roast-toiminto, säädä lämpötila 160 °C:een ja aika 3 tuntiin ja 30 minuuttiin ja paina Start/Pause.

Roast-tila · 160 °C · 3 h 30 min

Yhdistä jauhot, sokeri, suola ja hiiva suuressa sekoituskulhossa.

Lisää muna, sulatettu voi ja vesi ja sekoita, kunnes muodostuu tahmea taikina.

Käytä vaivaamatonta tekniikkaa venyttämällä ja taittelemalla 20 minuutin välein noin tunnin ajan, kunnes taikinasta tulee sileä ja kimmoisa.

Anna taikinan kohota, kun naudanliha paistuu hitaasti. Taikinan pitäisi kaksinkertaistua.

Yhdistä kattilassa vesi, etikka, suola, sokeri ja kokonaiset mausteet. Kiehauta suolaliuosta sekoittaen, kunnes suola ja sokeri ovat lienneet.

Laita ohuiksi viipaloitunut punasipulit puhtaaseen purkkiin tai astiaan.

Kaada kuuma suolavesi sipulien päälle ja varmista, että ne ovat täysin veden alla.

Anna marinoitujen sipulien jäähtyä huoneenlämpöiseksi, peitä ja säilytä jääkaapissa vähintään muutama tunti ennen tarjoilua.

Kun naudanliha on valmista, poista se airfryerista ja anna sen levätä huoneenlämmössä sillä aikaa, kun paistat leipää. Jaa taikina 8 samankokoiseen palloon.

Peitä airfryerin sisäpuoli leivinpaperilla, jotta taikina ei tartu koriin.

Aseta taikinapallot koriin ja anna niiden kohota, kunnes ne ovat kaksinkertaiset.

Tee munapesu jäljellä olevasta munasta. Levitä palloihin ja paista leivät.

Valitse Grandzone ja Bake-toiminto, säädä lämpötila 170 °C ja aika 25 minuuttiin ja paina Start/Pause.

Bake-tila · 170 °C · 25 min

Paista 25 minuuttia tai kunnes leipä on kullanuskeaa ja kuulostaa ontolta, kun sen pohjaan kopauttaa.

Kääri folio pois naudanlihavuosta.

Silppua naudanliha kahdella haarukalla suupaloiksi ja sekoita se kypsennettyihin vihanneksiin ja yrtteihin tarjottimella.

Kokoa voileivät:

Leikkaa vastapaistetut sämpylät puoliksi.

Levitä majoneesia runsaasti molemmille leivän puolikkaille.

Kerrotaan silputtu naudanliha leivän toiselle puoliskolle.

Lusikoi marinoitua sipulia naudanlihasilpun päälle.

Aseta toinen puolikas leivän päälle, jotta voileipä olisi valmis.

Tarjoile ja nauti herkullisista naudan nyhtö leivistäsi!

SUOLAINEN RANSKALAINEN PAAHTOLEIPÄ JA RAPEA PEKONI

AINEKSET

- 4-6 seisonut leipä

1/2 Kuppi kermavaahtoa

2 munat

1/4 TI suola

1/4 TI pippuri

1/4 Kuppi Grana Padano -raastetta

1/4 Kuppi juustoraastetta (cheddar tai Gruyère)

2 Rkl persilja, hienonnettu

8-12 suikaleet pekonusuikaleet

ALKUPALA

30 MIN

DUAL ZONE

4 PALVELUKSET

Aseta pekonusuikaleet Air Fryerin alueelle 2 niin, että jokaisen suikaleen väliin jää tilaa.

Valitse vyöhyke 2 ja Air Fry -toiminto, säädä lämpötilaksi 200 °C ja ajaksi 6 minuuttia ja paina Start/Pause.

Airfry-tila · 200 °C · 6 min

Leikkaa kukin leipäviipale haluttuun muotoon, kuten kolmioiksi tai suorakaiteiksi. Aseta sivuun.

Vatkaa kerma, munat, suola, pippuri, Grana Padano -raaste, juustoraaste ja hienonnettu persilja sekoituskulhossa, kunnes ne on sekoitettu.

Kasta leivät kastikkeeseen ja varmista, että ne on päällystetty perusteellisesti molemmin puolin. Anna ylimääräisen seoksen valua pois.

Asettele kastikkeella päällystetyt leipäviipaleet yhdeksi kerrokseksi yhteen koriin ilmanpaistimessa siten, että ne eivät ole päällekkäin.

Valitse vyöhyke 1 ja Air Fry -toiminto, säädä lämpötila 180 °C ja aseta aika 8 minuutiksi ja paina Start/Pause. Käännä ranskanleipäsiivut kypsennyksen puolivälissä. Kypsennä, kunnes ne ovat ulkoa kullanruskeita ja rapeita ja sisältä kypsiä.

Airfry-tila · 180 °C · 8 min

Kun paahtoleipäviipaleet ja pekonusuikaleet ovat kypsyneet täydelliseksi, poista ne airfryerista.

Tarjoile ranskanleipä kuumana rapeiden pekonusuikaleiden kera.

POKE-KULHO RAPEALLA KANALLA JA RIISILLÄ**AINEKSET**

1 Kuppi Japanilainen liimariisi (eli makea riisi tai mochi-riisi).

2 Kupit Vesi

Tarvittavat välineet: kattila tai riisinkitin, siivilä.

2 Kpl kananrinta, luuton, nahaton

2 Rkl soijakastike

1 Rkl mirin

1 Rkl riisietikka

1 TI seesamiöljy

1 TI sokeri

1 Klp parsakaali

250 g punainen paprika

1 valkosipuli

1 bok choi

100 g vihreät pavut

6–10 sienet

2 kynttä valkosipuli

1 Rkl inkivääri

1/3 Kuppi vihreät sipulit

2 Rkl soijakastike

2 Rkl seesaminsiemeniä

PÄÄRUOKA

30 MIN

DUAL ZONE

4 PALVELUKSET

Huuhtelee riisi kylmällä vedellä, kunnes vesi valuu kirkkaana.

Keitä riisi riisinkittimessä tai kattilassa pakkauksen ohjeiden mukaan. Laita riisi sivuun.

Sekoita kulhossa soijakastike, mirin, riisietikka, seesamiöljy ja sokeri kanan marinadiksi.

Leikkaa kananrinta suupalan kokoisiksi paloiksi.

Laita kana marinadiin ja marinoid sitä vähintään 30 minuuttia tai yön yli jääkaapissa, jotta se saa parhaan mahdollisen maun.

Leikkaa parsakaali kukinnoiksi. Viipaloi punainen paprika, valkosipuli ja sienet. Pilko bok choy ja vihreät pavut.

Mausta vihannekset hienonnetulla valkosipulilla, inkiväärillä, vihreällä sipulilla ja soijakastikkeella.

Aseta marinoitu kana airfryerin ensimmäiseen koriin.

Valitse vyöhyke 1 ja Air Fry -toiminto, aseta lämpötila 180 °C:een ja aika 10 minuuttiin.

Airfry-tila · 180 °C · 10 min

Aseta valmistellut vihannekset airfryerin toiseen koriin.

Valitse Zone 2 ja Air Fry -toiminto, aseta lämpötila 180 °C:een ja aika 8 minuuttiin.

Airfry-tila · 180 °C · 8 min

Paina Sync varmistaaksesi, että molemmat korit ovat valmiita samaan aikaan.

Aloita kypsennys painamalla Start/Pause.

Kun kana ja vihannekset ovat kypsiä, yhdistä ne kulhossa ja sekoita varovasti.

Tarjoile sekoitettu kana ja vihannekset keitetyn riisin päälle. Koristele halutessasi ylimääräisellä kevätsipulilla tai seesaminsiemeneillä.

RAPEAT KANANKOIVET PAAHDETUILLA VIHANNEKSILLA**AINEKSET**

4 Kananreidet

Suola

Pippuri

1 TI Paprika jauhe

1 TI Valkosipuli jauhe

2 Kuppia parsakaalin kukinnot

2 Kuppia porkkanat, viipaloituna

2 Kuppia sipuli, suuri, viipaloituna

1 Klp Løk, i skiver

2 Rkl oliiviöljy

suolaa

pippuri

PÄÄRUOKA

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 PALVELUKSET

Mausta kanan reidet reilusti suolalla, pippurilla, paprikalla ja valkosipulijauheella ja varmista, että molemmat puolet ovat tasaisesti päällystettyjä. Aseta sivuun.

Sekoita parsakaalin kukinnot, viipaloidut porkkanat, kukkakaalin kukinnot ja viipaloidut sipulit kulhossa oliiviöljyn, suolan ja pippurin kanssa maun mukaan.

Aseta maustetut reidet airfryerin ensimmäiseen koriin nahkapuoli alaspäin.

Levitä maustetut vihannekset tasaisesti airfryerin toiseen koriin.

Roast-tila · 200 °C · 20 min

Aseta molemmat vyöhykkeet Roast-tilaan käyttämällä Match-toimintoa, 200 °C ja 20 minuuttia ja paina Start /Pause.

Anna kypsyä 10 minuuttia.

Pysäytä airfryer 10 minuutin kuluttua, käännä kana ja sekoita vihannekset.

Sulje kori ja anna sen kypsyä loppuun.

Kun kananreidet ja paahdetut vihannekset ovat kypsiä, poista ne airfryerista ja nauti.

KANANSIIVET JA BATAATTIRANSKALAISET

AINEKSET

- 500 g kanansiipiä
- 1 TI suola
- 1/2 TI pippuri
- 1/2 TI paprika jauhe
- 1/4 TI curryjauhe
- 2/3 Klp bataatit
- 1 Rkl oliiviöljy
- 1 Rkl suola
- 1/2 TI pippuri
- 1/2 TI savustettua paprika jauhetta
- 1/2 TI valkosipulijauhetta
- 1/4 TI cayennepippuria (valinnainen)
- 1/2 sitruuna
- 1 Kuppi tuoretta korianteria

Tarvittavat välineet: suuri kulho, leikkuulauta, veitsi, lautanen.

PÄÄRUOKA
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 PALVELUKSET

Taputtele kanansiivet kuiviksi talouspaperilla ylimääräisen kosteuden poistamiseksi.

Mausta siivet runsaasti suolalla, pippurilla, paprikalla ja curryjauheella. Anna mausteiden tarttua siipiin vähintään 10 minuutin ajan tai marinoi niitä yön yli jääkaapissa, jotta maku olisi mahdollisimman hyvä.

Aseta maustetut kanansiivet airfryerin koriin ja kypsennä lämpötilassa 120°C 20 minuutin ajan ja anna niiden kypsyä läpi.

Airfry-tila · 120 °C · 12 min

Kun siivet ovat kypsiä, poista ne ilmakeitimestä ja anna niiden jäähtyä jääkaapissa 15 minuuttia. Tämä auttaa kiinteyttämään nahkaa ja varmistaa, että niistä tulee rapeita, kun ne kypsennetään uudelleen.

Kuori bataatit ja leikkaa ne 1 cm:n paksuisiksi suorakaiteiksi.

Sekoita bataattiranskalaiset kulhossa oliiviöljyn, suolan, pippurin, savustetun paprika, valkosipulijauhe ja tarvittaessa cayennepippuri, kunnes ne ovat tasaisesti kypsyneet.

Kun kanansiivet ovat jäähtyneet 15 minuuttia, laita ne takaisin airfryerin ensimmäiseen koriin.

Aseta maustetut bataattiranskalaiset airfryerin toiseen koriin. Valitse vyöhyke 1 ja Air Fry -toiminto, aseta lämpötila 200 °C:een ja aika 8 minuuttiin.

Airfry-tila · 200 °C · 8 min

Valitse vyöhyke 2 ja Air Fry -toiminto, aseta lämpötila 190 °C:een ja aika 14 minuuttiin.

Airfry-tila · 190 °C · 14 min

Paina Sync varmistaaksesi, että molemmat korit ovat valmiita samaan aikaan.

Paina Start/Pause.

Kun sekä kanansiivet että bataattiranskalaiset ovat kypsiä, poista ne airfryerista.

Tarjoile kanansiivet ja bataattiranskalaiset yhdessä, koristele hienonnetulla persiljalla ja muutamalla tipalla sitruunamehua tuoreuden lisäämiseksi.

CURRY WURSTI

AINEKSET

- 1 Rkl oliiviöljy
- öljysuihke
- 2 valkoiset sipulit, pieni
- 500 g ketsuppi
- 1 Rkl tomaattipyree
- 5 Rkl balsamiviinietikkaa
- 1 Rkl soijakastike
- 2 Rkl hunaja
- 2 Rkl curryjauhe
- 4 Lenkkiä Bratwurst
- 4-6 Rkl Currykastike

PÄÄRUOKA
35 MIN
DUAL ZONE
4 PALVELUKSET

Kuori ja hienonna valkosipulit.

Kuumenna oliiviöljy kattilassa keskilämmöllä.

Lisää pilkotut sipulit kattilaan ja kuullota, kunnes ne ovat pehmeitä ja läpikuultavia.

Lisää ketsuppi, tomaattipyree, balsamietikka, soijakastike, hunaja ja curryjauhe kuullotettujen sipulien joukkoon.

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään, kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet.

Kiehauta kastike ja anna sen kiehua noin 10-15 minuuttia välillä sekoittaen, kunnes se sakenee hieman ja maut sulautuvat yhteen. Säädä mausteita maun mukaan.

Valitse Grill-toiminto ja esilämmitä airfryer.

Grill-tila · 240 °C · 5 min

Aseta makkarat esilämmitettyyn paistokoriin.

Voit halutessasi päällystää makkarat kevyesti öljysuihkeella, jotta ne ruskistuvat paremmin.

Kypsennä makkarat, kunnes ne ovat kypsät ja niiden ulkopinta on kauniin ruskistunut, ja käännä niitä välillä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Kypsennysaika riippuu makkaroiden tyypistä ja paksuudesta.

Grill-tila · 240 °C · 6 min

Kun makkarat ovat kypsiä, poista ne ilmakäristimestä ja aseta ne tarjoilulautaselle.

Kun makkarat ovat kypsiä, poista ne airfryerista ja aseta ne tarjoilulautaselle.

Voit halutessasi koristella esillepanoa lisäämällä ripaus curryjauhetta tai hienonnettuja tuoreita yrttejä.

Tarjoa kuumana suosikkilisien, kuten ranskalaisten perunoiden tai sämpylöiden, kanssa ja nauti tämän klassisen saksalaisen katuruoan herkullisista mauista!

PORSAAN TACOT

AINEKSET

- 500 g sianlihapihvejä

2 rkl chipotle-tahna

1 tl kuminajauhe

1 sitruuna sitruunamehu

1 appelsiini appelsiinimehu
- 1 tls suola

1/2 tls pippuri

1 tls savustettua paprikaa

- 2 maissia maissi

2 rkl oliiviöljy

1 viipaloitu tomaatti

1 viipaloitu punasipuli
- 11/4 kuppi korianteri

1 sitruuna sitruunamehua

1 hienonnettu tuoreta chiliäi

- 2 Avokadot

1 Rkl Oliiviöljy

1/4 Kuppi Majoneesi
- Suola

Pippuri

1 Sitruunamehu

Grillattu possupihvi
Grillattua maissisalsaa
Avokadomajoneesia
Tortillat

PÄÄRUOKA

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 PALVELUKSET

Yhdistä kulhossa porsaanlihapihvit, chipotle-tahna, juustokuminajauhe, sitruunamehu, appelsiinimehu, suola, pippuri ja savupaprika. Sekoita hyvin, jotta sianliha peittyy tasaisesti. Anna marinoitua vähintään 30 minuuttia tai yön yli, jos haluat paremman maun.

Valitse Zone 1 ja Grill-toiminto, säädä lämpötila 240 °C:een ja aika 5 minuuttiin ja paina Start/Pause esilämmitykseen.

Grill-tila · 240 °C · 5 min

"Grillaa marinoituja porsaanlihapihvejä noin 5 minuuttia kummaltakin puolelta tai kunnes ne ovat kypsiä ja kauniisti hiiltyneitä. Poista pihvit ja anna niiden levätä muutama minuutti ennen viipaloitua."

Grill-tila · 240 °C · 10 min

Sivele sokerimaissi oliiviöljyllä ja grillaa 240 °C:ssa, kunnes se on hiiltynyt joka puolelta. Anna maissin jäähtyä hieman ja irrota siemenet tyvistä veitsellä.

Grill-tila · 240 °C · 10 min

Yhdistä kulhossa grillatut maissinjyvät, tomaattikuutiot, punaiset tomaattikuutiot, tomaattikuutiot, tomaattikuutiot, punaiset sipuli, hienonnettu korianteri, hienonnettu tuore chili ja sitruunamehu. Sekoita hyvin. Mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan.

Soseuta avokadot erillisessä kulhossa tasaiseksi.

Lisää majoneesi, oliiviöljy, sitruunamehu, suola ja pippuri. Sekoita, kunnes se on hyvin yhdistetty ja kermanen.

Kuumenna tortillat kuivalla pannulla lämpimiksi ja hieman paahdetuiksi.

Levitä lusikallinen avokadomajoneesia jokaiselle tortillalle. Lisää päälle viipaleita grillattua sianlihaa.

Lusikoi grillattua maissisalsaa possun päälle.

Tarjoa tacot heti, halutessasi lisää salsaa ja avokadomajoneesia.

PORSAAN SISÄFILEE + RUUSUKAALIT

AINEKSET

- 600 g porsaan sisäfileetä

Suolaa

Pippuria

2 Oksaa Tuoretta rosmariinia

2 Rkl Dijon sinappi

2 Rkl oliiviöljy

2 Rkl hunaja

2 Rkl sitruunamehu

- 2 Kuppia Ruusukaali

2 Rkl oliiviöljy

Suolaa

Pippuria

2 Rkl balsamiviinietikka

PÄÄRUOKA
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 PALVELUKSET

Taputtele porsaän ulkofilee kuivaksi talouspaperilla.

Sekoita kulhossa suolaa, pippuria, hienonnettua tuoretta rosmariinia, Dijon-sinappia, oliiviöljyä, hunajaa ja sitruunamehua marinadiksi.

Sivele marinadi possun ulkofileen päälle varmistaen, että se on tasaisesti peitetty. Anna marinoitua vähintään 10 minuuttia huoneenlämmössä tai yön yli jääkaapissa, jos haluat parantaa makua.

Aseta marinoitu porsaän ulkofilee Air Fryerin vyöhykkeelle 1.

Valitse vyöhyke 1 ja Roast-toiminto, säädä lämpötila 200 °C ja aika 12-16 minuuttiin halutun kypsyyssasteen mukaan.

Grill-tila · 200 °C · 16 min

Puolita ruusukaalit pituussuunnassa ja poista huonot lehdet.

Siirrä ruusukaalit kulhoon ja mausta oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla.

Aseta maustetut ruusukaalit airfryerin alueelle 2.

Valitse vyöhyke 2 ja Grilli-toiminto, säädä lämpötila 240 °C ja aika 6 minuuttiin.

Grill-tila · 240 °C · 6 min

Valitse Synkronointi varmistaaksesi, että molemmat korit ovat valmiita samaan aikaan.

Aloita kypsennys painamalla Start/Pause.

Kun sekä porsaän ulkofilee että ruusukaalit ovat kypsiä, poista ne koreista.

Anna sisäfileen levätä muutama minuutti ennen viipalointia. Sekoita kypsennetyt ruusukaalit balsamiviinietikan kanssa.

Tarjoile viipaloitu porsaän ulkofilee balsamico ruusukaalin kanssa.

TÄYDELLINEN NAUDANPAISTI

AINEKSET

1 kg naudanlihan selkäfilee
Suola
Pippuri

500 g peruna
4 Rkl voita
1 TI suola
1 TI pippuri

1 Rkl voita
1 Rkl jauhot
250 g naudanlihaliemi

PÄÄRUOKA
145 MIN
DUAL ZONE
4 PALVELUKSET

Esilämmitä Air Fryerin alue 1 Grill-tilassa. Näin varmistetaan, että grilli on valmis naudanlihan paistamista varten.

Grill-tila · 240 °C · 5 min

Taputtele naudanliha kuivaksi talouspaperilla ylimääräisen kosteuden poistamiseksi.

Mausta naudanliha runsaasti öljyllä, suolalla ja pippurilla. Hiero mausteita tasaisesti naudanlihan pintaan.

Aseta maustettu naudanliha alueelle 1.

Paahda naudanlihää kummaltakin puolelta noin 5 minuuttia tai kunnes se on saanut kullanruskean kuoren. Tämä auttaa sulkemaan mehut sisäänsä ja lisää makua.

Roast-tila · 240 °C · 10 min

Poista paistettu naudanliha paahtimesta ja kääri se varovasti alumiinifolioon kosteuden säilyttämiseksi.

Laita folioon kääritty naudanliha takaisin airfryeriin.

Valitse Paahto-toiminto vyöhykkeelle 1, säädä lämpötila 160 °C ja aika 60 minuuttiin ja paina Start/Pause.

Roast-tila · 160 °C · 60 min

Paahda naudanlihää noin 1 tunti tai kunnes se saavuttaa haluamasi kypsyyssasteen. Tarkista haluamasi sisälämpötila lihalämpömittarilla.

Stek biffen i omtrent 1 time, eller til den når ønsket tilstand. Bruk et steketermometer for å kontrollere den ønskede kjernetemperaturen.

Skrell potetene og skyll de under kaldt vann for å fjerne eventuelle urenheter.

Kutt potetene i fjerdedeler, og sikre at de er omtrent samme størrelse for en jevn steking.

Fyll en stor kjele med vann og tilsett rikelig med salt.

Kok opp vannet på høy varme og tilsett forsiktig de kvarte potetene.

Kok potetene i vannet i omtrent 10 minutter, eller til de er akkurat møre når de stikkes med en gaffel.

Sil vannet av potetene med hjelp av et dørslag og legg de tilbake i den tomme kasserollen.

Dekk kjelen med et lokk og la potetene dampe i ytterligere 5 til 10 minutter. Dette hjelper med å fjerne overflødig fukt, noe som gir sprøere stekte poteter.

Når de er dampet, tilsett smør, salt, pepper og fersk rosmarin til potetene. Bland forsiktig for å få jevn fordeling av krydder på potetene.

Fordel de krydrede potetene i kurven i Airfryeren, de skal kun ligge i ett lag.

Velg steke-funksjonen for sone 2, juster temperaturen til 200°C og tiden til 25 minutter, velg Synkronisering, og trykk deretter på Start/Pause.

Roast-tila · 200 °C · 25 min

Kuori perunat ja huuhtelee ne kylmän veden alla mahdollisten jätteiden poistamiseksi.

Leikkaa perunat neljään osaan ja varmista, että ne ovat suunnilleen samankokoisia, jotta ne kypsyvät tasaisesti.

Täytä suuri kattila vedellä ja lisää reilusti suolaa.

Kiehauta vesi kovalla lämmöllä ja lisää varovasti neljänneksiksi leikatut perunat.

Keitä perunoita kiehuvaassa vedessä noin 10 minuuttia tai kunnes ne ovat juuri ja juuri pehmeitä haarukalla pistettäessä.

Valuta keitetyt perunat siivilässä ja palauta ne tyhjään kattilaan.

Peitä kattila kannella ja anna perunoiden höyrystyä vielä 5-10 minuuttia. Tämä auttaa poistamaan ylimääräisen kosteuden, jolloin paahdetuista perunoista tulee rapeampia.

Lisää perunoiden joukkoon voita, suolaa, pippuria ja tuoretta rosmariinia höyrytyksen jälkeen. Sekoita varovasti, jotta perunat peittyvät tasaisesti mausteilla.

Levitä maustetut perunat yhteen kerrokseen paistokoriin.

Valitse Roast-toiminto vyöhykkeelle 2, säädä lämpötila 200 °C ja aika 25 minuuttiin, valitse Sync ja paina sitten Start/Pause.

Roast-tila · 200 °C · 25 min

VEGAANISET KEBABIT

AINEKSET

- 400 g kiinteä savu tofu, kuutioitu
- 2 paprika
- 1 Kopp kirsikkatomaatti
- 1 punasipuli
- 8-10 kastanjasienet
- 2 Tls oliiviöljy
- 2l Tlssitruunan mehu
- 2 Kynttä valkosipuli
- 1 Tls cumin
- 1 Tls korianteri
- 1 Tls paprika jauhe
- 1 Tls turmerik
- 1 Tls suola
- 1/4 Kuppi persilja

Tarvittavat välineet: Vartaat, sekoitus kulho.

- Cooked tofu skewers
- 1 Kuppi hummusta
- 2-4 Nippu salaatti, leikattu
- 1 Palaa pita leipä / wrappi

PÄÄRUOKA

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 PALVELUKSET

Yhdistä oliiviöljy, sitruunamehu, hienonnettu valkosipuli, jauhettu juustokumina, jauhettu korianteri, paprika, jauhettu kurkuma ja suola suuressa kulhossa. Sekoita hyvin.

Lisää kuutioitu tofu, paprika, kirsikkatomaatit, punasipuli ja sienet kulhoon. ekoita, kunnes vihannekset ja tofu ovat tasaisesti marinadin peitossa. Anna vihannesten ja tofun marinoitua 10 minuuttia.

Pujota marinoitua tofua ja vihanneksia vartaisiin vuorotellen halutessasi.

Valitse Cosori Air Fryerin Grandzone-toiminto ja esilämmitä 200 °C:seen 10 minuutiksi.

Airfry-tila · 200 °C · 10 min

Laita kebabit esilämmitettyyn airfryeriin 10-12 minuutiksi ja käännä puolivälissä, tai kunnes vihannekset ovat pehmeitä ja kevyesti hiiltyneitä. Valitse Air Fry -toiminto ja paina Start/Pause. Käännä vihanneksia kypsennyksen puolivälissä tai kunnes ne ovat pehmeitä ja kevyesti hiiltyneitä.

Airfry-tila · 200 °C · 12 min

Lämmitä litteä leipä tai pitaleipä paistinpannulla.

Levitä reilu määrä hummusta jokaiselle leipäpalalle.

Lisää kerros tuoretta hienonnettua salaattia hummuksen päälle.

Irrota 1 tai 2 vartaan sisältö ja aseta ne salaatin päälle.

Valele halutessasi ylimääräisellä kikherne-hummuskastikkeella.

Kääri tiukasti kiinni.

Tarjoile wrappi heti. Voit halutessasi tarjoilla lisäkastikkeen kanssa dipattavaksi.

BANAANI LEIPÄ

AINEKSET

- Öljysuihke
- 150 g Jauhot
- 90 g Valkoinen sokeri
- 90 g Ruskea sokeri
- 60 g Öljy
- 60 g Sulatettu voi
- 3 g Leivinjauhe
- 2 g Suola
- 120 g Murskattu banaani
- 2 g Kananmuna
- 1 Vailjauute
- Hunaja (valinnainen)

Tarvittavat välineet: Vuoka (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1.8 L Kulho, Vispilä, Haarukka, Lasta.

JÄLKIRUOKA

55 MIN

DUAL ZONE

4 PALVELUKSET

Valitse Grandzone ja Bake-toiminto, säädä lämpötila 160 °C:een ja aika 10 minuuttiin ja paina Start/Pause esilämmitykseen.

Bake-tila · 160 °C · 10 min

Suihkuta leivänvuoaan sisäpuoli öljyllä ja pölytä jauhoilla. Ravista vuokaa ylimääräisten jauhojen poistamiseksi.

Soseuta banaanit haarukalla, kunnes ne ovat soseutettuja. Yhdistä banaanisose, munat, öljy, voi ja sokeri vispilällä. Sekoita tasaiseksi.

Lisää vaniljauute seokseen ja sekoita voimakkaasti. Yhdistä kuivat aineet, jauhot, suola ja leivinjauhe. Sekoita lastalla, kunnes kaikki on tasaisesti sekoitettu, ja kaada sitten märän seoksen joukkoon.

Kaada seos valmiiseen vuokaan ja lisää taikinan päälle banaaniviipale koristeeksi. Lorauta banaanin päälle hieman hunajaa.

"Paista 35-40 minuuttia. Tarkista leipä 5 minuutin välein sen jälkeen, kun leipä on paistunut korissa 25-30 minuuttia, testaamalla sitä vartaalla (se pitäisi voida työntää ja irrottaa siististi), sillä aika voi vaihdella leipävuokien muodosta riippuen.

Bake-tila · 160 °C · 35-40 min

Jäähdytä vuoassa 10 minuuttia, siirrä sitten ritalälle ja anna jäähtyä kokonaan ennen tarjoilua.

PORKKANAKAKKU

AINEKSET

- öljysuihke
- 200 g jauhot
- 200 g tomusokeri
- 100 g kasviöljy
- 1 TI leivinjauhe
- 1/2 TI suola
- 250 g porkkanat
- 1 Kpl munat
- 3 TI vaniljauute

Tarvittavat välineet: leipäpelti (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L kulho, tehosekoitin, vispilä, haarukka, lasta.

- 50 g täysmaito
- 100 g tumma suklaa
- 50 g sokeri
- 1 Ripaus suola
- 50 g voita

Tarvittavat välineet: kattila, lasta, tehosekoitin.

JÄLKIRUOKA
30-60 MIN
GRAND ZONE
4 PALVELUKSET

Valitse Grandzone ja Bake-toiminto, säädä lämpötilaksi 160°C ja ajaksi 10 minuuttia ja paina Start/Pause esilämmitykseen.

Bake-tila · 160 °C · 10 min

Suihkuta leipävuoaan sisäpuoli öljyllä ja pölytä jauhoilla. Ravista vuokaa ylimääräisten jauhojen poistamiseksi.

Kuori porkkanat ja paloittele ne pieniksi paloiksi. Sekoita porkkanat, munat, öljy, vaniljauute ja sokeri tehosekoittimella tasaiseksi.

Yhdistä kuivat aineet, jauhot, suola ja leivinjauhe. Taita sekoittaen massaa lastalla, kunnes se on sekoittunut. Sinun pitäisi saada tasainen ja kiiltävä taikina, jossa ei ole yhtään jauhomöhkäileitä.

Kaada seos valmiiseen vuokaan.

Paista 35-40 minuuttia. Tarkista leipä 5 minuutin välein noin 25-30 minuutin välein testaamalla sitä hammastikulla (se pitäisi voida työntää ja irrottaa puhtaasti), sillä aika voi vaihdella leipäpellin muodosta riippuen.

Bake-tila · 160 °C · 35-40 min

Jäähdytä vuoassa 10 minuuttia ja siirrä se sitten ritalälle. Pilko suklaa pieniksi paloiksi. Sulata voi kattilassa miedolla lämmöllä. "Lisää pilkottu suklaa kattilaan sulatettuun voihiin ja sekoita. kunnes suklaa on täysin sulanut ja seos on tasaista

Sekoita raakasokeri suklaan ja voin seokseen sekoittaen, kunnes sokeri on täysin liuennut.

Kaada vähitellen täysmaito seokseen jatkuvasti sekoittaen, kunnes kuorrutuksesta tulee tasainen ja kiiltävä.

Nosta kattila liedeltä ja anna kuorrutteen jäähtyä 10 minuuttia.

Levitä kuorrute porkkanakakun päälle ja tarjoile.

OMENA PIIRAKKA

AINEKSET

- 4-6 omenat, ohuiksi viipaleiksi leikattuina
- 200 g ruskea sokeri
- 4 g jauhettua kanelia
- 2 g jauhettu muskottipähkinä
- 4 g suola
- 1 sitruunamehu
- 1 Rkl maissitärkkelys
- 2 Rkl vesi

Tarvittavat välineet: kuorimaveitsi, veitsi, sekoituskulho, kattila.

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 375 g lehtitaikina | 4 Rkl sokeri |
| 2 kopper omenatäyte | 2 Rkl kaneli |
| 1 muna | 1 TI muskottipähkinä |
| 1 Rkl täysmaito | 4 Rkl jauhot |

Tarvittavat välineet: pieni kulho, leivinpaperi, veitsi tai, pizzaleikkuri, haarukka, taikinan sivellin.

JÄLKIRUOKA
65 MIN
GRAND ZONE
4 PALVELUKSET

Yhdistä kulhossa ohuiksi viipaloidut omenat sokerin kanssa. Anna seoksen vetäytyä noin 10 minuuttia, jotta sokeri voi imeä mehua omenoista.

Siirrä omenaseos kattilaan ja laita se miedolle lämmölle.

Sekoita joukkoon jauhettu kaneli ja jauhettu muskottipähkinä ja kuumenna seosta varovasti noin 5 minuuttia, kunnes sokeri on liennut ja omenat ovat hieman pehmenneet.

Valmista pienessä kulhossa liete sekoittamalla maissitärkkelys ja ruokalusikallinen vettä tasaiseksi.

Kaada maissitärkkelysliete hitaasti kattilaan, omena seoksen kanssa. Sekoita jatkuvasti noin 1-2 minuuttia, kunnes seos sakenee hieman.

Nosta kattila pois liedeltä ja laita omenatäyte sivuun jäähtymään hieman ennen kuin käytät sitä lehtitaikinan täyttämiseen.

Valitse Grandzone ja Bake-toiminto, säädä lämpötilaksi 190 °C ja ajaksi 10 minuuttia ja paina Start/Pause

Bake-tila · 190 °C · 10 min

Kauli kevyesti jauhotetulla alustalla valmiiksi valmistettu lehtitaikinalevy noin 1/8 tuuman paksuudeksi. Voit käyttää tähän vatkainta.

Sekoita kananmuna ja 1 ruokalusikallinen täysmaitoa keskenään voitелua varten.

Leikkaa veitsellä tai pizzaleikkurilla kaulittu taikina 10 x 10 senttimetrin kokoisiksi neliöiksi.

Aseta lusikallinen valmista omenatäytettä kunkin taikinaruudun toiselle puoliskolle niin, että reunoille jää 0,5 senttimetrin reuna.

Sivele kananmuna-maito reunoille, taita kukin taikina kolmion muotoiseksi piirakaksi ja painele piirakoiden reunat haarukalla umpeen. Tämä estää täytettä vuotamasta ulos kypsennyksen aikana.

Tee terävällä veitsellä 2 viiltoa jokaisen piirakan yläosaan. Tämä auttaa höyryä poistumaan paistamisen aikana.

Yhdistä sokeri ja mausteet pienessä kulhossa.

Sivele munavesi piirakoiden päälle ja ripottele runsaasti sokeriseosta piirakoiden päälle.

Aseta valmiit omenapiirakat esilämmitettyyn air fryer -koriin yhteen kerrokseen ja varmista, etteivät ne kosketa toisiaan. Paista omenapiirakat.

Valitse Grandzone ja Bake-toiminto, säädä lämpötila 190 °C:een ja aika 12 minuuttiin ja paina Start/Pause. Kypsennä piirakoita, kunnes ne ovat kullanuskeita ja rapeita.

Bake-tila · 190 °C · 12 min

Kun omenapiirakat ovat kypsiä, poista ne airfryerista ja anna niiden jäähtyä ennen tarjoilua.

Pölytä piirakat tomosokerilla ennen tarjoilua tai tarjoa ne vaniljajäätelön kanssa herkulliseksi jälkiruokaksi!

TUPLA SUKLAA KEKSI

AINEKSET

1/2 Kuppia voi

1/2 Kuppia sokeria

1/2 Kuppia ruskeaa sokeria

1 kananmuna

1 Tls jauhoja

1 Kuppia jauhoja

1 Ripaus suolaa

2/3 Kuppia cocoa jauhe

1 Tls leivinjauhe

1 Kuppia tummaa suklaata

1/2 Kuppia pähkinöitä

Tarvittavat välineet: Leivinpaperi, 2 suurta kulhoa, lasta, vispilä.

JÄLKIRUOKA
45 MIN
GRAND ZONE
4 PALVELUKSET

Anna voin seistä huoneenlämmössä, kunnes se on tarpeeksi pehmeää voideltavaksi.

Sekoita pehmennetty voi, raakasokeri ja ruskea sokeri sekoituskulhossa kevyeksi ja kuohkeaksi.

Lisää munat seokseen.

Lisää seokseen vaniljauute.

Vatkaa ainekset, kunnes ne ovat hyvin sekoittuneet.

Siivilöi jauhot, kaakaojauhe, suola ja leivinjauhe erilliseen kulhoon.

Sekoita, kunnes kaikki kuivat aineet ovat jakautuneet tasaisesti.

Lisää kuivat aineet vähitellen sekoituskulhossa oleviin märkiin aineisiin.

Sekoita, kunnes muodostuu tasainen keksitaikina.

Sekoita joukkoon hienonnettu tumma suklaa ja hienonnetut pähkinät, kunnes ne ovat jakautuneet tasaisesti taikinaan. Laita taikina jääkaappiin 2 tunniksi tai yön yli.

Pyöritä taikinasta palloja tai litistä ne hieman haluamasi kokoisiksi ja muotoisiksi kekseiksi.

Valitse Grandzone ja Bake-toiminto, säädä lämpötilaksi 175°C ja ajaksi 5 minuuttia ja paina Start/Pause esilämmitykseen.

Bake-tila · 175 °C · 5 min

Aseta muotoiltu keksitaikina paistokoriin niin, että jokaisen keksin väliin jää 1 - 2 senttimetriä, jotta se voi laajentua.

Paista keksejä 175 °C noin 8-10 minuuttia tai kunnes ne ovat jähmettyneet ja hieman kiinteitä.

Bake-tila · 175 °C · 10 min

Saatat joutua paistamaan keksejä erissä.

Kun keksit ovat valmiita, poista ne airfryerista ja anna niiden jäähtyä ritilällä ennen tarjoilua.

BLOMKÅL BUFFALO BITES

INGREDIENSER

- Olie spray
 - 1 hoved blomkål, kogt i 5 minutter
 - Majsmel
 - 80 g majsmel
 - 120 g Mel
 - 2 Tsk røget paprika
 - 2 Tsk hvidlødspulver
 - 1 Tsk Salt
 - 1 Tsk Peber
 - 230-345 ml Vand
 - Panko mel
 - 1 Kopp mayonnaise
 - 2 Hele hvidløg
 - 1 Tsk timian
 - 1 Tsk Salt
 - 1/2 Tsk Peber
 - 1/2 Kop frisk persille
 - 2 Spssk citronsaft
- Nødvendige ting: 2 stykker sølvpapir.

FORRET

65 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERE

Vælg Zone 1 og stegefunktionen, og forvarm derefter ved 180°C.

Funktionen Roast · 180 °C · 5 min

Skær toppen af hver hvidløgsløg for at afsløre fedene.

Dryp olivenolie over feddene og krydr med salt, peber og frisk timian.

Pak hver hvidløg ind i aluminiumsfolie.

Læg de indpakkede hvidløgsløg i den forvarmede airfryerkurv og steg i cirka 20 minutter, eller indtil hvidløgsfeddene er bløde og karamelliserede.

Funktionen Roast · 180 °C · 20 min

Når de er stegt, skal du fjerne hvidløgsløgene fra airfryeren og lade dem køle lidt af.

Pres de ristede hvidløgsfed ud af skralden i en skål.

Mos de ristede hvidløgsfed med en gaffel, indtil de danner en glat pasta.

Tilsæt mayonnaise til skålen med hvidløgpastaen.

Bland den ristede hvidløgpasta og mayonnaise sammen, indtil det er godt indarbejdet.

Smag hvidløgsdippen til med yderligere salt, peber og et sprøjt citronsaft efter smag. Juster krydderierne efter præferencer.

Hak frisk persille fint og drys den over hvidløgsdippen for ekstra smag og præsentation.

Put hvidløgsdippen til en serveringsskål.

Del blomkålen i små buketter.

Læg buketter i kogende vand og kog i 3 minutter, indtil de er lidt møre.

Dræn blomkålen og kom den over i en skål med koldt vand for at stoppe tilberedningen. Sæt til side.

Dryp olivenolie over det kogte blomkål og drys med salt. Vend for en jævn sammenblanding. Sæt til side.

I en skål blandes majsmel, mel, røget paprika, hvidløgpulver, salt og peber sammen.

Tilsæt gradvist vand til de tørre ingredienser, mens der piskes konstant, indtil en jævn dej dannes.

Dyp blomkålsbuketter i dejen, og sørg for, at de er jævnt belagte. Lad overskydende dej dryppe af.

Efter at have overtrukket dejen, dyppes blomkålen i panko-melet, der forsigtigt trykkes på. Sørg for, at blomkålen er jævnt belagt.

Placer de overtrukne blomkålsbuketter på en bakke, og sørg for, at de er adskilt for at tillade luftcirkulation.

Vælg Grandzone og Air Fry-funktionen, juster temperaturen til 190°C og sæt tiden til 10 minutter, og tryk på Start/Pause for at forvarme.

Funktionen Airfry · 190 °C · 10 min

Spray olie over blomkålsbuketterne for at gøre dem sprøde.

Læg blomkålsbuketterne i airfryer-kurven i et enkelt lag, og sørg for, at de ikke er overfyldte.

Steg blomkålsbuketterne ved 190°C i 12 til 15 minutter, eller indtil de er gyldenbrune og sprøde, og ryst kurven halvvejs gennem tilberedningen for at få en jævn sprødhed.

Funktionen Airfry · 190 °C · 12-15 min

Når blomkålsbuketterne er kogt til den ønskede sprødhed, fjernes de fra airfryeren.

OSTEBOLDE

INGREDIENSER

- Olie spray
- 60 g majsmel
- 250 g revet mozzarella
- 50 g Grana Padano
- 2 g salt
- 2 g peber
- 2 æg

FORRET

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERE

Kom al ost, æg, majsmel, salt og peber i en stor skål.

Bland alle ingredienserne med hænderne, indtil du får en jævn dej.

Rul blandingen til kugler på hver 1 1/2 spsk.

Stil på køl i 1 time eller indtil blandingen er lidt fast.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Spray ostekuglerne med olie.

Læg ostekuglerne på et stykke bagepapir i airfryer-kurven med 3 centimeters mellemrum.

Vælg Grandzone og Air Fry-funktionen, juster temperaturen til 190°C og tiden til 10 minutter, og steg til ostekuglerne er gyldne og gennemstegte.

Funktionen AirFry · 190 °C · 10 min

ÆGGEKOPPER + SURDEJSTOAST

INGREDIENSER

- 2 æg
- 1/2 Kop kastanjesvamp
- 1/3 Kop forårsløg
- 1/2 Kop Salt
- 1/2 Tsk Peber
- 1 Spsk Smør

Nødvendige ting: lille skål, skærebræt, kniv, pisk, ovnsikre ramekiner.

- 2 Skiver surdejsbrød
- 1 Spsk smør

FORRET

25 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERE

Vælg Zone 1 og Air Fry-funktionen, juster temperaturen til 180°C og tiden til 5 minutter, og tryk på Start/Pause for at forvarme.

Funktionen Airfry · 180 °C · 5 min

- Pisk æggene let i en lille skål.
- Smag de sammenpiskede æg til med salt og peber efter smag.
- Hak champignon og forårsløg.
- Smør små ramekiner med smør.
- Fordel hakkede champignon og forårsløg jævnt mellem ramekins.
- Hæld krydret pisket æg over champignonerne og forårsløgene i hver ramekin, fyld dem ca. 3/4 op.
- Placer de fyldte ramekins i Zone 1 af Air Fryer.
- Fordel smør jævnt på begge sider af hver skive surdejsbrød.
- Læg de smørsmurte surdejsbrødsiver i zone 2.
- Vælg Zone 1 og Air Fry-funktionen, og juster derefter temperaturen til 180°C og tiden til 12 minutter.

Funktionen Airfry · 180 °C · 12 min

Vælg Zone 2 og Air Fry-funktionen, juster temperaturen til 180°C og tiden til 5 minutter.

Funktionen Airfry · 180 °C · 5 min

- Vælg Synkroniser og tryk på Start/Pause for at starte tilberedningen.
- Når æggekopperne er færdige og brødet ristet, fjernes de fra airfryeren.
- Server æggekopperne varme, direkte i ramekins.
- Server surdejstoasten sammen med æggekopperne for en lækker og mættende morgenmad.

CITRONPEBERREJER

INGREDIENSER

- 4 Spsk Saltet smør
- 1 Citron
- 1/4 Tsk hvidløgspulver
- 1 Spsk kværnet sort peber
- 2 knivspids Salt
- 300 g kongerejer
- olivenolie
- salt
- peber

FORRET

30 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERE

- Smelt smørret i en lille gryde ved svag varme. Tag gryden af varmen, når smørret lige er smeltet.
- Skræl og pres citronen efter smag direkte i det smeltede smør.
- Bland salt, peber og hvidløgspulver grundigt sammen.
- Vælg Grandzone og Grill-funktionen, og juster derefter temperaturen til 240°C (464°F) og tiden til 5 minutter.
- Funktionen Grill · 240 °C · 10 min
- Tag rejerne ud af pakken og læg dem over på en tallerken eller et skærebræt.
- Tør rejerne med køkkenrulle.
- Krydr rejerne med olivenolie, salt og peber.
- Grill rejerne i airfryeren i 5 minutter, og vend dem halvvejs gennem tilberedningen.
- Funktionen Grill · 240 °C · 10 min
- Læg de grillede rejer i en skål.
- Vend citronpebersauce over rejerne. Rør godt og server.

MISO-AUBERGINER + ASIATISKE GRØNNE BØNNER

INGREDIENSER

2 kopper Grønne bønner
4 fed hvidløg
3 spsk soya sovs
1 tsK tørret chili
1 smule sesamolie
Auberginer
1 spsk olie (solsikke, rapsolie eller anden neutral olie)
1 knivspids salt
2 spsk Honning
3 spsk Mirin
2 spsk Miso
1 spsk soya sovs
1 hakket forårsløg
1 tsK ristede sesamfrø

FORRET
50 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERE

Hak forårsløget og kom det i en skål.

I en lille skål blandes sojasovsen, hakket hvidløg og tørrede chili sammen. Tilsæt sesamolie efter smag. tilføj de grønne bønner. Sæt til side.

Skær auberginerne ud med en skarp kniv, og lav flade snit i et krydsmønster på snitsiden.

Dryp olien over de skårne auberginer og drys dem med en smule salt.

Forvarm airfryeren i grilltilstand.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Tilsæt auberginerne med den riflede side opad og grill dem i 15 minutter.

Funktionen Grill · 240 °C · 15 min

"I en lille skål piskes mirin, miso, honning og sojasovs godt sammen. Tilpas efter smag.

Brug en pensel eller ske til generøst at pensle miso-sovsen på den skårede side af auberginerne.

Placer auberginerne i zone 1, med den skårede side opad. Placer de marinerede grønne bønner i zone 2.

Vælg Grandzone og Grill-funktionen, juster derefter timeren til 10 minutter, og tryk på Start/Pause.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Når både de asiatiske grønne bønner og Miso-aubergine er færdige, arrangeres de på et serveringsfad.

Pynt auberginerne med hakkede forårsløg og ristede sesamfrø.

Serveres varm som en lækker og smagfuld dobbeltret, perfekt til en vegetarisk hovedret eller som tilbehør til et asiatisk-inspireret måltid!

REIBEKUCHEN (KARTOFFELPUFFER)

INGREDIENSER

4 kartofler (store)
1 løg (små)
2 æg
1 Tsk Salt
1-2 Tsk Peber
2 Spsk forårsløg
Olie spray

Nødvendige ting: skål, rivejern, ostelærred eller en tyn, masket si, si.

FORRET
45 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERE

Vask og skræl kartoflerne.

Riv kartoflerne i en stor skål.

Læg de revne kartofler i en finmasket sigte eller ostelærred.

Tryk ned på kartoflerne for at fjerne overskydende fugt og dræn dem grundigt ved hjælp af en si. Dette trin hjælper med at forhindre, at kartoffelpufferne bliver bløde.

Pil og hak løgene fint.

Kom de hakkede løg i skålen med de revne kartofler.

Tilsæt æg, salt, peber og forårsløg.

Bland ingredienserne godt sammen. Blandingen skal være sammenhængende og jævnt blandet.

Forvarm airfryeren til 200°C i 5 minutter.

Funktionen Airfry · 200 °C · 5 min

Form håndfulde af kartoffelblandingen til flade, runde bøffer. Du kan justere størrelsen efter dine præferencer.

Spray airfryerkurven let med olie for at forhindre at den klæber.

Læg kartoffelpufferne i airfryer-kurven i et enkelt lag, og efterlad lidt mellemrum mellem hver puff for jævn tilberedning.

Luftsteg kartoffelpufferne ved 200°C i cirka 12 minutter, og vend dem halvvejs gennem tilberedningstiden for at sikre, at de steges jævnt på begge sider.

Funktionen Airfry · 200 °C · 12 min

Når kartoffelpufferne er gyldenbrune og sprøde på ydersiden og gennemstegte indeni, tages de ud af airfryeren.

Server kartoffelpufferne med det samme med ønskede toppings.

REVNET OKSEKØD OG BLØDE BOLLER

INGREDIENSER

1 kg okse tykkam
2 Spsk Sennep
1 Tsk Salt
1 Tsk Peber
1 Tsk Paprika
500 g Mel
1 Spsk Sukker
1 Tsk Salt
1 Tsk gær
2 æg
1 Spsk Smeltet smør
1 Kop Vand
2 røde løg
1 Kop vand
1 Kop eddike (hvid eller æble cider)
2 Tsk Salt
2 Spsk Sukker
hele krydderier (såsom peberkorn, sennepsfrø, korianderfrø osv.)
 Mayonnaise

FORRET
240 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERE

Dup okse tykkamen tør med køkkenrulle for at fjerne overskydende fugt.

Dæk oksekødet med sennep, og sørg for, at det er jævnt.

I en lille skål blandes salt, peber og paprika sammen. Gnid denne blanding over hele oksekødet.

Kom den hakkede porre, hvidløg, tomat, hakket hvidløg og frisk timian i en bakke, og læg oksekødet ovenpå.

Pak bakken tæt ind med aluminiumsfolie.

Sæt bakken ind i airfryer-kyrven uden skillevæggen.

Vælg Grandzone og Stege-funktionen, juster temperaturen til 160 grader og tiden til 3 timer og 30 minutter, og tryk på Start/Pause.

Funktionen Roast · 160 °C · 3 h 30 min

I en stor røreskål kombineres mel, sukker, salt og gær.

Tilsæt æg, smeltet smør og vand og bland indtil en klistret dej.

Brug no-knead teknikken med strækning og foldning hvert 20. minut til en time, indtil dejen bliver glat og elastisk.

Lad dejen hæve, mens oksekødet langsomt steger. Dejen skal være dobbelt så stor.

Bland vand, eddike, salt, sukker og hele krydderier i en gryde. Bring lageblandingen i kog, under omrøring, indtil salt og sukker er opløst.

Læg de tynde skiver rødløg i en ren beholder.

Hæld den varme lage over løgene, og sørg for, at de er helt nedsænket.

Lad de syltede løg køle af til stuetemperatur, dæk derefter til og stil dem på køl i mindst et par timer før servering.

Når oksekødet er færdigt, fjernes det fra airfryeren og lade det hvile ved stuetemperatur, mens brødet bages.

Del dejen i 8 lige store boller.

Dæk indersiden af airfryer-kyrven med bagepapir (bunden og siderne) for at forhindre, at dejen klæber til kurven.

Læg bollerne i kurven og lad dem hæve til de er dobbelt så store.

Lav ægvaske med det resterende æg. Pensel det på bollerne og bag dem.

Vælg Grandzone og bagefunktionen, juster temperaturen til 170°C og tiden til 25 minutter, og tryk på Start/Pause.

Funktionen Bake · 170 °C · 25 min

Bages i 25 minutter, eller indtil bollerne er gyldenbrune og lyder hule, når de bankes på bunden.

Pak folien ud af oksekødbakken.

Brug to gafler til at rive oksekødet i mundrette stykker, bland det med grøntsagerne og krydderurter i bakken.

Saml sandwich:

Skær de nybagte boller i halve.

Fordel mayonnaise rigeligt på begge halvdele af bollen.

Læg det strimlede oksekød på den ene halvdel af bollen.

Put syltede løg over det strimlede oksekød.

Læg den anden halvdel af bollen ovenpå for at fuldende sandwichen.

Server og nyd dine lækre oksekødssandwich!

VELSMAGENDE FRANSK TOAST + SPRØD BACON

INGREDIENSER

4-6 Skiver brød
1/2 Kop fløde
2 æg
1/4 Tsk Salt
1/4 Tsk Peber
1/4 Kop Revet Grana Padano
1/4 Kop Revet ost (cheddar eller Gruyère)
2 Spsk Persille, hakket
8-12 Baconstrimler

FORRET
30 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERE

Placer baconstrimlerne i Zone 2 af Air Fryer, og lad plads mellem hver strimmel.

Vælg Zone 2 og Air Fry-funktionen, juster temperaturen til 200°C og indstil tiden til 6 minutter, og tryk på Start/Pause.

Funktionen Airfry · 200 °C · 6 min

Skær hver skive brød i ønskede former, såsom trekanter eller rektangler. Sæt til side.

Pisk fløde, æg, salt, peber, revet Grana Padano, revet ost og hakket persille sammen i en røreskål.

Dyp brødet i blandingen, og sørg for, at det er grundigt dækket på begge sider. Lad overskydende blanding dryppe af.

Arranger de brødskiverne i et enkelt lag i en kurv i airfryeren, og sørg for, at de ikke overlapper hinanden.

Vælg Zone 1 og Air Fry-funktionen, juster temperaturen til 180°C og indstil tiden til 8 minutter, og tryk på Start/Pause.

Funktionen Airfry · 180 °C · 8 min

Steg de franske toastskiver, og vend dem halvvejs igennem tilberedningen, indtil de er gyldenbrune og sprøde på ydersiden og gennemstegte indeni.

Når toastskiverne og baconstrimlerne er stegte til perfektion, fjernes de fra airfryeren.

Server den franske toast varm sammen med sprøde baconstrimler.

POKE BOWL MED KYLLING OG RIS

INGREDIENSER

- 1 Kop Japanske glutinøse ris (a.k.a. søde ris eller mochi ris)
- 2 Kopper Vand

Nødvendige ting: gryde eller riskoger, sil.

- 2 Kyllingbryst
- 2 Spssk soya sovs
- 1 Spssk Mirin
- 1 Spssk Riseddike
- 1 Tsk sesamolie
- 1 Tsk Sukker
- 1 Bok choy
- 100 g Grønne bønner
- 6-10 champignoner
- 2 Fed hvidløg
- 1 Ss ingefær
- 1/3 Kop Grønne løg
- 2 Spssk soya sovs
- 2 Spssk Sesamfrø

- 1 Hoved Brokkoli
- 250 g Rød peberfrugt
- 1 Hvit løk

HOVEDRET
30 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERE

Skyl risene i koldt vand, indtil vandet er klart.

Kog risene i en riskoger eller i en gryde efter anvisning på pakken. Sæt til side.

I en skål blandes sojasovs, mirin, riseddike, sesamolie og sukker sammen som marinade til kyllingen.

Skær kyllingen i mundrette stykker.

Læg kyllingen i marinaden og marinér i mindst 30 minutter, eller natten over i køleskabet for maksimal smag.

Skær broccolien i buketter. Skær de røde peberfrugter, hvidløg og champignon i skiver. Hak bok choy og grønne bønner.

Smag grøntsagerne til med hakket hvidløg, ingefær, forårsløg og sojasovs.

Læg den marinerede kylling i den første kurv i airfryeren.

Vælg Zone 1 og Air Fry-funktionen, og indstil derefter temperaturen til 180°C og tiden til 10 minutter.

Funktionen Grill · 180 °C · 10 min

Læg de tilberedte grøntsager i den anden kurv i airfryeren.

Vælg Zone 2 og Air Fry-funktionen, og indstil derefter temperaturen til 180°C og tiden til 8 minutter.

Funktionen Airfry · 180 °C · 8 min

Tryk på Sync for at sikre, at begge kurve er klar på samme tid.

Tryk på Start/Pause for at begynde tilberedningen.

Når kyllingen og grøntsagerne er stegte, kombineres dette i en skål og blandes forsigtigt.

Server den blandingen over de kogte ris.

Pynt med yderligere forårsløg eller sesamfrø, hvis dette ønskes.

KYLLINGLÅR + RISTEDE GRØNTSAGER

INGREDIENSER

- 4 Kyllingelår
- Salt
- Peber
- 1 Tsk Paprika
- 1 Tsk Hvitløgspulver
- 2 Kop broccoli buketter
- 2 Kop gulerødder, skåret i skiver
- 2 Kop Blomkålbuketter
- 1 Løk, i skiver
- 2 Spssk Olivenolie
- Salt
- Peber

HOVEDRET
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERE

Krydr kyllingelårene generøst med salt, peber, paprika og hvidløgspulver, og sørg for, at begge sider er jævnt belagt. Sæt til side.

I en røreskål, bland broccolibuketter, snittede gulerødder, blomkålsbuketter og snittede løg med olivenolie, salt og peber efter smag.

Læg de krydrede kyllingelår i den første kurv på airfryeren med skindsiden nedad.

Fordel de krydrede grøntsager jævnt i den anden kurv på airfryeren.

DANSK

Indstil begge zoner til stegetilstand ved hjælp af Match-funktionen, 200°C og 20 minutter, og tryk på Start/Pause.

Funktionen Roast · 200 °C · 20 min

Lad det stege i 10 minutter.

Efter 10 minutter, sæt airfryeren på pause, vend kyllingen og rør i grøntsagerne.

Luk kurven og lad det stege færdig.

Når kyllingelårene og de ristede grøntsager er færdige, skal du fjerne dem fra airfryeren.

KYLLINGVINGER OG SØDE KARTOFFEL FRITTER

INGREDIENSER

500 g Kyllingvinger

1 Ts Salt

1/2 Ts Pepper

1/2 Ts Sød paprika

1/4 Ts Karripulver

2/3 Søtpoteter

1 Ss Oliven olje

1 Ss Salt

1/2 Ts Pepper

1/2 Ts Røkt paprika

1/2 Ts Hvitløkspulver

1/4 Ts Kajennepepper (valgfritt)

1/2 Sitron

1 Kopp Fersk koriander

Elementer som trengs: stor bolle, skjærebrett, kniv, tallerken.

HOVEDRET

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERE

Tør kyllingevingerne med køkkenrulle for at fjerne overskydende fugt.

Krydr vingerne rigeligt med salt, peber, sød paprika og karripulver. Lad krydderierne sidde i mindst 10 minutter eller mariner natten over i køleskabet for maksimal smag.

Placer de krydrede kyllingevinger i airfryer-kurven og steg ved 120°C i 20 minutter, så de steges igennem.

Funktionen Airfry · 120 °C · 12 min

Når de er stegt, fjernes de vingerne fra airfryeren og køles af i køleskabet i 15 minutter. Dette hjælper med at opstramme skindet og sikrer, at de bliver sprøde, når de steges igen.

Skræl søde kartoflerne og skær dem i 1 cm tykke rektangler.

I en skål, bland søde kartofler sammen med olivenolie, salt, peber, røget paprika, hvidløkspulver og cayennepeber, indtil de er jævnt dækket.

Læg kyllingevingerne tilbage i en kurv i airfryeren, når de har kølet af i 15 minutter.

Læg de krydrede søde kartoffelfritter i den anden kurv i airfryeren.

Vælg Zone 1 og Air Fry-funktionen, og indstil derefter temperaturen til 200°C og tiden til 8 minutter.

Funktionen Airfry · 200 °C · 8 min

Vælg Zone 2 og Air Fry-funktionen, og indstil derefter temperaturen til 190°C og tiden til 14 minutter.

Funktionen Airfry · 190 °C · 14 min

Tryk på Sync for at sikre, at begge kurve er klar på samme tid.

Tryk på Start/Pause.

Når både kyllingevingerne og søde kartoffelfrites er færdige, fjernes de fra airfryeren.

Servér kyllingevingerne og søde kartoffelfritterne sammen, pyntet med hakket persille og et par dråber citronsaft for ekstra friskhed.

CURRYWURST

INGREDIENSER

1 Ss Olivenolje

Stekespray

2 Små, hvite løk

500 g Ketchup

1 Ss Tomatpuré

5 Ss Balsamicoeddik

1 Ss Soyasaus

2 Ss Honning

2 Ss Karripulver

4 Lenker Bratwurst

4-6 Ss Karri saus

HOVEDRET

35 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERE

Pil og hak de hvide løg fint.

Varm olivenolie op i en gryde ved middel varme.

Kom de hakkede løg i gryden og sauter, indtil de er bløde og gennemsigtige.

Tilsæt ketchup, tomatpasta, balsamicoeddike, sojasauce, honning og karri til de sauterede løg.

Rør saucen ingredienser sammen, indtil de er godt sammenblandet.

Bring saucen til at simre og lad den koge i cirka 10 til 15 minutter, under omrøring af og til, indtil den tykner lidt, og smagene smelter sammen. Tilpas krydderiet efter smag.

Vælg grillfunktionen, og forvarm airfryeren.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Læg pølserne i den forvarmede airfryer.

Hvis det ønskes, spray pølserne let med oliespray for at hjælpe dem med at brune.

Steg pølserne til de er gennemstegte og har et flot brunet ydre, og vend dem af og til for en jævn stegning.

Funktionen Grill · 240 °C · 6 min

Tilberedningstiden afhænger af pølsernes type og tykkelse. Når pølserne er færdige, tages de ud af airfryeren og lægges på en tallerken.

Pynt eventuelt med et drys karrypulver eller hakkede friske krydderurter for ekstra smag og præsentation.

Server varmt til med tilbehør, såsom pommes frites eller boller, og nyd den lækre smag af denne klassiske tyske streetfood!

SVINEKØD TACOS

INGREDIENSER

- 500 g svinebøffer, 1 cm tykke

2 Spiseskje Chipotle paste

1 Tsk spidskommen pulver

1 Sitron Citronsaft

1 Tsk røget paprika
- 1 Appelsin appelsinjuice

1 Tsk Salt

1/2 Tsk Peber

- 2 Stk sukkermajskolber

2 Spsk Olivenolie

1 l tern Tomater

1 l tern Rødløg
- 1/4 Kop Koriander

1 Citronsaft

1 Hakket Frisk chili

- 2 avocadoer

1 Spsk Olivenolie

1/4 Kop mayonnaise
- Peber

Salt

1 Citronsaft

- Grillet svinebøf

Grillet majssalsa

Avocado mayo

Tortillas

HOVEDRETT

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERE

Kombiner svinebøffer, chipotlepasta, spidskommen, citronsaft, appelsinsaft, salt, peber og røget paprika i en skål. Bland godt for at dække svinekødet jævnt. Lad det marinere i mindst 30 minutter, eller natten over for bedre smag.

Vælg Zone 1 og grillfunktionen, juster temperaturen til 240°C og tiden til 5 minutter, og tryk på Start/Pause for at forvarme.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Grill de marinerede svinebøffer i cirka 5 minutter på hver side, til de er gennemstegte. Tag dem ud af airfryeren og lad dem hvile et par minutter, før de skæres i skiver.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

Pensl majsene med olivenolie og grill ved 240°C, indtil de er forkullede på alle sider. Lad majsene køle lidt af, og fjern derefter kernerne fra kolberne med en kniv.

Funktionen Grill · 240 °C · 10 min

I en skål kombineres de grillede majskeer, hakket tomat, hakket rødløg, hakket koriander, hakket frisk chili og citronsaft. Bland godt. Smag til med salt og peber efter smag.

Mos avocadoerne i en separat skål.

Tilsæt mayonnaise, olivenolie, citronsaft, salt og peber. Bland indtil godt blandet og cremet.

Opvarm tortillaerne i en tør stegepande, indtil de er varme og let ristede.

Fordel en skefuld avocadomayo på hver tortilla.

Top med skiver af grillet flæsk.

Hæld den grillede majssalsa over svinekødet.

Server tacos med det samme, med ekstra salsa og avocadomayo som tilbehør, hvis det ønskes.

SVINE MØRBRAD + ROSENKÅL

INGREDIENSER

- 600 g svinemørbrad, 2,5 centimeter tyk

Salt

Peber

2 Kviste Frisk rosmarin

2 Spsk Dijon sennep

2 Spsk Olivenolie

2 Spsk Honning

2 Spsk Citronsaft
- 2 Kopper Rosenkål

2 Spsk Olivenolie

Salt

Peber

2 Spsk balsamicoeddike

HOVEDRET

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERE

Dup svinemørbraden tør med køkkenrulle.

I en skål blandes salt, peber, hakket frisk rosmarin, dijonsennep, olivenolie, honning og citronsaft sammen til en marinade.

Pensl marinaden over svinemørbraden, og sørg for, at den er jævnt dækket. Lad det marinere i mindst 10 minutter ved stuetemperatur, eller natten over i køleskabet for at få forstærket smag.

Placer den marinerede svinemørbrad i zone 1 af Air Fryer.

DANSK

Vælg Zone 1 og stegefunktionen, og juster derefter temperaturen til 200°C og tiden til 12 til 16 minutter, afhængigt af det ønskede niveau.

Funktionen Grill · 200 °C · 16 min

Skær rosenkålen i halve på langs, og fjern eventuelle dårlige blade.

Kom rosenkålene over i en skål og tilføj olivenolie, salt og peber.

Placer de krydrede rosenkål i zone 2 af airfryeren.

Vælg Zone 2 og grillfunktionen, og juster derefter temperaturen til 240°C og tiden til 6 minutter.

Funktionen Grill · 240 °C · 6 min

Vælg Synkroniser for at sikre, at begge kurve er klar på samme tid.

Tryk på Start/Pause for at begynde tilberedningen.

Når både svinemørbraden og rosenkålen er færdige, fjernes disse fra airfryer-kurvene.

Lad svinemørbraden hvile et par minutter, inden den skæres i skiver.

Vend de kogte rosenkål med balsamicoeddike.

Server den udskårne svinemørbrad sammen med rosenkålen.

ROASTBEEF

INGREDIENSER

1 kg Overkjøtt av ytrefilet Pepper
Salt
Pepper

500 g poteter
4 ss smør
1 teskje salt
1 teskje pepper

1 ss smør
1 spiseskje mel
250 g oksekraft

HOVEDRET
145 MIN
DUAL ZONE
4 SERVERE

Forvarm zone 1 af Air Fryer i grilltilstand. Dette sikrer, at grillen er klar til at stege oksekødet.

Funktionen Grill · 240 °C · 5 min

Dup oksekødet tørt med køkkenrulle for at fjerne overskydende fugt.

Krydr oksekødet rigeligt med olie, salt og peber. Gnid krydderierne jævnt over overfladen af oksekødet.

Placer det krydrede oksekød i zone 1.

Steg oksekødet på hver side i cirka 5 minutter, eller indtil der dannes en gyldenbrun skorpe. Dette hjælper med at forsegle saften og tilføjer smag.

Funktionen Roast · 240 °C · 10 min

Fjern det stegte oksekød fra airfryeren og pak det forsigtigt ind i aluminiumsfolie for at holde på fugten.

Læg det folieindpakkede oksekød tilbage i airfryeren.

Vælg stegefunktionen for zone 1, juster temperaturen til 160°C og tiden til 60 minutter, og tryk på Start/Pause.

Steg oksekødet i cirka 1 time, eller indtil det når det ønskede niveau. Brug et kødtermometer til at kontrollere, om den indvendige temperatur, er den du foretrækker.

Funktionen Roast · 160 °C · 60 min

Skrald kartoflerne og skyl dem under koldt vand for at fjerne snavs.

Skær kartoflerne i kvarte, og sørg for, at de har nogenlunde samme størrelse for ensartet tilberedning.

Fyld en stor gryde med vand og tilsæt en generøs mængde salt. Bring vandet i kog ved høj varme og tilsæt forsigtigt de kvarte kartofler.

Kog kartoflerne i det kogende vand i cirka 10 minutter, eller til de lige akkurat er møre, når de stikkes igennem med en gaffel.

Dræn vandet fra de kogte kartofler og kom dem tilbage i den tomme gryde.

Dæk gryden med låg og lad kartoflerne dampe i yderligere 5 til 10 minutter. Dette hjælper med at fjerne overskydende fugt, hvilket resulterer i sprødere ristede kartofler.

Når det er dampet, tilsæt smør, salt, peber og frisk rosmarin til kartoflerne. Vend forsigtigt for at dække kartoflerne jævnt med krydderierne.

Fordel de krydrede kartofler i et enkelt lag i airfryer-kurven.

Vælg stegefunktionen for zone 2, juster temperaturen til 200°C og tiden til 25 minutter, vælg Sync, og tryk derefter på Start/Pause.

Funktionen Roast · 200 °C · 25 min

Steg kartoflerne til de er gyldenbrune og sprøde på ydersiden og møre indeni.

I en gryde smeltes smørret ved middel varme, indtil det er helt smeltet og begynder at boble lidt.

Når smørret er smeltet, drysses melet jævnt over det smeltede smør.

Rør konstant med et piskeris eller træske for at kombinere mel og smør, hvilket danner en glat pasta kaldet en roux.

Fortsæt med at koge rouxen under konstant omrøring i 2 til 3 minutter. Dette hjælper med at fjerne den rå smag af melet og sikrer, at sovsen ikke smager "melet".

Hæld langsomt oksefond i gryden, mens der piskes konstant for at forhindre, at der dannes klumper.

DANSK

Tilsæt gradvist al oksefonden, mens der piskes, indtil blandingen er glat og godt blandet.

Bring blandingen til en blid simre ved middel varme, mens der røres af og til.

Lad sovsen simre i 5 til 10 minutter, eller indtil den når den ønskede tykkelse. Svsen vil fortsætte med at tykne, mens den simrer.

Smag sovsen til og smag til med salt og peber efter din smag. Tilpas med krydderier efter behov.

Når sovsen har opnået den ønskede konsistens og er godt krydret, tages den af varmen.

Server sovsen varm sammen med roastbeef og kartofler.

VEGANSK KEBAB

INGREDIENSER

400 g fast røkt tofu, terninger

2 peberfrugter

1 Kop cherrytomater

1 rødøg

8-10 kastanjesvampe

2 Spsk Olivenolie

2 Spsk citronsaft

2 Fed hvitøg

1 Tsk stødt spidskommen

1 Tsk stødt koriander

1 Tsk paprika

1 Tsk gulkemeie

1 Tsk salt

1/4 Kop risk persille, til pynt

Nødvendige ting: Træ- eller metalspyd, skål.

Kogte tofu spyd

1 Kopp kikærtehumusdressing

1 Hode salat, friskhakket

2-4 fladbrød eller pitabrød

HOVEDRET

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERE

Kombiner olivenolie, citronsaft, hakket hvitøg, stødt spidskommen, stødt koriander, paprika, stødt gulkemeie og salt i en stor skål. Bland godt.

Tilsæt tofu i tern, peberfrugt, cherrytomater, rødøg og svampe til skålen. Vend rundt, indtil grøntsagerne og tofuen er jævnt belagt med marinaden. Lad grøntsagerne og tofuen marinere i 10 minutter.

Put den marinerede tofu og grøntsagerne på spyd, skiftevis efter ønske.

Vælg Grandzone-funktionen på Air Fryer og forvarm til 200°C i 10 minutter.

Funktionen Airfry · 200 °C · 10 min

Steg kebaberne i luftfritøren i 10-12 minutter, vend dem halvvejs igennem, eller indtil grøntsagerne er møre og let brankede.

Funktionen Airfry · 200 °C · 12 min

Lun fladbrødet eller pitabrødet i en stegepande
Fordel en generøs mængde kikærtehumusdressing på hvert stykke brød.

Læg et lag friskhakket salat ovenpå hummusen.

Tag indholdet af 1 eller 2 spyd og læg ovenpå salaten.

Dryp med ekstra kikærtehumusdressing, hvis dette ønskes.

Rul wrappen stramt sammen.

Server wrapsene med det samme. Server eventuelt med ekstra kikærtehumusdressing ved siden af til dypning.

BANAN BRØD

INGREDIENSER

Olie spray

150 g mel

90 g Sukker

90 g brun sukker

60 g Vegetabilsk olie

60 g Smeltet smør

3 g Bagepulver

2 g Salt

120 g Mosede bananer

2 g Vanille ekstrakt

1 Æg

Nødvendige ting: Brødform (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, Skål, Pisk, Gaffel, Spatel.

DESSERT

55 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERE

Vælg Grandzone og bagefunktionen, juster temperaturen til 160°C og tiden til 10 minutter, og tryk på Start/Pause for at forvarme.

Funktionen Bake · 160 °C · 10 min

Spray indersiden af brødformen med olie og drys med mel. Ryst bakken for at fjerne overskydende mel.

Mos bananerne med en gaffel, indtil de er pureret.

Bland bananpuréen, æg, olie, smør og sukker med et piskeris. Bland indtil glat.

Tilsæt vanilleekstrakten til blandingen og rør godt igennem. Bland de tørre ingredienser, mel, salt og bagepulver. Fold med en spatel, indtil det hele er ensartet blandet, og hæld derefter i den våde blanding.

Hæld blandingen i den forberedte form og tilsæt en bananskive over dejen til dekoration.

Dryp en smule honning over bananen.

Bag i 35 til 40 minutter. Tjek brødet med 5 minutters intervaller, efter at brødet har bagt i 25 til 30 minutter i kurven ved at teste det med et spyd (det skal kunne stikkes og tages rent ud), da bagetiden kan variere afhængigt af formen af brødformen.

Funktionen Bake · 160 °C · 35-40 min

Afkøl bananbrødet i 10 minutter, kom det derefter over på en rist og lad den køle helt af inden servering.

GULERODSKAGE

INGREDIENSER

- Olie spray
- 200 g Mel
- 200 g sukker
- 100 g neutral olie
- 1 tsk bagepulver
- 1/2 tsk Salt
- 250 g gulerødder
- 1 tsk vaniljeekstrakt
- 3 æg

Elementer som trengs: brødform (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, bolle, blender, Visp, gaffel.

- 50 g stekespade
- 100 g helmelk
- 50 g mørk sjokolade
- 50 g sukker
- Salt

Nødvendige ting: kjele, stekespade, blender.

DESSERT
30-60 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERE

Vælg Grandzone og bagefunktionen, juster temperaturen til 160°C og tiden til 10 minutter, og tryk på Start/Pause for at forvarme.

Funktionen Bake · 160 °C · 10 min

Spray indersiden af formen med olie og drys med mel. Ryst bakken for at fjerne overskydende mel.

Skræl gulerødderne og skær dem i små stykker.

Blend gulerødder, æg, olie, vaniljeekstrakt og sukker med en blender, indtil det er glat.

Bland de tørre ingredienser, mel, salt og bagepulver. Fold i den blandede pasta med en spatel, indtil den er inkorporeret. Du skal have en glat og blank dej uden klumper af mel.

Hæld blandingen i den forberedte form.

Dejen bages i 35 til 40 minutter. Tjek kagen med 5 minutters intervaller fra omkring 25 til 30 minutter ved at teste det med et spyd (kagen skal kunne stikkes og spydet fjernes rent), da tiden kan variere afhængigt af formen.

Spray indersiden af formen med olie og drys med mel. Ryst bakken for at fjerne overskydende mel.

Skræl gulerødderne og skær dem i små stykker.

Blend gulerødder, æg, olie, vaniljeekstrakt og sukker med en blender, indtil det er glat.

Bland de tørre ingredienser, mel, salt og bagepulver. Fold i den blandede pasta med en spatel, indtil den er inkorporeret. Du skal have en glat og blank dej uden klumper af mel.

Hæld blandingen i den forberedte form.

Dejen bages i 35 til 40 minutter. Tjek kagen med 5 minutters intervaller fra omkring 25 til 30 minutter ved at teste det med et spyd (kagen skal kunne stikkes og spydet fjernes rent), da tiden kan variere afhængigt af formen.

Funktionen Bake · 160 °C · 35-40 min

Afkøl kagen i formen i 10 minutter, og tag den derefter ud på en rist.

Hak chokoladen i små stykker.

Smelt smørret i en gryde ved svag varme.

Tilsæt den hakkede chokolade til det smeltede smør i gryden og rør rundt indtil chokoladen er helt smeltet og blandingen er jævn.

Bland strøsukkeret i chokolade- og smørblandingen under omrøring, indtil sukkeret er helt opløst.

Hæld sødmælken gradvist i blandingen, under konstant omrøring, indtil frostingen bliver glat og blank.

Tag gryden af varmen og lad frostingen køle af i 10 minutter. Fordel frostingen over gulerodskagen og server.

ÆBLETÆRTE

INGREDIENSER

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 4-6 æbler, i tynde skiver | æbler, i tynde skiver |
| 200 g Brunt sukker | brunt sukker |
| 4 g stødt kanel | stødt kanel |
| 2 g stødt muskatnød | stødt muskatnød |
| 4 g salt | salt |
| 1 citronsaft | citronsaft |
| 1 Spsk majsstivelse | majsstivelse |
| 2 Spsk vand | vand |

Nødvendige ting: grøntsagsskræller, kniv, skål, gryde.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 375 g butterdej | 4 Spsk Sukker |
| 2 kop æblefyld | 2 Spsk Kanel |
| 1 æg | 1 Tsk muskatnød |
| 1 Spsk sødmælk | 4 Spsk Mel |

Nødvendige ting: lille skål, bagepapir, kniv eller pizzaskærer gaffel, bagepensel.

DESSERT
65 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERE

Kombiner de tynde skiver æbler med sukkeret i en røreskål. Lad blandingen trække i ca. 10 minutter, så sukkeret trækker saften ud af æblerne.

Kom æbleblanding over i en gryde og sæt den over svag varme.

Rør stødt kanel og stødt muskatnød i, opvarm forsigtigt blandingen i cirka 5 minutter, indtil sukkeret er opløst, og æblerne er lidt bløde.

Forbered en opslæmning i en lille skål ved at blande majsstivelsen og en spiseskefuld vand, indtil den er glat.

Hæld langsomt majsstivelsesopslæmningen i gryden med æbleblanding under konstant omrøring i ca. 1 til 2 minutter, indtil blandingen tykner lidt.

Tag gryden af varmen og stil æblefyldet til afkøling, inden det bruges til at fylde butterdejen.

Vælg Grandzone og bagefunktionen på airfryeren. Juster temperaturen til 190°C og tiden til 10 minutter, og tryk på Start/Pause for at forvarme.

Funktionen Bake · 190 °C · 10 min

På en let mældrysset overflade rulles den færdiglavede butterdej ud til omkring 3 mm tykkelse. En kagerulle kan bruges her.

Bland æg og 1 spsk sødmælk sammen for at lave en ægvask. Brug en kniv eller en pizzaskærer til at skære den udrullede butterdej i firkanter på 10 x 10 centimeter.

Læg en skefuld af det tilberedte æblefyld på den ene halvdel af hver kagefirkant, efterlad en 0,5 centimeters kant rundt om kanterne.

Pensl æggevasken langs kanterne, fold hver firkant til en trekantet tærte, og brug en gaffel til at krympe tærternes kanter for at lukke dem. Dette forhindrer, at fyldet lækker ud under bagning.

Lav 2 snit på toppen af hver tærte med en skarp kniv. Dette hjælper dampen til at slippe ud under bagningen.

Bland sukker og krydderier i en lille skål.

Pensl æggevask ovenpå tærterne og drys en generøs mængde af sukker over tærterne.

Læg de tilberedte æbletærter i den forvarmede luftfriturekurv i et enkelt lag, og sørg for, at de ikke rører hinanden.

Bag æbletærterne.

Vælg Grandzone og bagefunktionen, juster temperaturen til 190°C og tiden til 12 minutter, og tryk på Start/Pause. Bag tærterne til de er gyldenbrune og sprøde.

Funktionen Bake · 190 °C · 12 min

Når æbletærterne er færdige, tages de ud af airfryeren og køles af inden servering.

Drys eventuelt tærterne med flormelis før servering, eller server dem med en kugle vaniljeis til en lækker dessert!

DOUBLE CHOCOLADE SMÅKAGE

INGREDIENSER

1/2 Kop smør
1/2 Kop sukker
1/2 Kop brun sukker
1 æg
1 Tsk vanilje ekstrakt
1 Kop mel
1 knivspids Salt
2/3 Kop kakaopulver
1 Tsk bagepulver
1 Kop hakket mørk chokolade
1/2 Kop hakkede nødder

Nødvendige ting: bagepapir, 2 store skåle, spatel, pisk.

DESSERT
45 MIN
GRAND ZONE
4 SERVERE

Lad smørret nå stuetemperatur, indtil det er blødt.

Bland det blødgjorte smør, sukker og farin sammen i en røreskål, indtil det er let og luftigt.

Tilsæt æggene til blandingen.

Tilsæt vaniljeekstrakt til blandingen.

Pisk ingredienserne godt sammen.

Sigt mel, kakaopulver, salt og bagepulver sammen i en separat skål.

Bland indtil alle de tørre ingredienser er sammenblandede.

Tilsæt de tørre ingredienser gradvist til de våde ingredienser i røreskålen.

Rør indtil der dannes en glat kagedej.

Vend den hakkede mørke chokolade og de hakkede nødder i, til det er jævnt fordelt i dejen.

Stil dejen på køl i 2 timer eller natten over.

Rul dele af dejen til kugler og flad dem lidt til den ønskede størrelse og form.

Vælg Grandzone og bagefunktionen, juster temperaturen til 175°C og sæt tiden til 5 minutter. Tryk på Start/Pause for at forvarme.

Funktionen Bake · 175 °C · 5 min

Placer den formede kagedej i airfryer-kurven, og lad der være 1 til 2 centimeter mellem hver cookie for at give mulighed for udvidelse.

Bag kagerne ved 175°C i ca. 8 til 10 minutter, eller indtil de er stivnede og lidt faste at røre ved.

Funktionen Bake · 175 °C · 10 min

Småkagerne skal muligvis laves i portioner.

Når småkagerne er færdige, tages de ud af airfryeren til afkøling på en rist inden servering.

KARFIOL BUFFALO FALATK K

HOZZÁVALÓK

olajspray

1 fej karfiol, 5 percig főzve

olívaolaj

80 g kukoricaliszt

120 g liszt

2 teáskanál füstölt paprika

2 teáskanál fokhagyma

2 teáskanál granulátum

1 teáskanál só

1 teáskanál bors

230–345 ml víz

panko liszt

1 csésze majonéz

2 hagymákfokhagyma

1 teáskanál kakukkfű

1 teáskanál só

1/2 teáskanál bors

1/2 csésze friss petrezselyem

2 evőkanál citromlé

Szükséges Eszközök: alufólia

ELŐÉTEL

65 MIN

GRAND ZONE

4 TÁLALÁS

Válasszuk ki az 1. zónát és a Roast funkciót, majd melegítsük elő 180°C-ra.

Funkciót Roast · 180 °C · 5 min

Vágjuk le a fokhagymagumók tetejét, hogy a gerezdeket felfedjük.

Öntsük le a gerezdeket olívaolajjal, és fűszerezzük sóval, borssal és friss kakukkfűvel.

Minden fokhagymagerezdet egyenként csomagoljunk alumíniumfóliába és zárjuk le.

Helyezzük a becsomagolt fokhagymagerezdeket az előmelegített kosárba, és süssük körülbelül 20 percig, vagy amíg a fokhagymagerezdek megpuhulnak és karamellizálódnak.

Funkciót Roast · 180 °C · 20 min

Miután megsült, vegyük ki a fokhagymagerezdekeket a forrólevegős sütőből, és hagyjuk kissé kihűlni.

Nyomjuk ki a fokhagymagerezdeket a héjukból egy keverőtálba.

A sült fokhagymagerezdeket villával pépesítsük, amíg sima pépet nem kapunk.

Tegyük a majonézt a tálba a sült fokhagymapasztával együtt.

Keverjük össze a fokhagymás pépet a majonézzel, amíg jól össze nem állnak.

Ízesítsük a fokhagymás mártást további sóval, borssal, és egy kis citromlével ízles szerint. Állítsuk be a fűszerezést az ízlésünknek megfelelően.

Vágjuk apróra a friss petrezselymet, és szórjuk a fokhagymás mártogatásra, hogy még ízletesebbé és mutatósabbá tegyük.

Tegyük a fokhagymás mártást egy tálba.

Tépjük a karfiolt apró virágokra.

Tegye a karfiolvirágokat forrásban lévő vízbe, és főzzük 3 percig, amíg kissé megpuhulnak.

Szűrjük le a karfiolt, és tegyük át egy tál hideg vízbe, majd tegyük félre.

Locsoljuk meg a főtt karfiolt olívaolajjal, és szórjuk meg sóval. Forgassuk össze, hogy egyenletesen bevonja a fűszer a karfiolokat. Tegyük félre.

Egy lapos tányérban keverjük össze a kukoricalisztet, a lisztet, a füstölt paprikát, a fokhagymagranulátumot, a sót és a borsot.

Adjuk hozzá fokozatosan a vizet a száraz hozzávalókhoz, folyamatosan kevergessük, amíg sima tésztát nem kapunk.

Mártuk a karfiolvirágokat a tésztába, hogy egyenletesen bevonjuk vele őket. A felesleges tésztát hagyjuk lecsepegni.

"A tésztába való bevonás után mártuk a karfiolt a panko lisztbe, óvatosan nyomkodjuk meg, hogy a zsemlemorzsza megtapadjon. Győződjünk meg róla, hogy a karfiolt mindenhol bevontuk a morzsával.

Helyezzük a bevont karfiolvirágokat egy tálcára úgy, hogy egymástól távol legyenek, hogy a forró levegő hatékonyan tudjon keringeni.

Válasszuk ki a Grandzone és a Air Fry funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 10 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot az előmelegítéshez.

Funkciót Airfry · 190 °C · 10 min

Helyezzük a karfiolokat egy sorban a forrólevegős sütő kosarába, ügyelve arra, hogy ne legyen túlszűfolva a kosár.

Süssük a karfiolt 190°C-on 12-15 percig, vagy amíg aranybarna és ropogós nem lesz. A kosarat félúton rázzuk meg, hogy egyenletesen ropogós legyen.

Funkciót Airfry · 190 °C · 12-15 min

Ha a karfiol a kívánt ropogósra sült, vegyük ki a forrólevegős sütőből.

SAJTGOLYK

HOZZÁVALÓK

olajspray

60 g kukoricaliszt

250 g reszelt mozzarella

50 g Grana Padano

2 g só

2 g bors

2 db tojás

ELŐÉTEL

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 TÁLALÁS

Tegyük az összes sajtot, tojást, kukoricalisztet, sót és borsot egy nagy tálba.

Keverjük össze az összes hozzávalót a kezünkkel, amíg sima tésztát nem kapunk.

Forgassuk a keveréket egyenként 11/2 evőkanálnyi golyókká. Tegyük hűtőszekrénybe 1 órára, vagy amíg a keverék kissé megszilárdul.

Funkciót Grill · 240 °C · 10 min

Fújuk be a golyókat olajjal.

Helyezzük a golyókat egy darab sütőpapírra a forrólevegős sütő kosarába egymástól 3 centiméter távolságra.

Válasszuk ki a Grandzone és a Air Fry funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 10 percre, majd süssük aranyszínűre és ropogósra a golyókat.

Funkciót AirFry · 190 °C · 10 min

TOJÁSOS CSÉSZÉK + KOVÁSZOS PIRÍTÓSOK

HOZZÁVALÓK

- 2 tojás
- 1/2 csésze gomba
- 1/3 csésze újhagyma
- 1/2 teáskanál só
- 1/2 teáskanál bors
- 1 evőkanál vaj

Szükséges Eszközök: kis tál, vágódieszka, kés, habverő, sütőálló tálak.

- 2 szeletek kovászos kenyér
- 1 evőkanál vaj

FORRET

25 MIN

DUAL ZONE

4 SERVERE

Válasszuk ki az 1. zónát és az Air Fryer funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 180°C-ra és az időt 5 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot az előmelegítéshez.

Funkciót Airfry · 180 °C · 5 min

Verjük fel a tojásokat egy kis tálban.

Fűszerezzük a felvert tojásokat ízlés szerint sóval és borssal.

Vágjuk fel a gombát és az újhagymát.

Kenjük ki vajjal a kis kosárákat.

Osszuk el az apróra vágott gombát és újhagymát egyenletesen a tálkákban.

Öntsük a fűszerezett, felvert tojásokat a gombára és az újhagymára mindegyik kis tálkába, és töltsük meg őket körülbelül a háromnegyedéig.

Helyezzük a megtöltött tálkákat a Cosori forrólevegős sütő 1. zónájába.

Kenjük meg egyenletesen vajjal a kovászos kenyér mindkét oldalát.

Helyezzük a vajjal megkent kovászos kenyérszeleteket a 2. zónába.

Válasszuk ki az 1. zónát és az Air Fryer funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 180 °C-ra és az időt 12 percre.

Funkciót Airfry · 180 °C · 12 min

Válasszuk ki a 2. zónát és az Air Fryer funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 180°C-ra és az időt 5 percre.

Funkciót Airfry · 180 °C · 5 min

Válasszuk ki a Sync (Szinkronizálás) lehetőséget, és nyomjuk meg a Start/Pause gombot a sütés megkezdéséhez.

Ha a tojásos tálacskák megsültek és a kenyér megpirult, vegyük ki őket a forrólevegős sütőből.

Tálaljuk a tojásos csészéket forrón, közvetlenül a kosárákban.

Tálaljuk a kovászos pirítóst a tojásos csészék mellé, hogy ízletes és laktató reggelit kapjunk.

CITROMOS BORS GARNÉLARÁK

HOZZÁVALÓK

- 4 evőkanál sós vaj
- 1 citrom
- 1/4 teáskanál fokhagymagranulátum
- 1 evőkanál őrölt bors
- 2 csipetnyi só

- 300 g garnélarák
- olívaolaj
- só
- bors

FORRET

30 MIN

GRAND ZONE

4 SERVERE

Olvasszuk fel a vajat egy kis serpenyőben alacsony hőfokon. Vegyük le a tűzről, amikor még éppen csak megolvadt.

Hámozzuk meg a citrom héját, és nyomjuk ki a levét közvetlenül az olvasztott vajba.

Öntsük össze a sót, a borsot és a fokhagymagranulátumot, és keverjük össze, amíg egyenletes nem lesz a massa.

Válasszuk ki a Grandzone és a Grill funkciót, majd állítsuk a hőmérsékletet 240 °C-ra és az időt 5 percre.

Funkciót Grill · 240 °C · 10 min

MAGYAR

Vegyük ki a garnélarákot a csomagból, és tegyük át egy tányérra vagy vágódeszkára.

Szárítsuk meg a garnélarákot papírtörölővel.

Fűszerezzük a garnélarákot olívaolajjal, sóval és borssal.

Grillezzük a garnélarákot a forrólevegős sütőben 5 percig, a sütési idő felénél megfordítva.

Funkciót Grill · 240 °C · 10 min

Tegyük a grillezett garnélarákot egy tálba.

Öntsük a citromos-borsos mártást a garnélarákokra. Keverjük jól össze, és tálaljuk.

PADLIZSÁN + ZÖLDBAB

HOZZÁVALÓK

- 2 csészék zöldbab
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál szójaszós
- 1 teáskanál szárított chili
- 1 csepp szezámolaj
- 2 padlizsán
- 1 evőkanál növényi olaj
- 1 csipet só
- 2 teáskanál méz
- 3 teáskanál mirin
- 2 evőkanál miso
- 1 evőkanál szójaszós
- 1 apróra vágott újhagyma
- 1 teáskanál pirított szezámag

ELŐÉTEL
50 MIN
DUAL ZONE
4 TÁLALÁS

Vágjuk fel az újhagymát, és tegyük egy tálba.

Keverjük össze a szójaszószt, a felaprított fokhagymát és a szárított csilit egy kis tálban. Ízlés szerint adjunk hozzá szezámolajat. Keverjük bele a zöldbabot. Tegyük félre.

Vágjuk be a padlizsánokat kereszt alakban sekély vágásokat ejtve.

Locsoljuk meg egy kis növényi olajjal a bevágott padlizsánokat, és szórjuk meg őket egy kis sóval.

Melegítsük elő a forrólevegős sütőt grill üzemmódra.

Funkciót Grill · 240 °C · 5 min

Tegyük bele a padlizsánokat a bevágott felükkel felfelé, és grillezzük őket 15 percig.

Funkciót Grill · 240 °C · 15 min

Keverjük simára a mirint, a misót, a mézet és a szójaszószt egy kis tálban. Ízlés szerint fűszerezzünk.

Kenjük be egy ecset segítségével a padlizsánok bevágott oldalát az elkészült szósszal.

Helyezzük a padlizsánokat az 1. zónába, a bevágott oldallal felfelé.

Helyezzük a fűszerezett zöldbabot a 2. zónába.

Válasszuk ki a Grandzone és a Grill funkciót, majd állítsuk be az időzítőt 10 percre, és nyomjuk meg a Start/Pause gombot.

Funkciót Grill · 240 °C · 10 min

Ha mind a zöldbab, mind a padlizsán megsült, rendezzük el őket egy tálalótálon.

Diszítse a padlizsánokat apróra vágott zöldhagymával és pirított szezámaggal.

Tálaljuk melegen, mint egy finom és izletes dupla fogást, amely tökéletes vegetáriánus főételnek vagy egy ázsiai ihletésű étel köretként!

REIBEKUCHEN (KARTOFELPUFFER)

HOZZÁVALÓK

- 4 burgonya (nagy)
- 1 hagyma (kicsi)
- 2 tojás
- 1 teáskanál só
- 1–2 teáskanál bors
- 2 evőkanál újhagyma
- olajspray

Szükséges Eszközök: tál, reszelő, sajtvaszon vagy kislyukú, szita, szűrő.

ELŐÉTEL
45 MIN
GRAND ZONE
4 TÁLALÁS

Mossuk meg és hámozzuk meg a burgonyát.

Reszeljük le a burgonyát egy nagy tálba.

Tegyük a reszelt burgonyát egy finom hálós szitába vagy sajtkendőbe.

Nyomjuk ki a felesleges nedvességet a burgonyából és alaposan csepegtessük le a szűrő segítségével. Ez a lépés fontos, hogy a Rösztli ropogós legyen.

Hámozzuk meg és vágjuk finomra a hagymát.

Tegyük az apróra vágott hagymát a tálba a reszelt burgonyával együtt.

Adjuk hozzá a tojásokat, a sót, a borsot és az újhagymát.

Keverjük jól össze a hozzávalókat. A keveréknek sűrűnek és egyenletesnek kell lennie.

Melegítsük elő a forrólevegős sütőt 200 °C-ra 5 percre.

Funkciót Airfry · 200 °C · 5 min

Formázzunk egy maréknyi burgonyás keverékből lapos, kerek pogácsákat. A pogácsák méretét tetszés szerint alakíthatjuk.

Permetezzük be olajjal a forrólevegős sütő kosarát, hogy megakadályozzuk a letapadást.

Helyezzük a burgonyapogácsákat egy rétegben a forrólevegős sütő kosarába, hagyva némi helyet a pogácsák között, hogy egyenletesen átsüljenek.

MAGYAR

Süssük a Rösztiket 200°C-on körülbelül 12 percig, a sütési idő felénél megfordítva, hogy mindkét oldalukon egyenletesen süljenek meg.

Funkciót Airfry · 200 °C · 12 min

Vegyük ki a forrólevegős sütőből, amint a Rösztik kívül aranybarnák és ropogósak lesznek, belül pedig átsültek.

Tálaljuk a Rösztiket ízlés szerinti feltétekkel.

APRÍTOTT MARHAHÚS ÉS PUHA ZSEMLE

HOZZÁVALÓK

1 kg marha hátszín
2 evőkanál mustár
1 teáskanál só
1 teáskanál bors
1 teáskanál paprika
500 g liszt
1 evőkanál cukor
1 csésze só
1 csésze élesztő
2 tojás
1 evőkanál olvasztott vaj
1 csésze víz
2 vöröshagyma
1 csésze víz
1 csésze ecet (fehér vagy almaecet)
2 teáskanál só
2 evőkanál cukor
egész fűszerek (pl. bors, mustármag, koriandermag stb.)
Majonéz

ELŐÉTEL
240 MIN
GRAND ZONE
4 TÁLALÁS

Töröljük szárazra a marhahúst egy papírtörölővel, hogy eltávolítsuk a felesleges nedvességet.

Kenjük be egyenletesen a marhahúst mustárral, figyeljünk arra, hogy mindenhol egyenletes legyen.

Keverjük össze a sót, a borsot és a paprikát egy kis tálban. Dörzsöljük be ezzel a keveréssel a marhahúst.

Keverjük össze az apróra vágott póréhagymát, fehérhagymát, paradicsomot, apróra vágott fokhagymát és friss kakukkfűvet egy tálban, és helyezzük rá a marhahúst.

Tekerjük be a tálcaat szorosan alufóliával.

Helyezzük a tálcaat a forrólevegős sütő elválasztó nélküli kosarába.

Válasszuk ki a Grandzone és a Roast funkciókat, állítsuk be a hőmérsékletet 160°C-ra és az időt 3 óra 30 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.

Funkciót Roast · 160 °C · 3 h 30 min

Keverjük össze a lisztet, a cukrot, a sót és az élesztőt egy nagy tálban.

Når oksekødet er færdigt, fjernes det fra airfryeren og lade det hvile ved stuetemperatur, mens brødet bages.

Del dejen i 8 lige store boller.

Dæk indersiden af airfryer-kurven med bagepapir (bunden og siderne) for at forhindre, at dejen klæber til kurven.

Læg bollerne i kurven og lad dem hæve til de er dobbelt så store.

Lav ægvask med det resterende æg. Pensel det på bollerne og bag dem.

Vælg Grandzone og bagefunktionen, juster temperaturen til 170°C og tiden til 25 minutter, og tryk på Start/Pause.

Funkciót Bake · 170 °C · 25 min

Süssük 25 percig, vagy amíg a kenyér aranybarna nem lesz és megkopogtatva kongó, üres hangot ad ki.

Csomagoljuk le a fóliát a marhahúsos tálcáról.

Aprítsuk fel a marhahúst falatnyi darabokra két villa segítségével, és keverjük össze a tálban lévő főtt zöldségekkel és fűszernövényekkel.

Szendvics összeállítás.

Cut the freshly baked bread rolls into halves.

Kenjük meg majonézzel bőségesen a kenyér mindkét felét. Rétegezzük a felaprított marhahúst a kenyér egyik felére.

Kanalazzuk a savanyított hagymát a marhahúsdarabokra.

Tegyük rá a kenyér másik felét, hogy kész legyen a szendvics.

Tálaljuk és élvezzük a finom marhahúsos szendvicseket!

SHIS FRANCIA PIRINTIS ÓS ROPOGAS BACON

HOZZÁVALÓK

4–6 szeletek szikkadt kenyér
1/2 csésze tejszín
2 tojás
1,4 teáskanál só
1,4 teáskanál bors
1,4 csésze reszelt Grana Padano
1,4 csésze reszelt sajt (cheddar vagy Gruyère)
2 evőkanál petrezselyem, apróra vágva
8–12 csíkok baconcsíkok

ELŐÉTEL
30 MIN
DUAL ZONE
4 TÁLALÁS

Helyezzük a szalonnacsíkokat a forrólevegős sütő 2. zónájába, hagyjunk helyet az egyes csíkok között.

Válasszuk ki a 2. zónát és az Air Fryer funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 200°C-ra és az időt 6 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.

Funkciót Airfry · 200 °C · 6 min

Vágjuk a kenyérszeleteket a kívánt formákra, például háromszögekre vagy téglalapokra. Tegyük félre.

Keverjük össze a tejszínt, a tojásokat, a sót, a borsot, a reszelt Grana Padano-t, a reszelt sajtot és az apróra vágott petrezselymet egy keverőtálban.

Mártjuk a kenyeret a keverékbe, ügyelve arra, hogy mindkét oldalát alaposan bevonjuk vele. Hagyjuk, hogy a felesleg lecsöpögjön.

Helyezzük a tojásos masszával bevont kenyérszeleteket egy sorban a forrólevegős sütő egyik kosarába, ügyelve arra, hogy legyen hely közöttük.

Válasszuk ki az 1. zónát és az Air Fryer funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 180 °C-ra és az időt 8 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.

Funkciót Airfry · 180 °C · 8 min

Fordítsuk meg a bundáskenyérszeleteket a sütési idő felénél. Addig süssük, amíg kívül aranybarnára és ropogósra nem sülnek, belül pedig puhák maradnak.

Tálaljuk a szalonnacsikkokkal.

CSIRKE RIZS TÁL

HOZZÁVALÓK

- 1 Kop Japán ragadós rizs (más néven édes rizs vagy mochi rizs)
- 2 Kopper Víz

Szükséges Eszközök: serpenyő vagy rizsfőző, szűrő.

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 2 csirkemell | egész csirkemell; csont és bőr nélkül |
| 2 evőkanál szójaszós | evőkanál |
| 1 evőkanál Mirin | evőkanál |
| 1 evőkanál rizsecet | evőkanál |
| 1 teáskanál szezámolaj | teáskanál |
| 1 teáskanál cukor | teáskanál |
| 1 bordáskel | 1 fej brokkoli |
| 100 g zöldbab | 250 g piros paprika |
| 6-10 gomba | 1 fehér hagyma |
| 2 gerezd fokhagyma | |
| 1 evőkanál gyömbér | |
| 1/3 csésze zöldhagyma | |
| 2 evőkanál szójaszós | |
| 2 evőkanál szezámag | |

FŐÉTEL
30 MIN
DUAL ZONE
4 TÁLALÁS

Mossuk át a rizst hideg vízben, amíg a víz tiszta nem lesz.

Főzzük meg a rizst a rizsfőzőben vagy egy serpenyőben a csomagolás utasításai szerint. Tegyük félre.

Keverjük össze egy tálban a szójaszószt, a mirint, a rizsecetet, a szezámolajat és a cukrot, a csirke páclevéhez.

Vágjuk a csirkemellet falatnyi darabokra.

Tegyük a csirkét a páclébe, és pácoljuk legalább 30 percig, vagy egy éjszakán át a hűtőszekrényben a maximális ízérték érdekében.

Szedjük a brokkolit virágokra. Szeleteljük fel a piros paprikát, a hagymát és a gombát. Vágjuk fel a bordáskelt és a zöldbabot.

Fűszerezzük a zöldségeket apróra vágott fokhagymával, gyömbérrel, zöldhagymával és szójaszósszal.

Helyezzük a pácolt csirkét a forrólevegős sütő első kosarába.

Válasszuk ki az 1. zónát és az Air Fryer funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 180 °C-ra és az időt 10 percre.

Funkciót Grill · 180 °C · 10 min

A forrólevegős sütő másik kosarába helyezzük az előkészített zöldségeket.

Válasszuk ki a 2. zónát és az Air Fryer funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 180°C-ra és az időt 8 percre.

Funkciót Airfry · 180 °C · 8 min

Nyomjuk meg a Sync gombot, hogy mindkét kosár egyszerre legyen kész.

Nyomjuk meg a Start/Pause gombot a sütés megkezdéséhez.

Ha a csirke és a zöldségek készek, öntsük őket egy tálban, és óvatosan forgassuk össze.

Helyezzük a csirkét és a zöldségeket a főtt rizsre.

Ízlés szerint újhagymával vagy szezámaggal díszítsük.

CSIRKECOMBOK ÖS SÜLT ZÖLDSÉGEK

HOZZÁVALÓK

- 4 csirkecombok
- Só
- Bors
- 1 teáskanál Paprika
- 1 teáskanál Hvitløgspulver
- 2 csésze brokkolivirágok
- 2 csésze sárgarépa, szeletelve
- 2 csésze karfiolvirág
- 1 hagyma, szeletelve
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só
- Bors

FŐÉTEL
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 TÁLALÁS

Fűszerezzük meg a csirkecombokat sóval, borssal, paprikával és fokhagymaporral, ügyelve arra, hogy mindkét oldalát egyenletesen bevonjuk vele. Tegyük félre.

Keverjük össze a brokkolit, a felszeletelt sárgarépát, a karfiolt és a felszeletelt hagymát egy tálban olívaolajjal, sóval és borssal, ízlés szerint.

Helyezzük a fűszerezett csirkecombokat a forrólevegős sütő első kosarába a bőrös oldalukkal lefelé.

Helyezzük el egyenletesen a fűszerezett zöldségeket a forrólevegős sütő második kosarába.

Állítsuk mindkét zónát Roast üzemmódra a Match funkcióval, 200°C-ra és 20 percre, majd nyomjuk meg a Start /Pause gombot.

Funkciót Roast · 200 °C · 20 min

Süssük 10 percig.

10 perc elteltével állítsuk le a forrólevegős sütőt, fordítsuk meg a csirkét, és keverjük meg a zöldségeket.

Csukjuk be a kosarat, és folytassuk a sütést.

Ha a csirkecombok és a sült zöldségek megsültek, vegyük ki őket a forrólevegős sütőből.

CSIRKESZÁRNYAK ÉS ÉDESBURGONYA SÜLT KRUMPLIVAL

HOZZÁVALÓK

500 g csirkeszárnyak

1 teáskanál Só

1/2 teáskanál Bors

1/2 teáskanál édes paprika

1/4 teáskanál currypor

2/3 édesburgonya

1 evőkanál olívaolaj

1 evőkanál Só

1/2 teáskanál Bors

1/2 teáskanál füstölt paprika

1/2 teáskanál fokhagymapor

1/4 teáskanál cayenne-i bors (opcionális)

1/2 citrom

1 csésze friss koriander

Szükséges Eszközök: nagy tál, vágódeszka, kés, tányér.

FŐÉTEL

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 TÁLALÁS

Töröljük szárazra a csirkeszárnyakat papírtörölvél, hogy eltávolítsuk a felesleges nedvességet.

Fűszerezzük a szárnyakat bőségesen sóval, borssal, édes paprikával és curryporral. Hagyjuk, hogy a fűszer legalább 10 percig álljon a húson, vagy a maximális íz érdekében pácoljuk egy éjszakán át a hűtőszekrényben.

Tegyük a fűszerezett csirkeszárnyakat a forrólevegős sütő kosarába, és süssük 120°C-on 20 percig, amíg teljesen át nem sülnék.

Funkciót Airfry · 120 °C · 12 min

Vegyük ki a szárnyakat a forrólevegős sütőből, amint elkészültek és hagyjuk kihűlni őket 15 percig a hűtőszekrényben. Ez segít megszilárdítani a bőrt és ropogós lesz, amikor újra megsütjük.

Hámozzuk meg az édesburgonyát, és vágjuk 1 cm-es szeletekre.

Egy tálban keverjük össze az édesburgonya szeleteket olívaolajjal, sóval, borssal, füstölt paprikával, fokhagymaporral és cayenne-i borssal (ha szeretjük), hogy minden szeletet egyenletesen bevonjunk.

Miután a csirkeszárnyak 15 percig hűltek, tegyük vissza őket a forrólevegős sütő egyik kosarába.

Helyezzük a fűszerezett édesburgonya szeleteket a forrólevegős sütő másik kosarába.

Válasszuk ki az 1-es zónát és az Air Fryer funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 200 °C-ra és az időt 8 percre.

Funkciót Airfry · 200 °C · 8 min

Válasszuk ki a 2. zónát és az Air Fryer funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 14 percre.

Funkciót Airfry · 190 °C · 14 min

Nyomjuk meg a Sync gombot, hogy mindkét kosár egyszerre legyen kész.

Nyomjuk meg a Start/Pause gombot.

Ha mind a csirkeszárnyak, mind az édesburgonya szeletek megsültek, vegyük ki őket a forrólevegős sütőből.

Tálaljuk a csirkeszárnyakat és az édesburgonya szeleteket, apróra vágott petrezselyemmel és néhány csepp citromlével lelocsolva az extra frissesség jegyében.

CURRYWURST GRILLKOLB SZ

HOZZÁVALÓK

1 evőkanál olívaolaj

olajpray

2 apró fehér hagyma

500 g Ketchup

1 evőkanál paradicsompüré

5 evőkanál balzsamecet

1 evőkanál szójaszós

2 evőkanál méz

2 evőkanál currypor

4 darabok Grillkolbász

4-6 teáskanál curry szósz

FŐÉTEL

35 MIN

DUAL ZONE

4 TÁLALÁS

Hámozzuk meg és vágja apróra a fehér hagymát.

Melegítsük fel az olívaolajat egy serpenyőben közepes lángon.

Adjuk hozzá az apróra vágott hagymát és addig pároljuk, amíg megpuhul és áttetszővé válik.

Adjuk a ketchupot, a paradicsompürét, a balzsamecetet, a szójaszószt, a mézet és a curryport a megpárolt hagymához.

Keverje össze a mártás hozzávalóit, amíg jól összeállnak.

Forraljuk fel a mártást, és hagyjuk főni 10-15 percig, időnként keverjük meg, amíg kissé besűrűsödik, és az ízek összeérnek. Ízlés szerint fűszerezzük.

Válasszuk a Grill funkciót, és melegítsük elő a forrólevegős sütőt.

Funkciót Grill · 240 °C · 5 min

Helyezzük a kolbászokat az előmelegített forrólevegős sütő kosarába.

Kenjük be egy kicsit a kolbászokat olajjal, hogy könnyebben megbarnuljanak.

Süssük addig a kolbászokat, amíg át nem sülnek, és szépen meg nem barnul a külsejük, időnként megforgatva, hogy egyenletesen süljön. A sütési idő a kolbászok típusától és vastagságától is függ.

Funkciót Grill · 240 °C · 6 min

Ha a kolbászok megsültek, vegyük ki őket a forrólevegős sütőből, és helyezzük tálatányérokra.

Az elkészített curymártást bőségesen kanalazzuk a grillezett kolbászokra.

Szórhatunk rá egy kis curryt vagy apróra vágott friss fűszernövényeket, hogy még ízletesebbé és mutatósabbá tegyük.

Tálaljuk forrón kedvenc köretünkkel, például sült krumplival vagy zsemélével, és élvezzük ennek a klasszikus német utcai ételnek a finom ízeit!

SERTÉS TACO

HOZZÁVALÓK

- 500 g svinebøffer, 1 cm tykke

2 Spiseskje Chipotle paste

1 Tsk spidskommen pulver

1 Sitron Citronsaft

1 Tsk røget paprika
- 1 Appelsin appelsinjuice

1 Tsk Salt

1/2 Tsk Peber
- 2 Stk sukermajskolber

2 Spsk Olivenolie

1 l tern Tomater

1 l tern Rødløg
- 1/4 Kop Koriander

1 Citronsaft

1 Hakket Frisk chili
- 2 avocadoer

1 Spsk Olivenolie

1/4 Kop mayonnaise
- Peber

Salt

1 Citronsaft

Grillet svinebøf
Grillet majssalsa
Avocado mayo
Tortillas

FŐÉTEL
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 TÁLALÁS

Keverjük össze a sertésszeleteket, a chipotle pasztát, a köményport, a citromlevet, a narancslevet, a sót, a borsot és a füstölt paprikát egy nagy tálban. Alaposan keverjük el, hogy mindenhol bevonja a pác a sertéshúst. Hagyjuk a pácban állni legalább 30 percig, vagy egy éjszakán át az intenzívebb ízek érdekében.

Válasszuk ki az 1. zónát és a Grill funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 240 °C-ra és az időt 5 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot az előmelegítéshez.

Funkciót Grill · 240 °C · 5 min

Grillezzük a pácolt sertésszeleteket mindkét oldalon körülbelül 5 percig, vagy addig, amíg át nem sülnek és szépen meg nem pirulnak. Vegyük ki az airfryer-ből, és hagyjuk szeletelés előtt néhány percig pihenni.

Funkciót Grill · 240 °C · 10 min

Kenjük meg a csemegekukoricát olívaolajjal, és grillezzük 240 °C-on, amíg minden oldalról meg nem pirul. Hagyjuk a kukoricát kissé kihűlni, majd késsel távolítsuk el a kukoricaszemeket a csutkáról.

Funkciót Grill · 240 °C · 10 min

Keverjük össze a grillezett kukoricaszemeket, a paradicsomkockákat, a kockára vágott sült húsokat, a hagymát, az apróra vágott koriandert, az apróra vágott friss chilit és a citromlevet egy nagy tálban. Alaposan keverjük össze, hogy összeálljon. Ízlés szerint sóval és borssal fűszerezzük.

Egy külön tálban pépesítsük az avokádót.

Adjuk hozzá a majonézt, az olívaolajat, a citromlevet, a sót és a borsot. Addig keverjük, amíg jól össze nem áll és krémes nem lesz.

Melegítsük fel a tortillákat egy száraz serpenyőben, amíg átmelegszik és enyhén megpirul.

Kenjünk egy kanál avokádós majonézt mindegyik tortillára. Tegyük a tetejére a grillezett sertéshús szeletekből.

Kanalazzuk a grillezett kukorica salsát a sertéshúsra.

Tálaljuk a tacókat, ízlés szerint extra salsával és avokádós majonézzel.

SERTÉS BÉLSZÍN + KELBIMBÓ

HOZZÁVALÓK

- 600 g 2,5 centiméter vastagságú sertés szűzpecsenye

só

bors

2 ágak friss rozmaryn

2 evőkanál dijoni mustár

2 evőkanál olívaolaj

2 evőkanál méz

2 evőkanál citromlé
- 2 csésze kelbimbó

2 evőkanál olívaolaj

só

bors

2 evőkanál balzsamecet

FŐÉTEL
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 TÁLALÁS

Töröljük szárazra papírtörölővel a sertésbélszínt.

Keverjük össze a sót, a borsot, az apróra vágott friss rozmaringot, a dijoni mustárt, az olívaolajat, a mézet és a citromlevet egy tálban a páchoz.

Kenjük be egyenletesen a páccal a sertésbélszínt. Hagyjuk pácolódni legalább 10 percig szobahőmérsékleten, vagy egy éjszakán át a hűtőszekrényben, hogy az ízek még jobban érvényesüljenek.

Helyezzük a pácolt sertésbélszínt a forrólevegős sütő 1. zónájába.

Válasszuk ki az 1. zónát és a Roast funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 200 °C-ra és az időt 12-16 percre, a kívánt átsütési foktól függően.

Funkciót Grill · 200 °C · 16 min

Vágjuk félbe hosszában a kelbimbót, távolítsuk el a hibás leveleket.

Tegyük át a kelbimbót egy tálba, és fűszerezzük olívaolajjal, sóval és borssal.

Helyezzük a fűszerezett kelbimbót a forrólevegős sütő 2. zónájába.

Válasszuk ki a 2. zónát és a Grill funkciót, majd állítsuk be a hőmérsékletet 240 °C-ra és az időt 6 percre.

Funkciót Grill · 240 °C · 6 min

Válasszuk a Szinkronizálás lehetőséget, hogy mindkét kosár egyszerre legyen kész.

Nyomjuk meg a Start/Pause gombot a sütés megkezdéséhez. Ha a hús és a kelbimbó is kész, vegyük ki őket a forrólevegős sütőből.

Hagyjuk a húst néhány percig pihenni, mielőtt felszeletelnénk. Ízesítsük a kelbimbót balzsamecettel.

Tálaljuk a felszeletelt húst a balzsamecetes kelbimbó mellé.

MARHASÜLT VACSORA

HOZZÁVALÓK

1 kg marha hátszín
 Só
 Bors

500 g burgonya
4 evőkanál vaj
1 teáskanál só
1 teáskanál bors

1 evőkanál vaj
1 evőkanál liszt
250 g marhahús alaplé

FŐÉTEL
145 MIN
DUAL ZONE
4 TÁLALÁS

Melegítsük elő a Cosori forrólevegős sütő 1. zónáját Grill üzemmódban. Ez biztosítja, hogy a grill készen álljon a marhahús megpirítására.

Funkciót Grill · 240 °C · 5 min

Töröljük szárazra papírtörölővel a marhahúst, hogy eltávolítsuk a felesleges nedvességet.

Fűszerezzük be bőségesen a marhahúst olajjal, sóval és borssal. Dörzsöljük be egyenletesen a fűszerekkel a marhahús felületét.

Helyezzük a fűszerezett marhahúst az 1. zónába.

Süssük a marhahús mindkét oldalát kb. 5 percig, vagy amíg aranybarna héj nem képződik. Ez segít még ízletesebbé tenni a húst, mert szaftossá teszi.

Funkciót Roast · 240 °C · 10 min

Vegyük ki a megpirított marhahúst a forrólevegős sütőből és óvatosan tekerjük be alufóliába, hogy megőrizzük a szaftosságot.

Tegyük vissza a fóliába csomagolt marhahúst a forrólevegős sütőbe.

Válasszuk ki a Roast funkciót az 1. zónára, állítsuk be a hőmérsékletet 160 °C-ra és az időt 60 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.

Süssük a marhahúst körülbelül 1 órán keresztül, vagy amíg eléri a kívánt átsütöttségi fokot. Hűshőmérővel ellenőrizzük a kívánt belső hőmérsékletet.

Funkciót Roast · 160 °C · 60 min

Hámozzuk meg a burgonyát, és öblítsük le hideg víz alatt, hogy tisztává váljon.

Vágjuk a burgonyát negyedekre, ügyelve arra, hogy nagyjából egyforma méretűek legyenek az egyenletes sütés érdekében.

Töltsünk meg egy nagy fazekat vízzel, és adjunk hozzá bőséges mennyiségű sót.

Forraljuk fel a vizet magas hőfokon, és óvatosan tegyük bele a felnegyedelt burgonyát.

Főzzük a burgonyát a forrásban lévő vízben körülbelül 10 percig, amíg a burgonya villával megszúrva már puha.

Csepegtessük le a főtt burgonyát egy szűrő segítségével, majd tegyük vissza az üres lábasba.

Fedjük le az edényt, és hagyjuk a burgonyát további 5-10 percig puhulni. Ezzel eltávolítjuk a felesleges nedvességet, így a sült burgonya ropogósabb lesz.

Adjunk hozzá vajat, sót, borsot és friss rozmaringot a burgonyához, amikor már puha, omlós. Óvatosan forgassuk össze, hogy a burgonyát egyenletesen bevonjuk a fűszerekkel.

Válasszuk ki a Roast funkciót a 2. zónára, állítsuk be a hőmérsékletet 200 °C-ra és az időt 25 percre, válasszuk a Szinkronizálás lehetőséget, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot.

Funkciót Roast · 200 °C · 25 min

Süssük a burgonyát, amíg kívül aranybarna és ropogós nem lesz, belül pedig puha.

Olvasszuk meg a vajat közepes lángon egy serpenyőben, amíg teljesen fel nem olvad és kezd el buborékosodni.

Szórjuk a lisztet egyenletesen az olvasztott vajra.

Keverjük folyamatosan egy habverővel vagy fakanállal, hogy a liszt és a vaj összekeveredjen, és egy sima tésztát alkosson.

Folytassuk a főzést állandó keverés mellett 2-3 percig. Ez segít kifőzni a liszt nyers ízét, és biztosítja, hogy a mártás ne legyen "lisztes" ízű.

Öntsük lassan a marhahúslevest a serpenyőbe, folyamatosan kevergetve, hogy ne képződjenek csomók.

Adjuk hozzá fokozatosan az összes marhahúslevest, miközben addig keverjük, amíg a keverék sima nem lesz és jól össze nem áll.

Hagyjuk a keveréket közepes lángon, időnként megkeverve lassan főni.

Hagyjuk a mártást 5-10 percig főni, vagy amíg eléri a kívánt sűrűséget. A mártás tovább fog sűrűsödni, ahogy fő.

Kóstoljuk meg a mártást, és ízlés szerint sózzuk és borsozzuk. Ízlés szerint fűszerezzünk.

Vegyük le a tűzről, ha a mártás elérte a kívánt állagot és ízlés szerint fűszerezett.

Tálaljuk a mártást forrón a marhasült és a burgonya mellé.

VEGÁN KEBAB

HOZZÁVALÓK

400 g kemény füstölt tofu, kockára vágva

2 paprika

1 cseresznyeparadicsom

1 lilahagyma

8-10 gomba

2 evőkanál olívaolaj

2 evőkanál citromlé

2 gerezd fokhagyma

1 teáskanál őrölt kömény

1 teáskanál őrölt koriander

1 teáskanál paprika

1/2 teáskanál kurkuma

1 teáskanál só

1/4 csésze friss petrezselyem, a díszítéshez

Szükséges Eszközök: Fa vagy fém nyársak, keverőtál.

Főtt tofu nyársak

1 csésze csicseriborsó-hummusz öntet

1 fej saláta, frissen vágva

2-4 darabok lapos kenyér vagy pitakenyér

FŐÉTEL

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 TÁLALÁS

Keverjük össze az olívaolajat, a citromlevet, az apróra szeletelt fokhagymát, az őrölt köményt, az őrölt koriandert, a paprikát, az őrölt kurkumát és a sót egy nagy tálban. Kavarjuk össze jól.

Tegyük bele a felkockázott tofut, paprikát, cseresznyeparadicsomot, lilahagymát és gombát a tálba. Forgassuk össze, amíg a zöldségeket és a tofut egyenletesen bevonja a pác. Hagyjuk a zöldségeket és a tofut 10 percig pácolódni.

Tűzdeljük fel a bepácolt tofut és a zöldségeket tetszés szerint a nyársakra.

Válasszuk ki a Cosori Air Fryer Grandzone funkcióját, és melegítsük elő 200°C-ra 10 percre.

Funkciót Airfry · 200 °C · 10 min

Süsd a kebabokat forró levegőn 10-12 percig, félidőben megfordítva, vagy amíg a zöldségek megpuhulnak és enyhén megpirulnak.

Funkciót Airfry · 200 °C · 12 min

Melegítsük meg a lapos kenyeret vagy pitakenyeret egy serpenyőben.

Kenjünk bőséges mennyiségű csicseriborsó-hummuszos öntetet minden kenyérszeletre.

Tegyünk a humusz tetejére egy réteg frissen vágott salátát. Vegyük ki 1-2 nyársnyi ételt, és helyezzük a saláta tetejére.

Locsoljuk meg extra adag csicseriborsó-hummusz öntettel ízlés szerint.

Tekerjük fel szorosan.

"Tálaljuk a wrapeket azonnal.

Esetleg kínáljuk extra csicseriborsó-hummusz öntettel a mártogatáshoz."

BANÁNOS KENYÉR

HOZZÁVALÓK

Olie spray

150 g mel

90 g Sukker

90 g brun sukker

60 g Vegetabilsk olie

60 g Smeltet smør

3 g Bagepulver

2 g Salt

120 g Mosede bananer

2 g Vanille ekstrakt

1 Æg

Nødvendige ting: Brødform (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, Skål, Pisk, Gaffel, Spatel.

DESSERT

55 MIN

DUAL ZONE

4 TÁLALÁS

Válasszuk ki a Grandzone és a Bake funkciókat, állítsuk be a hőmérsékletet 160°C-ra és az időt 10 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot az előmelegítéshez.

Funkciót Bake · 160 °C · 10 min

Fűjjük be a tepsí belsejét olajjal, és szórjuk be liszttel. Rázzuk meg a tepsit, hogy lejjöjjön a felesleges liszt.

Pürésítsük pépesre a banánokat egy villával.

Keverjük hozzá a banánpüréhez a tojásokat, az olajat, a vajat és a cukrot habverővel. Keverjük simára.

Adjuk hozzá a vaníliakivonatot a keverékhez, és keverjük jól össze.

Keverjük össze a száraz hozzávalókat, a lisztet, a sót és a sütőport. Egy spatulával addig keverjük, amíg egyenletesen összeáll, majd öntsük a nedves hozzávalókból álló keverékhez.

Öntsük a keveréket az előkészített formába, és díszítésként tegyünk egy banánszeletet a tésztára.

Csepegtessünk egy kevés mézet a banánra.

Süssük 35-40 percig. Miután 25-30 percig sült, 5 perces időközönként ellenőrizzük egy villa segítségével (tisztán kell tudni beleszúrni és kivenni), mivel az idő a süteményforma nagyságától függően változhat.

Funkciót Bake · 160 °C · 35-40 min

Pihentessük a formában 10 percig, majd tegyük át egy rácsra, és tálalás előtt hagyjuk teljesen kihűlni.

RÉPATORTA

HOZZÁVALÓK

- 200 g olajspray
- 200 g liszt
- 100 g porcukor
- 1 teáskanál növényi olaj
- 1/2 teáskanál sütőpor
- 250 g só
- 3 tojás sárgarépa
- 1 teáskanál tojás
- vanília kivonat

Szükséges Eszközök: tepsí (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1,8 L, tál, turmixgép, habverő, villa.

- | | |
|------------------|-------------|
| 50 g spatula | spatula |
| 100 g teljes tej | teljes tej |
| 50 g étcsokoládé | étcsokoládé |
| 50 g cukor | cukor |
| Só | só |

Szükséges Eszközök: vaj, lábas, spatula, turmixgép.

DESSERT

30-60 MIN

GRAND ZONE

4 TÁLALÁS

Válasszuk ki a Grandzone és a Bake funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 160°C-ra és az időt 10 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot az előmelegítéshez.

Funkciót Bake · 160 °C · 10 min

Fűjjük be a tepsí belsejét olajjal, és szórjuk meg liszttel. Rázzuk meg a tepsit, hogy eltávolítsuk a felesleges lisztet.

Hámozzuk meg a sárgarépat, és vágjuk apró darabokra.

Turmixoljuk simára egy turmixgépben a sárgarépat, a tojást, az olajat, a vaníliakivonatot és a cukrot.

Keverjük össze a száraz hozzávalókat, a lisztet, a sót és a sütőport. Egy spatula segítségével jól forgassuk bele a nedves masszába. Sima és egyenletes tésztát kell kapnunk, összeállt lisztdarabkák nélkül.

Öntsük a keveréket a sütemény formába.

Süssük 35-40 percig. Ellenőrizzük a süteményt 5 perces időközönként kb. 25-30 percig egy villa segítségével (bele kell tudni szúrni és tisztán ki kell tudni venni), mivel az idő a sütemény nagyságának formájától függően változhat.

Funkciót Bake · 160 °C · 35-40 min

Hagyjuk a formában 10 percig, ha elkészült, majd szedjük ki egy rácsra.

Vágjuk a csokoládét apró darabokra.

Olvasszuk fel a vajat egy serpenyőben alacsony hőfokon.

Adjuk hozzá az apróra vágott csokoládét a serpenyőben lévő olvasztott vajhoz, és keverjük addig, amíg a csokoládé teljesen fel nem olvad, és a keverék sima nem lesz.

Keverjük bele a porcukrot a csokoládé és a vaj keverékébe, és addig keverjük, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik.

Öntsük fokozatosan a tejet a keverékhez, folyamatosan kevergessük, amíg sima és fényes nem lesz.

Vegyük le a lábast a tűzről, és hagyjuk a mázat 10 percig hűlni.

Kenjük a cukormázat a répatortára, és tálaljuk.

ALM S PITETÖSZTA

HOZZÁVALÓK

- 4-6 æbler, i tynde skiver
- 200 g Brunt sukker
- 4 g stødt kanel
- 2 g stødt muskatnød
- 4 g salt
- 1 citronsaft
- 1 Spssk majsstivelse
- 2 Spssk vand

Szükséges Eszközök: zöldséghámozó, kés, keverőtál, serpenyő.

- 375 g leveles tészta

2 csészék almás töltelék

1 tojás tojás

1 evőkanál teljes tej
- 4 evőkanál cukor

2 evőkanál fahéj

1 teáskanál szerecsendió

4 evőkanál liszt

Szükséges Eszközök: Ikis tál, sütőpapír, kés vagy pizzavágó, villa, tésztaecset.

DESSERT

65 MIN

GRAND ZONE

4 TÁLALÁS

Keverjük össze a vékonyra szeletelt almát a cukorral egy tálban. Hagyjuk a keveréket körülbelül 10 percig állni, hogy a cukor kiszívja a levet az almából.

Tegyük át az almás keveréket egy lábasba, és kezdjük el főzni alacsony hőfokon.

Keverjük bele az őrölt fahéjat és az őrölt szerecsendőt, és óvatosan melegítsük a keveréket körülbelül 5 percig, amíg a cukor feloldódik, és az alma kissé megpuhul.

Keverjük simára a kukoricakeményítőt és egy evőkanál vizet egy kis tálban.

Öntsük lassan a kukoricakeményítő masszát a lábosba az almával együtt, majd folyamatosan kevergessük körülbelül 1-2 percig, amíg a keverék kissé besűrűsödik.

Vegyük le a lábast a tűzről, és tegyük félre az almatölteléket, hogy kissé lehűljön, mielőtt a leveles tésztát megtöltjük vele.

Válasszuk ki a Grandzone és a Bake funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 190 °C-ra és az időt 10 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot az előmelegítéshez.

Funkciót Bake · 190 °C · 10 min

Tekerjük ki enyhén lisztezett felületen az előre elkészített leveles tészta lapot körülbelül 1/8 hüvelyk vastagságúra. Ehhez használhatunk sodrófát is.

Keverjük össze a tojást és 1 evőkanál tejet, hogy tojáshabot készítsünk.

Vágjuk kés vagy pizzavágó segítségével a kinyújtott leveles tésztát 10 x 10 centiméteres négyzetekre.

Tegyük egy kanálnyit az előkészített almatöltelékből minden tésztanégyzet egyik felére, a széleken 0,5 centiméteres szegélyt hagyva.

Kenjük meg tojással a szélét, hajtsuk össze a tésztákat háromszög alakú pitékké, és egy villa segítségével nyomjuk össze a széleket, hogy lezárjuk a pitéket. Ez megakadályozza, hogy a töltelék a sütés során kifolyjon.

Tegyük 2 vágást minden pite tetejére egy éles késsel. Ez segíteni fog, hogy a gőz távozzon sütés közben.

Keverjük össze a cukrot és a fűszereket egy kis tálban.

Kenjük meg tojással a piték tetejét, és bőségesen szórjuk meg a cukorkeverékkel.

Helyezzük az előkészített almás pitéket egy sorban az előmelegített forrólevegős sütő kosarába, ügyelve arra, hogy ne érjenek egymáshoz.

Süssük meg az almás pitéket.

Válasszuk ki a Grandzone és a Bake funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 190°C-ra és az időt 12 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot. Süssük a pitéket, amíg aranybarnára és ropogósra sülnek.

Funkciót Bake · 190 °C · 12 min

Ha az almás piték megsültek, vegyük ki őket a forrólevegős sütőből, és tálalás előtt hagyjuk kihűlni.

Tálalás előtt porcukorral meghintve, vagy egy gombóc vaníliafagylalttal tálalva finom desszert!

DUPLA CSOKOLÁDÉS SÜTI

HOZZÁVALÓK

- 1/2 Kop smør

1/2 Kop sukker

1/2 Kop brun sukker

1 æg

1 Tsk vanilje ekstrakt

1 Kop mel

1 knivspids Salt

2/3 Kop kakaopulver

1 Tsk bagepulver

1 Kop hakket mørk chokolade

1/2 Kop hakkede nødder

Nødvendige ting: bagepapir, 2 store skåle, spatel, pisk.

DESSERT

45 MIN

GRAND ZONE

4 TÁLALÁS

Hagyjuk a vaját szobahőmérsékletűre hűlni, amíg elég puha nem lesz a krémhez.

Keverjük össze a megpuhult vaját, a porcukrot és a barna cukrot egy keverőtálban, amíg könnyű és habos nem lesz.

Adjuk hozzá a tojásokat a keverékhez.

Adjuk hozzá a vaníliakivonatot a keverékhez.

Keverjük össze a hozzávalókat, amíg jól össze nem áll a massa.

Szítaljuk le a lisztet, a kakaóport, a sót és a sütőport egy külön tálban.

Keverjük össze, amíg az összes száraz hozzávaló egyenletesen el nem oszlik.

Adjuk hozzá fokozatosan a száraz hozzávalókat a nedves hozzávalókhoz a keverőtálban.

Keverjük addig, amíg sima süteménytésztává nem áll össze. Szórjuk bele az apróra vágott étcsokoládét és az apróra vágott diót, és egyenletesen oszlassuk el a tésztában.

Tegyük a hűtőszekrénybe a tésztát 2 órára vagy egy éjszakára.

Gyúrjuk golyóvá a tészta egy részét, majd kissé lapítsuk a kívánt keksz formára és méretre.

Válasszuk ki a Grandzone és a Bake funkciót, állítsuk be a hőmérsékletet 175°C-ra és az időt 5 percre, majd nyomjuk meg a Start/Pause gombot az előmelegítéshez.

Funkciót Bake · 175 °C · 5 min

Helyezzük a kis kekszeket a forrólevegős sütő kosarába úgy, hogy minden egyes süti között 1-2 centimétert hagyjunk, hogy legyen elég hely, ha megnőnek.

t
Süssük a sütit 175°C-on körülbelül 8-10 percig, vagy amíg meg nem szilárdulnak és kissé meg nem keményednek.

Funkciót Bake · 175 °C · 10 min

Előfordulhat, hogy a sütit több részletben kell kisütni.

Ha a sütik elkészültek, vegyük ki őket a forrólevegős sütőből, és tálalás előtt hagyjuk őket egy rácson kihűlni.

ХРУПКАВИ ЗАКУСКИ
КАРФИОЛ И БИВОЛ

СЪСТАВКИ

Напръскайте масло
1 главаКарфиол, варен 5 мин.
Зехтин
80грцаревичен грис
120грбрашно
2 чаени лъжичкиПушен червен пипер
2 чаени лъжичкичесън на прах
1 ч.чСол
1 ч.чПипер
230/345грвода
Панко брашно

1 чашамайонеза
2 главаЧесън
1 ч.чСол
1/2 ч.лПипер
1/2 чашаПресен магданоз
2 супени лъжициЛимонов сок
1 ч.чмащерка

Необходими елементи:2 листа
алуминиево фолио.

ДЕСЕРТ

65 МИН

4 ПОРЦИИ

ГРАНД ЗОНА

Изберете зона 1 и функция за печене; загрейте предварително до 180°C.

Режим на печене · 180°C · 5 мин

Нарежете всяка глава чесън, за да се покажат скилидките.
Поръсете със зехтин откритите скилидки и подправете със сол, черен пипер и прясна мащерка.
Увийте отделно всяка глава чесън в алуминиево фолио, за да се запечата.
Поставете увитите луковичи чесън в предварително загрятата кошница и гответе за около 20 минути, или докато скилидките чесън омекнат и се карамелизират.

Режим на печене · 180°C · 20 мин

След като са изпечени, извадете луковичите чесън от фритюрника и ги оставете леко да се охладят.
Пресовайте печените скилидки чесън, за да отстраните кожата и ги сложете в купа.
Намачкайте печените скилидки чесън с вилица, докато образуват гладка паста.
Добавете майонезата в купата с пастата от печения чесън.
Смесете пастата от печения чесън заедно с майонезата, докато се смеси добре.

Подправете чесновия сос с още сол, черен пипер и няколко капки лимонов сок на вкус. Регулирайте подправките според вашите предпочитания.
Нарежете пресния магданоз и го поръсете върху чесновия сос, за да му придадете повече вкус и по-добро представяне.
Прехвърлете чесновия сос в купа за сервиране.
Разделете карфиола на малки розички.
Поставете цветчетата във вряща вода за 3 минути, докато леко омекнат.
Отцедете карфиола и го прехвърлете в купа със студена вода, за да спрете варенето. Резервация.
Намажете карфиола със зехтин и го поръсете със сол.
Разбъркайте, така че да се покрие добре.
Смесете царевичния грис, брашното, пушения червен пипер, чесъна на гранули, солта и черния пипер.
Добавете вода малко по малко към сухите съставки; разбийте, докато се получи еднородно тесто.
Потопете цветчетата карфиол в тесто; Уверете се, че са равномерно покрити. Оставете излишното тесто да се отцеди.

След като тестото е покрито, потопете карфиола в панко брашното и леко го натиснете, за да полепне. Уверете се, че карфиолът е добре покрит.
Поставете намачкания карфиол върху тава, на достатъчно разстояние едно от друго, за да позволите на въздуха да циркулира.
Настройте температурата на 190°C, 10 минути.
Режим Airfry · 190°C · 10 мин

Намажете намачканите цветчета карфиол с олио, за да станат хрупкави.
Поставете карфиол в кошница; Уверете се, че букетите не са претъпкани.
Запържете карфиола на въздух при 190°C за 12 до 15 минути или докато цветчетата станат златистокафяви. Разбъркайте кошницата по средата на готвенето, така че всичко да е равномерно хрупкаво.
Режим Airfry · 190°C · 12-15 мин
След като карфиолът се свари до желаната хрупкавост, извадете го от фритюрника.

СИРЕНЕ ТОПЧЕТА
ЗА ЗАКУСКИ

СЪСТАВКИ

Напръскайте масло
60грцаревичен грис
250грНастъргана моцарела
50грГрана Падано
2 грСол
2 грПипер
2яйца

ВХОДЯЩИ

15 - 30 МИН

4 ПОРЦИИ

ГРАНД ЗОНА

Поставете цялото сирене, яйца, царевично брашно, сол и черен пипер в голяма купа.

Смесете всички съставки с ръце до получаване на еднородно тесто.

От сместа оформете топчета с големина на супена лъжица.

Охладете за 1 час или докато сместа леко стегне.

Изберете Grandzone и функция Grill; след това задайте температурата на 240°C и времето на 10 минути.

Режим грил · 240°C · 10 мин

Полейте топчетата сирене с олио.

Поставете топчетата сирене върху лист пергаментова хартия в кошницата на въздушния фритюрник на 3 сантиметра едно от друго.

Изберете Grandzone и функцията Air Fry; Настройте температурата на 190°C, времето на 10 минути и гответе до златисто и пълно запичане.

Режим AirFry · 190°C · 10 мин

МЪФИНИ С ЯЙЦА И ТОСТ С КВАС ЗА ЗАКУСКА

СЪСТАВКИ

- 2яйца
- 1/2 чашагъби
- 1/3 чашадив лук
- 1 супена лъжицаМасло
- Сол
- Пипер

Необходими елементи:Малка купа, дъска за рязане, нож, миксер, малки опаковки за печене

2 резеназакваска 1 супена лъжицаМасло

ВХОДЯЩИ

25 МИН

4 ПОРЦИИ

ДВОЙНА ЗОНА

Изберете зона 1 и функцията Air Fry, задайте температурата на 180°C и времето на 5 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза, за да загреете предварително.

Режим Airfry · 180°C · 5 мин

Разбийте леко яйцата в малка купа.

Разбитите яйца се овкусяват със сол и черен пипер на вкус. Нарежете гъбите и дивия лук.

Намажете малките формички с масло.

Разпределете нарязаните гъби и лука поравно между ramekinите.

Изсипете овкусените разбити яйца върху гъбите и лука във всеки съд, като напълните около 3/4.

Поставете напълнените ramekini в зона 1 на фритюрника.

Намажете равномерно с масло двете страни на всяка филия хляб с квас.

Поставете намазаните с масло филийки хляб с квас в Зона 2.

Изберете зона 1 и функцията Air Fry; след това задайте температурата на 180°C и времето на 12 минути.

Режим Airfry · 180°C · 12 мин

Изберете зона 2 и функцията Air Fry; след това задайте температурата на 180°C и времето на 5 минути.

Режим Airfry · 180°C · 5 мин

Изберете Синхронизиране и натиснете бутона Старт/Пауза, за да започнете готвенето.

След като яйчените мъфини са сготвени и хлябът е препечен, извадете ги от фритюрника.

Поднесете яйчените мъфини горещи, директно във формичките.

Сервирайте тоста с квас заедно с яйчените мъфини за вкусна закуска.

СКАРИДИ С ЛИМОН И ПИПЕР

СЪСТАВКИ

4 супени лъжициосолено масло 1

Лимонов сок

1/4 чаена лъжичкачесън на прах

1 супена лъжицаСмлян пипер 2

щипкиСол

300грГолеми скариди

Зехтин

Сол

Пипер

ВХОДЯЩИ

30 МИН

4 ПОРЦИИ

ГРАНД ЗОНА

Разтопете маслото в малка тенджера на слаб огън. Махнете тенджерата от котлона веднага щом маслото се разтопи.

Настържете лимоновата кора и я изстискайте на вкус директно върху разтопеното масло.

Смесете солта, черния пипер и чесъна на прах и разбъркайте, докато се комбинират.

Изберете Grandzone и функция Grill; след това задайте температурата на 240°C и времето на 5 минути.

Режим грил · 240°C · 5 мин

Извадете скаридите от опаковката и ги поставете върху чиния или дъска за рязане.

Подсушете скаридите с хартиена кърпа.

Скаридите се овкусяват със зехтин, сол и черен пипер.

Гответе скаридите във фритюрника за 5 минути. Обърнете ги по средата на готвенето.

Поставете изпечените скариди в купа.

Поръсете скаридите със соса от лимонов пипер. Разбъркайте добре и сервирайте.

ПАТЛАДЖАНИ И ЗЕЛЕН БОБ С МИСО СТИЛ “ИЗГРАВАЩО СЛЪНЦЕ”.

СЪСТАВКИ

10/26грЗелен боб 4

скилидкиЧесън 2 супени

лъжицисоев сос 1 ч.ч

сушени люти чушки Капки

сусамово масло

2Патладжани

1 супена лъжицаРастително масло 1

щипкаСол

2 супени лъжициПчелен мед

3 супени лъжициМирин

2 супени лъжицимисо

1 супена лъжицасоев сос

1Нарязан див лук

1 супена лъжицаПрепечени сусамови семена

ВХОДЯЩИ

50 МИН

4 ПОРЦИИ

ДВОЙНА ЗОНА

Накълцайте дивия лук и го сложете в купа.

В малка купа смесете соевия сос, смлян чесън и сушените люти чушки. Добавете сусамово масло на вкус. Добавете зеления фасул.

Нарежете патладжаните с остър нож: направете плитки кръстовидни разрези от страната на среза.

Нарязаните патладжани се поръсват с растително масло и се поръсват с малко сол.

Загрейте предварително въздушния фритюрник в режим Грил.

Режим грил · 240°C · 5 мин

Добавете патладжаните с набраната страна нагоре и гответе 15 минути.

Режим грил · 240°C · 15 мин

В малка купа разбийте мирина, мисо, меда и соевия сос до гладка смес. Коригирайте количествата на вкус

С помощта на четка или лъжица нанесете щедро мисо соса върху маркираната страна на патладжана.

Поставете патладжаните в зона 1, с маркираната страна нагоре.

Поставете подправения зелен фасул в зона 2.

Изберете Grandzone и функция Grill; след това задайте таймера на 10 минути и натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим грил · 240°C · 10 мин

След като азиатският зелен фасул и патладжанът с мисо сос са сготвени, поставете ги в чиния за сервиране.

Украсете патладжаните с нарязан лук и препечени сусамови семена.

РАЙБЕКУХЕН НА ГУРМАН

СЪСТАВКИ

- 4Картофи
- 1Лук
- 2яйца
- 1Чаена лъжичка сол
- 1-2супени лъжици черен пипер
- 2див лук
- Напръскайте масло

Необходими елементи:Купа, ренде, тензух или ситна мрежеста цедка, цедка.

ВХОДЯЩИ

45 мин

4 ПОРЦИИ

ГРАНД ЗОНА

Измийте и обелете картофите.

Картофите се настъргват в голяма купа.

Поставете настърганите картофи в ситна мрежеста цедка или тензух.

Натиснете картофите, за да отстраните излишната влага и ги отцедете добре в гевгира. Тази стъпка помага да се предотврати дъвчането на картофените палачинки.

Обелете и нарежете дивия лук на ситно.

Добавете нарязания лук в купата с настърганите картофи.

Добавете яйцата, солта, черния пипер и дивия лук.

Смесете съставките, докато се смесят добре. Сместа трябва да е интегрирана и еднородна.

Загрейте предварително фритюрника до 200°C за 5 минути.

Режим Airfry · 200°C · 5 мин

Оформете шепи от картофената смес в кръгли, плоски банички. Можете да регулирате размера на бургерите според вашите предпочитания.

Напръскайте леко кошницата на въздушния фритюрник с масло, за да предотвратите залепване.

Поставете картофените бургери в кошницата на фритюрника на един слой. Оставете малко разстояние между всеки бургер за равномерно готвене.

Пържете картофените палачинки на въздух на 200°C за около 12 минути. Обърнете ги по средата на времето за готвене, за да сте сигурни, че са изпечени равномерно от двете страни.

Режим Airfry · 200°C · 12 мин

След като картофените палачинки станат златисти и хрупкави отвън и се изпекат отвътре, извадете ги от фритюрника.

Сервирайте картофените палачинки незабавно с гарнитурата, която желаете.

МЪФИНИ КРЕХО ТЕЛЕШКО

СЪСТАВКИ

- 1 кгТелешка тапа

2 ч.лСол

2 с.лГорчица

1 ч.лПипер

1 ч.лчушки

2Стръкчета прясна мащерка
- 1накълцан праз

1Нарязан домат
- 500грбрашно

1 с.лзахар

1/4Относно маята
- 2 с.лМасло

1 чашавода
- 2лилав лук

1 чашавода

1 чашабял оцет

2 компактдискаСол

2 с.лзахар

майонеза
- Цели подправки(като черен пипер, синапено семе, семена от кориандър и др.)
- Необходими елементи:1 лист намаслена хартия, 1 четка за сладкиши.

ВХОДЯЩИ

240 МИН

4 ПОРЦИИ

ГРАНД ЗОНА

Подсушете телешките капили с кухненска хартия, за да отстраните излишната влага.

Отгоре намажете с горчица; До пълно покриване.

В малка купа смесете солта, черния пипер и червения пипер. Втрийте тази смес върху цялото говеждо месо.

В тавичка се смесват наситненият праз, лукът, доматиът, смленият чесън и прясната мащерка и отгоре се нарежда месото.

Завийте тавата плътно с алуминиево фолио.

Поставете тавата в кошницата на въздушния фритюрник без разделителя.

Изберете Grandzone и функцията Roast, задайте на 160°C за 3 часа и 30 минути. Натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим на печене · 160°C · 3 часа и 30 минути

В купа смесете брашното, захарта, солта и маята.

Добавете яйцето, разтопеното масло и водата и разбъркайте, докато се образува лепкаво тесто.

Използвайте техника без месене: разтягайте и прегъвайте тестото на всеки 20 минути, за около час, докато тестото стане гладко и еластично.

Оставете да втаса, докато се пече месото. Оставете да удвои обема си.

В тенджерата се смесват водата, оцетът, солта, захарта и целите подправки. Оставете саламурата да заври и разбъркайте, докато солта и захарта се разтворят.

Поставете нарязания червен лук в буркан.

Изсипете лука с гореща саламура; Уверете се, че са напълно потопени.

Оставете лука да се охлади до стайна температура; Покрийте ги и ги поставете в хладилника за няколко часа.

След като говеждото е готово, извадете го и го оставете да престои на стайна температура, докато печете хляба.

Разделете тестото на 8 еднакви по големина кифлички.

Постелете вътрешността на кошницата на въздушния фритюрник с хартия за печене, за да предотвратите залепването на тестото за кошницата.

Поставете топките тесто в кошницата и ги оставете да втасат, докато удвоят обема си.

С останалото яйце (разбито) се нанасят кифличките и се пекат.

Изберете Grandzone и функцията Bake, задайте на 170°C за 25 минути. Натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим на печене · 170°C · 20 мин

Печете 25 минути или докато хлябът стане златистокафяв и звучи кухо при почукване по дъното.

Отвийте алуминиевото фолио от тавата с телешкото.

С помощта на две вилици накъсайте говеждото месо на малки парчета и го смесете със сварените зеленчуци и билки в тавата.

За да сглобите сандвичите:

Нарежете прясно изпечените рулца на половинки.
Намажете обилно двете половини на питката с майонеза.
Върху половината хляб се поставя нарязаното месо.
Сложете лука върху настърганото месо.
Поставете другата половина от хляба, за да завършите сандвича.
Сервирайте и се насладете на вашите вкусни сандвичи с настъргано говеждо!

“ПОЧТИ ФРЕНСКИ” ТОСТ С БЕКОН

СЪСТАВКИ

- 4-6Филии хляб 1/2
- чашаПлътен крем 2
- яйца
- 1/4 чаена лъжичкаСол
- 1/4 чаена лъжичкаПипер 1/4 чаша
- Настъргана грана падано 1/4 чаша
- Настъргано сирене(чедър или грюер)
- 2 супени лъжициНарязан магданоз
- 8-12Бекон на ленти

ВХОДЯЩИ

30 МИН

4 ПОРЦИИ

ДВОЙНА ЗОНА

Поставете лентите бекон в зона 2 на фритюрника, като оставете разстояние между всяка лента.

Изберете зона 2 и функцията Air Fry, задайте температурата на 200°C и времето на 6 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим AirFry · 200°C · 6 мин

Нарежете всяка филия хляб във всяка форма, която искате, като триъгълници или правоъгълници.

Разбийте тежката сметана заедно с яйцата, солта, черния пипер, настърганото сирене Grana Padano, настърганото сирене и нарязания магданоз в купа за смесване, докато всички съставки се смесят.

Потопете хляба в кремообразната смес, като се уверите, че е покрит добре от двете страни. Оставете излишната смес да се отцеди.

Подредете филийките хляб, покрити с кремообразната смес, на един слой в една от кошниците на фритюрника, като се уверите, че не се застъпват.

Изберете зона 1 и функцията Air Fry, задайте температурата на 180°C и времето на 8 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим AirFry · 180°C · 8 мин

Обърнете филийките френски тост по средата на готвенето. Гответе, докато станат златисти и хрупкави отвън и до готовност отвътре.

След като филийките френски препечен хляб и ивиците бекон са изпечени до съвършенство, извадете ги от фритюрника.

Сервирайте френския тост горещ заедно с хрупкавите ивици бекон.

ОРИЗОВА КУПА С ПИЛЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

СЪСТАВКИ

1 чашаЯпонски лепкав ориз 2
чашивода

Необходими елементи:Тенджера или готварска
печка за ориз, цедка.

2Пилешки гърди 2 супени
лъжицисоев сос 1 супена
лъжицаМирин
1 супена лъжицаОризов
оцет 1 ч.чсусамово масло 1
ч.чзахар

1Пак Чой 1 главаБроколи
100грЗелен боб 250грчервен
6-10гъби пипер 1Бял лук

Аромат на 2 карамфилаЧесън 1
супена лъжицаджинджифил
1/3 чашаЗелен лук 2 супени
лъжицисоев сос 2 супени
лъжицисусам

ОСНОВЕН

40 МИН

4 ПОРЦИИ

двойна зона

Изплакнете ориза в студена вода, докато водата стане бистра.

Сварете ориза в оризова печка или тенджера, според указанията на опаковката. Резервация.

В купа смесете соевия сос, мирина, оризовия оцет, сусамовото масло и захарта, за да създадете марината за пилето.

Нарежете пилешките гърди на малки парчета.

Поставете пилето в маринатата и го оставете да се маринова поне 30 минути или цяла нощ в хладилника, за да може вкусът да се разпръсне добре.

Нарежете броколите на розички. Нарежете червените чушки, белия лук и гъбите. Накълцайте пак чой и зеления фасул.

Овкусете зеленчуците със смлян чесън, джинджифил, зелен лук и соев сос.

Поставете маринованото пиле в първата кошница на фритюрника.

Изберете зона 1 и функцията Air Fry; след това нагласете температурата на 180°C за 10 минути.

Режим AirFry · 180°C · 10 мин

В другата кошница на фритюрника поставете готовите зеленчуци.

Изберете зона 2 и функцията Air Fry; след това задайте температурата на 180°C и 8 минути.

Режим AirFry · 180°C · 8 мин

Натиснете Sync, за да сте сигурни, че и двете кошници са готови едновременно.

Натиснете бутона Старт/Пауза, за да започнете готвенето.

След като пилето и зеленчуците се сварят, комбинирайте ги в купа и разбъркайте внимателно, за да се комбинират.

Сервирайте сместа от пиле и зеленчуци върху сварения ориз.

Гарнирайте ястието с див лук или сусам по желание.

БАЛАНСИРАНА ПЛОЧА ПЕЧЕНО ПИЛЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

СЪСТАВКИ

4Пилешки бутчета
Сол на вкус
Черен пипер на вкус
1 ч.чсладък червен пипер 1
ч.ччесън на прах

2 чашиЦветчета броколи 2
чашиНарязани моркови 2
чашиЦветчета от карфиол

1 Жулиен лук
2 супени лъжици Зехтин
Сол на вкус
Черен пипер на вкус

ВХОДЯЩИ

15 -30 МИН

4 ПОРЦИИ

двойна зона

Подправете пилешките бутчета щедро със сол, черен пипер, червен пипер и чесън на прах, като се уверите, че двете страни са равномерно покрити. резерва.

Сварете цветчетата броколи, нарязаните моркови и цветчетата карфиол във вряща подсолена вода за 3-6 минути.

Измийте зеленчуците и ги пуснете под студена вода.

В купа разбъркайте цветчетата броколи, морковите, цветчетата карфиол и нарязания лук със зехтин, сол и черен пипер на вкус.

Поставете овкусените пилешки бутчета в първата кошница на фритюрника с кожата надолу.

Разпределете равномерно овкусените зеленчуци във втората кошница на фритюрника.

Изберете зона 1 в режим AirFry при 180°C за 22 минути. Натиснете Старт/Пауза.

Режим AirFry · 180°C · 22 мин

Когато изминат 12 минути, поставете фритюрника на пауза и обърнете пилешките бутчета, така че да се изпекат от двете страни.

Изберете зона 2 в режим AirFry при 190°C за 8 минути, натиснете бутона Sync и започнете готвенето.

Затворете кошницата и оставете ястието да се свари напълно.

След като пилешките бедра и печените зеленчуци са сготвени, извадете ги от фритюрника и се насладете!

ВКУСНИ И ПИТАТЕЛНИ ПИЛЕШКИ КРИЛЛА С ПЪРЖЕН СЛАДКИ КАРТОФИ

СЪСТАВКИ

500гр Пилешки крилца
1 ч.ч Сол
1/2 чаена лъжичка Пипер
1/2 чаена лъжичка сладък червен пипер
1/4 чаена лъжичка кърри на прах

23 Сладки картофи

1 супена лъжица Зехтин

1 супена лъжица Сол

1/2 чаена лъжичка Пипер

1/2 чаена лъжичка Пушен червен пипер

1/2 чаена лъжичка чесън на прах

1/4 чаена лъжичка Cayenne (по избор)

Лимон

1 чаша пресен кориандър

Необходими елементи: Голяма купа, дъска за рязане, нож, чиния.

ВХОДЯЩИ

15 - 30 МИН

4 ПОРЦИИ

двойна зона

Подсушете пилешките крилца с кухненска хартия, за да отстраните излишната влага.

Овкусете крилцата щедро със сол, черен пипер, червен пипер и кърри на прах. Оставете подправката да полепне върху крилцата за поне 10 минути или ги мариновайте за една нощ в хладилника за максимален вкус.

Поставете подправените пилешки крилца в кошницата на фритюрника и гответе на 120°C за 12 минути, така че да се сварят.

След като се сварят, извадете крилцата от фритюрника и ги оставете да се охладят в хладилник за поне 15 минути. По този начин гарантираме, че кората е хрупкава, когато ги приготвим отново.

Обелете сладките картофи и ги нарежете на правоъгълници с дебелина 1 см.

В купа хвърлете сладките картофи със зехтин, сол, черен пипер, червен пипер, чесън на прах и кайен, ако използвате, докато стане гладка.

Когато пилешките крилца се охладят за 15 минути, поставете ги обратно в кошница с фритюрник.

Поставете овкусените сладки картофи в другата кошница на фритюрника.

Изберете Зона 1 и функцията Air Fry. След това настройте температурата на 200°C и времето на 8 минути.

Режим AirFry · 200°C · 8 мин

Изберете Зона 2 и функцията Air Fry. След това настройте температурата на 190°C и времето на 14 минути.

Режим AirFry · 190°C · 14 мин

Изберете опцията Синхронизиране, за да сте сигурни, че и двете кошници ще бъдат готови едновременно.

Изберете Старт/Пауза.

Когато пилешките крилца и пържените сладки картофи са готови, извадете ги от фритюрника.

Сервирайте пилешките крилца и пържените сладки картофи заедно, придружени с малко нарязан магданоз и няколко капки лимонов сок, за да им придадете повече свежест.

НАЙ-ДОБРОТО
КЪРИВУРСТ

СЪСТАВКИ

1 супена лъжицаЗехтин 2
малък бял лук 500грКетчуп

1 супена лъжицаДоматена паста 5
супени лъжициБалсамов оцет 1
супена лъжицаСоев сос 2 супени
лъжициПчелен мед
2 супени лъжицикъри на прах

4Колбаси
4-6 супени лъжицикъри сос

ОСНОВЕН
35 МИН
4 ПОРЦИИ
двойна зона

Обелете и нарежете на ситно белия лук.

Загрейте зехтина в тенджерата на среден огън.

Добавете нарязания лук в тенджерата и задушете, докато омекне и стане прозрачен.

Добавете кетчуп, доматино пюре, балсамов оцет, соев сос, мед и къри на прах към задушения лук.

Разбъркайте съставките на соса, докато се смесят добре.

Оставете соса да заври и го оставете да се готви за около 10 до 15 минути; Разбърквайте от време на време, докато сосът леко се сгъсти и вкусовете се смесят. Регулирайте подправките на вкус.

Изберете функция Грил и предварително загрейте фритюрника.

Режим грил · 240°C · 5 мин

Поставете колбасите в предварително загрятата кошница на фритюрника.

Ако желаете, намажете леко колбасите със спрей за готвене, за да покафенеят.

Гответе колбасите, докато се сварят и отвън се запекат приятно; Обръщайте ги от време на време, за да се изпекат равномерно. Времето за готвене ще зависи от вида и дебелината на колбасите.

Режим грил · 240°C · 6 мин

След като колбасите са сварени, извадете ги от фритюрника и ги поставете в чиния за сервиране.

По желание сервирайте с щипка къри на прах или пресни нарязани билки за допълнителен вкус и представяне.

Сервирайте ги горещи с любимите си гарнитюри, като чипс или кифлички, и се насладете на вкусните вкусове на тази класическа немска улична храна.

СВИНСКО ТАКОС
СЛАДКО И СОЛЕНО

СЪСТАВКИ

500грСвинско филе
(1см) 2 слchipotle паста
2/1 ч.лПипер
1 ч.лкимион на прах 1 ч.л
Пушен червен пипер

1 лимонСок
1 портокалСок
1 ч.лСол

1Сладка царевица на
кочан 2 слЗехтин 1
Домат на кубчета 1
нарязано прясно чили

4/1 чашаКориандър
1 лимонСок
1Лилав лук
на кубчета

2авокадо
1 слЗехтин 1/4
чашамайонеза

Сол на вкус
Черен пипер на вкус
1 лимонСок

Печена свинска пържола
Печена царевица Сос
Авокадо Майонеза

ОСНОВЕН
15 -30 МИН
4 ПОРЦИИ
двойна зона

В купа смесете свинските филета, пастата от чипотле, кимиона на прах, лимоновия сок, портокаловия сок, солта, черния пипер и пушения червен пипер. Разбъркайте добре, за да се покрие равномерно месото. Мариновайте за 30 минути или за една нощ за най-добър вкус.

Изберете Зона 1 и функция Грил, задайте температурата на 240°C и времето на 5 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза, за да загреете предварително.

Режим грил · 240°C · 5 мин

Гответе свинските пържоли за около 5 минути от всяка страна или докато се сварят и овъглят. Извадете ги от фритюрника и ги оставете да починат няколко минути, преди да ги нарежете.

Режим грил · 240°C · 10 мин

Намажете сладката царевица със зехтин и печете на 240°C, докато се запече от всички страни. Оставете царевицата леко да се охлади; След това отстранете ядките от кочаните с нож.

Режим грил · 240°C · 10 мин

В купа смесете печените царевични зърна, нарязания на кубчета домати, нарязания червен лук, нарязан кориандър, нарязан пресен чили и лимонов сок. Смесете добре.

В отделна купа пасирайте авокадото до гладкост.

Добавете майонеза, зехтин, лимонов сок, сол и черен пипер. Разбъркайте до получаването на добре смесен и кремообразен дресинг.

Загрейте тортилите в сух тиган, докато се затоплят и леко се запекат.

Намажете всяка тортила с една супена лъжица авокадо майонеза.

Отгоре наредете резени свинско печено.

С лъжица изсипете соса от печена царевица върху свинското.

Сервирайте такос веднага, с още салса и майонеза от авокадо отстрани, ако желаете.

СОЧНО СВИНСКО ФИЛЕ С
БРЮКСЕЛСКО ЗЕЛЕ

СЪСТАВКИ

600грСвинско филе (2,5 см) Сол
на вкус

Черен пипер на вкус

2 клонкипресен розмарин

2 супени лъжицидижонска горчица 2

супени лъжициЗехтин 2 супени

лъжициПчелен мед

2 супени лъжициЛимонов сок

2 чашибрюкселско зеле 2
супени лъжициЗехтин Сол
на вкус

Черен пипер на вкус

2 супени лъжициБалсамов оцет

ОСНОВЕН
15 - 30 МИН
4 ПОРЦИИ
двойна зона

Подсушете свинското филе с кухненска хартия.

В купа смесете сол, черен пипер, нарязан пресен розмарин, дижонска горчица, зехтин, мед и лимонов сок, за да пригответе марината.

Разпределете маринатата върху свинското филе, като се уверите, че е равномерно. Мариновайте за 10 минути на стайна температура или в хладилника за една нощ, за да подобрите вкуса.

Поставете маринованото свинско филе в зона 1 на фритюрника.

Изберете Зона 1 и функция Печене; Регулирайте на 200 °C и 12 до 16 минути, в зависимост от желаното готвене.

Режим на печене · 240°C · 12-16 мин

Нарежете брюкселското зеле наполовина по дължина и отстранете всички лоши листа.

Прехвърлете брюкселското зеле в купа и го овкусете със зехтин, сол и черен пипер.

Поставете подправеното брюкселско зеле в зона 2 на фритюрника.

Изберете Зона 2 и функция Грил; Настройте на 240°C и време на 6 минути.

Режим грил · 240°C · 6 мин

Изберете Синхронизиране, за да сте сигурни, че и двете кошници са готови едновременно.

Натиснете бутона Старт/Пауза, за да започнете готвенето.

След като и свинското филе, и брюкселското зеле са сготвени, извадете ги от кошниците на фритюрника.

Оставете свинското филе да почине няколко минути, преди да го нарежете.

Поръсете свареното брюкселско зеле с балсамов оцет.

Сервирайте нарязаното свинско филе заедно с брюкселското зеле.

ПЕЧЕНО ГОВЕЖДО
(ПЕЧЕНО ТЕЛЕШКО)

СЪСТАВКИ

1 кгРазфасовка телешко капучино

Сал

Пипер

500грКартофи

4 супени лъжициМасло

1 ч.чСол

Пипер

1 супена лъжицаМасло 1

супена лъжицабрашно

250грМесен бульон

ОСНОВЕН

145 МИН

4 ПОРЦИИ

двойна зона

Загрейте предварително Зона 1 на въздушния фритюрник Cosori в режим Грил за 5 минути. Това гарантира запечатването на телешкото месо.

Режим грил · 240°C · 5 мин

Подсушете говеждото с кухненска хартия, за да отстраните влагата.

Телешкото месо се овкусява обилно с олио, сол и черен пипер. Втрийте подправката върху говеждото.

Поставете овкусеното говеждо месо в зона 1.

Запържете говеждото от всяка страна, в режим Грил на 240°C за 5 минути, или докато се образува златиста коричка.

Режим грил · 240°C · 5 мин

Извадете запечатаното месо от фритюрника и внимателно го увийте в алуминиево фолио, за да запазите влагата.

Поставете увитото месо във фритюрника.

Изберете функция за печене за зона 1 при 160°C за 60 минути, след което натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим на печене · 160°C · 60 мин

Печете говеждото за 1 час или докато достигне идеална готовност. Можете да използвате термометър за месо, за да проверите дали температурата, която предпочитате, е достигната.

Обелете картофите и ги изплакнете със студена вода, за да отстраните остатъците.

Нарежете картофите на четвъртинки; Уверете се, че са приблизително с еднакъв размер за равномерно готвене.

Напълнете голяма тенджерa с вода и добавете обилно сол.

Оставете водата да заври на силен огън и внимателно добавете нарязаните на четвъртинки картофи.

Гответе картофите за около 10 минути или докато омекнат, когато се надупчат с вилица.

Отцедете картофите в гевгир и ги върнете в празната тенджерa.

Покрийте съда с капак и оставете картофите на собствена пара за още 5-10 минути. Това премахва излишната влага, което ги прави по-хрупкави.

След като картофите се сварят, добавете масло, сол, черен пипер и пресен розмарин. Разбъркайте внимателно, за да покриете картофите с равномерен слой подправка.

Разстелете овкусените картофи на един слой в кошницата на фритюрника.

Изберете функцията Печене за Зона 2, задайте температурата на 200°C за 25 минути и изберете Синхронизиране; след това натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим на печене · 200°C · 25 мин

Печете картофите, докато станат хрупкави отвън и крехки отвътре.

В тенджерa разтопете маслото на умерен огън, докато се разтопи и започне леко да шупне.

След като маслото се разтопи, поръсете брашното равномерно върху разтопеното масло.

Разбъркайте с бъркалка или дървена лъжица, за да интегрирате брашното и маслото и оформете паста, наречена ру.

Продължете да готвите тази паста. Разбърквайте непрекъснато за 2 до 3 минути. Помага за елиминирането на суровия вкус на брашното и гарантира, че сосът няма да има "брашнен вкус".

Бавно изсипете телешки бульон в тенджерa; разбивайте непрекъснато, за да предотвратите образуването на бучки.

Добавете целия бульон малко по малко, като разбивате, докато сместа стане гладка и добре смесена.

Оставете сместа на среден огън и я разбърквайте от време на време.

Гответе соса на слаб огън за 5 до 10 минути или докато достигне желаната гъстота. Сосът ще продължи да се сгъстява, докато къкри.

Опитайте соса грейви и подправките със сол и черен пипер на вкус. Коригирайте подправките, ако е необходимо.

След като сосът достигне желаната консистенция и е добре овкусен, го свалете от котлона.

Сервирайте соса горещ, заедно с говеждото печено и картофите.

ШЕШЛИШИ
ВЕГАНИ

СЪСТАВКИ

400грПушено тофу на кубчета
2чушки
1 чашаЧери домати
1Лилав лук
8-10Кестенови гъби **2**
супени лъжициЗехтин **2**
супени лъжициЛимонов
сок **2 зъба**Чесън
1 ч.чЗемен кимион **1 ч.ч**
смян кориандър **1 ч.ч**чушки

1/2 чаена лъжичка
Куркума **1 ч.ч**Сол
1/4 чашаПресен магданоз за украса

Необходими елементи:Дървени или метални
шишчета, купа за смесване.

шишчета тофу
1 чашаХумус дресинг от нахут **1 глава**
прясно нарязана маруля **2-4 бр**
Палачинков хляб или пита хляб

ОСНОВЕН
15 - 30 МИН
4 ПОРЦИИ
ГРАНД ЗОНА

В голяма купа смесете зехтин, лимонов сок, смян чесън, смян кимион, смян кориандър, червен пипер, смяна куркума и сол. Смесете добре.

Добавете нарязаните на кубчета тофу, чушките, чери домати, червения лук и гъбите в купата. Разбъркайте, докато зеленчуците и тофуто се покрият равномерно с маринатата. Оставете зеленчуците и тофуто да се маринуват за 10 минути.

Върху шишчетата наредете маринованото тофу и зеленчуците, като редувате по желание.

Изберете функцията Grandzone и загрейте предварително на 200°C за 10 минути.

Режим AirFry · 200°C · 10 мин

Поставете шишчетата в предварително загрятия въздушен фритюрник за 10 до 12 минути, задайте функцията Air Fry и времето на 12 минути и след това натиснете бутона старт/пауза. Обърнете зеленчуците по средата на готвенето или когато са крехки и леко препечени.

Режим AirFry · 200°C · 10-12 мин

Загрейте плоската или пита хляба в тиган.

Намажете обилен слой хумус от нахут върху всяка филия хляб.

Добавете слой прясно нарязана маруля върху хумуса.

Извадете съдържанието на 1 или 2 шишчета и ги поставете върху марулята.

Полейте с още дресинг от нахут хумус, ако желаете.

Оформете руло и го завийте стегнато.

БАНАНОВ ХЛЯБ
БАБАТА

СЪСТАВКИ

Напръскайте масло
150грбрашно
90грЗахарно стъкло **90гр**
кафява захар **60гр**
Растително масло **60гр**
Разтопено масло **3g**
бакпулвер **2 гр**Сол

120грПюре от зрели банани **1**Яйце

2 грЕкстракт от ванилия

ДЕСЕРТ
55 МИН
4 ПОРЦИИ
двойна зона

Изберете Grandzone и функцията Bake, задайте температурата на 160°F и 10 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза, за да загреете предварително.

Режим на печене · 160°C · 10 мин

Напръскайте вътрешността на формата с масло и я поръсете с брашно. Разклатете тавата, за да отстраните излишното брашно.

Намачкайте бананите с вилица до пюре.

Към намачкания с миксер банан добавете яйцата, олиото, маслото и захарта. Разбъркайте до хомогенност.

Добавете ваниловия екстракт към сместа и разбъркайте енергично.

Комбинируйте сухие составки, брашното, солта и бакпулвера. Разбъркайте с шпатула, докато всичко се смеси. След това ги добавете към мократа смес.

Изсипете сместа в подготвената форма и добавете резенче банан върху тестото за украса.

Нанесете няколко капки мед върху банана.

Печете от 35 до 40 минути. Проверявайте хляба на интервали от 5 минути, след като е бил изпечен 25 до 30 минути в кошницата. Проверете с шишче (трябва да може да се поставя и изважда чисто), тъй като времето може да варира в зависимост от формата на формата за хляб.

Режим на печене · 160°C · 35-40 мин

Оставете да се охлади в тиган за 10 минути; След това прехвърлете хляба върху решетка и го оставете да се охлади напълно преди сервиране.

ТОРТА НА
КЛАСИЧЕСКИ МОРКОВ

СЪСТАВКИ

- Напръскайте масло
- 200грбрашно
- 200грПудра захар 100гр
- Растително масло
- 1 супена лъжицабакпулвер 1/2
- супена лъжицаСол
- 250грМорков
- 3яйца
- 1 супена лъжицаЕкстракт от ванилия

Необходими елементи:Форма за хляб (35 см x 14 см x 6 см) 1,8 л, купа, блендер, вилица, шпатула.

- 50грПълномаслено мляко
- 100грГорчив шоколад 50гр
- захар
- 1 щипкаот солта
- 50грМасло

Необходими елементи:Масло, тенджерата, шпатула, блендер.

Изберете Grandzone и функцията Bake, задайте 160°C и времето 10 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза, за да загреете предварително.

Режим на печене · 160°C · 10 мин

Напръскайте вътрешността на формата с масло и я поръсете с брашно. Разклатете тавата, за да отстраните излишното брашно.

Обелете морковите и ги нарежете на ситно.

Разбийте морковите, яйцата, олиото, ваниловия екстракт и захарта с миксер до гладка смес.

Комбинируйте сухие составки, брашното, солта и бакпулвера. С помощта на шпатула добавете макароните, които сте обработили в блендера, докато се интегрират. Трябва да се получи хомогенно и лъскаво тесто, без брашнени бучки.

Изсипете сместа в подготвената форма.

Печете от 35 до 40 минути. Проверявайте тортата на интервали от 5 минути, след като е прекарала 25 до 30 минути в кошницата. Проверете с шишче (трябва да може да се поставя и изважда чисто), тъй като времето може да варира в зависимост от формата на формата за хляб.

Режим на печене · 160°C · 35-40 мин

Оставете да се охлади в тиган за 10 минути; след това прехвърлете тортата върху решетка.

Нарежете шоколада на ситно.

Разтопете маслото в малка тенджерата на слаб огън.

Добавете нарязания шоколад към разтопеното масло в тенджерата и разбъркайте, докато шоколадът се разтопи напълно и сместа стане гладка.

Добавете пудрата захар към сместа от шоколад и масло; Разбъркайте, докато захарта се разтвори напълно.

Постепенно изсипете пълномасленото мляко в сместа; Бъркайте непрекъснато, докато шоколадовото покритие стане гладко и лъскаво.

Махнете тенджерата от котлона и оставете шоколадовата баня да се охлади за 10 минути.

Намажете морковената торта с шоколадовия блат и сервирайте.

ДЕСЕРТ
30 - 60 МИН
4 ПОРЦИИ
ГРАНД ЗОНА

ПРЕОТКРИВАЊЕ НА
ЯБЪЛКОВ ПАЙ

СЪСТАВКИ

4-6нарязани ябълки
200гркафява захар 4g
Мляна канела 2 гр
индийско орехче 4gСол

(1 лимон)Лимонов сок
1 супена лъжицацаревично нишесте 2
супени лъжицивода

Необходими елементи:Белачка за
зеленчуци, нож, купа за смесване, тенджера.

375грбутер тесто 2 чаши
Ябълков пълнеж 1Яйце

1 супена лъжицаПълномаслено
мляко 4 супени лъжицизахар
2 супени лъжициканела
1 ч.чиндийско орехче 4
супени лъжицибрашно
Пудра захар на вкус

Необходими елементи:Малка купа,
хартия за печене, нож или нож за пица,
вилаца, четка за сладкиши.

ДЕСЕРТ

65 МИН

4 ПОРЦИИ

ГРАНД ЗОНА

Изберете функция Grandzone и Bake, задайте температурата на 190°C и 10 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза, за да загреете предварително.

Режим на печене · 190°C · 10 мин

Върху леко набрашнена повърхност разточете предварително приготвеното бутер тесто с дебелина около 0,3 см.

Смесете яйцето и 1 супена лъжица пълномаслено мляко, за да направите измиване на яйца.

С помощта на нож или резачка за пица нарежете разточеното бутер тесто на квадрати 10 x 10 сантиметра.

В половината от всеки квадрат тесто сложете по една супена лъжица от ябълковия пълнеж, който приготвихме по-рано. Оставете граница от 0,5 сантиметра около краищата.

Намажете яйчното измиване по ръбовете; Сгънете всеки квадрат, за да оформите триъгълна торта и използвайте вилица, за да нарежете краищата.

С помощта на остър нож направете 2 разреза в горната част на всяка торта. Това ще помогне на парата да излиза по време на печене.

Смесете захарта и подправките в купа.

Намажете сладките с разбито яйце и ги поръсете обилно със захарната смес.

Поставете готовите ябълкови пайове в кошницата на предварително загрятия фритюрник.

Изпечете сладкишите с ябълки.

Изберете Grandzone и функцията Bake, задайте температурата на 190°C и времето на 12 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза.

Режим на печене · 190°C · 10 мин

Извадете от фритюрника и оставете да изстине преди сервиране.

По желание поръсете сладките с пудра захар преди сервиране или поднесете с топка ванилов сладолед.

В купа за смесване смесете тънко нарязаните ябълки с гранулираната захар. Оставете сместа да престои около 10 минути.

Прехвърлете ябълковата смес в тенджера и я поставете на слаб огън.

Добавете смляната канела и смляното индийско орехче; Леко загрейте сместа за около 5 минути, докато захарта се разтвори и ябълките леко омекнат.

В малка купа смесете царевичното нишесте със супена лъжица вода, за да се получи хомогенна смес.

Бавно изсипете сместа от царевично нишесте в тенджера с ябълкова смес; разбърквайте през цялото време, за около 1 до 2 минути, докато сместа леко се сгъсти.

Махнете тенджерата от котлона и оставете ябълковия пълнеж настрана, за да се охлади леко, преди да го използвате за пълнене на бутер тестото.

БИСКВИТКА
ДВОЙЕН ШОКОЛАД

СЪСТАВКИ

- 1/2 чашаМасло
- 1/2 чашаЗахарно стъкло
- 1/2 чашакафява захар 1
- Яйце
- 1 ч.чЕкстракт от ванилия 1 чаша
- обикновено брашно 1 щипкаСол

- 2/3 чашакакао на прах
- 1 ч.чбакпулвер 1 чашанарязан
- черен шоколад 1/2 чаша
- Нарязани ядки

Необходими елементи:Хартия за печене, 2 големи купи, шпатула, миксер.

ДЕСЕРТ

45 МИН

4 ПОРЦИИ

ГРАНД ЗОНА

Поставете тестото за бисквитки в кошницата на въздушния фритюрник; Оставете 1 до 2 сантиметра между всяка бисквитка, за да могат да втасат.

Печете бисквитките на 175°C за около 8 до 10 минути, или докато стегнат и станат леко твърди на допир.

Режим на печене · 175°C · 10 мин

Може да се наложи да печете бисквитките на партиди.

След като бисквитките са готови, извадете ги от фритюрника и ги оставете да се охладят върху решетка преди сервиране.

Оставете маслото да достигне стайна температура, докато омекне достатъчно, за да се получи крем.

Смесете омекналото масло, пудрата захар и кафявата захар в купа, докато стане светло и пухкаво.

Добавете яйцата към сместа.

Добавете ванилов екстракт към сместа.

Разбийте съставките, докато се смесят добре.

Пресейте универсалното брашно, какаото на прах, солта и бакпулвера в отделна купа.

Разбъркайте, докато всички сухи съставки се разпределят равномерно.

Добавете сухите съставки постепенно към мокрите съставки в купата.

Разбъркайте, докато се оформи гладко тесто.

Сложете нарязания черен шоколад и нарязаните орехи, докато се разпределят равномерно в тестото.

Охладете тестото за 2 часа или за една нощ.

Омесете части от тестото на топки или ги сплескайте леко, докато получите желания размер и форма на бисквитка.

Изберете Grandzone и функцията Bake, задайте температурата на 175°C и 5 минути; след това натиснете бутона Старт/Пауза, за да загреете предварително.

Режим на печене · 175°C · 5 мин

BITE-URI DE CONOPIDĂ

INGREDIENTE

- spray de ulei
- 1 conopidă, gătită timp de 5 minute
- 80 g făină de porumb (mălai)
- 120 g făină
- 2 linguriță boia afumat
- 2 linguriță usturoi granulat
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță piper
- 230-345 ml pesmet panko

- 50 g maioneză
- 2 bulb usturoi
- 1 linguriță sare
- 1/2 linguriță Pimienta
- 25 g pătrunjel proaspăt
- 1 Colher de chá Tomilho
- 2 lingură zeamă de lămâie

Obiecte necesare: 2 Foi Folie aluminiu

ÎNCEPĂTORI
65 MIN
GRAND ZONE
4 PORȚII

Selectați Zona 1 și funcția Roast (Prăjire), apoi preîncălziți la 180°C.

Mod Roast · 180 °C · 5 min

Tăiați partea superioară a fiecărui bulb de usturoi.

Stropiți căței cu ulei de măsline și asezonați cu sare, piper și cimbru proaspăt.

Înfășurați fiecare bulb de usturoi individual în folie de aluminiu.

Puneți bulbii de usturoi înveliți în coșul preîncălzit și prăjiți timp de aproximativ 20 de minute sau până când căței de usturoi sunt moi și caramelizați.

Mod Roast · 180 °C · 20 min

Scoateți căței de usturoi prăjiți din coajă într-un bol

Zdrobiți căței de usturoi prăjiți cu ajutorul unei furculițe până când formează o pastă omogenă.

Adăugați maioneza în bolul cu pasta de usturoi prăjită.

Amestecați pasta de usturoi prăjită și maioneza.

Asezonați sosul de usturoi cu sare, piper și un strop de zeamă de lămâie, după gust. Condimentați în funcție de preferințele dumneavoastră.

Tocați mărunț pătrunjelul proaspăt și presărați peste sosul de usturoi pentru un plus de aromă.

Puneți sosul de usturoi într-un bol de servire.

Împărțiți conopida în buchete mici.

Puneți buchetele în apă clocotită și fierbeți timp de 3 minute, până se înmoaie ușor.

Scurgeți conopida și puneți-o într-un bol cu apă rece pentru a opri procesul de gătire.

Stropiți conopida gătită cu ulei de măsline și presărați cu sare. Amestecați puțin pentru a se acoperi uniform.

Amestecați într-un castron puțin adânc făina de porumb (mălai), făina, boia afumată, usturoiul granulat, sarea și piperul.

Adăugați treptat apa la ingredientele uscate, bătând continuu până când se formează un aluat omogen.

Înmuiati buchetele de conopidă în aluat, asigurându-vă că sunt acoperite uniform. Lăsați să scurgă excesul de aluat.

Treceți conopida prin pesmet panko, apăsând ușor pentru a adera pesmetul. Asigurați-vă că conopida este acoperită uniform.

Așezați buchetele de conopidă acoperite pe o tavă, asigurându-vă că sunt distanțate pentru a permite circulația aerului.

Selectați Grandzone și funcția Air Fry, reglați temperatura la 190°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.

Pulverizați ulei peste buchetele de conopidă pentru un rezultat crocant.

Așezați conopida în coșul friteuzei cu aer cald, într-un singur strat, asigurându-vă că nu sunt supraaglomerate.

Mod Airfry · 190 °C · 10 min

Prăjiți conopida la 190°C timp de 12 până la 15 minute, sau până când sunt aurii și crocante, scuturând coșul la jumătate de timp.

Scoateți buchetele din coș în momentul în care sunteți mulțumit/ă de rezultat.

Mod Airfry · 190 °C · 12-15 min

BILUȚE DE CAȘCAVAL

INGREDIENTE

- spray de ulei
- 60 g făină de porumb (mălai)
- 250 g mozzarella rasă
- 50 g Grana Padano
- 2 g sare
- 2 g piper
- 2 ouă

ÎNCEPĂTORI

15 - 30 MIN

GRAND ZONE

4 PORȚII

Puneți cașcavalul, ouăle, făina de porumb (mălai), sarea și piperul într-un castron mare.

Amestecați toate ingredientele cu mâinile până când obțineți un aluat omogen.

Rulați 1,5 linguri de amestec în bile.

Puneți biluțele în frigider timp de 1 oră sau până când amestecul devine ușor ferm.

Selectați Grandzone și funcția Grill (Grătar), reglați temperatura la 240°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați Start/Pauză.

Mod Grill · 240 °C · 10 min

Stropiți biluțele cu ulei.

Așezați bilele pe o bucată de hârtie pentru copt în coșul friteuzei cu aer cald la o distanță de 3 centimetri între ele.

Selectați Grandzone și funcția Air Fry, reglați temperatura la 190°C și timpul la 10 minute și gătiți până când sunt aurii și bine pătrunse.

Mod AirFry · 190 °C · 10 min

Brioșe cu Ou + Pâine cu Maia Prăjită -
Egg Cups + Sourdough Toasts

INGREDIENTE

- 2 ouă
- 1/2 Chávena ciuperci
- 1/3 Chávena ceapă verde
- 1/2 linguriță sare
- 1/2 linguriță piper
- 1 linguriță unt

Obiecte necesare: Bol mic, tocător, cuțit, tel, forme rezistente la căldură

- 2 felii pâine cu maia
- 1 lingură Manteiga

ÎNCEPĂTORI

25 MIN

DUAL ZONE

4 PORȚII

Selectați Zona 1 și funcția Air Fry, reglați temperatura la 180°C și timpul la 5 minute și apăsați

Start/Pauză pentru preîncălzire.

Mod Airfry · 180 °C · 5 min

Bateți ușor ouăle într-un castron mic.
Temperă-os a gosto, com sal e pimenta.

Condimentați ouăle cu sare și piper, după gust.

Tăiați ciupercile și ceapa verde.

Ungeți cu unt niște forme mici.

Împărțiți ciupercile și ceapa verde în mod egal între forme.

Turnați ouăle asezonate peste ciupercile și ceapa verde din fiecare formă, umplându-le cam 3/4.

Așezați formele umplute în zona 1 a friteuzei cu aer cald Cosori.

Întindeți untul uniform pe ambele părți ale fiecărei felii de pâine cu maia.

Așezați feliile de pâine cu unt în zona 2

Selectați Zona 1 și funcția Air Fry, apoi reglați temperatura la 180°C și timpul la 12 minute.

Mod Airfry · 180 °C · 12 min

Selectați Zona 2 și funcția Air Fry, reglați temperatura la 180°C și timpul la 5 minute.

Mod Airfry · 180 °C · 5 min

Selectați Sync și apăsați Start/Pauză pentru a începe gătitul.

Serviți egg muffin-ul cald.

Serviți pâinea prăjită cu maia alături de brioșele cu ou pentru un mic dejun delicios și satisfăcător.

CREVETE CU PIPER
ȘI LĂMÂIE

INGREDIENTE

- 4 lingură unt sărat
 - 1 lămâie
 - 1/4 linguriță usturoi granulat
 - 1 lingură piper măcinat
 - 2 vârf de cuțit sare
- 300 g creveți
 - ulei de măsline
 - sare
 - piper

ÎNCEPĂTORI

30 MIN

GRAND ZONE

4 PORȚII

Derreta a manteiga numa pequena panela a lume brando.
Tire do lume quando estiver derretida.

Raspe a casca do limão e esprema o seu sumo diretamente na manteiga derretida, a gosto.

Topiți untul într-o cratiță mică, la foc mic. Luați de pe foc când este abia topit.

Curățați lămâia de coajă și stoarceți-o direct în untul topit.

Mod Grill · 240 °C · 10 min

Selectați Grandzone și funcția Grill, apoi reglați temperatura la 240°C și timpul la 5 minute.

Scoateți creveții din ambalaj și puneți-le pe o farfurie sau pe un tocător.

Uscați creveții cu ajutorul unui prosop de hârtie.

Asezonați creveții cu ulei de măsline, sare și piper.

Mod Grill · 240 °C · 10 min

Prăjiți creveții în friteuza cu aer cald timp de 5 minute, întorcându-i la jumătatea gătitului.

Turnați sosul de lămâie și piper peste creveți. Amestecați bine și serviți.

VINETE JAPONEZE + FASOLE VERDE ÎN STIL ASIATI

INGREDIENTE

- 100 g fasole verde
- 4 căței usturoi
- 2 lingură sos de soia
- 1 linguriță ardei iute uscat
- 1 picătură ulei de susan
- 2 vinete
- 1 lingură ulei vegetal
- 1 vârf de cuțit sare
- 2 lingură miere
- 3 lingură mirin
- 2 Colheres de sopa miso
- 1 lingură sos de soia
- 1 tăiată ceapă verde
- 1 linguriță semințe de susan prăjite

ÎNCEPĂTORI
50 MIN
DUAL ZONE
4 PORȚII

Tăiați ceapa verde și puneți-o într-un bol.

Amestecați sosul de soia, usturoiul tocat mărunt și ardeii iuți uscați într-un bol mic. Adăugați ulei de susan după gust. Amestecați cu fasolea verde. Puneți totul deoparte

Tăiați vinetele cu un cuțit ascuțit, făcând tăieturi puțin adânci în formă de încrucișare.

Stropiți vinetele cu ulei vegetal și presărați cu puțină sare.

Preîncălziți friteuza cu aer cald pe modul Grill.

Așezați vinetele cu partea crestată în sus și porniți programul Grill timp de 15 minute.

Mod Grill · 240 °C · 5 min

Amestecați într-un castron mic mirinul, miso-ul, mierea și sosul de soia. Modificați cantitățile după gust.

Folosind o pensulă sau o lingură, aplicați cu generozitate sosul miso pe partea crestată a vinetelor.

Mod Grill · 200 °C · 15 min

Așezați vinetele în zona 1, cu partea crestată în sus.

Așezați fasolea verde condimentată în zona 2.

Selectați Grandzone și funcția Grill, apoi setați timpul la 10 minute și apăsați Start/Pauză.

Puneți totul pe un platou de servire după ce sunt gata.

Decorați vinetele cu ceapă verde tocată și semințe de susan prăjite.

Serviți fierbinte ca fel principal, perfect pentru vegetarieni sau ca garnitură la o masă de stil asiatic!

Mod Grill · 240 °C · 10 min

CHIFTELE DIN CARTOFI

INGREDIENTE

- 4 cartofi (mari)
- 1 ceapă (mică)
- 2 ouă
- 1 linguriță sare
- 1-2 linguriță piper
- 2 linguriță ceapă verde
- spray de ulei

Obiecte necesare: bol, răzătoare, pânză de scurs brânză, strecurătoare.

ÎNCEPĂTORI
45 MIN
GRAND ZONE
4 PORȚII

Spălați și curățați cartofii de coajă.

Răzuiți cartofii într-un castron mare.

Puneți cartofii într-o sită cu ochiuri fine sau într-o pânză de scurs brânza.

Apăsați cartofii pentru a elimina excesul de umiditate, folosiți strecurătoarea. Acest pas este important pentru un rezultat crocant.

Curățați și tăiați mărunt ceapa.

Adăugați ceapa tocată în castronul cu cartofii rași.

Adăugați ouăle, sarea, piperul și ceapa verde.

Amestecați ingredientele. Amestecul trebuie să fie coerent și uniform.

Preîncălziți friteuza cu aer cald la 200°C timp de 5 minute.

Formați chifteluțe plate și rotunde din amestecul de cartofi. Puteți modifica dimensiunea chifteluțelor în funcție de preferințele dumneavoastră.

Pulverizați ușor coșul friteuzei cu ulei pentru a preveni lipirea.

Mod Airfry · 200 °C · 5 min

Puneți chifteluțele din cartofi în coșul aparatului într-un singur strat, lăsând spațiu între fiecare chifteluță pentru o gătire uniformă.

Prăjiți la 200°C timp de aproximativ 12 minute, întorcându-le la jumătatea timpului de gătire pentru a vă asigura că se gătesc uniform pe ambele părți.

Scoateți-le din airfryer când sunt aurii, crocante la exterior și gătite în interior.

Serviți imediat cu toppingurile dorite.

Mod Airfry · 200 °C · 12 min

CARNE DE VITĂ MĂRUNȚITĂ ȘI CHIFLE MOI

INGREDIENTE

1 kg pulpă de vită

1 lingură muștar

1 lingură sare

1 lingură piper

1 lingură boia

500g făină

1 lingură zahăr

1 lingură sare

1 lingură drojdie

2 ouă

2 lingură unt topit

1 cană apă

2 ceapă roșie

1 cană apă

1 cană oțet (alb sau de mere)

2 linguriță Sal

2 lingură zahăr

Obiecte necesare: condimente întregi (cum ar fi boabele de piper, semințele de muștar, semințele de coriandru etc.)

Maionese

1 mărunțit praz

1 mărunțită ceapă albă

1 roși

3 căței usturoi

3 crenguțe cimbru proaspăt

ÎNCEPĂTORI

240 MIN

GRAND ZONE

4 PORȚII

Uscați carnea cu prosoape de hârtie pentru a îndepărta excesul de umiditate.

Acoperiți carnea de vită cu muștar, asigurându-vă că este acoperită uniform.

Amestecați într-un castron mic sarea, piperul și boia. Frecați acest amestec pe toată carnea de vită.

Amestecați prazul mărunțit, ceapa albă, roșiile, usturoiul tocat mărunt și cimbrul proaspăt într-o tavă de copt și așezați carnea de vită deasupra.

Înfășurați bine tava cu folie de aluminiu.

Introduceți tava în coșul friteuzei cu aer cald fără separator.

Selectați Grandzone și funcția Roast, reglați temperatura la 160°C și timpul la 3 ore și 30 de minute, apoi apăsați Start/Pauză.

Mod Roast · 160 °C · 3 h 30 min

Amestecați într-un castron mare făina, zahărul, sarea și drojdia.

Adăugați oul, untul topit și apa și amestecați până când se formează un aluat lipicios.

Folosiți tehnica fără frământare cu întindere și îndoire la fiecare 20 de minute pentru aproximativ o oră, până când aluatul devine neted și elastic.

Lăsați aluatul să crească în timp ce carnea de vită se prăjește încet. Aluatul ar trebui să se dubleze în dimensiune.

Amestecați într-un vas apa, oțetul, sarea, zahărul și condimentele întregi. Aduceți amestecul de saramură la fierbere, amestecând până când sarea și zahărul se dizolvă.

Puneți ceapa roșie tăiată felii subțiri într-un borcan sau recipient curat.

Turnați saramura fierbinte peste ceapă, asigurându-vă că aceasta este complet acoperită.

Lăsați ceapa murată să se răcească la temperatura camerei, apoi acoperiți-o și puneți-o la frigider pentru cel puțin câteva ore înainte de a o servi.

După ce carnea de vită este gata, scoateți-o din coș și lăsați-o să se odihnească la temperatura camerei în timp ce coaceți chiflele.

Împărțiți aluatul în 8 bile de dimensiuni egale.

Acoperiți interiorul coșului cu hârtie pentru copt pentru a împiedica aluatul să se lipească de el.

Puneți bilele de aluat în coș și lăsați-le să crească până când își dublează dimensiunea.

Ungeți biluțele cu oul rămas.

Selectați Grandzone și funcția Bake, reglați temperatura la 170°C și timpul la 25 de minute, apoi apăsați Start/Pauză.

Coaceți timp de 25 de minute sau până când este aurie și sună a gol când este bătută pe fund.

Desfaceți folia de pe tava cu carne de vită.

Mod Bake · 170 °C · 25 min

Cu ajutorul a două furculițe, mărunțiți carnea de vită în bucăți de mărimea unei mușcăături, amestecând-o cu legumele fierte și ierburile din tavă.

PFaceți sandvișuri:

Tăiați chiflele proaspăt coapte în jumătăți.

Întindeți maioneza cu generozitate pe ambele jumătăți.

Puneți carnea de vită mărunțită pe o jumătate de chiflă.

Puneți ceapa murată peste carnea de vită mărunțită.

Așezați cealaltă jumătate de chiflă deasupra pentru a completa sandvișul.

Serviți și bucurați-vă de delicioasele sandvișuri cu carne de vită!

Aranjați feliile de pâine într-un singur strat într-un coș al aparatului, asigurându-vă că nu se suprapun.

Selectați Zona 1 și funcția Air Fry, reglați temperatura la 180°C și setați timpul la 8 minute, apoi apăsați Start/Pause.

Mod Airfry · 180 °C · 8 min

Prăjiți feliile de pâine, întorcându-le la jumătate de timp, până când sunt aurii.

Serviți cu bacon.

După ce feliile de pâine și feliile de bacon sunt prăjite, scoateți-le din friteuză.

Serviți pâinea prăjită franceză fierbinte, alături de felii crocante de bacon.

POKE BOWL CU PUI ȘI OREZ

INGREDIENTE

50 g orez lipicios japone
100 ml apă

Obiecte Necesare: cratiță sau fierbător de orez, strecurătoare.

2 Peitos de Frango
2 lingură sos de soia
1 lingură mirin
1 lingură oțet de orez
1 linguriță ulei de susan
1 linguriță zahăr

1 bok choy (varză chinezească)	1 broccoli
100 g fasole verde	250 g ardei gras roșu
6-10 ciuperci	1 ceapă albă
2 dentes usturoi	
1 linguriță ghimbir	
15 g ceapă verde	
2 lingură sos de soia	
2 lingură semințe de susan	

ÎNCEPĂTORI
30 MIN
DUAL ZONE
4 PORȚII

Clătiți orezul în apă rece până când apa devine limpede.

Fierbeți orezul într-un aparat de gătit orez sau într-o cratiță, conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

Amestecați într-un bol sosul de soia, mirinul, oțetul de orez, uleiul de susan și zahărul pentru a crea marinada pentru pui.

Tăiați pieptul de pui în bucăți de mărimea unei mușcăături.

Puneți puilul în marinadă și lăsați timp de cel puțin 30 de minute, sau peste noapte la frigider pentru o aromă maximă.

Tăiați broccoli în buchețele. Tăiați felii ardeiul gras roșu, ceapa albă și ciupercile. Tăiați bok choy și fasolea verde.

Asezonați legumele cu usturoi tocat, ghimbir, ceapă verde și sos de soia

PÂINE PRĂJITĂ SĂRATĂ ȘI BACON CROCANT

INGREDIENTE

4-6 pâine
25 g smântână de gătit
2 ouă
1/4 linguriță sare
1/4 linguriță piper
15 g Grana Padano ras
15 g brânză rasă (Cheddar sau Gruyère)
2 linguriță pătrunjel mărunțit
8-12 felii bacon

ÎNCEPĂTORI
30 MIN
DUAL ZONE
4 PORȚII

Așezați feliile de bacon în zona 2 a aparatului Air Fryer, lăsând spațiu între fiecare.

Selectați Zona 2 și funcția Air Fry, setați temperatura la 200°C și timpul la 6 minute, apoi apăsați Start/Pause.

Mod Airfry · 200 °C · 6 min

Tăiați fiecare felie de pâine în forma dorită, cum ar fi triunghiuri sau dreptunghiuri.

Bateți împreună smântâna groasă, ouăle, sarea, piperul, Grana Padano ras, brânza rasă și pătrunjelul tocat într-un bol.

Înmuiati pâinea în amestecul de cremă, asigurându-vă că este bine acoperită pe ambele părți. Lăsați excesul de amestec să se scurgă.

ROMÂNĂ

Așezați puiul marinat în primul coș al aparatului.

Selectați Zona 1 și funcția Air Fry, apoi setați temperatura la 180°C și timpul la 10 minute.

Puneți legumele pregătite în celălalt coș al friteuzei cu aer cald.

Mod Grill · 180 °C · 10 min

Selectați Zona 2 și funcția Air Fry, apoi setați temperatura la 180°C și timpul la 8 minute.

Mod Airfry · 180 °C · 8 min

Apăsăți Sync pentru a vă asigura că ambele coșuri vor termina în același timp.

Apăsăți Start/Pauză pentru a începe gătitul.

Amestecați puiul și legumele după ce sunt gata.

Serviți amestecul de pui și legume peste orezul fiert.

Decorați cu ceapă verde sau semințe de susan, dacă doriți.

PUI CU COAPSE ȘI LEGUME COAPTE

INGREDIENTE

- 4 Coxas de frango
- Sal
- Pimenta
- 1 linguriță de Paprica
- 1 linguriță de Alho em pó
- 2 căni Buchețele de broccoli
- 2 căni Morcovi feliați
- 2 căni Buchețele de conopidă
- 1 ceapă tăiată felii
- 2 linguri de ulei de măsline
- Sare

FELUL PRINCIPAL
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 PORȚII

Condimentați generos pulpele de pui cu sare, piper, boia și usturoi praf, asigurându-vă că ambele părți sunt acoperite uniform.

Amestecați într-un castron buchețelele de broccoli, morcovii tăiați, buchețelele de conopidă și ceapa tăiată cu ulei de măsline, sare și piper, după gust.

Așezați pulpele de pui condimentate în primul coș al aparatului, cu pielea în jos.

Răspândiți uniform legumele condimentate în cel de-al doilea coș al aparatului.

Setați ambele zone pe modul Roast utilizând funcția Match, 200°C și 20 de minute, apoi apăsați Start /Pause.

Prăjiți timp de 10 minute.

Întrerupeți programul după 10 minute, întoarceți puiul și amestecați legumele.

Mod Roast · 200 °C · 20 min

Cozinhe durante 10 minutos.

Închideți coșul și așteptați finalul programului.

Scoateți-le după ce pulpele de pui și legumele prăjite sunt gata.

ARIPI DE PUI ȘI CARTOFI DULCI PRĂJIȚI

INGREDIENTE

- 500 g aripioare de pui
- 1 linguriță sare
- 1/2 linguriță piper
- 1/2 linguriță boia dulce
- 1/4 linguriță curry
- 2/3 cartofi dulci
- 1 lingură ulei de măsline
- 1 lingură sare
- 1/2 linguriță piper
- 1/2 linguriță boia afumată
- 1/2 linguriță usturoi pudră
- 1/4 linguriță piper cayenne (opțional)
- 1/2 lămâie
- 50 g coriandru proaspăt

Obiecte Necesare: bol mare, tocător, cuțit, farfurie.

FELUL PRINCIPAL
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 PORȚII

Uscați aripioarele de pui folosind prosoape de hârtie pentru a îndepărta orice exces de umiditate.

Condimentați aripioarele cu sare, piper, boia dulce și curry. Lăsați condimentele să pătrundă în aripioare timp de cel puțin 10 minute sau lăsați-le la marinat peste noapte în frigider pentru o aromă maximă.

Puneți aripioarele de pui condimentate în coșul friteuzei cu aer cald și prăjiți la 120°C timp de 20 de minute, lăsându-le să se gătească bine.

Mod Airfry · 120 °C · 20 min

ROMÂNĂ

Scoateți aripioarele după prăjire și lăsați-le să se răcească în frigider timp de 15 minute. Acest lucru ajută la întărirea pielii și asigură că acestea devin crocante atunci când sunt prăjite din nou.

Curățați și tăiați cartofii dulci aproximativ de 1 cm grosime.

Amestecați într-un castron cartofii dulci cu ulei de măsline, sare, piper, boia afumată, usturoi pudră și piper cayenne, până când se obține un amestec uniform.

Puneți din nou în coșul friteuzei aripioarele de pui dacă au trecut cele 15 minute.

Așezați cartofii dulci aseasonați în celălalt coș al aparatului.

Selectați Zona 1 și funcția Air Fry, apoi setați temperatura la 200°C și timpul la 8 minute.

Mod Airfry · 200 °C · 8 min

Selectați Zona 2 și funcția Air Fry, apoi setați temperatura la 190°C și timpul la 14 minute.

Mod Airfry · 190 °C · 14 min

Apăsați Sync pentru a vă asigura că ambele coșuri vor termina în același timp.

Apăsați Start/Pauză.

Scoateți cartofii și aripioarele din coș dacă sunt gata.

Serviți aripioarele de pui și cartofii dulci prăjiți împreună, decorați cu pătrunjel tocat și câteva picături de zeamă de lămâie pentru un plus de prospețime.

CURRYWURST (CÂRNAȚI GERMANI)

INGREDIENTE

- Spray de ulei
- 2 ceapă albă mică
- 500 g Ketchup
- 1 lingură pastă de tomate
- 5 lingură oțet balsamic
- 1 lingură sos de soia
- 2 lingură miere
- 2 lingură curry
- 4 fire cârnați germani
- 4-6 lingură sos curry

FELUL PRINCIPAL

35 MIN

DUAL ZONE

4 PORȚII

Curățați și tăiați mărunț ceapa albă.

Încălziți uleiul de măsline într-o cratiță la foc mediu.

Adăugați ceapa tocată în cratiță și sotați-o până când este moale și translucidă.

Adăugați ketchupul, pasta de tomate, oțetul balsamic, sosul de soia, mierea și curry la ceapa călită.

Amestecați ingredientele pentru sos până se combină bine.

Fierbeți sosul timp de 10-15 minute, amestecând din când în când, până când se îngroașă ușor și aromele se îmbină. Condimentați în funcție de gust.

Selectați funcția Grill și preîncălziți friteuza cu aer cald.

Așezați cârnații în coșul preîncălzit al friteuzei.

Mod Grill · 240 °C · 5 min

Pulverizați puțin ulei peste cârnați, dacă doriți, pentru a-i ajuta să se rumenească.

Prăjiți cârnații până când sunt bine pătrunși și au un exterior bine rumenit, întorcându-i din când în când pentru o gătire uniformă. Timpul de gătire depinde de tipul și grosimea cârnaților.

Scoateți cârnații din friteuză după ce sunt prăjiți, și așezați-i pe farfurii de servire.

Mod Grill · 240 °C · 6 min

Puneți cu lingură sosul de curry preparat peste cârnați.

Puteți decora cu praf de curry sau cu ierburi proaspete tocate pentru un plus de aromă.

Serviți fierbinte cu garniturile preferate, cum ar fi cartofii prăjiți, și bucurați-vă de aromele tradiționale germane!

TACOS DE CARNE AGRIDOCE

INGREDIENTE

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 500 g fripturi de porc | 1 zeamă de lămâie |
| 2 lingură pastă chipotle | 1 suc de portocale |
| 1 linguriță chimen pudră | 1 linguriță sare |
| 2/1 linguriță piper | |
| 1 linguriță boia afumată | |
| 2 porumb dulce pe știuleți | 1 mărunț ardei iute proaspăt |
| 2 lingură ulei de măsline | 15 g coriandru |
| 1 cubulețe roșie | 1 zeamă de lămâie |
| 1 cubulețe ceapă roșie | |
| 2 avocado | piper |
| 1 lingură ulei de măsline | sare |
| 15 g maioneză | 1 zeamă de lămâie |

friptură de porc prăjită

salsa de porumb prăjit

maioneză de avocado

tortilla

FELUL PRINCIPAL

15-30 MIN

DUAL ZONE

4 PORȚII

Amestecați într-un bol carnea de porc, pasta de ardei chipotle, chimenul, zeama de lămâie, sucul de portocale, sarea, piperul și boia afumată. Lăsați la marinat timp de cel puțin 30 de minute sau peste noapte pentru o aromă mai bună.

Selectați Zona 1 și funcția Grill, setați temperatura la 240°C și timpul la 5 minute, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.

Mod Grill · 240 °C · 5 min

Fripturile de porc marinate se prăjesc aproximativ 5 minute pe fiecare parte, sau până când sunt gata și în interior. După asta, lăsați-le la odihnă câteva minute înainte de a le felia.

Mod Grill · 240 °C · 10 min

Ungeți porumbul dulce cu ulei de măsline și prăjiți-le la 240°C până când se carbonizează ușor pe toate părțile. Lăsați porumbul să se răcească ușor, apoi scoateți boabele de pe știuleți cu ajutorul unui cuțit.

Mod Grill · 240 °C · 10 min

Amestecați într-un castron boabele de porumb prăjite, roșiile și ceapa tăiată cubulețe, coriandrul tocat, ardeiul iute proaspăt tocat și zeama de lămâie. Asezonați cu sare și piper după gust.

Pasați avocado într-un alt castron.

Adăugați maioneza, uleiul de măsline, zeama de lămâie, sarea și piperul. Amestecați până când se combină bine și devine cremos.

Încălziți tortillas într-o tigaie uscată până se prăjesc ușor.

Întindeți o lingură de maioneză de avocado pe fiecare tortilla.

Așezați feliile de carne de porc.

Puneți salsa de porumb prăjit peste carnea de porc.

Serviți tacos imediat, dacă doriți mai puteți adăuga în plus salsa sau maioneză de avocado.

COTLET DE PORC + VARZĂ DE BRUXELLES

INGREDIENTE

- 600 g cotlet de porc de 2,5 cm grosime
- sare
- piper
- 2 crenguțe rozmarin proaspăt
- 2 lingură muștar de Dijon
- 2 lingură ulei de măsline
- 2 lingură miere
- 2 lingură zeamă de lămâie

- 100 g varză de Bruxelles
- 2 lingură ulei de măsline
- sare
- piper
- 2 lingură oțet balsamic

FELUL PRINCIPAL
15-30 MIN
DUAL ZONE
4 PORȚII

Uscați cotletul de porc cu prosoape de hârtie.

Amestecați într-un bol sarea, piperul, rozmarinul proaspăt tocat, muștarul Dijon, uleiul de măsline, mierea și zeama de lămâie pentru a crea o marinadă.

Ungeți cotletul de porc cu marinadă. Lăsați la marinat timp de cel puțin 10 minute la temperatura camerei sau peste noapte la frigider pentru o aromă sporită.

Așezați cotletul de porc marinat în zona 1 a friteuzei cu aer cald.

Selectați Zona 1 și funcția Roast, apoi setați temperatura la 200°C și timpul de la 12 până la 16 minute, în funcție de rezultatul dorit.

Mod Grill · 200 °C · 16 min

Tăiați varza de Bruxelles în jumătate pe lungime, îndepărtând frunzele rele.

Puneți varza de Bruxelles într-un bol și asezonați-o cu ulei de măsline, sare și piper.

Așezați varza de Bruxelles condimentată în zona 2 a friteuzei cu aer cald.

Selectați Zona 2 și funcția Grill, apoi reglați temperatura la 240°C și timpul la 6 minute.

Mod Grill · 240 °C · 6 min

Selectați Sync (Sincronizare) pentru a vă asigura că ambele coșuri vor termina în același timp.

Apăsați Start/Pauză pentru a începe gătitul.

Scoateți mâncarea din coșurile friteuzei, după sunt gata.

Lăsați cotletul de porc să se odihnească câteva minute înainte de a-l tăia în felii.

Amestecați varza de Bruxelles prăjită cu oțetul balsamic.

Serviți cotletul de porc tăiat în felii alături de varza de Bruxelles cu balsam.

CINA CU FRIPTURĂ DE VITĂ

INGREDIENTE

- 1 kg pulpă de vită
- piper
- sare
- 500 g cartofi
- 4 lingură unt
- 1 linguriță Sare
- 1 linguriță Piper
- 1 lingură unt
- 1 lingură făină
- 250 g bulion de vită

FELUL PRINCIPAL

145 MIN

DUAL ZONE

4 PORȚII

Preîncălziți zona 1 a friteuzei cu aer cald Cosori în modul Grill. Acest pas asigură ca grătarul să fie pregătit pentru a rumeni carnea de vită.

Mod Grill · 240 °C · 5 min

Uscați carnea de vită folosind prosoape de hârtie pentru a îndepărta excesul de umiditate.

Asezonati carnea de vită cu ulei, sare și piper. Se freacă condimentele în mod egal pe suprafața cărnii.

Așezați carnea de vită condimentată în zona 1.

Rumeniți carnea de vită pe fiecare parte timp de aproximativ 5 minute sau până când se formează o crustă aurie. Acest lucru ajută la păstrarea sucurilor și adaugă aromă.

Mod Roast · 240 °C · 10 min

Scoateți carnea de vită prăjită din friteuză și înfășurați-o cu grijă în folie de aluminiu pentru frăgezime.

Puneți carnea de vită învelită în folie de aluminiu înapoi în aparat.

Selectați funcția Roast (Prăjire) pentru Zona 1, reglați temperatura la 160°C și timpul la 60 de minute, apoi apăsați Start/Pauză.

Prăjiți carnea de vită timp de aproximativ 1 oră sau până când sunteți mulțumit/ă cu rezultat. Folosiți un termometru pentru carne pentru a verifica temperatura internă.

Mod Roast · 160 °C · 60 min

Curățați cartofii de coajă și clătiți sub apă pentru a îndepărta resturile.

Tăiați cartofii în sferturi, asigurându-vă că sunt aproximativ de aceeași mărime pentru o gătire uniformă.

Umpleți o oală mare cu apă și adăugați o cantitate generoasă de sare.

Fierbeți apa la foc mare și adăugați cu grijă cartofii.

Fierbeți cartofii în apă clocotită timp de aproximativ 10 minute sau până când se înmoaie.

Scurgeți cartofii fierți într-o strecurătoare și puneți-i înapoi în oala goală.

Acoperiți oala cu un capac și lăsați cartofii să se rumenească încă 5-10 minute. Acest pas ajută la eliminarea excesului de umiditate, rezultând cartofi prăjiți mai crocanți.

Adăugați după fierbere untul, sarea, piperul și rozmarinul proaspăt. Amestecați ușor pentru a acoperi cartofii în mod uniform cu condimentele.

Puneți cartofii condimentați într-un singur strat în coșul friteuzei cu aer cald.

Selectați funcția Roast (Prăjire) pentru Zona 2, reglați temperatura la 200°C și timpul la 25 de minute, selectați Sync (Sincronizare), apoi apăsați Start/Pauză.

Mod Roast · 200 °C · 25 min

Prăjiți cartofii până când sunt aurii, crocanți la exterior și fragede în interior.

Topiți untul într-o cratiță la foc mediu până când se topește complet și începe să bolborosească ușor.

Presărați făină peste untul topit.

Amestecați în continuu cu un tel pentru a combina făina și untul, formând o pastă omogenă numită roux.

Continuați să gătiți rouxul, amestecând constant, timp de 2 până la 3 minute. Acest pas ajută la eliminarea aromei crude a făinii și asigură faptul că sosul nu va avea un gust "făinos".

Turnați încet bulionul de vită în cratiță, amestecând constant pentru a preveni formarea de cocloașe.

Adăugați treptat tot bulionul, în timp ce amestecați.

Fierbeți ușor acest mix la foc mediu, amestecând din când în când.

Lăsați sosul să fiarbă la foc mic între 5 și 10 minute sau până când ajunge la grosimea dorită. Sosul va continua să se îngroașe pe măsură ce fierbe.

Gustați sosul și asezonați cu sare și piper după gustul dumneavoastră.

Luați-l de pe foc după ce a ajuns la consistența dorită și este bine condimentat.

Serviți sosul fierbinte alături de friptura de vită și cartofi.

ESPETADAS VEGANOS

INGREDIENTE

- 1 inguriță chimen măcinat
- 1 Colher de chá Sementes de coentros moid
- 2 căței usturoi
- 2 lingură zeamă de lămâie
- 2 lingură ulei de măsline
- 8-10 ciuperci
- 1 ceapă roșie
- 50 g roșii cherry
- 2 ardei gras
- 400 g tofu ferm afumat, tăiat în cuburi
- 1 linguriță boia
- 1/2 linguriță turmeric
- 1 linguriță Sare
- 15 g pătrunjel proaspăt, pentru decorare

Obiecte Necesare: Țepușe frigărui de lemn sau de metal, bol.

- Frigărui de Tofu Prăjit
- 1 salată verde, proaspăt tocată
- 2-4 buc pita
- 50 g sos de hummus din năut

FELUL PRINCIPAL

15-30 MIN

GRAND ZONE

4 PORȚII

Amestecați bine uleiul de măsline, zeama de lămâie, usturoiul tocat mărunt, chimenul măcinat, coriandrul măcinat, boia, turmericul măcinat și sarea într-un bol mare.

Adăugați tofu tăiat cubulețe, ardei gras, roșii cherry, ceapă roșie și ciuperci. Amestecați până când legumele și tofu sunt acoperite uniform cu marinadă. Lăsați legumele și tofu să se marineze timp de 10 minute.

Înșirați legumele și tofu pe țepușe, în funcție de gustul dumneavoastră.

Selectați funcția Grandzone pe friteuza cu aer cald Cosori și preîncălziți-o la 200°C timp de 10 minute.

Mod Airfry · 200 °C · 10 min

Prăjiți kebaburile în friteuza cu aer pentru 10-12 minute, întorcându-le la jumătatea timpului, sau până când legumele devin fragede și ușor rumenite.

Încălziția pita într-o tigaie.

Întindeți o cantitate generoasă de dressing de humus de năut pe fiecare bucată de pita.

Mod Airfry · 200 °C · 12 min

Adăugați un strat de salată proaspăt tăiată deasupra humusului.

Scoateți bucățelele de pe frigărui și puneți-le deasupra salatei.

Stropiți cu mai mult sos de humus de năut, dacă doriți.

Faceți o ruladă din pită.

Serviți imediat. Opțional, serviți-le cu un dressing suplimentar de humus de năut.

BANANA BREAD

INGREDIENTE

- Spray de Ulei
- 150 g Făină
- 90 g Zahăr Pudră
- 90 g Zahăr Brun
- 60 g Ulei Vegetal
- 60 g Unt Topit
- 3 g Praf de Copt
- 2 g Sare
- 120 g Banane Zdrobite
- 2 g Extract de Vanilie
- 1 Ouă

Obiecte Necesare: Formă de Copt (35 cm x 14 cm x 6 cm) 1.8 L, Bol, Tel, Furculiță, Spatula de Patiserie.

DESERT

55 MIN

DUAL ZONE

4 PORȚII

Selectați Grandzone și funcția Bake (Coacere), reglați temperatura la 160°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.

Mod Bake · 160 °C · 10 min

Stropiți interiorul formei cu ulei și pudrați cu făină. Scuturați tava pentru a îndepărta excesul de făină.

Zdrobiți bananele cu o furculiță până se fac piure.

Adăugați la piureul de banane ouăle, uleiul, untul și zahărul folosind un tel. Amestecați până la omogenizare.

Adăugați extractul de vanilie și amestecați.

Adăugați ingredientele uscate, făina, sarea și praful de copt. Amestecați cu o spatulă până când totul este combinat uniform, după care turnați în amestecul umed.

Turnați amestecul în forma pregătită și adăugați o felie de banană peste aluat pentru decorare.

Picurați puțină miere peste banane.

Coaceți timp de 35-40 de minute. După 25-30 de minute verificați la intervale de 5 minute, testând-o cu o scobitoare (dacă este gata, aluatul nu se lipește de ea), deoarece timpul poate varia în funcție de forma folosită.

Mod Bake · 160 °C · 35-40 min

Lăsați-l să se răcească în formă timp de 10 minute, apoi scoateți-l și așteptați până se răcește complet înainte de servire.

PRĂJITURĂ CU MORCOVI

INGREDIENTE

- spray de ulei
- 200 g făină
- 200 g zahăr pudră
- 100 g ulei vegetal
- 1 linguriță praf de copt
- 1/2 linguriță sare
- 250 g morcovi
- 1 linguriță extract de vanilie
- 3 ouă

Obiecte Necesare: Forma para păo (35 cm x 14 cm x 6 cm) de 1,8 L, bol, blender, tel, furculiță,

- 50 g lapte integral
- 100 g ciocolată neagră
- 1 vârf de cuțit zahăr
- 50 g unt

Obiecte Necesare: cratiță, spatula, blender.

DESERT

30-60 MIN

GRAND ZONE

4 PORȚII

Selectați Grandzone și funcția Bake, reglați temperatura la 160°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.

Mod Bake · 160 °C · 10 min

Stropiți interiorul formei cu ulei și pudrați cu făină. Scuturați tava pentru a îndepărta excesul de făină.

Curățați morcovii de coajă și tăiați-i în bucățele mici.

Amestecați morcovii, ouăle, uleiul, extractul de vanilie și zahărul cu ajutorul unui blender.

Combinați ingredientele uscate, făina, sarea și praful de copt. Adăugați acest amestec la mixul cu morcovi cu o spatulă. Ar trebui să aveți un aluat neted și lucios, fără aglomerări de făină.

Turnați amestecul în forma pregătită.

Coaceți timp de 35-40 de minute. Verificați la intervale de 5 minute, de la aproximativ 25 până la 30 de minute, testând cu o scobitoare (dacă este gata, aluatul nu se lipește de ea), deoarece timpul poate varia în funcție de forma folosită.

Lăsați să se răcească în formă timp de 10 minute, apoi scoateți blatul pe un suport.

Tăiați ciocolata în bucăți mici.

Topiți untul într-o cratiță la foc mic.

Mod Bake · 160 °C · 35-40 min

Adăugați ciocolata la untul topit în cratiță și amestecați până când ciocolata este complet topită și amestecul este omogen.

Adăugați zahărul pudră în amestecul de ciocolată și unt, amestecând până când zahărul este complet dizolvat.

Turnați treptat laptele integral în mix, amestecând constant până când glazura devine omogenă și lucioasă.

Luați cratița de pe foc și lăsați glazura să se răcească timp de 10 minute.

Întindeți glazura peste tortul de morcovi și serviți.

PLĂCINTĂ CU MERE

INGREDIENTES

- 4-6 mere, tăiate felii subțiri
- 200 g zahăr brun
- 4 g scorțișoară măcinată
- 2 g nucșoară măcinată
- (1 lămâie) zeamă de lămâie
- 1 lingură amidon de porumb
- 2 linguriță apă

Obiecte Necesare: decojitor de legume, cuțit, bol, cratiță,

- 375 g aluat de foietaj
- 100 g umplutură de mere
- 1 ou
- 1 lingură lapte integral
- 4 lingură zahăr
- 2 lingură scorțișoară
- 1 linguriță nucșoară
- 4 lingură făină

Obiecte necesare: bol pentru amestecare, hârtie pentru copt, cuțit sau tăietor de pizza, furculiță, pensulă patiserie.

DESERT

65 MIN

GRAND ZONE

4 PORȚII

Amestecați într-un bol merele tăiate felii subțiri cu zahărul. Lăsați amestecul să stea timp de aproximativ 10 minute, așa zahărul extrage sucul din mere.

Turnați amestecul de mere într-o cratiță și puneți-o la foc mic.

Adăugați scorțișoară măcinată și nucșoară măcinată, încălzind ușor amestecul timp de aproximativ 5 minute, până când zahărul se dizolvă și merele se înmoaie ușor.

Amestecați într-un bol mic amidonul de porumb și o lingură de apă.

Turnați încet în cratița cu mixul de mere, amestecând continuu timp de aproximativ 1 sau 2 minute, până când amestecul se îngroașă ușor.

Îndepărtați cratița de pe foc și puneți umplutura de mere deoparte pentru a se răci puțin înainte de a o folosi.

Selectați Grandzone și funcția Bake, reglați temperatura la 190°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.

Întindeți aluatul de foietaj pe o suprafață ușor presărată cu făină, până la o grosime de aproximativ 3 mm.

Amestecați oul și 1 lingură de lapte integral.

Mod Bake · 190 °C · 10 min

Tăiați foitajul întins în pătrate de 10 x 10 centimetri cu ajutorul unui cuțit sau al unui tăietor de pizza.

Puneți o lingură din umplutură de mere pe o jumătate din fiecare pătrățel, lăsând o margine de 0,5 cm în jur.

Ungeți cu amestecul de ou și lapte de-a lungul marginilor, îndoii fiecare aluat pentru a forma o plăcintă triunghiulară și cu o furculiță închideți marginile plăcintelor. Acest lucru va împiedica scurgerea umpluturii în timpul gătitului.

Faceți 2 creștături pe partea de sus a fiecărei plăcinte cu un cuțit ascuțit. Acest lucru va ajuta aburul să iasă în timpul coacerii.

Amestecați zahărul și condimentele într-un bol mic.

Ungeți plăcintele cu amestecul de ou și presărați o cantitate generoasă din amestecul de zahăr peste ele.

Așezați plăcintele cu mere pregătite în coșul preîncălzit al friteuzei cu aer cald, într-un singur strat, asigurându-vă că nu se ating între ele.

Coaceți plăcintele cu mere.

Selectați Grandzone și funcția Bake, reglați temperatura la 190°C și timpul la 12 minute, apoi apăsați Start/Pauză. Coaceți plăcintele până când acestea devin aurii și crocante.

Scoateți-le din airfryer după ce sunt gata, și lăsați-le să se răcească înainte de a le servi.

Mod Bake · 190 °C · 12 min

Opțional, pudrați plăcintele cu zahăr pudră înainte de a le servi, sau serviți-le cu o cupă de înghețată de vanilie pentru un desert delicios!

PRĂJITURĂ CU DUBLĂ CIOCOLATĂ

INGREDIENTE

- 25 g unt
- 25 g zahăr pudră
- 25 g zahăr brun
- 1 ou
- 1 linguriță extract de vanilie
- 50 g făină
- 1 vârf de cuțit sare
- 35 g pudră de cacao
- 1 linguriță praf de copt
- 50 g ciocolată neagră
- 25 g nuci

Obiecte necesare: hârtie pentru copt, 2 boluri, spatula, tel.

DESERT

45 MIN

GRAND ZONE

4 PORȚII

Lăsați untul să ajungă la temperatura camerei până când este suficient de moale pentru a se face cremă.

Amestecați împreună untul înmuiat, zahărul pudră și zahărul brun într-un castron până când devine ușor și pufos.

Adăugați ouăle.

Adăugați extractul de vanilie.

Bateți ingredientele până se combină bine.

Cerneți împreună făina, pudra de cacao, sarea și praful de copt într-un bol separat.

Amestecați până când toate ingredientele uscate se combină.

Adăugați treptat ingredientele uscate la cele umede.

Amestecați până când se formează un aluat neted de biscuiți.

Adăugați ciocolata neagră mărunțită și nucile mărunțite și amestecați bine.

ROMÂNĂ

Puneți aluatul la frigider timp de 2 ore sau peste noapte.

Rulați porțiuni din aluat în biluțe sau aplatizați-le ușor până la dimensiunea și forma de prăjitură dorită.

Selectați Grandzone și funcția Bake, reglați temperatura la 175°C și timpul la 5 minute și apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.

Așezați biluțele în coșul aparatului, lăsând 1 sau 2 centimetri între fiecare.

Mod Bake · 175 °C · 5 min

Coaceți la 175°C timp de aproximativ 8 până la 10 minute, sau până când acestea se întăresc și sunt ușor tari la atingere.

Prăjiți biluțele în mai multe ture.

Mod Bake · 175 °C · 10 min

Scoateți prăjiturile după ce sunt gata, și lăsați-le să se răcească înainte de a le servi.

COSORI

Live Life Tastefully.

cosori.com