

Easy Fry
multifunction

RECIPES

1520015595-01 - 09/23

Easy Fry
multifunction

FR Recettes

EN Recipes

DE Einnahmen

NL Recepten

ES Recetas

PT Receitas

IT Ricette

EL Συνταγές

HU Receptek

SR Рецепти

BS Recepti

BG Рецепти

SL Recepti

PL Przepisy

CS Recepty

SK Recepty

HR Recepti

SQ Receta

RU Рецепты

UK рецепти

RO Rețete

FR

SOMMAIRE

LÉGENDE

NIVEAU DE DIFFICULTÉ

NOMBRE DE COUVERT

TEMPS DE PRÉPARATION

TEMPS DE REPOS

TEMPS DE CUISSON APPAREIL

PROGRAMMES

AIR FRY
FRIRE SANS HUILE

ROAST
RÔTIR

GRILL
GRILLER

BAKE
CUIRE

PIZZA

TOAST
PAIN GRILLÉ

DEHYDRATE
DÉSHYDRATER

• DÉCOUVREZ TOUTES NOS RECETTES •



- MOZZARELLA STICKS
- TARTE À LA TOMATE
- FRITES
- PIZZA RICOTTA BROCOLI
- GNOCCHIS AU FOUR, PETITS LÉGUMES ET MOZZARELLA



- LASAGNES BOLOGNAISE
- HAMBURGER ET FRITES DE PATATES DOUCES
- CROQUE MONSIEUR
- AILES DE POULET FRIT CORÉEN SAUCE PIQUANTE
- POULET RÔTI
- SAUMON CAJUN ET HARICOTS VERTS À L'AIL



- DONUTS
- CHEESECAKE
- GÂTEAU AU CHOCOLAT
- POMME DÉSHYDRATÉE



· MOZZARELLA STICKS ·

● ○ ○	4	15 min.	1h	7 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 240 g de mozzarella (2 boules)
- 0,5 càc d'herbes aromatiques sèches
- 1 càc de paprika
- 50 g de chapelure ou de chapelure panko
- 3 œufs
- Sel, poivre
- 100 g de farine T55
- Huile d'olive

· RECETTE ·

1. Découpez la mozzarella en bâtonnets. Dans un bol, mélangez les herbes aromatiques et la moitié du paprika. Roulez les bâtonnets dans le mélange et réservez.

2. Mélangez la chapelure, l'autre moitié de paprika, les herbes aromatiques. Préparez trois assiettes. Versez la farine dans la première assiette, les œufs battus salés et poivrés dans la seconde et la chapelure mélangée au paprika et aux herbes aromatiques dans la troisième.

3. Roulez les bâtonnets de mozzarella dans la farine, puis dans les œufs battus assaisonnés, et enfin dans la chapelure aux herbes et paprika. Passez-les une seconde fois dans les œufs battus puis dans la chapelure. Déposez les bâtonnets sur la plaque de cuisson. Badigeonnez d'un peu d'huile d'olive sur toutes les faces des mozzarella sticks. Enfournez sur la position intermédiaire du four.

4. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **AIR FRY** à 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 7 min. Appuyez sur **START**. À mi-cuisson, retournez les sticks.

5. Servez chaud, accompagnés de mayonnaise, de ketchup ou de la sauce de votre choix.

Vous pouvez ajouter les herbes ou épices de votre choix dans la chapelure et ajouter quelques feuilles de basilic. Vous pouvez servir avec du pesto de basilic ou du pesto de tomates. Vous pouvez utiliser un vaporisateur pour huiler les mozzarella sticks.



· TARTE À LA TOMATE ·

	● ○ ○				
	Facile	4	15 min.	-	30 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 6 tomates rondes
- 50 g de ricotta
- 40 g de moutarde forte
- 1 pâte feuilletée
- 1 càs de chapelure
- 0,5 càc de poudre d'oignon
- Sel, poivre
- 1 càs d'herbes aromatiques sèches
- 1 càs d'huile d'olive

· RECETTE ·

1. Coupez les tomates en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur. Dans un bol, mélangez la ricotta et la moutarde jusqu'à obtenir une texture homogène.

2. Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte de 27 cm de diamètre. À l'aide d'une fourchette, faites des petits trous dans le fond de la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle trop. Versez le mélange précédent sur la pâte et étalez-le uniformément avec le dos d'une cuillère à soupe. Parsemez de chapelure.

3. Déposez les rondelles de tomates, sans les faire se chevaucher. Saupoudrez de poudre d'oignons. Salez, poivrez, parsemez d'herbes aromatiques sèches et terminez par un filet d'huile d'olive sur l'ensemble de la tarte. Déposez la tarte sur la grille de cuisson.

4. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **BAKE** à 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 30 min. Enfournez la grille sur la position intermédiaire du four. Appuyez sur **START**.

5. Accompagnez la tarte d'une salade verte.

À la sortie du four, vous pouvez ajouter quelques olives noires et des pignons de pin toastés.



· FRITES ·

● ○ ○	4		10 min.	30 min.	50 min.
Facile					

· INGRÉDIENTS ·

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse (bintje, agria, monalisa)
- 5 càs d'huile neutre
- 1 càc d'origan
- 1 càc de paprika
- Sel

· RECETTE ·

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en frites. Déposez-les dans un récipient et couvrez d'eau froide. Laissez reposer 30 minutes.
2. Égouttez les pommes de terre et épongez-les soigneusement. Dans un saladier, mélangez les pommes de terre avec l'huile, l'origan et le paprika.
3. Placez-les dans le panier à frites. Allumez l'appareil. Enfournez le panier à frites sur la position la plus haute du four.
4. Sélectionnez le programme **AIR FRY** à 180 °C et réglez le temps de cuisson sur 50 min. Appuyez sur **START**.
5. Au cours de la cuisson, agitez plusieurs fois le panier à frites pour obtenir une cuisson homogène. Utilisez une spatule si nécessaire.
6. Vérifiez la cuisson, les frites doivent être à la fois dorées et croustillantes. Prolongez la cuisson si nécessaire. Ajoutez du sel et mélangez. Salez et servez aussitôt.

Vous pouvez utiliser les herbes aromatiques de votre choix.



· PIZZA RICOTTA BROCOLIS ·

● ○ ○	4	20 min.	-	20 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 200 g de brocolis
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 pincées de fleur de sel
- 125 g de ricotta
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 1 pâte à pizza épaisse
- 2 boules de mozzarella di bufala
- 1 càs d'épices italiennes
- Sel, poivre
- 40 g de parmesan râpé
- Basilic

· RECETTE ·

1. Détachez les fleurettes de brocolis. Séparez-les en petites fleurettes. Plongez-les 2 min dans une casserole d'eau bouillante salée, puis dans l'eau glacée. Égouttez-les soigneusement. Dans un saladier, assaisonnez-les d'huile d'olive et de fleur de sel. Réservez.

2. Dans un bol, mélangez la ricotta et la crème fraîche épaisse. Salez et poivrez.

3. Huilez la plaque de cuisson. Étalez la pâte à pizza sur la plaque de cuisson. Étalez le mélange ricotta-crème fraîche en laissant 1 centimètre vide sur le pourtour de la pâte. Découpez la mozzarella en tranches minces. Disposez-les sur la pizza. Salez et poivrez très légèrement et saupoudrez avec les épices italiennes. Répartissez les petites fleurettes de brocolis sur l'ensemble de la pizza. Saupoudrez de parmesan.

4. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **PIZZA** à 220°C et réglez le temps de cuisson sur 20 min. Enfournez la plaque de cuisson sur la position la plus basse du four. Appuyez sur **START**.

5. Décorez de quelques feuilles de basilic. Servez avec une petite salade fraîche.

Vous pouvez utiliser une pâte épaisse ou fine selon vos goûts. Si vous préférez une pâte fine, diminuez le temps de cuisson.



· GNOCCHIS AU FOUR PETITS LÉGUMES ET MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Facile	4	15 min.	-	25 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 2 poivrons moyens
- 1 petit oignon rouge
- 4 gousses d'ail
- 400 g de tomates cerises
- 600 g de gnocchis de pommes de terre frais
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 3 brins de romarin frais
- 120 g de parmesan râpé
- 1 bouquet de basilic frais
- 150 g de billes de mozzarella

· RECETTE ·

1. Lavez, épépinez et coupez les poivrons en cubes. Emincez finement l'oignon, émincez l'ail et rincez les tomates cerises.
2. Sur la plaque de cuisson, déposez les poivrons, l'oignon ciselé, l'ail, les tomates cerises et les gnocchis.
3. Versez l'huile d'olive, salez et poivrez à votre goût. Ajoutez le romarin et mélangez le tout délicatement. Enfournez la plaque de cuisson sur la position intermédiaire du four.
4. Allumez l'appareil. Lancez le programme **BAKE** à 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 25 min. Appuyez sur **START**.
5. À la sortie du four, parsemez de parmesan, de feuilles de basilic et de billes de mozzarella. Servez aussitôt.

Vous pouvez mélanger tous les ingrédients dans un saladier avant de les verser dans sur la plaque de cuisson. Vous pouvez utiliser des tomates cerises de plusieurs couleurs.



· LASAGNES BOLOGNAISE ·

	● ○ ○				
	Facile	4	30 min.	-	35 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 2 càs d'huile d'olive
- 600 g de viande de bœuf hachée
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym frais
- 600 g de coulis de tomates ou de concassé de tomates
- 1 càc de muscade râpée
- 40 g de beurre
- 40 g de farine T45
- 50 cl de lait entier
- Sel, poivre
- 8 feuilles de pâtes à lasagnes fraîches
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 125 g de parmesan râpé

· RECETTE ·

1. Réalisez la bolognaise. Emincez l'oignon. Lavez et coupez la branche de céleri en petits dés. Epluchez et découpez la carotte en petits dés.

2. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir l'oignon, sans coloration. Ajoutez les dés de céleri, les carottes et faites revenir le tout. Ajoutez la viande, l'ail écrasé, le thym, salez et poivrez. Laissez rissoler quelques minutes.

3. Versez 10 cl d'eau et, à l'aide d'une spatule, grattez le fond de la poêle pour détacher les sucs de cuisson. Ajoutez le coulis de tomates, la noix de muscade, mélangez et laissez mijoter une dizaine de minutes. Réservez.

4. Réalisez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Lorsqu'il est fondu, ajoutez la farine et fouettez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez le lait en une seule fois et fouettez énergiquement pour ne pas avoir de grumeaux. Salez et poivrez. Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu moyen pour épaissir la béchamel. Quand la sauce est lisse et onctueuse, ôtez-la du feu et réservez-la.

5. Beurrez un plat à gratin de 30 cm x 20 cm. Versez 1/3 de la béchamel au fond du plat et étalez-la. Déposez 2 feuilles de lasagnes côte à côte sur la béchamel. Déposez 1/3 de la sauce bolognaise et étalez-la. Déposez 1/3 de la crème fraîche. Répétez la même opération trois fois, en terminant par une couche de béchamel. Saupoudrez de parmesan.

6. Déposez le plat à gratin sur la plaque de cuisson et enfournez sur la position la plus basse du four. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **BAKE** à 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 35 min. Appuyez sur **START**.

7. Servez avec une salade verte.

En saison, vous pouvez ajouter des tomates fraîches coupées en morceaux dans la bolognaise.



· HAMBURGER & FRITES DE PATATES DOUCES ·

● ○ ○	4	30 min.	-	22 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 850 g de patates douces
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càc de coriandre moulue
- 0,5 càc de cumin moulu
- Sel, poivre
- 2 tomates
- 4 feuilles de laitue
- 1 oignon rouge
- 4 steaks hachés
- 2 càs d'huile d'olive
- 4 pains à burger
- 3 càs de ketchup
- 3 càs de mayonnaise
- 4 tranches de cheddar

· RECETTE ·

1. Épluchez les patates douces, coupez-les en tranches puis en frites de taille uniforme égale. Placez les frites dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive, la coriandre et le cumin. Salez, poivrez et mélangez. Déposez-les dans le panier à frites. Enfournez le panier à frites sur la position la plus haute du four.

2. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **AIR FRY** à 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 15 min. Appuyez sur **START**.

3. Pendant ce temps, coupez les tomates en rondelles, détachez et lavez les feuilles de laitue, épluchez et coupez l'oignon en fines rondelles. Salez les steaks hachés. A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive et déposez-les sur la grille de cuisson recouverte d'un papier aluminium. Lorsque le temps de cuisson des patates douces est achevé, sans les sortir, mettez la grille avec les steaks sur la position intermédiaire du four.

4. Sélectionnez le programme **AIR FRY** à 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 7 min. Appuyez sur **START**.

5. Coupez les pains à burger en deux. Chauffez-les rapidement dans un grille-pain. Mélangez la mayonnaise et le ketchup puis tartinez l'intérieur des pains avec ce mélange. Déposez une feuille de laitue, un steak haché cuit, une tranche de cheddar, quelques rondelles de tomates et d'oignon, à nouveau une feuille de laitue, une cuillère à soupe du mélange mayonnaise-ketchup puis reposez le chapeau du pain à burger.

6. Servez chaud, accompagné des frites de patates douces.

Vous pouvez utiliser les sauces de votre choix à la place de la mayonnaise.



· CROQUE-MONSIEUR ·

● ○ ○	4	10 min.	-	6 min.
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 8 tranches de pain de mie
- 40 g de beurre
- 4 tranches de jambon ou d'épaule
- 4 tranches de gouda
- 200 g de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre
- 100 g de gruyère râpé

· RECETTE ·

1. Beurrez 4 tranches de pain de mie sur une seule face. Sur chaque face beurrée, déposez 1 tranche de jambon, pliez-la si nécessaire. Déposez 1 tranche de gouda sur le jambon.
2. Beurrez les 4 autres tranches de pain de mie sur une seule face. Déposez les tranches de pain de mie, côté beurré sur le gouda.
3. Dans un bol, mettez ajoutez la crème épaisse. Salez et poivrez. mélangez la crème, le sel et le poivre. Recouvrez le dessus des croque-monsieur de crème fraîche assaisonnée. Parsemez de gruyère râpé.
4. Disposez les croque-monsieur sur la grille de cuisson. Enfournez la grille sur la position intermédiaire du four.
5. Allumez l'appareil. Lancez le programme **TOAST**. Réglez l'intensité sur **4**. Appuyez sur **START**.
6. Servez accompagné d'une salade de votre choix.

Vous pouvez utiliser les fromages de votre choix : cheddar, emmental, Comté, etc. Vous pouvez ajouter du pesto dans la crème fraîche ou des herbes selon vos goûts. Variez les plaisirs en ajoutant des tomates, des pestos, etc.



· AILES DE POULET FRIT CORÉEN SAUCE PIQUANTE ·

●○○	4				
Facile		20 min.	30 min.	18 min.	

· INGRÉDIENTS ·

- 16 ailes de poulet
- 50 cl de lait
- 25 g d'ail haché
- 10 g de gingembre
- 20 g de sauce soja
- 60 g de gochujang (confiture de piment)
- 15 g de vinaigre de riz
- 10 g d'huile de sésame
- 20 g de miel d'acacia
- 15 g de ketchup
- 1 càc d'ail en poudre
- 1 càc d'oignon séché
- 60 g de farine
- 30 g de fécule de maïs
- 0,5 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 150 g de chapelure panko
- 2 càs de cébette d'oignons nouveaux
- 1 càs de sésame blanc

· RECETTE ·

1. Dans un saladier, faites tremper les ailes de poulet dans le lait pendant 30 min. Pendant ce temps, préparez la sauce. Dans un grand saladier, ajoutez l'ail haché, le gingembre, la sauce soja, le gochujang, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, le miel d'acacia et le ketchup. Mélangez à l'aide d'un fouet. Réservez.
2. Égouttez le poulet dans une passoire. Dans un bol, mélangez l'ail en poudre et l'oignon séché. Roulez les ailes de poulet dans ce mélange.
3. Préparez 3 assiettes. Versez la farine, la fécule de maïs et la levure dans la première assiette, les œufs dans la seconde et la chapelure panko dans la troisième. Battez les œufs à l'aide d'une fourchette.
4. Passez les ailes de poulet successivement dans la farine, puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.
5. Déposez les ailes de poulet dans le panier à frites. Enfournez le panier à frites sur la position intermédiaire du four.
6. Allumez l'appareil. Lancez le programme **AIRFRY** à 180 °C et réglez le temps de cuisson sur 18 min. Appuyez sur **START**.
7. En fin de cuisson, sortez les ailes de poulet et déposez-les dans le saladier contenant la sauce. Mélangez pour que les ailes de poulet soient bien enrobées de sauce et servez aussitôt.
8. Décorez d'oignons nouveaux ciselés et de graines de sésame blanc.

Vous pouvez trouver du gochujang dans les épiceries asiatiques. Vous pouvez servir vos ailes de poulet avec un mélange de salade, herbes, chou, suivant vos envies. Ajustez le temps de cuisson si vous souhaitez les ailes de poulet plus ou moins grillées et suivant leur taille.



· POULET RÔTI ·

	● ○ ○				
	Facile	4	5 min.	-	50 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 1 poulet de 1,2 kg environ
- 0,5 citron
- 1 càs de paprika
- 0,5 càc de poudre d'ail
- 0,5 càc de poudre d'oignon
- 1 càc d'origan
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel, poivre

· RECETTE ·

1. Retirez les ficelles du poulet. Frottez le poulet avec un demi citron.
2. Dans un petit bol, mélangez la paprika, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, l'origan, le sel et le poivre. À l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez la peau du poulet avec de l'huile d'olive puis saupoudrez avec l'assaisonnement.
3. Placez le poulet, côté poitrine, dans la plaque de cuisson. Enfournez la plaque de cuisson sur la position la plus basse du four.
4. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **ROAST** à 200 °C et réglez le temps de cuisson sur 50 min. Appuyez sur **START**.
5. Badigeonnez le poulet avec le jus de cuisson et servez le reste du jus en saucière.
6. Servez le poulet accompagné de petits légumes et de petites pommes de terre rissolées.

Vous pouvez saupoudrer le poulet cru avec les épices de votre choix.





· SAUMON CAJUN & HARICOTS VERTS À L'AIL ·

	● ○ ○				
	Facile	4	10 min.	-	30 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 3 càc d'épices cajun
- 3 càs d'huile d'olive
- 4 pavés de saumon sans peau (140 g chacun)
- 400 g de haricots verts
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 càs de coriandre hachée
- Sel, poivre
- Sauce piment doux
- Chili rouge en poudre
- Quelques tiges d'oignons nouveaux, très finement hachées
- Graines de sésame
- Citron vert
- Coriandre

· RECETTE ·

1. Dans un bol, mélangez les épices cajun avec l'huile d'olive. Salez et poivrez. Placez les pavés de saumon sur une assiette et, à l'aide d'un pinceau alimentaire, étalez la préparation sur les pavés de saumon. Réservez au frais.

2. Dans un saladier, mélangez les haricots verts avec l'huile d'olive, l'ail et la coriandre. Salez et poivrez. Placez les haricots verts sur la plaque de cuisson.

3. Enfournez la plaque de cuisson contenant les haricots verts sur la position intermédiaire du four. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **BAKE**. Réglez la température à 200 °C et le temps de cuisson sur 20 min. Appuyez sur **START**. À mi-cuisson, mélangez délicatement les haricots.

4. Lorsque le temps de cuisson des haricots est écoulé, déposez les pavés de saumon sur les haricots.

5. Sélectionnez le programme **BAKE**. Réglez la température à 200 °C et le temps de cuisson sur 10 min. Appuyez sur **START**. Vérifiez la cuisson et poursuivez quelques minutes si nécessaire, selon vos goûts.

6. Dressez le saumon dans les assiettes, ajoutez un peu de sauce piment doux, de chili rouge, d'oignons nouveaux et de graines de sésame. Dressez les légumes dans l'assiette, décorez de citron vert et de coriandre.

Si vous préférez le saumon bien cuit, prolongez la cuisson de 2 min. Si vous aimez le saumon rosé à cœur, réglez le temps de cuisson sur 8 min. Vous pouvez accompagner d'un riz créole et des sauces de votre choix (sauce au citron, chaude ou froide).



· DONUTS ·

Facile	4	20 min.	2h35	7 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 100 g de lait entier
- 2,5 g de levure sèche de boulanger
- 20 g de sucre semoule
- 180 g de farine T55
- 2 g de sel
- 10 g d'huile
- 30 g d'œuf
- 10 g de beurre mou
- 2 càs d'huile neutre
- Sucre glace

· RECETTE ·

1. Dans un bol, faites tiédir le lait au micro-ondes. Ajoutez la levure et le sucre, mélangez et laissez reposer pendant 5 min.

2. Dans un saladier, versez la farine et le sel. Ajoutez l'huile, la moitié des œufs et le mélange lait, levure, sucre. Pétrissez à la main pendant 1 min puis incorporez le beurre mou et pétrissez environ 2 min, jusqu'à ce que la pâte se détache légèrement. Couvrez d'un linge propre et laissez pousser la pâte pendant 2 h. Elle doit tripler de volume.

3. Démoulez la pâte sur une surface farinée, étalez-la doucement jusqu'à ce qu'elle atteigne une épaisseur de 1 cm à 1,5 cm. Découpez les donuts à l'aide d'un emporte-pièce rond de 7 cm de diamètre. Pour le centre, utilisez un emporte-pièce de 3 cm. Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, utilisez un bol ou un verre à la taille adéquate.

4. Transférez les donuts sur la plaque de cuisson. Couvrez d'un linge et laissez-les gonfler environ 30 min, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume. À l'aide d'un pinceau alimentaire, brossez délicatement les donuts avec un peu d'huile neutre.

5. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **AIR FRY** à 175 °C et réglez le temps de cuisson sur 7 min. Appuyez sur **START**. À mi-cuisson, retournez les donuts.

6. En fin de cuisson, saupoudrez les donuts de sucre glace.

Vous pouvez réaliser un glaçage au chocolat ou aux fruits rouges pour décorer le dessus des donuts. Vous pouvez également les servir avec de la confiture ou des fruits frais.



· CHEESECAKE ·

	Facile	4	20 min.	6 h	1h10

· INGRÉDIENTS ·

- 125 g de biscuits Graham®
- 60 g de beurre fondu
- 680 g de fromage frais à température ambiante
- 2 œufs
- 400 g de lait concentré sucré
- 1 càc d'extrait naturel de vanille
- Coulis de framboises
- Fruits rouges

· RECETTE ·

1. Cassez les biscuits, mettez-les dans un sac de congélation puis broyez-les en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Versez les miettes dans un saladier et ajoutez le beurre fondu. Mélangez à l'aide d'une spatule.

2. Répartissez le mélange biscuits-beurre au fond d'un moule à charnières de 20 cm de diamètre. Tassez bien, aidez-vous du dos d'une cuillère pour aplanir la surface.

3. Ajoutez le fromage frais dans un saladier. A l'aide d'un batteur électrique, fouettez-le jusqu'à ce qu'il ait une consistance lisse et crémeuse. Ajoutez les œufs un par un, puis le lait concentré et l'extrait de vanille en fouettant à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit totalement lisse. Comptez environ 2 min. Répartissez le mélange dans le moule, sur la couche de biscuits. Lissez le dessus. Déposez le moule sur la grille de cuisson.

4. Allumez l'appareil. Sélectionnez le programme **BAKE** à 150 °C et réglez le temps de cuisson sur 1 h 10. Enfournez la grille de cuisson sur la position la plus basse du four. Appuyez sur **START**.

5. En fin de cuisson, sortez le cheesecake du four et laissez-le totalement refroidir sur une grille.

7. Placez-le au réfrigérateur sans le démouler pendant 6 h minimum. Démoulez soigneusement sur un plat de service. Servez avec le coulis de framboises et les fruits rouges.

Utilisez du fromage frais type Philadelphia®. A défaut de biscuits Graham, vous pouvez utiliser les sablés de votre choix. Attention, votre moule à charnière doit être parfaitement étanche, sinon utilisez un plat en verre de même dimension.



· GÂTEAU AU CHOCOLAT ·

	● ○ ○				
	Facile	4	5 min.	-	35 min.

· INGRÉDIENTS ·

- 140 g de beurre
- 40 g d'huile neutre
- 100 g de sucre semoule
- 70 g de sucre glace
- 3 œufs
- 120 g de farine T45
- 4 g de levure chimique (1 càc rase)
- 25 g de cacao amer

· RECETTE ·

1. Dans un récipient adapté, faites ramollir le beurre avec l'huile au micro-ondes. Ajoutez les sucres et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez les œufs un par un tout en fouettant. A l'aide d'un fouet, incorporez délicatement la farine, la levure et le cacao amer pour obtenir une pâte homogène.

2. Beurrez et farinez un moule rond de 20 cm de diamètre et versez-y la pâte. Déposez le moule sur la grille de cuisson.

3. Allumez l'appareil. Lancez le programme **BAKE** à 165 °C et réglez le temps de cuisson sur 30 à 35 min. Appuyez sur **START**.

4. Laissez refroidir avant de déguster.

Vous pouvez servir ce gâteau avec de la chantilly.



· POMMES DÉSHYDRATÉES ·

● ○ ○	4	10 min.	-	3h
Facile				

· INGRÉDIENTS ·

- 2 pommes golden
- 0,5 citron jaune

· RECETTE ·

1. Lavez les pommes sans les éplucher. À l'aide d'un vide-pomme, évidez-les en enlevant bien tous les pépins.
2. À l'aide d'une mandoline, coupez les pommes en rondelles de 2 mm d'épaisseur. Pressez aussitôt le citron sur les pommes pour éviter l'oxydation. Étalez les pommes sur la grille de cuisson et dans le panier à frites sans qu'elles ne se chevauchent.
3. Allumez l'appareil. Lancez le programme **DEHYDRATE** à 60 °C et réglez le temps de cuisson sur 3 h. Appuyez sur **START**. À mi-cuisson, inversez la position des plaques dans le four.
4. À la fin de la cuisson, mettez les pommes sur la grille et laissez-les sécher totalement.

Si vous n'avez pas de mandoline, utilisez un grand couteau très aiguisé.

EN

CONTENTS PAGE

LEGEND

DIFFICULTY | SERVINGS | PREPARATION TIME | REST TIME | COOKING TIME IN APPLIANCE

PROGRAMS

AIR FRY | ROAST | GRILL | BAKE | PIZZA | TOAST | DEHYDRATE

• DISCOVER ALL OUR RECIPES •



- MOZZARELLA STICKS
- FRENCH TOMATO TART
- FRENCH FRIES
- BROCCOLI RICOTTA PIZZA
- BAKED GNOCCHI WITH BABY VEGETABLES AND MOZZARELLA



- LASAGNE ALLA BOLOGNESE
- HAMBURGER AND SWEET POTATOES FRIES
- CROQUE MONSIEUR
- KOREAN FRIED CHICKEN WINGS WITH HOT SAUCE
- ROAST CHICKEN
- CAJUN SALMON AND GARLIC GREEN BEANS



- DONUTS
- CHEESECAKE
- CHOCOLATE CAKE
- AIR-DRIED APPLE CHIPS



· MOZZARELLA STICKS ·

	● ○ ○				
	Easy	4	15 min.	1h	7 min.

· INGREDIENTS ·

- 240 g mozzarella (2 balls)
- 1 tsp dried herbs
- 1 tsp paprika
- 50 g breadcrumbs or panko breadcrumbs
- 3 eggs
- Salt and pepper
- 100 g T55 flour
- 2 tbsp olive oil

· RECIPE ·

1. Cut the mozzarella into sticks. Mix half the herbs and half the paprika in a bowl. Roll the sticks in the mixture and set aside.
2. Mix the breadcrumbs, the other half of the paprika and the herbs. Prepare three plates. Pour the flour into the first plate, the beaten eggs with salt and pepper into the second, and the breadcrumbs mixed with the paprika and herbs into the third.
3. Roll the mozzarella sticks in the flour, then in the seasoned beaten eggs, and finally in the herbed paprika breadcrumbs. Roll them a second time in the beaten eggs, then in the breadcrumbs.
4. Place the sticks in the baking tray. Brush all sides of the mozzarella sticks with a little olive oil. Place in the middle position of the oven.
5. Turn on the appliance. Select the **AIR FRY** program at 200 °C and set the cooking time to 7 min. Press **START**. Turn the sticks over halfway through cooking.
6. Serve hot, with mayonnaise, ketchup or the sauce of your choice.

You can add the herbs or spices of your choice to the breadcrumbs, along with a few basil leaves. You can serve with basil pesto or tomato pesto. You can use a spray bottle to oil the mozzarella sticks.



· FRENCH TOMATO TART ·

	● ○ ○				
	Easy	4	15 min.	-	30 min.

· INGREDIENTS ·

- 6 round tomatoes
- 50 g ricotta cheese
- 40 g strong mustard
- 1 puff pastry
- 1 tbsp breadcrumbs
- 0.5 tsp onion powder
- Salt and pepper
- 1 tbsp dried herbs
- 1 tbsp olive oil

· RECIPE ·

1. Cut the tomatoes into half-centimeter-thick slices. Mix the ricotta and mustard in a bowl until smooth.
2. Roll out the puff pastry in a 27 cm-diameter tart tin. Using a fork, make small holes in the bottom of the pastry to prevent it from puffing up too much. Pour the previous mixture over the dough and spread evenly with the back of a tablespoon.Sprinkle with breadcrumbs.
3. Place the tomato slices on top, without overlapping. Sprinkle with onion powder. Season with salt and pepper, sprinkle with dried herbs and finish with a drizzle of olive oil over the whole tart. Place the tart on the baking rack.
4. Turn on the appliance. Select the **BAKE** program at 200 °C and set the baking time to 30 min. Place the rack in the middle position of the oven. Press **START**.
5. Serve with a green salad.

Once out of the oven, add a few black olives and toasted pine nuts.



· FRENCH FRIES ·

● ○ ○	4				
Easy		10 min.	30 min.	50 min.	

· INGREDIENTS ·

- 1 kg mealy potatoes
- 5 tbsp neutral oil
- 1 tsp oregano
- 1 tsp paprika
- Salt

· RECIPE ·

1. Peel the potatoes and cut into french fries. Place in a bowl and cover with cold water. Leave to stand for 30 minutes.
2. Drain the potatoes and pat dry. Mix the potatoes with the oil, oregano and paprika in a bowl. Place in the frying basket. Turn on the appliance. Place the fry basket in the highest position of the oven.
3. Select the **AIR FRY** program at 180 °C and set the cooking time to 50 min. Press **START**.
4. During cooking, shake the fry basket several times to ensure even cooking. Use a spatula if necessary.
5. Check that fries are golden and crisp at the same time. Extend cooking time if necessary. Add salt and stir. Serve immediately.

You can use the herbs of your choice.



· BROCCOLI RICOTTA PIZZA ·

● ○ ○	4	20 min.	-	20 min.
Easy				

· INGREDIENTS ·

- 200 g broccoli
- 2 tbsp olive oil
- 2 pinches fleur de sel
- 125 g ricotta cheese
- 50 g heavy cream
- 2 tbsp olive oil
- 1 thick pizza dough
- 2 mozzarella di bufala
- 1 tbsp italian spices
- Salt and pepper
- 40 g grated parmesan cheese
- Basil

· RECIPE ·

1. Detach the broccoli florets. Separate into small florets. Place in a pan of boiling salted water for 2 min, then in ice-cold water. Drain carefully. In a salad bowl, season with olive oil and fleur de sel. Set aside.
2. Mix the ricotta and heavy cream in a bowl. Season with salt and pepper.
3. Oil the baking sheet. Spread the pizza dough on the baking sheet. Spread the ricotta cheese-heavy cream mixture, leaving 1 centimeter empty around the edge of the dough. Cut the mozzarella into thin slices. Arrange them on the pizza. Sprinkle with salt and pepper and italian spices. Scatter the broccoli florets over the pizza. Sprinkle with parmesan cheese.
4. Turn on the appliance. Place the baking tray in the lowest position of the oven. Select the **PIZZA** program at 220 °C and set the cooking time to 20 min. Press **START**.
5. Garnish with a few basil leaves. Serve with a fresh salad.

You can use thick or thin dough to suit your taste. If you prefer a thin pastry, reduce the cooking time.



· BAKED GNOCCHI WITH BABY VEGETABLES & MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Easy	4	15 min.	-	25 min.

· INGREDIENTS ·

- «2 medium peppers
- 1 small red onion
- 4 garlic cloves
- 400 g cherry tomatoes
- 600 g fresh potato gnocchi
- 2 tbsp olive oil
- Salt and pepper
- 3 sprigs fresh rosemary
- 120 g grated parmesan cheese
- 1 bunch fresh basil
- 150 g mozzarella balls

· RECIPE ·

1. Wash, seed and dice the peppers. Finely chop the onion, mince the garlic and rinse the cherry tomatoes.
2. Place the peppers, chopped onion, garlic, cherry tomatoes and gnocchi on a baking tray. Add olive oil, salt and pepper to taste. Add the rosemary and mix gently. Place the baking tray in the middle position of the oven.
3. Turn on the appliance. Select the **BAKE** program at 200 °C and set the cooking time to 25 min. Press **START**.
4. Remove from oven and sprinkle with parmesan cheese, basil leaves and mozzarella balls. Serve immediately.

You can mix all the ingredients in a bowl before pouring them into the baking tray. You can use cherry tomatoes in a variety of colors.



· LASAGNE ALLA BOLOGNESE ·

	Easy	4	30 min.	-	35 min.

· INGREDIENTS ·

- 1 onion
- 1 celery stalk
- 1 carrot
- 2 tbsp olive oil
- 600 g ground beef
- 1 garlic clove
- 1 sprig fresh thyme
- 600 g tomato coulis or tomato paste
- 1 tsp grated nutmeg
- 40 g butter
- 40 g T45 flour
- 50 cl whole milk
- Salt and pepper
- 10 g butter
- 8 sheets fresh lasagne pasta
- 200 ml single cream
- 125 g grated parmesan cheese

· RECIPE ·

1. Make the bolognese. Chop the onion. Wash and finely dice the celery stalk. Peel and finely dice the carrot.
2. Heat the olive oil in a large frying pan and sauté the onion, without browning. Add the diced celery, carrots and sauté. Add the meat, crushed garlic and thyme, and season with salt and pepper. Allow to brown for a few minutes. Pour in 10 cl of water and, using a spatula, scrape the bottom of the pan to loosen the cooking juices. Add the tomato coulis and nutmeg, stir and simmer for ten minutes. Set aside.
3. Make the béchamel: melt the butter in a saucepan. When melted, add the flour and whisk until smooth. Add the milk all at once and whisk vigorously to avoid lumps. Season with salt and pepper. Bring to the boil, then cook over medium heat for about 3 min, whisking to thicken the béchamel. When the sauce is smooth and creamy, remove from heat and set aside.
4. Butter a 30 cm x 20 cm gratin dish. Pour 1/3 of the béchamel sauce into the bottom of the dish and spread. Place 2 lasagne sheets side by side on the béchamel. Pour in 1/3 of the bolognese sauce and spread. Top with 1/3 of the heavy cream. Repeat three times, finishing with a layer of béchamel. Sprinkle with parmesan cheese.
5. Place the gratin dish on the baking rack and place in the oven on the lowest setting. Turn on the appliance. Select the **BAKE** program at 200 °C and set the cooking time to 35 min. Press **START**.
6. Serve with a green salad.

In season, you can add chopped fresh tomatoes to the bolognese.



· HAMBURGER & SWEET POTATOES FRIES ·

	● ○ ○				
	Easy	4	30 min.	-	22 min.

· INGREDIENTS ·

- 850 g sweet potatoes
- 3 tbsp olive oil
- 1 tsp ground coriander
- 0.5 tsp ground cumin
- Salt and pepper
- 2 tomatoes
- 4 lettuce leaves
- 1 red onion
- 4 chopped steaks
- 2 tbsp olive oil
- 4 burger buns
- 3 tbsp ketchup
- 3 tbsp mayonnaise
- 4 slices cheddar cheese

· RECIPE ·

1. Peel the sweet potatoes, cut into slices and then into equal-sized fries. Place the fries in a salad bowl, add the olive oil, coriander and cumin. Season with salt and pepper and mix well. Place in the fry basket. Place the basket in the oven in the highest position.

2. Turn on the appliance. Select the **AIR FRY** program at 200 °C and set the cooking time to 15 min. Press **START**.

3. Meanwhile, slice the tomatoes, detach and wash the lettuce leaves, and peel and thinly slice the onion. Season the chopped steaks with salt. Using a food brush, brush them lightly with olive oil and place them on the aluminum foil-covered cooking grid. When the sweet potatoes have finished cooking, without removing them, place the rack with the steaks in the middle position of the oven.

4. Select the **AIR FRY** program at 200 °C and set the cooking time to 7 min. Press **START**.

5. Cut the burger buns in half. Heat them quickly in a toaster. Mix the mayonnaise and ketchup, then spread the mixture on the inside of the buns. Place a leaf of lettuce, a cooked hamburger, a slice of cheddar, a few slices of tomato and onion, another leaf of lettuce, a tablespoon of mayonnaise-ketchup mixture, then place the top of the burger bun on top.

6. Serve hot, accompanied by sweet potato fries.

You can use the sauces of your choice instead of mayonnaise.



· CROQUE-MONSIEUR ·

	● ○ ○				
	Easy	4	10 min.	-	6 min.

· INGREDIENTS ·

- 8 slices sandwich bread
- 40 g butter
- 4 slices ham or shoulder
- 4 slices gouda cheese
- 200 g heavy cream
- Salt and pepper
- 100 g grated gruyère cheese

· RECIPE ·

1. Butter 4 slices of sandwich bread on one side only. Place 1 slice of ham on each buttered side, folding if necessary. Place 1 slice of gouda cheese on top of the ham.
2. Butter the remaining 4 slices of sandwich bread on one side only. Place the slices of bread, buttered side down, on top of the gouda.
3. Mix the cream, salt and pepper in a bowl. Cover the top of the croque-monsieur with the seasoned heavy cream. Sprinkle with grated gruyère cheese.
4. Arrange the croque-monsieur on the baking rack. Place the rack in the middle position of the oven.
5. Turn on the appliance. Start the **TOAST** program. Set intensity to **4**. Press **START**.
6. Serve with a salad of your choice.

You can use the cheeses of your choice: Cheddar, Emmental, Comté, etc. You can add pesto to the crème fraîche or herbs to suit your taste. Vary the flavors by adding tomatoes, pestos, etc.



· KOREAN FRIED CHICKEN WINGS WITH HOT SAUCE ·

	Easy	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIENTS ·

- 16 chicken wings
- 50 cl milk
- 25 g chopped garlic
- 10 g ginger
- 20 g soy sauce
- 60 g gochujang (chili jam)
- 15 g rice vinegar
- 10 g sesame oil
- 20 g acacia honey
- 15 g ketchup
- 1 tsp garlic powder
- 1 tsp dried onion
- 60 g T45 flour
- 30 g cornstarch
- 0.5 sachet baking powder
- 2 eggs
- 150 g panko breadcrumbs
- 2 tbsp spring onions
- 1 tbsp white sesame seeds

· RECIPE ·

1. Soak the chicken wings in milk in a bowl for 30 min. Meanwhile, prepare the sauce. In a large bowl, add chopped garlic, ginger, soy sauce, gochujang, rice vinegar, sesame oil, acacia honey and ketchup. Whisk to combine. Set aside.
2. Drain the chicken in a colander. Mix garlic powder and dried onion in a bowl. Roll the chicken wings in this mixture.
3. Prepare 3 plates. Pour the flour, cornstarch and yeast into the first plate, the eggs into the second and the panko breadcrumbs into the third. Beat the eggs with a fork.
4. Pass the chicken wings successively through the flour, then the beaten eggs and finally the breadcrumbs.
5. Place the chicken wings in the frying basket. Place the basket in the middle position of the oven.
6. Turn on the appliance. Select the **AIR FRY** program at 180 °C and set the cooking time to 18 min. Press **START**.
7. At the end of the cooking time, remove the chicken wings and place them in the bowl containing the sauce. Toss to coat well and serve immediately.
8. Garnish with chopped spring onions and white sesame seeds.

You can find gochujang in Asian grocery stores. You can serve your chicken wings with a mixture of salad, herbs or cabbage, as you wish. Adjust the cooking time according to the size of the chicken wings and whether you prefer them more or less grilled.



· ROAST CHICKEN ·

	● ○ ○				
	Easy	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIENTS ·

- 1 chicken, about 1.2 kg
- 0.5 lemons
- 1 tsp paprika
- 0.5 tsp garlic powder
- 0.5 tsp onion powder
- 1 tsp oregano
- 1 tbsp thyme
- Salt and pepper
- 2 tbsp olive oil

· RECIPE ·

1. Remove chicken strings. Rub the chicken with half a lemon.
2. In a small bowl, mix paprika, garlic powder, onion powder, oregano, thyme, salt and pepper. Brush the chicken skin with olive oil and sprinkle with the seasoning.
3. Place the chicken, breast-side down, in the baking tray.
4. Place the baking tray in the lowest position of the oven.
5. Turn on the appliance. Select the **ROAST** program at 200 °C and set the cooking time to 50 min. Press **START**.
6. Brush the chicken with the cooking juices and serve the remaining juices in a sauce-boat.
7. Serve chicken with baby vegetables and hash browns.

You can sprinkle the raw chicken with the spices of your choice.





· CAJUN SALMON & GARLIC GREEN BEANS ·

	● ○ ○				
	Easy	4	10 min.	-	30 min.

· INGREDIENTS ·

- 3 tsp cajun spices
- 3 tbsp olive oil
- 4 skinless salmon steaks (140 g each)
- 400 g green beans
- 2 tbsp olive oil
- 2 garlic cloves, chopped
- 1 tbsp chopped coriander
- Salt and pepper
- Sweet pepper sauce
- Red chili powder
- Finely chopped spring onion stalks
- Sesame seeds
- Limes
- Coriander

· RECIPE ·

1. In a bowl, mix the cajun spices with the olive oil. Season with salt and pepper. Place the salmon steaks on a plate and, using a food brush, spread the mixture over them. Set aside in a cool place.

2. In a salad bowl, mix the green beans with the olive oil, garlic and coriander. Season with salt and pepper. Place the green beans in the baking tray.

3. Turn on the appliance. Place the baking tray containing the green beans in the middle position of the oven. Select the **BAKE** program at 200 °C and set the cooking time to 20 min. Press **START**. Halfway through cooking, gently stir the beans.

4. When the cooking time for the beans has elapsed, place the salmon steaks on top of the beans.

5. Select the **BAKE** program at 200 °C and set the cooking time to 10 min. Press **START**. Check for doneness and continue cooking for a few minutes if necessary, according to taste.

6. Arrange the salmon on the plates, adding a little sweet pepper sauce, red chili, spring onions and sesame seeds. Arrange the vegetables on the plate and garnish with lime and coriander.

If you prefer well-cooked salmon, extend cooking time by 2 min. If you like your salmon pink throughout, set the cooking time to 8 min. Serve with Creole rice and the sauces of your choice (lemon sauce, hot or cold).



· DONUTS ·

● ○ ○	4	20 min.	2h35	7 min.
Easy				

· INGREDIENTS ·

- 100 g whole milk
- 2.5 g dry baker's yeast (approx. 0.5 tsp)
- 20 g caster sugar
- 180 g T55 flour
- 2 g salt (approx. 0.5 tsp)
- 10 g oil
- 30 g egg (0.5 medium)
- 10 g soft butter
- 2 tbsp neutral oil
- Powdered sugar

· RECIPE ·

1. Warm the milk in a bowl in the microwave. Add the yeast and sugar, stir and leave to stand for 5 min.

2. Pour the flour and salt into a bowl. Add the oil, half the eggs and the milk, yeast and sugar mixture. Knead by hand for 1 min, then add the soft butter and knead for about 2 min, until the dough comes together slightly. Cover with a clean cloth and leave to rise for 2 h. It should triple in volume.

3. Turn the dough out onto a floured surface and gently roll out to a thickness of 1 cm to 1.5 cm. Cut out the doughnuts using a 7 cm diameter round cookie cutter. For the center, use a 3 cm cookie cutter. If you don't have a cookie cutter, use a bowl or glass the right size.

4. Transfer the donuts to the baking tray. Cover with a cloth and leave to rise for 30 min, until doubled in size. Using a food brush, gently brush the donuts with a little neutral oil. Place the baking tray in the highest position of the oven.

5. Turn on the appliance. Select the **AIR FRY** program at 175 °C and set the cooking time to 7 min. Press **START**. Turn the donuts over halfway through cooking.

6. At the end of cooking, sprinkle the donuts with powdered sugar.

You can use a chocolate or berry glaze to decorate the top of the donuts. You can also serve them with jam or fresh fruit.



· CHEESECAKE ·

	Easy	4	20 min.	6 h	1h10

· INGREDIENTS ·

- 125 g graham crackers
- 60 g melted butter
- 680 g cream cheese, room temperature
- 2 eggs
- 400 g sweetened condensed milk
- 1 tsp natural vanilla extract
- Raspberry coulis
- Red berries

· RECIPE ·

1. Break up the cookies, place in a freezer bag and crush into crumbs with a rolling pin. Pour the crumbs into a bowl and add the melted butter. Mix with a spatula.
2. Spread the biscuit-butter mixture in the bottom of a 20 cm-diameter springform tin. Press down well, using the back of a spoon to smooth the surface.
3. Place the cream cheese in a bowl. Using an electric mixer, beat it until smooth and creamy. Add the eggs one at a time, then the condensed milk and vanilla extract, beating at medium speed until the mixture is completely smooth. Allow 2 min. Spoon the mixture into the tin, on top of the cookie layer. Smooth the top.
4. Place the tin on the baking rack. Place the baking rack in the lowest position in the oven.
5. Turn on the appliance. Select the **BAKE** program at 150 °C and set the cooking time to 1h10. Press **START**.
6. At the end of baking, remove the cheesecake from the oven and cool completely on a wire rack.
7. Place in the refrigerator, unmolded, for at least 6 hours. Turn out carefully onto a serving dish. Serve with raspberry coulis and red berries.

Use Philadelphia® type cream cheese. If you don't have graham crackers, you can use the shortbread of your choice. Note that your springform pan must be perfectly airtight, otherwise use a glass dish of the same size.



· CHOCOLATE CAKE ·

	● ○ ○				
	Easy	4	5 min.	-	35 min.

· INGREDIENTS ·

- 140 g butter
- 40 g neutral oil
- 100 g caster sugar
- 70 g powdered sugar
- 3 eggs
- 120 g T45 flour
- 4 g baking powder (1 tsp)
- 25 g bitter cocoa powder

· RECIPE ·

1. In a suitable container, soften the butter with the oil in the microwave. Add the sugars and whisk the mixture until it whitens. Whisk in the eggs one at a time. Gently whisk in the flour, baking powder and bitter cocoa to form a smooth dough.
2. Butter and flour a 20 cm-diameter mold and pour in the batter. Place the tin on the baking rack.
3. Turn on the appliance. Select the **BAKE** program at 165 °C and set the cooking time to 30-35 min. Press **START**.
4. Allow to cool before serving.

You can serve this cake with whipped cream.



· AIR-DRIED APPLE CHIPS ·

	● ○ ○				
	Easy	4	10 min.	-	3h

· INGREDIENTS ·

- 2 Golden Delicious apples
- Half a lemon

· RECIPE ·

1. Wash the apples without peeling them. Core the apples using an apple corer.
2. Use a mandolin to cut the apples into slices around 2 mm thick. Immediately rub the slices with the lemon to prevent them from browning. Lay the apples on the grill tray and in the chip basket without overlapping them.
3. Turn on the appliance. Start the **DEHYDRATE** program at 60°C and set the cooking time to 3 hours. Press **START**. Halfway through cooking, switch the position of the grill tray and chip basket in the oven.
4. Once cooked, place the apples onto a wire rack and leave them to dry out completely.

If you do not have mandolin, use a large, sharp knife.

DE

INHALT

LEGENDE

SCHWIERIGKEITSGRAD | PORTIONEN | VORBEREITUNGSZEIT | RUHEZEIT | GARZEIT IM GERÄT

PROGRAMME

AIR FRY HEISSLUFT-FRITTIEREN | **ROAST** BRATEN | **GRILL** GRILLEN | **BAKE** BAKEN | **PIZZA** | **TOAST** TOASTEN | **DEHYDRATE** DÖRREN

• ENTDECKEN SIE ALLE UNSERE REZEPTE •



- MOZZARELLA-STICKS
- TOMATEN-TARTE
- CHIPS
- BROKKOLI-RICOTTA-PIZZA
- GEBACKENE GNOCCHI MIT GEMÜSE UND MOZZARELLA



- LASAGNE BOLOGNESE
- HAMBURGER UND SÜSSKARTOFFELFRITTEN
- CROQUE-MONSIEUR-SANDWICHES
- FRITTIERTE CHICKEN WINGS NACH KOREANISCHER ART MIT SCHARFER SAUCE
- GEBRATENES HÄHNCHEN



- CAJUN-LACHS MIT GRÜNEN KNOBLAUCHBOHNEN
- DONUTS
- KÄSEKUCHEN
- SCHOKOLADENKUCHEN
- LUFTGETROCKNETE APFELCHIPS



· MOZZARELLA-STICKS ·

● ○ ○	4	15 min.	1h	7 min.
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 240 g Mozzarella (2 Kugeln)
- 1 TL getrocknete aromatische Kräuter
- 1 TL Paprikapulver
- 50 g Semmelbrösel oder Panko-Semmelbrösel
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 100 g Mehl Type 550
- 2 EL Olivenöl

· REZEPT ·

1. Den Mozzarella in Stäbchen schneiden. In einer Schüssel die Hälfte der Kräuter und die Hälfte des Paprikapulvers vermischen. Die Mozzarella-Sticks in der Mischung wenden und beiseite legen.

2. Das Paniermehl mit der anderen Hälfte des Paprikapulvers und den Kräutern mischen. Drei Schüsseln vorbereiten. In die erste Schüssel das Mehl, in die zweite die verquirlten, mit Salz und Pfeffer gewürzten Eier und in die dritte die gewürzten Semmelbrösel geben.

3. Die Mozzarella-Stangen in Mehl, dann in den gewürzten Eiern und schließlich in den Kräuter- und Paprika-Semmelbröseln panieren. Danach noch einmal in die verquirlten Eier und dann in die Semmelbrösel tauchen.

4. Die Sticks auf das Backblech legen. Die Mozzarella-Sticks von allen Seiten mit etwas Olivenöl bestreichen. Auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben.

5. Schließen Sie das Gerät an.Programm **AIRFRY** (HEISSLUFTFRITTIEREN) bei 200 °C wählen und die Garzeit auf 7 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**“. Die Mozzarella-Sticks nach der Hälfte der Backzeit wenden.

6. Heiß mit Mayonnaise, Ketchup oder einer anderen Soße Ihrer Wahl servieren.

Sie können Kräuter oder Gewürze Ihrer Wahl zu den Semmelbröseln hinzufügen, einschließlich einiger Basilikumblätter. Mit Basilikum oder Tomatenpesto servieren. Zum Ölen der Mozzarella-Stäbchen können Sie eine Sprühflasche verwenden.



· TOMATEN-TARTE ·

	Einfach	4	15 min.	-	30 min.

· ZUTATEN ·

- 6 runde Tomaten
- 50 g Ricotta
- 40 g scharfer Senf
- 1 Packung Blätterteig
- 1 EL Semmelbrösel
- 1/2 TL Zwiebelpulver
- Salz, Pfeffer
- 1 EL getrocknete aromatische Kräuter
- 1 EL Olivenöl

· REZEPT ·

1. Die Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ricotta und Senf in einer Schüssel glattrühren.

2. Eine Tarteform mit einem Durchmesser von 27 cm mit dem Blätterteig auslegen. Den Boden der Tarte mit einer Gabel einstechen, damit sie sich nicht zu sehr aufbläht. Die Ricottamischung über den Teig gießen und mit der Rückseite eines Esslöffels gleichmäßig verteilen. Die Semmelbrösel darüberstreuen.

3. Die Tomatenscheiben so darauf verteilen, dass sie sich nicht überlappen. Mit Zwiebelpulver bestreuen. Die Tarte mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit getrockneten Kräutern bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Die Tarte auf den Grillrost legen.

4. Schließen Sie das Gerät an. Programm **BAKE** (BRATEN) bei 200 °C wählen und die Garzeit auf 30 Minuten einstellen. Den Grillrost auf die mittlere Schiene des Ofens schieben. Drücken Sie „**START**“.

5. Die Tarte mit einem grünen Salat servieren.

Sobald die Tarte aus dem Ofen kommt, können Sie sie mit einigen schwarzen Oliven und gerösteten Pinienkernen garnieren.



· CHIPS ·

●○○	4	10 min.	30 min.	50 min.
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 1 kg mehlige Kartoffeln (z. B. Bintje, Agria oder Monalisa-Kartoffeln)
- 5 EL Neutrales Öl
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- Salz

· REZEPT ·

1. Die Kartoffeln schälen und zu Pommes Frites schneiden. In einen Behälter geben und mit kaltem Wasser bedecken. 30 Minuten lang ruhen lassen.
2. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln gründlich trocknen. In einer großen Schüssel die Kartoffeln mit Öl, Oregano und Paprika vermischen. In den Frittierkorb geben. Schließen Sie das Gerät an. Den Frittierkorb in die oberste Position des Ofens stellen.
3. Programm **AIRFRY** (HEISSLUFTFRITTIEREN) bei 180°C wählen und die Garzeit auf 50 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**".
4. Während der Zubereitung den Frittierkorb mehrmals schütteln, damit die Pommes frites gleichmäßig gar werden. Bei Bedarf einen Spatel verwenden.
5. Die Pommes frites sollten goldbraun und knusprig sein. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Mit Salz würzen und durchmischen. Sofort servieren.

Sie können beliebige aromatische Kräuter Ihrer Wahl verwenden.



· BROKKOLI-RICOTTA-PIZZA ·

● ○ ○	4	20 min.	-	20 min.
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 200 g Brokkoli
- 2 EL Olivenöl
- 2 Prisen Meersalz
- 125 g Ricotta
- 50 g Crème fraîche
- 2 EL Olivenöl
- 1 Packung Pizzateig mit dicker Kruste
- 2 Kugeln Büffelmozzarella
- 1 EL italienische Gewürze
- Salz, Pfeffer
- 40 g geriebener Parmesan
- Basilikum

· REZEPT ·

1. Die Brokkoliröschen abschneiden. Die Teile in kleinere Röschen aufteilen. In einem Topf mit Salzwasser 2 Minuten kochen, dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Vorsichtig ablassen. Den Brokkoli in einer großen Schüssel mit Olivenöl und Meersalz würzen. Beiseite stellen.

2. In einer Schüssel Ricotta und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Backblech einölen. Den Pizzateig auf dem Backblech auslegen. Die Ricotta-Crème-fraîche-Mischung darauf verteilen, dabei einen Rand von 1 cm frei lassen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Auf der Pizza verteilen. Leicht salzen und pfeffern, dann mit den italienischen Gewürzen bestreuen. Die kleinen Brokkoliröschen auf der gesamten Pizza verteilen. Den Parmesan darüberstreuen.

4. Schließen Sie das Gerät an. Programm **PIZZA** bei 220°C wählen und die Garzeit auf 20 Minuten einstellen. Das Backblech auf die unterste Schiene des Ofens schieben. Drücken Sie „**START**".

5. Mit ein paar Basilikumblättern garnieren. Mit einem kleinen frischen Salat servieren.

Je nach Vorliebe können Sie einen dicken oder dünnen Pizzateig verwenden. Wenn Sie sich für eine Pizza mit dünner Kruste entscheiden, reduzieren Sie die Garzeit.



· GEBACKENE GNOCCHI MIT GEMÜSE UND MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Einfach	4	15 min.	-	25 min.

· ZUTATEN ·

- 2 mittelgroße Paprika
- 1 kleine rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 400 g Kirschtomaten
- 600 g frische Kartoffelgnocchi
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 120 g geriebener Parmesan
- 1 Bund frisches Basilikum

· REZEPT ·

1. Die Paprika entkernen und würfeln. Die Zwiebel fein hacken, den Knoblauch hacken und die Kirschtomaten waschen.

2. Paprika, gehackte Zwiebel, Knoblauch, Kirschtomaten und Gnocchi auf das Backblech legen. Olivenöl darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rosmarin hinzufügen und vorsichtig mischen. Das Backblech auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben.

3. Schließen Sie das Gerät an. Programm **BAKE** (BACKEN) bei 200 °C starten und die Garzeit auf 25 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**“.

4. Nach dem Backen den Parmesan, die Basilikumblätter und die Mozzarellakugeln darüberstreuen. Sofort servieren.

Sie können alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, bevor Sie sie auf das Backblech geben. Sie können verschiedenfarbige Kirschtomaten verwenden.



· LASAGNE BOLOGNESE ·

	● ○ ○				
	Einfach	4	30 min.	-	35 min.

· ZUTATEN ·

- 1 Zwiebel
- 1 Stangensellerie
- 1 Karotte
- 2 EL Olivenöl
- 600 g Rinderhack
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig frischer Thymian
- 600 g Passata oder gehackte Tomaten
- 1 TL geriebene Muskatnuss
- 40 g Butter
- 40 g Mehl Typ 405
- 500 ml Vollmilch
- Salz, Pfeffer
- 10 g Butter
- 8 Lasagneblätter
- 200 ml Kochsahne
- 125 g geriebener Parmesan

· REZEPT ·

1. Zubereitung der Bolognesesauce. Die Zwiebel hacken. Die Stangensellerie waschen und würfeln. Die Karotte schälen und würfeln.

2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den gewürfelten Sellerie und die Karotten hinzugeben und weiterdünsten. Fleisch, gepressten Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben. Ein paar Minuten anbraten. 100 ml Wasser zugießen und mit einem Spatel die braunen Reste vom Boden der Pfanne abkratzen. Die Tomatenpassata und die Muskatnuss hinzugeben, vermengen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Beiseite stellen.

3. Für die Béchamelsauce zunächst die Butter in einem Topf schmelzen. Nach dem Schmelzen das Mehl hinzufügen und verquirlen, bis eine glatte Masse besteht. Die gesamte Milch auf einmal einrühren, dann kräftig verquirlen, damit sich keine Klumpen bilden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten kochen, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren, bis die Béchamelsoße eindickt. Sobald die Soße glatt und cremig ist, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

4. Eine 30 x 20 cm große ofenfeste Form einfetten. Ein Drittel der Béchamelsoße auf den Boden der Form geben und ausstreichen. 2 Lasagneblätter nebeneinander auf die Bechamelsoße legen. Ein Drittel der Bolognesesoße dazugeben und verstreichen. Dann ein Drittel der Sahne hinzufügen. Diese Schritte dreimal wiederholen und mit einer Schicht Béchamelsauce abschließen. Den Parmesan darüberstreuen.

5. Die Auflaufform auf den Grillrost stellen und diesen auf die unterste Schiene des Ofens schieben. Schließen Sie das Gerät an. Programm **BAKE** (BACKEN) bei 200 °C wählen und die Garzeit auf 35 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**".

6. Mit grünem Salat servieren.

Wenn Tomaten gerade Saison haben, können Sie der Bolognesesoße frisch geschnittene Tomaten hinzufügen.



· HAMBURGER UND SÜSSKARTOFFELFRITTEN ·

● ○ ○	Einfach	4	30 min.	-	22 min.

· ZUTATEN ·

- 850 g Süßkartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 2 Tomaten
- 4 Salatblätter
- 1 rote Zwiebel
- 4 Hamburger-Patties
- 2 EL Olivenöl
- 4 Hamburger-Buns
- 3 EL Ketchup
- 3 EL Mayonnaise
- 4 Scheiben Cheddar

· REZEPT ·

1. Die Süßkartoffeln schälen, in Scheiben und dann in gleich große Pommes frites schneiden. Die Pommes Frites in eine große Schüssel geben und das Olivenöl, den Koriander und den Kreuzkümmel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. In den Frittierkorb geben. Den Frittierkorb in die oberste Position des Ofens stellen.

2. Schließen Sie das Gerät an.Programm **AIRFRY** (HEISSLUFTFRITTIEREN) bei 200 °C wählen und die Garzeit auf 15 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**".

3. In der Zwischenzeit die Tomaten in Scheiben schneiden, die Salatblätter waschen und die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hamburger-Patties mit Salz würzen. Mit einem Backpinsel leicht mit Olivenöl bestreichen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Sobald die Garzeit der Süßkartoffeln abgelaufen ist, diese im Ofen lassen und das Backblech mit den Burgern auf die mittlere Schiene des Ofens schieben.

4. Programm **AIRFRY** (HEISSLUFTFRITTIEREN) bei 200 °C wählen und die Garzeit auf 7 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**".

5. Die Burgerbrötchen halbieren. Kurz in einem Toaster anwärmen. Mayonnaise und Ketchup verrühren und die Burgerbrötchen innen damit bestreichen. Auf den Boden des Burgerbrötchens ein Salatblatt, den gegarten Burger, eine Scheibe Cheddar-Käse, ein paar Tomaten- und Zwiebelscheiben, ein weiteres Salatblatt und einen Esslöffel der Mayonnaise-Ketchup-Mischung legen, dann die obere Hälfte des Burgerbrötchens darauflegen.

6. Heiß mit den Süßkartoffelfritten servieren.

Anstelle von Mayonnaise können Sie eine beliebige Sauce Ihrer Wahl wählen.



· CROQUE-MONSIEUR-SANDWICHES ·

● ○ ○	4	10 min.	-	6 min.
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 8 Scheiben Sandwichbrot
- 40 g Butter
- 4 Scheiben Schinken oder Schultersteak
- 4 Scheiben Gouda
- 200 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer
- 100 g geriebener Gruyère

· REZEPT ·

1. 4 Scheiben des Sandwichbrots auf einer Seite mit Butter bestreichen. Auf jede gebutterte Seite 1 Scheibe Schinken legen, ggf. falten. 1 Scheibe Gouda auf den Schinken legen.
2. Die anderen 4 Scheiben des Sandwichbrots auf einer Seite mit Butter bestreichen. Die Brotscheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf den Gouda legen.
3. In einer Schüssel Sahne, Salz und Pfeffer vermengen. Die gewürzte Sahne über die Sandwiches gießen. Mit dem geriebenen Gruyère-Käse bestreuen.
4. Die Croque-Monsieur-Sandwiches auf den Grillrost legen. Den Grillrost auf die mittlere Schiene des Ofens schieben.
5. Schließen Sie das Gerät an. Das Programm **TOAST** starten. Die Intensität auf **4** einstellen. Drücken Sie „**START**".
6. Mit einem Salat Ihrer Wahl servieren.

Sie können jeden Käse Ihrer Wahl verwenden, z. B. Cheddar, Emmental oder Comté. Sie können die Crème fraîche mit Pesto oder anderen Kräutern nach Belieben verfeinern. Mischen Sie die Aromen, indem Sie Tomaten, Pesto oder eine andere Zutat Ihrer Wahl hinzufügen.



· FRITTIERTE CHICKEN WINGS NACH KOREANISCHER ART MIT SCHARFER SAUCE ·

	● ○ ○				
	Einfach	4	20 min.	30 min.	18 min.

· ZUTATEN ·

- 16 Hähnchenflügel
- 500 ml Milch
- 25 g gehackter Knoblauch
- 10 g Ingwer
- 20 g Sojasoße
- 60 g Gochujang (rote Chilipaste)
- 15 g Reisessig
- 10 g Sesamöl
- 20 g Akazienhonig
- 15 g Ketchup
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL getrocknete Zwiebeln
- 60 g Mehl Type 405
- 30 g Maismehl
- 1/2 Beutel Backpulver
- 2 Eier
- 150 g Panko-Semmelbrösel
- 2 EL Frühlingszwiebeln
- 1 EL weiße Sesamsamen

· REZEPT ·

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Hähnchenflügel 30 Minuten lang in Milch einweichen. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten. In einer weiteren großen Schüssel den gehackten Knoblauch, Ingwer, Sojasoße, Gochujang, Reisessig, Sesamöl, Akazienhonig und Ketchup vermischen. Alles verquirlen. Beiseite stellen.

2. Das Hähnchen in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Schüssel Knoblauchpulver und getrocknete Zwiebeln vermischen. Die Hähnchenflügel in dieser Mischung wenden.

3. Drei Schüsseln auflegen. Mehl, Speisestärke und Hefe in die erste Schüssel geben, in die zweite die Eier und in die dritte die Panko-Brösel. Die Eier mit einer Gabel verquirlen.

4. Die Hähnchenflügel zuerst in Mehl wälzen, dann in die verquirlten Eier tauchen und schließlich in den Semmelbröseln wälzen.

5. Die Hähnchenflügel in den Frittenkorb legen. Den Frittierkorb in die mittlere Position des Ofens schieben.

6. Schließen Sie das Gerät an. Programm **AIRFRY** (HEISSLUFTFRITTIEREN) bei 180 °C starten und die Garzeit auf 18 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**".

7. Nach dem Garen die Chicken Wings herausnehmen und in die Schüssel mit der Soße geben. Gut vermischen, dabei darauf achten, dass die Chicken Wings gut mit Soße beschichtet sind, und sofort servieren.

8. Mit den gehackten Frühlingszwiebeln und weißen Sesamsamen garnieren.

Gochujang ist in asiatischen Supermärkten erhältlich. Servieren Sie die Chicken Wings je nach Geschmack mit einer Salatmischung, Kräutern oder Kohl. Passen Sie die Garzeit an, wenn Sie die Chicken Wings mehr oder weniger gegrillt haben möchten, bzw. je nach Größe der Hähnchenflügel.



· GEBRATENES HÄHNCHEN ·

	● ○ ○				
	Einfach	4	5 min.	-	50 min.

· ZUTATEN ·

- 1 Hähnchen (Gewicht ca. 1,2 kg)
- Eine halbe Zitrone
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Oregano
- 1 EL Thymian
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

· REZEPT ·

1. Das Garn vom Hähnchen entfernen. Das Hähnchen mit einer halben Zitrone einreiben.
2. In einer kleinen Schüssel Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Mit einem Backpinsel die Haut des Hähnchens mit Olivenöl bestreichen und mit den Gewürzen bestreuen.
3. Die Hähnchenbrust mit der Seite nach unten auf das Backblech legen.
4. Das Backblech auf die unterste Schiene des Ofens schieben.
5. Schließen Sie das Gerät an. Programm **ROAST** (BRATEN) bei 200 °C wählen und die Garzeit auf 50 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**“.
6. Das Hähnchen mit einem Teil des Bratensaftes bepinseln und mit dem restlichen Bratensaft in einer Sauciere servieren.
7. Das Hähnchen mit Gemüse und gebratenen jungen Kartoffeln servieren.

You can sprinkle the raw chicken with the spices of your choice.





· CAJUN-LACHS MIT GRÜNEN KNOBLAUCHBOHNEN ·

	●○○				
	Einfach	4	10 min.	-	30 min.

· ZUTATEN ·

- 3 TL Cajun-Gewürze
- 3 EL Olivenöl
- 4 Lachsfilets ohne Haut (je 140 g)
- 400 g grüne Bohnen
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Koriander, gehackt
- Salz, Pfeffer
- Süße Chilisoße
- Rotes Chilipulver
- Einige Frühlingszwiebeln, sehr fein gehackt
- Sesamsamen
- Limette
- Koriander

· REZEPT ·

1. Die Cajun-Gewürze in einer Schüssel mit dem Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachsfilets auf einen Teller legen und mit einem Backpinsel mit dem gewürzten Öl bestreichen. Stellen Sie sie an einem kühlen Ort beiseite.

2. Die grünen Bohnen in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Knoblauch und Koriander mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die grünen Bohnen auf das Backblech legen.

3. Das Backblech mit den grünen Bohnen auf die mittlere Schiene im Ofen schieben. Schließen Sie das Gerät an. Das Programm **BAKE** (BACKEN) wählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 20 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**". Nach der Hälfte des Garvorgangs die grünen Bohnen vorsichtig wenden.

4. Sobald die grünen Bohnen fertig gekocht sind, die Lachsfilets darauf legen.

5. Das Programm **BAKE** (BACKEN) wählen. Die Temperatur auf 200 °C und die Garzeit auf 10 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**". Prüfen Sie, ob der Lachs gar ist, und backen Sie ihn gegebenenfalls ein paar Minuten länger, bis er nach Ihrem Geschmack gegart ist.

6. Den Lachs auf Tellern anrichten und mit etwas süßer Chilisauce, rotem Chilipulver, Frühlingszwiebeln und Sesam bestreuen. Das Gemüse auf dem Teller anrichten, dann mit Limette und Koriander garnieren.

Wenn Sie Ihren Lachs gut durch mögen, verlängern Sie die Garzeit um 2 Minuten. Wenn Sie möchten, dass Ihr Lachs innen noch rosa ist, stellen Sie die Garzeit auf 8 Minuten ein. Mit kreolischem Reis und einer Sauce nach Wahl (Zitronensauce warm oder kalt) servieren.



· DONUTS ·

Einfach	4	20 min.	2h35	7 min.

· ZUTATEN ·

- 100 g Vollmilch
- 2,5 g getrocknete Backhefe (ca. 1/2 TL)
- 20 g Kristallzucker
- 180 g Mehl Type 550
- 2 g Salz (ca. 1/2 TL)
- 10 g Öl
- 30 g Ei (etwa ein halbes mittelgroßes Ei)
- 10 g weiche Butter
- 2 EL Neutrales Öl
- Puderzucker

· REZEPT ·

1. Die Milch in einer Schüssel in der Mikrowelle erwärmen. Hefe und Zucker untermengen und 5 Minuten stehen lassen.

2. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Öl, Ei, Milch, Hefe und Salz in eine große Schüssel geben. Mit der Hand 1 Minute lang kneten, dann die weiche Butter einrühren und weitere 2 Minuten kneten, bis sich der Teig leicht vom Schüsselrand löst. Mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig 2 Stunden lang gehen lassen, oder bis er sein Volumen verdreifacht hat.

3. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und vorsichtig ausrollen, bis er 1–1,5 cm dick ist. Die Donuts mit einem Keksausstecher mit 7 cm Durchmesser ausstechen. Verwenden Sie zum Ausschneiden des mittleren Lochs einen Keksschneider mit 3 cm Durchmesser. Wenn Sie keinen Keksschneider haben, verwenden Sie ein Glas ähnlicher Größe.

4. Die Donuts auf das Backblech legen. Mit einem Tuch abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat. Die Donuts mit einem Backpinsel vorsichtig mit etwas neutralem Öl bestreichen.

5. Schließen Sie das Gerät an. Programm **AIRFRY** (HEISSLUFTFRITTIEREN) bei 175 °C wählen und die Garzeit auf 7 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**“. Die Donuts nach der Hälfte der Backzeit wenden.

6. Nach dem Backen die Donuts mit Puderzucker bestreuen.

Sie können die Donuts mit Schokolade oder roter Beerenglasur verzieren. Sie können sie auch mit Marmelade oder frischem Obst servieren.



· KÄSEKUCHEN ·

	● ○ ○				
	Einfach	4	20 min.	6 h	1h10

· ZUTATEN ·

- 125 g Vollkornkekse
- 60 g weiche Butter
- 680 g Philadelphia® (Zimmertemperatur)
- 2 Eier
- 400 g gesüßte Kondensmilch
- 1 TL natürliches Vanilleextrakt
- Himbeercoulis
- Rote Beeren

· REZEPT ·

1. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu Krümeln zerkleinern. Die Krümel in eine Schüssel gießen und die geschmolzene Butter hinzugeben. Mit einem Teigschaber vermischen.

2. Die Butterkeksmasse in den Boden einer Springform mit 20 cm Durchmesser füllen. Mit der Rückseite eines Löffels gut andrücken, um die Oberfläche zu glätten.

3. Philadelphia® in eine große Schüssel geben. Mit einem elektrischen Mixer aufschlagen, bis die Masse glatt und cremig ist. Die Eier einzeln hinzugeben, dann die Kondensmilch und den Vanilleextrakt, und mit dem Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse komplett glatt ist. Dies sollte ca. 2 Minuten dauern. Diese Mischung in die Form auf die Keksschicht gießen. Die Oberfläche glattstreichen.

4. Die Form auf den Grillrost stellen.

5. Schließen Sie das Gerät an. Programm **BAKE** (BACKEN) bei 150°C wählen und die Garzeit auf 1 Stunde 10 Minuten einstellen. Den Grillrost auf die untere Schiene des Ofens schieben. Drücken Sie „**START**".

6. Nach dem Backen den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

7. In der Form mindestens 6 Stunden im Kühlschrank kühlen. Vorsichtig aus der Form nehmen und auf eine Servierplatte geben. Mit Himbeercoulis und roten Beeren servieren.

Verwenden Sie Frischkäse ähnlich Philadelphia®. Wenn Sie keine Vollkornkekse finden können, verwenden Sie ein beliebiges Mürbegebäck Ihrer Wahl. Achten Sie darauf, dass Ihre Springform absolut dicht ist, andernfalls verwenden Sie eine Glasform derselben Größe.



· SCHOKOLADENKUCHEN ·

	● ○ ○				
	Einfach	4	5 min.	-	35 min.

· ZUTATEN ·

- 140 g Butter
- 40 g geschmacksneutrales Öl
- 100 g Kristallzucker
- 70 g Puderzucker
- 3 Eier
- 120 g Mehl Type 405
- 4 g Backpulver (1 TL)
- 25 g ungesüßtes Kakaopulver

· REZEPT ·

1. Butter und Öl in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und in der Mikrowelle weich werden lassen. Beide Zuckersorten hinzufügen und mit dem Schneebesen schlagen, bis die Mischung weiß wird. Die Eier einzeln hinzugeben und verquirlen. Mehl, Hefe und ungesüßtes Kakaopulver mit dem Schneebesen vorsichtig einrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

2. Eine Kuchenform mit einem Durchmesser von 20 cm einfetten, mit Mehl bestäuben und die Kuchenmischung einfüllen. Die Form auf den Grillrost stellen.

3. Schließen Sie das Gerät an. Programm **BAKE** (BACKEN) bei 165°C starten und die Garzeit auf 30–35 Minuten einstellen. Drücken Sie „**START**".

4. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Servieren Sie diesen Kuchen mit Schlagsahne.



· LUFTGETROCKNETE APFELCHIPS ·

● ○ ○	4	10 min.	-	3h
Einfach				

· ZUTATEN ·

- 2 Äpfel, Golden Delicious
- Eine halbe Zitrone

· REZEPT ·

1. Äpfel waschen, ohne sie zu schälen. Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen.
2. Die Äpfel mit einem Gemüsehobel in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben sofort mit der Zitrone einreiben, damit sie nicht braun werden. Die Äpfel auf den Grillrost und in den Frittierkorb legen, sodass sie sich nicht überlappen.
3. Schließen Sie das Gerät an. Das Programm **DEHYDRATE** (DÖRREN) bei 60°C und die Garzeit auf 3 Stunden einstellen. Drücken Sie „**START**". Nach der Hälfte der Garzeit die Position des Grillrosts und des Frittierkorbs im Ofen wechseln.
4. Nach dem Kochen die Äpfel auf ein Gitterrost legen und vollständig trocknen lassen.

Wenn Sie keinen Gemüsehobel haben, verwenden Sie ein großes, scharfes Messer.

NL

INHOUD

LEGENDE

MOEILIJKHEIDSGRAAD | VOOR | VOORBEREIDINGSTIJD | RUSTTIJD | BEREIDINGSTIJD IN APPARAAT

PROGRAMMA

AIR FRY AIR FRYER | **ROAST** BRADEN | **GRILL** GRILLEN | **BAKE** BAKKEN | **PIZZA** | **TOAST** ROOSTEREN | **DEHYDRATE** DROGEN

• ONTDEK AL ONZE RECEPTEN •



- MOZZARELLASTICKS
- TOMATENQUICHE
- FRIET
- PIZZA MET BROCCOLI EN RICOTTA
- GEBAKKEN GNOCCHI MET GROENTEN EN MOZZARELLA



- LASAGNE BOLOGNESE
- HAMBURGER EN FRIET VAN ZOETE AARDAPPEL
- TOSTI'S
- KOREAANSE GEBAKKEN KIPPENVLEUGELS MET HETE SAUS
- GEBRADEN KIP



- CAJUNZALM MET SPERZIEBONEN EN KNOFLOOK
- DONUTS
- CHEESECAKE
- CHOCOLADETAART
- LUCHTGEDROOGDE APPELCHIPS



· MOZZARELLASTICKS ·

●○○	4	15 min.		1 uur	7 min.
Eenvoudig					

· INGREDIËNTEN ·

- 240 g mozzarella (2 bollen)
- 1 tl gedroogde aromatische kruiden
- 1 tl paprikapoeder
- 50 g broodkruimels of panko-broodkruim
- 3 eieren
- Zout, peper
- 100 g meel (T55)
- 2 el olijfolie

· RECEPT ·

1. Snijd de mozzarella in reepjes. Meng de helft van de aromatische kruiden en de helft van het paprikapoeder in een kom. Bedek de reepjes mozzarella met het mengsel en leg ze opzij.

2. Meng de broodkruimels met de andere helft van het paprikapoeder en de aromatische kruiden. Zet drie schalen klaar. Doe het meel in de eerste schaal, de geklopte en met zout en peper op smaak gebrachte eieren in de tweede en daarna de gekruide broodkruimels in de derde schaal.

3. Haal de reepjes mozzarella eerst door het meel, daarna door de op smaak gebrachte eieren en tot slot door de broodkruimels met kruiden en paprikapoeder. Dip ze opnieuw in de geklopte eieren en dan weer in de broodkruimels. Leg de reepjes op de bakplaat. Bestrijk alle kanten van de reepjes mozzarella met een beetje olijfolie. Plaats ze in de middelste positie in de oven.

4. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **AIRFRY** (oven op 200 °C) en stel de bereidingstijd in op 7 minuten. Druk op **START**. Draai de reepjes halverwege de bereidingstijd.

5. Serveer warm met mayonaise, ketchup of een andere saus naar keuze.

U kunt naar keuze kruiden of specerijen aan de broodkruimels toevoegen, inclusief enkele basilicumblaadjes. Serveer met basilicum- of tomatenpesto. U kunt een spuitfles gebruiken om de reepjes mozzarella in te oliën.



· TOMATENQUICHE ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	15 min.	-	30 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 6 ronde tomaten
- 50 g ricotta
- 40 g pittige mosterd
- 1 rol bladerdeeg
- 1 el broodkruimels
- 1/2 tl uienpoeder
- Zout, peper
- 1 el gedroogde aromatische kruiden
- 1 el olijfolie

· RECEPT ·

1. Snijd de tomaten in plakjes van 0,5 cm dik. Meng de ricotta en de mosterd in een kom tot een glad mengsel.

2. Bekleed een taartvorm met een diameter van 27 cm met het bladerdeeg. Prik de bodem van de quiche met een vork om te voorkomen dat deze te veel rijst. Giet het ricottamengsel over het deeg en verdeel het gelijkmatig met de achterkant van een eetlepel. Strooi de broodkruimels erover.

3. Leg de plakjes tomaat erbovenop en zorg ervoor dat ze niet overlappen. Bestrooi met uienpoeder. Breng de quiche op smaak met zout en peper, bestrooi met gedroogde aromatische kruiden en besprenkel tot slot met een beetje olijfolie. Zet de quiche op de grillplaat

4. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **BAKE** (oven op 200 °C) en stel de bereidingstijd in op 30 minuten. Plaats de grillplaat in de middelste positie in de oven. Druk op **START**.

5. Serveer de quiche met een groene salade.

Zodra de quiche uit de oven is, kunt u deze garneren met wat zwarte olijven en geroosterde pijnboompitten.



· FRIET ·

● ○ ○	4				
Eenvoudig		10 min.	30 min.	50 min.	

· INGREDIËNTEN ·

- 1 kg kruimige aardappelen (zoals bintje, agria of monalisa)
- 5 el neutrale olie
- 1 tl oregano
- 1 tl paprikapoeder
- Zout

· RECEPT ·

1. Schil de aardappelen en snijd ze in frietjes. Doe ze in een bak en bedek ze met koud water. Laat 30 minuten rusten.
2. Laat de aardappelen uitlekken en droog ze grondig. Meng de aardappelen in een grote kom met de olie, oregano en het paprikapoeder.
3. Plaats ze in de frietmand. Schakel het apparaat in. Plaats de frietmand in de hoogste positie in de oven.
4. Selecteer het programma **AIRFRY** (oven op 180 °C) en stel de bereidingstijd in op 50 minuten. Druk op **START**.
5. Schud de frietmand een paar keer tijdens het bakken voor een gelijkmatig resultaat. Gebruik indien nodig een spatel.
6. De friet moet na het bakken goudbruin en knapperig zijn. Verleng de baktijd zo nodig. Breng op smaak met zout en meng. Direct serveren.

U kunt aromatische kruiden naar keuze gebruiken.



· PIZZA MET BROCCOLI EN RICOTTA ·

● ○ ○					
Eenvoudig	4	20 min.	-	20 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 200 g broccoli
- 2 el olijfolie
- 2 snufjes zeezout
- 125 g ricotta
- 50 g dikke crème fraîche
- 2 el olijfolie
- 1 pakje pizzadeeg met dikke korst
- 2 bollen buffelmozzarella
- 1 el Italiaanse kruiden
- Zout, peper
- 40 g geraspte Parmezaanse kaas
- Basilicum

· RECEPT ·

1. Snijd de broccoliroosjes eraf. Maak de roosjes kleiner. Kook ze 2 minuten in een pan met gezouten water en leg ze vervolgens in ijskoud water. Laat ze goed uitlekken. Breng de broccoli in een grote kom op smaak met olijfolie en zeezout. Zet opzij.
2. Meng de ricotta in een kom met de crème fraîche. Breng op smaak met zout en peper.
3. Smeer de bakplaat in met olie. Spreid het pizzadeeg uit op de bakplaat. Verdeel het mengsel van ricotta en crème fraîche erover en laat een vrije ruimte van 1 cm aan de rand. Snijd de mozzarella in dunne plakjes. Leg deze op de pizza. Breng op smaak met wat zout en peper en bestrooi met Italiaanse kruiden. Verdeel de kleine broccoliroosjes over de hele pizza. Bestrooi met Parmezaanse kaas.
4. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **PIZZA** (oven op 220 °C) en stel de bereidingstijd in op 20 minuten. Plaats de bakplaat in de laagste positie in de oven. Druk op **START**.
5. Garneer met een paar basilicumblaadjes. Serveer met een kleine verse salade.

Afhankelijk van uw voorkeur kunt u pizzadeeg met dikke of dunne korst gebruiken. Als u kiest voor pizza met dunne korst, verkort dan de bereidingstijd.



· GEBAKKEN GNOCCHI MET GROENTEN EN MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	15 min.	-	25 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 2 middelgrote paprika's
- 1 kleine rode ui
- 4 teentjes knoflook
- 400 g cherrytomaten
- 600 g verse aardappelgnocchi
- 2 el olijfolie
- Zout, peper
- 3 takjes verse rozemarijn
- 120 g geraspte Parmezaanse kaas
- 1 bosje verse basilicum

· RECEPT ·

1. Verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in blokjes. Hak de ui en de knoflook fijn en was de cherrytomaten.
2. Leg de paprika's, gehakte ui, knoflook, cherrytomaten en gnocchi op de bakplaat.
3. Schenk de olijfolie eroverheen en breng op smaak met zout en peper. Voeg de rozemarijn toe en meng voorzichtig. Plaats de bakplaat in de middelste positie in de oven.
4. Schakel het apparaat in. Start het programma **BAKE** (oven op 200 °C) en stel de bereidingstijd in op 25 minuten. Druk op **START**.
5. Haal de bakplaat uit de oven en strooi de Parmezaanse kaas, basilicumblaadjes en mozzarella eroverheen. Direct serveren.

U kunt alle ingrediënten in een kom mengen voordat u ze op de bakplaat legt. U kunt verschillende kleuren cherrytomaten gebruiken.



· LASAGNE BOLOGNESE ·

	●○○				
	Eenvoudig	4	30 min.	-	35 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 1 ui
- 1 selderijstengel
- 1 wortel
- 2 el olijfolie
- 600 g rundergehakt
- 1 teentje knoflook
- 1 takje verse tijm
- 600 g passata of tomatenblokjes
- 1 tl geraspte nootmuskaat
- 40 g boter
- 40 g tarwebloem (T45)
- 500 ml volle melk
- Zout, peper
- 10 g boter
- 8 verse lasagnevellen
- 200 ml kookroom
- 125 g geraspte Parmezaanse kaas

· RECEPT ·

1. Maak de bolognesesaus. Hak de ui fijn. Was de selderijstengel en snijd deze in blokjes. Schil de wortel en snijd deze in blokjes.

2. Verwarm de olijfolie in een grote koekenpan en fruit de ui tot deze doorzichtig is. Voeg de blokjes selderij en wortel toe en bak verder. Voeg het vlees, de fijngehakte knoflook, tijm, zout en peper toe. Kook een paar minuten.

3. Giet er 100 ml water bij en gebruik een spatel om de bruine stukjes van de bodem van de pan te schrapen. Voeg de tomatenpassata en nootmuskaat toe, meng vervolgens alles door elkaar en laat ongeveer 10 minuten zachtjes sudderen. Zet opzij.

4. Maak de béchamelsaus door eerst de boter te laten smelten in een steelpan. Voeg hierna de bloem toe en klop tot een glad mengsel. Voeg alle melk in één keer toe en klop krachtig om klonteren te voorkomen. Breng op smaak met zout en peper. Breng de pan aan de kook, vervolgens al kloppend ongeveer 3 minuten op middelhoog vuur koken om de béchamelsaus in te dikken. Zodra de saus glad en romig is, haalt u de pan van het vuur en zet u deze opzij.

5. Vet een ovenbestendige schaal van 30 x 20 cm in. Giet een derde van de béchamelsaus in de schaal en verspreid deze over de bodem. Leg 2 lasagnevellen naast elkaar boven op de béchamelsaus. Voeg een derde van de bolognesesaus toe en verdeel de saus over de vellen. Voeg vervolgens een derde van de room toe. Herhaal deze stappen drie keer en eindig met een laag béchamelsaus. Bestrooi met Parmezaanse kaas.

6. Zet de ovenbestendige schaal op de grillplaat en plaats deze in de laagste positie in de oven. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **BAKE** (oven op 200 °C) en stel de bereidingstijd in op 35 minuten. Druk op **START**.

7. Serveer met een groene salade.

Voeg vers gehakte tomaten toe aan de bolognesesaus als de tomaten in seizoen zijn.



· HAMBURGER EN FRIET VAN ZOETE AARDAPPEL ·

	●○○				
	Eenvoudig	4	30 min.	-	22 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 850 g zoete aardappelen
- 3 el olijfolie
- 1 tl gemalen koriander
- 1/2 tl gemalen komijn
- Zout, peper
- 2 tomaten
- 4 slablaadjes
- 1 rode ui
- 4 hamburgers
- 2 el olijfolie
- 4 hamburgerbroodjes
- 3 el ketchup
- 3 el mayonaise
- 4 plakjes cheddar

· RECEPT ·

1. Schil de zoete aardappelen, snijd ze in plakjes en vervolgens in friet van gelijke grootte. Doe de friet in een grote kom en voeg de olijfolie, koriander en komijn toe. Breng op smaak met zout en peper en meng grondig. Plaats ze in de frietmand. Plaats de frietmand in de hoogste positie in de oven.

2. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **AIRFRY** (oven op 200 °C) en stel de bereidingstijd in op 15 minuten. Druk op **START**.

3. Snijd ondertussen de tomaten in plakjes, was de sla en schil de ui en snijd deze in dunne plakjes. Breng de hamburgers op smaak met zout. Bestrijk ze met een bakkwast licht met olijfolie en leg ze op een bakplaat bedekt met aluminiumfolie. Als de baktijd voor de zoete aardappelen voorbij is, laat u ze in de oven liggen en plaatst u de bakplaat met de hamburgers in de middelste positie in de oven.

4. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **AIRFRY** (oven op 200 °C) en tel de bereidingstijd in op 7 minuten. Druk op **START**.

5. Snijd de hamburgerbroodjes in tweeën. Warm ze kort op in een broodrooster. Meng de mayonaise en ketchup door elkaar en smeer dit over de binnenkant van de hamburgerbroodjes. Voeg op de onderkant van het broodje een slablaadje, een gebakken hamburger, een plakje cheddarkaas, een paar plakjes tomaat en ui, een ander slablaadje en een eetlepel van het mayonaise-ketchupmengsel toe en leg de bovenkant van het hamburgerbroodje erop.

6. Serveer warm met de friet van zoete aardappelen.

In plaats van mayonaise kunt u elke saus naar keuze gebruiken.



· TOSTI'S ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	10 min.	-	6 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 8 sneetjes sandwichbrood
- 40 g boter
- 4 plakjes ham of schouderbiefstuk
- 4 plakjes Goudse kaas
- 200 g dikke crème fraîche
- Zout, peper
- 100 g Gruyère, geraspt

· RECEPT ·

1. Smeer 4 sneetjes sandwichbrood aan één kant in met boter. Leg op elke beboterde zijde 1 plakje ham en vouw dit indien nodig. Leg 1 plakje Goudse kaas op de ham.
2. Smeer de andere 4 sneetjes sandwichbrood aan één kant in met boter. Leg de sneetjes sandwichbrood met de beboterde zijde naar beneden op de Goudse kaas.
3. Meng de room, het zout en de peper in een kom. Giet de gekruide room over de bovenkant van de sandwiches. Bestrooi met de geraspte Gruyère-kaas.
4. Leg de tosti's op de grillplaat. Plaats de grillplaat in de middelste positie in de oven.
5. Schakel het apparaat in. Start het programma **TOAST**. Zet het apparaat op stand **4**. Druk op **START**.
6. Serveer met een salade naar keuze.

U kunt elke kaas naar keuze gebruiken, zoals cheddar, Emmental of Comté. U kunt naar smaak pesto toevoegen aan de crème fraîche of andere kruiden naar keuze. Speel met smaken door tomaten, pesto of iets anders toe te voegen.



· KOREAANSE GEBAKKEN KIPPENVLEUGELS MET HETE SAUS ·

	Eenvoudig	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 16 kippenvleugels
- 500 ml melk
- 25 g gehakte knoflook
- 10 g gember
- 20 g sojasaus
- 60 g gochujang (rode chilipasta)
- 15 g rijstazijn
- 10 g sesamolie
- 20 g acaciahoning
- 15 g ketchup
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl gedroogde ui
- 60 g tarwebloem (T45)
- 30 g maizena
- 1/2 zakje bakpoeder
- 2 eieren
- 150 g panko-broodkruim
- 2 el lente-ui
- 1 el witte sesamzaadjes

· RECEPT ·

1. Laat de kippenvleugels 30 minuten weken in melk in een middelgrote kom. Bereid ondertussen de saus. Voeg in een andere grote kom de fijngehakte knoflook, gember, sojasaus, gochujang, rijstazijn, sesamolie, acaciahoning en ketchup toe. Klop samen. Zet opzij.
2. Gebruik een vergiet om de kip uit te laten lekken. Meng in een kom het knoflookpoeder en de gedroogde ui. Smeer de kippenvleugels in met dit mengsel.
3. Zet drie schalen klaar. Giet de bloem, maizena en gist in de eerste schaal, voeg de eieren toe aan de tweede en het panko-broodkruim aan de derde schaal. Klop de eieren met een vork.
4. Bedek de kippenvleugels eerst met de bloem, dompel ze vervolgens in de geklopte eieren en rol ze daarna in het broodkruim.
5. Leg de kippenvleugels in de frietmand. Plaats de frietmand in de middelste positie in de oven.
6. Schakel het apparaat in. Start het programma **AIRFRY** (oven op 180 °C) en stel de bereidingstijd in op 18 minuten. Druk op **START**.
7. Haal de kippenvleugels eruit als ze klaar zijn en doe ze in de kom met de saus. Meng goed, zorg ervoor dat de kippenvleugels goed bedekt zijn met saus en serveer onmiddellijk.
8. Garneer met de gehakte lente-ui en witte sesamzaadjes.

U vindt gochujang in Aziatische supermarkten. Serveer de kippenvleugels met een gemengde salade, kruiden of kool, afhankelijk van uw voorkeur.Pas de bereidingstijd aan als u de kippenvleugels meer of minder gegrild wilt hebben en op basis van hun grootte.



· GEBRADEN KIP ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 1 kip (met een gewicht van ongeveer 1,2 kg)
- Een halve citroen
- 1 tl paprikapoeder
- 1/2 tl knoflookpoeder
- 1/2 tl uienpoeder
- 1 tl oregano
- 1 el tijm
- Zout, peper
- 2 el olijfolie

· RECEPT ·

1. Verwijder het touw van de kip. Wrijf de kip in met een halve citroen.
2. Meng in een kleine kom paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, oregano, tijm, zout en peper. Bestrijk de huid van de kip met olijfolie met een bakkwast en bestrooi met zout en peper.
3. Leg de kip met de borst naar beneden op de bakplaat. Plaats de bakplaat in de laagste positie in de oven.
4. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **ROAST** (oven op 200 °C) en stel de bereidingstijd in op 50 minuten. Druk op **START**.
5. Bestrijk de kip met wat kookvocht en serveer de rest van het vocht in een juskom.
6. Serveer de kip met groenten en geroosterde nieuwe aardappelen.

U kunt de kip bestrooien met kruiden naar keuze voordat u gaat bakken.





· CAJUNZALM MET SPERZIEBONEN EN KNOFLOOK ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	10 min.	-	30 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 3 tl cajunkruiden
- 3 el olijfolie
- 4 zalmfilets zonder vel (met een gewicht van 140 g elk)
- 400 g sperziebonen
- 2 el olijfolie
- 2 gehakte teentjes knoflook
- 1 el koriander, gehakt
- Zout, peper
- Zoete chilisaus
- Rode chilipoeder
- Een paar lente-uien, zeer fijngehakt
- Sesamzaad
- Limoen
- Koriander

· RECEPT ·

1. Meng de cajunkruiden met de olijfolie in een kom. Breng op smaak met zout en peper. Leg de zalmfilets op een bord en bestrijk ze met de gekruide olie met een bakkwast. Zet koel weg.

2. Meng de sperziebonen in een grote kom met de olijfolie, knoflook en koriander. Breng op smaak met zout en peper. Leg de sperziebonen op de bakplaat.

3. Plaats de bakplaat met de sperziebonen in de middelste positie in de oven. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **BAKE**. Stel de temperatuur in op 200 °C en de bereidingstijd op 20 minuten. Druk op **START**. Draai de sperziebonen halverwege de baktijd voorzichtig om.

4. Leg de zalmfilets er bovenop als de sperziebonen klaar zijn.

5. Selecteer het programma **BAKE**. Stel de temperatuur in op 200 °C en de bereidingstijd op 10 minuten. Druk op **START**. Controleer of de zalm gaar is en bak zo nodig nog een paar minuten totdat de zalm naar wens is.

6. Leg de zalm op een bord en doe er zoete chilisaus, rode chilipoeder, lente-uien en sesamzaad overheen. Verdeel de groenten op het bord en garneer met limoen en koriander.

Als u van goed doorbakken zalm houdt, verlengt u de bereidingstijd met 2 minuten. Als u wilt dat de zalm nog steeds roze is in het midden, stelt u de bereidingstijd in op 8 minuten. Serveer met Creoolse rijst en een saus naar keuze (citroensaus, warm of koud).



· DONUTS ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	20 min.	2u35	7 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 100 g volle melk
- 2,5 g gedroogde bakkersgist (ca.1/2 tl)
- 20 g basterdsuiker
- 180 g meel (T55)
- 2 g zout (ca. 1/2 tl)
- 10 g olie
- 30 g ei (ongeveer de helft van een middelgroot ei)
- 10 g zachte boter
- 2 el olie met neutrale smaak
- Poedersuiker

· RECEPT ·

1. Verwarm de melk in een kom in de magnetron. Doe de gist en suiker erbij en laat de kom 5 minuten staan.

2. Doe het meel en zout in een grote kom. Voeg de olie, het ei en het mengsel van melk, gist en suiker toe. Kneed 1 minuut met de hand, roer de zachte boter erdoor en kneed nog eens 2 minuten totdat het deeg makkelijk loslaat van de zijkant van de kom. Bedek met een schone doek en laat het deeg 2 uur rijzen of tot het volume is verdrievoudigd.

3. Leg het deeg op een met meel bestoven oppervlak en rol het voorzichtig uit tot het 1–1,5 cm dik is. Steek de donuts uit met een koekjesuitsteker met een diameter van 7 cm. Gebruik een koekjesuitsteker met een diameter van 3 cm om het gat in het midden uit te steken. Als u geen koekjesuitsteker hebt, gebruik dan een glas of kom van vergelijkbare grootte.

4. Plaats de donuts op de bakplaat. Dek af met een doek en laat ze ongeveer 30 minuten rijzen totdat ze dubbel zo groot zijn. Bestrijk de donuts voorzichtig met een beetje neutrale olie met een bakkwast.

5. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **AIRFRY** (175 °C) en stel de bereidingstijd in op 7 minuten. Druk op **START**. Draai de donuts halverwege de bereidingstijd.

6. Bestrooi de donuts na bereiding met poedersuiker.

U kunt de donuts versieren met chocolade of glazuur van rode bessen. U kunt ze ook serveren met jam of vers fruit.



· CHEESECAKE ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	20 min.	6 uur	1u10

· INGREDIËNTEN ·

- 125 g tarwebiscuitjes
- 60 g zachte boter
- 680 g Philadelphia® op kamertemperatuur
- 2 eieren
- 400 g gezoete gecondenseerde melk
- 1 tl natuurlijk vanille-extract
- Frambozencoulis
- Rode bessen

· RECEPT ·

1. Doe de biscuitjes in een vrieszak en breek ze met een deegroller tot kruimels. Doe de kruimels in een kom en voeg de gesmolten boter toe. Meng het geheel met een spatel.

2. Verdeel het boterachtige biscuitmengsel op de bodem van een springvorm met een diameter van 20 cm. Druk goed aan met de achterkant van een lepel voor een glad oppervlak.

3. Doe de Philadelphia® in een grote kom. Gebruik een elektrische mixer om de roomkaas te kloppen tot deze glad en romig wordt. Voeg de eieren een voor een toe, vervolgens de gecondenseerde melk en het vanille-extract. Klop op gemiddelde snelheid tot het mengsel volledig glad is. Dit duurt ongeveer 2 minuten. Giet dit mengsel in de springvorm boven op de biscuitlaag. Maak de bovenkant glad. Plaats de vorm op de grillplaat.

4. Schakel het apparaat in. Selecteer het programma **BAKE** (oven op 150 °C) en stel de bereidingstijd in op 1 uur en 10 minuten. Plaats de grillplaat in de laagste positie in de oven. Druk op **START**.

5. Haal de cheesecake na het bakken uit de oven en laat deze volledig afkoelen op een rooster.

7. Laat de cheesecake in de vorm en zet deze ten minste 6 uur in de koelkast. Haal de cheesecake voorzichtig uit de vorm en leg deze op een serveerschaal. Serveer met de frambozencoulis en rode bessen.

Gebruik roomkaas vergelijkbaar met Philadelphia®. Als u geen tarwebiscuitjes kunt vinden, kunt u ook zandkoekjes naar keuze gebruiken. Zorg ervoor dat uw springvorm volledig lekvrij is. Gebruik anders een glazen schaal van dezelfde grootte.



· CHOCOLADETAART ·

	● ○ ○				
	Eenvoudig	4	5 min.	-	35 min.

· INGREDIËNTEN ·

- 140 g boter
- 40 g olie met neutrale smaak
- 100 g basterdsuiker
- 70 g poedersuiker
- 3 eieren
- 120 g tarwebloem (T45)
- 4 g bakpoeder (1 vlakke theelepel)
- 25 g bittere cacaopoeder

· RECEPT ·

1. Doe de boter en olie in een kom die geschikt is voor de magnetron en laat de boter zacht worden in de magnetron. Voeg beide soorten suiker toe en klop tot het mengsel wit van kleur wordt. Klop de eieren een voor een in. Klop voorzichtig de bloem, gist en het bittere cacaopoeder in tot alle ingrediënten goed zijn gemengd.
2. Vet een cakevorm met een diameter van 20 cm in, bestrooi deze met bloem en giet het cakebeslag erin. Plaats de vorm op de grillplaat.
3. Schakel het apparaat in. Start het programma **BAKE** (op 165 °C) en stel de bereidingstijd in op 30–35 minuten. Druk op **START**.
4. Laat afkoelen voor het opdienen.

Serveer deze taart met slagroom.



· LUCHTGEDROOGDE APPELCHIPS ·

● ○ ○	4	10 min.	-	3 uur
Eenvoudig				

· INGREDIËNTEN ·

- 2 Golden Delicious-appels
- Een halve citroen

· RECEPT ·

1. Was de appels zonder ze te schillen. Verwijder het klokhuis met een appelboor.
2. Gebruik een mandoline om de appels in schijfjes van ongeveer 2 mm dik te snijden. Wrijf de schijfjes onmiddellijk in met de citroen om te voorkomen dat ze bruin worden. Leg de appels op de grillplaat en in de frietmand zonder ze te overlappen.
3. Schakel het apparaat in. Start het programma **DEHYDRATE** (oven op 60 °C) en stel de bereidingstijd in op 3 uur. Druk op **START**. Wissel halverwege de bereiding de positie van de grillplaat en de frietmand in de oven.
4. Leg de appels na bereiding op een rooster en laat ze volledig drogen.

Als u geen mandoline hebt, gebruik dan een groot, scherp mes.

ES

ÍNDICE

LEYENDA

DIFICULTAD | RACIONES | TIEMPO DE PREPARACIÓN | TIEMPO DE REPOSO | TIEMPO DE COCINADO EN EL APARATO

PROGRAMAS

AIR FRY FREÍR CON AIRE | **ROAST** ASAR | **GRILL** PARRILLA | **BAKE** HORNEAR | **PIZZA** | **TOAST** TOASTADA | **DEHYDRATE** DESHIDRATAR

• DESCUBRA NUESTRAS RECETAS •



- PALITOS DE MOZZARELLA
- TARTA DE TOMATE
- PATATAS FRITAS
- PIZZA DE BRÓCOLI Y RICOTTA
- ÑOQUIS AL HORNO CON VERDURAS Y MOZZARELLA



- LASAÑA BOLOÑESA
- HAMBURGUESA Y PATATAS FRITAS DE BONIATO
- SÁNDWICHES CROQUE-MONSIEUR
- ALITAS DE POLLO COREANAS FRITAS CON SALSA PICANTE
- POLLO ASADO
- SALMÓN CAJÚN CON JUDÍAS VERDES Y AJO



- DONUTS
- TARTA DE QUESO
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE
- MANZANA DESHIDRATADA



· PALITOS DE MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	15 min.	1h	7 min.

· INGREDIENTES ·

- 240 g de mozzarella (2 bolas)
- 1 cucharadita de hierbas aromáticas secas
- 1 cucharadita de pimentón
- 50 g de pan rallado o pan rallado panko
- 3 huevos
- Sal y pimienta
- 100 g de harina T55
- 2 cucharadas de aceite de oliva

· RECETA ·

1. Corta la mozzarella en tiras. En un tazón, mezcla la mitad de las hierbas aromáticas y la mitad del pimentón. Cubre los palitos de mozzarella con la mezcla y apártalos.
2. Mezcla el pan rallado con la otra mitad del pimentón y las hierbas aromáticas. Prepara tres platos. Vierte la harina en el primer plato, los huevos batidos sazonados con sal y pimienta en el segundo, y el pan rallado sazonado en el tercero.
3. Sumerge los palitos de mozzarella en la harina, luego en el huevo sazonado y finalmente en el pan rallado con hierbas y pimentón. Sumérgelos de nuevo en el huevo batido y de nuevo en el pan rallado.
4. Coloca los palitos en la bandeja para hornear. Pinta todos los lados de los palitos de mozzarella con un poco de aceite de oliva. Colócalos en la posición central del horno.
5. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **AIR FRY** a 200 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 7 minutos. Pulsa **START**. Da la vuelta a los palitos a la mitad del tiempo de cocción.
6. Sírvelos caliente con mayonesa, ketchup o cualquier otra salsa que te guste.

Puedes añadir cualquier hierba o especia que te guste al pan rallado, incluyendo algunas hojas de albahaca. Sirve con albahaca o pesto de tomate. Puedes usar una botella de spray para añadir el aceite a los palitos de mozzarella.



· TARTA DE TOMATE ·

● ○ ○					
Fácil	4	15 min.	-	30 min.	

· INGREDIENTES ·

- 6 tomates redondos
- 50 g de de ricotta
- 40 g de mostaza caliente
- 1 paquete de masa de hojaldre
- 1 cucharada sopera de pan rallado
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de hierbas aromáticas secas
- 1 cucharada de aceite de oliva

· RECETA ·

1. Corta los tomates en rodajas de 0,5 cm de grosor. En un cuenco, mezcla la ricotta y la mostaza hasta que quede suave.

2. Coloca la pasta de hojaldre en un molde para tartas de 27 cm de diámetro. Pincha la base de la tarta con un tenedor para evitar que se hinche demasiado. Vierte la mezcla de ricotta sobre la masa y extiéndala uniformemente ayudándote de la parte posterior de una cucharada. Dispersa el pan rallado.

3. Coloca las rodajas de tomate encima, asegurándote de que no se superpongan. Espolvorea con cebolla en polvo. Sazona la tarta con sal y pimienta. A continuación, espolvorea con hierbas aromáticas secas y termina con un chorrito de aceite de oliva. Coloca la tarta en la bandeja para grill.

4. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **BAKE** a 200 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 30 minutos. Coloca la bandeja para grill en la posición central del horno. Pulsa **START**.

5. Sirve la tarta con una ensalada verde.

Cuando la tarta esté fuera del horno puedes decorarla con unas aceitunas negras y piñones tostados.



· PATATAS FRITAS ·

● ○ ○					
Fácil	4	10 min.	30 min.	50 min.	

· INGREDIENTES ·

- 1 kg de patatas harinosas (como patata bintje, agria o monalisa)
- 5 cucharadas soperas de aceite de sabor neutro
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de pimentón
- Sal

· RECETA ·

1. Pela las patatas y córtalas en bastones. Colócalos en un recipiente y cúbrelos con agua fría. Deja reposar durante 30 minutos.
2. Escurre las patatas y sécalas bien. En un cuenco grande, mezcla las patatas con el aceite, el orégano y el pimentón. Colócalas el cesto para patatas fritas. Enciende el aparato. Coloca el cesto para patatas fritas en la posición más alta del horno.
3. Selecciona el programa de **AIR FRY** a 180 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 50 minutos. Pulsa **START**.
4. Mientras se cocinan, agita el cesto para patatas fritas varias veces para asegurarte de que se cocinan uniformemente. Utiliza una espátula si es necesario.
5. Las patatas fritas deben estar doradas y crujientes una vez cocidas. Amplía el tiempo de cocinado en caso necesario. Sazona con sal y la mezcla de especias. Sirve de inmediato.

Puedes utilizar cualquier hierba aromática que te guste.



· PIZZA DE BRÓCOLI Y RICOTTA ·

Fácil	4	20 min.	-	20 min.

· INGREDIENTES ·

- 200 g de brócoli
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 pellizcos de sal marina
- 125 g de ricotta
- 50 g de crème fraîche espesa
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 paquete de masa de pizza gruesa
- 2 bolas de mozzarella de búfala
- 1 cucharada de condimento italiano
- Sal y pimienta
- 40 g de parmesano rallado
- Albahaca

· RECETA ·

1. Corta los cogollos de brócoli. Sepáralos en cogollos más pequeños. Hiérvelos durante 2 minutos en una cacerola con agua salada y luego sumérgelos en agua con hielo. Escúrrelos con cuidado. En un cuenco grande, sazona el brócoli con aceite de oliva y sal marina. Reserva.

2. En un cuenco, mezcla la ricota y la crème fraîche. Sazona con sal y pimienta.

3. Engrasa la bandeja para hornear. Extiende la masa de pizza en la bandeja para hornear. Extiende la mezcla de ricotta y crème fraîche, dejando 1 cm alrededor de los bordes. Corta la mozzarella en rodajas finas. Colócala sobre la pizza. Sazona ligeramente con sal y pimienta. A continuación, espolvorea con el condimento italiano. Añade los pequeños cogollos de brócoli sobre la pizza. Espolvorea el parmesano.

4. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **PIZZA** a 220 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 20 minutos. Coloca la bandeja para hornear en la posición más baja del horno. Pulsa **START**.

5. Adorna con unas hojas de albahaca. Sirve con una pequeña ensalada fresca.

En función de tus preferencias, puedes usar masa de pizza gruesa o fina. Si optas por una pizza fina, reduce el tiempo de cocinado.



· ÑOQUIS AL HORNO CON VERDURAS Y MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	15 min.	-	25 min.

· INGREDIENTES ·

- 2 pimientos de tamaño mediano
- 1 cebolla roja pequeña
- 4 dientes de ajo
- 400 g de tomates cherry
- 600 g de ñoquis de patata frescos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 3 ramitas de romero fresco
- 120 g de parmesano rallado
- 1 manojo de albahaca fresca
- 150 g de bolitas de mozzarella

· RECETA ·

1. Extrae las semillas de los pimientos y trocéalos. Pica finamente la cebolla, trocea el ajo y lava los tomates cherry.

2. Coloca los pimientos, la cebolla picada, el ajo, los tomates cherry y los ñoquis en la bandeja para hornear. Añade el aceite de oliva y sazona con sal y pimienta al gusto. Añade el romero y mezcla suavemente. Coloca la bandeja para hornear en la posición central del horno.

3. Enciende el aparato. Inicia el programa de **BAKE** a 200 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 25 minutos. Pulsa **START**.

4. Una vez fuera del horno, espolvorea el parmesano, las hojas de albahaca y las bolitas de mozzarella. Sirve de inmediato.

Puedes mezclar todos los ingredientes en un recipiente antes de colocarlos en la bandeja para hornear. Puedes usar tomates cherry de diferentes colores.



· LASAÑA BOLOÑESA ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	30 min.	-	35 min.

· INGREDIENTES ·

- 1 cebolla
- 1 tallo de apio
- 1 zanahoria
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 600 g de ternera picada
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de tomillo fresco
- 600 g de passata o tomate picado
- 1 cucharadita de nuez moscada rallada
- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina T45
- 500 ml de leche entera
- Sal y pimienta
- 10 g de mantequilla
- 8 láminas de lasaña
- 200 ml de nata
- 125 g de parmesano rallado

· RECETA ·

1. Prepara la salsa boloñesa. Pica la cebolla. Lava y corta el tallo de apio. Pela y corta la zanahoria en dados.

2. En una sartén grande, calienta el aceite de oliva y sofríe la cebolla hasta que quede translúcida. Añade el apio y las zanahorias cortadas en dados y continúa sofriendo. Añade la carne, el ajo triturado, el tomillo, la sal y la pimienta. Cocina durante unos minutos. Añade 100 ml de agua y utiliza una espátula para desprender las partes tostadas del fondo de la sartén. Agrega la passata de tomate y la nuez moscada y, a continuación, mezcla y cocina a fuego lento durante unos 10 minutos. Reserva.

3. Prepara la salsa bechamel fundiendo primero la mantequilla en una cacerola. Una vez fundida, añade la harina y mézclala hasta que quede suave. Añade toda la leche de una vez y, a continuación, remueve con fuerza para evitar que se formen grumos. Sazona con sal y pimienta. Llévala a ebullición y, a continuación, cocina a fuego medio durante unos 3 minutos sin parar de remover para que la salsa bechamel espese. Una vez que la salsa esté suave y cremosa, retírala del fuego y déjala a un lado.

4. Engrasa una fuente para horno de 30 x 20 cm. Vierte un tercio de la salsa bechamel en el fondo de la fuente y extiéndela. Coloca 2 láminas de lasaña una junto a otra sobre la salsa bechamel. Añade un tercio de la salsa boloñesa y extiéndela. A continuación, añade un tercio de la nata. Repite estos pasos tres veces, terminando con una capa de salsa bechamel. Espolvorea el parmesano.

5. Coloca la fuente para horno en la bandeja para grill y colócala en la posición más baja del horno. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **BAKE** a 200 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 35 minutos. Pulsa **START**.

6. Sirve con una ensalada verde.

Si es temporada de tomates, agrega los tomates recién picados a la salsa boloñesa.



· HAMBURGUESA Y PATATAS FRITAS DE BONIATO ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	30 min.	-	22 min.

· INGREDIENTES ·

- 850 g de boniatos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de cilantro en polvo
- 1/2 cucharadita de comino molido
- Sal y pimienta
- 2 tomates
- 4 hojas de lechuga
- 1 cebolla roja
- 4 hamburguesas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 bollos de pan de hamburguesa
- 3 cucharadas de ketchup
- 3 cucharadas de mayonesa
- 4 lonchas de queso cheddar

· RECETA ·

1. Pela los boniatos, córtalos en rodajas y luego en bastones del mismo tamaño. Coloca las patatas fritas en un cuenco grande y añade el aceite de oliva, el cilantro y el comino. Sazona con sal y pimienta, y mezcla bien. Colócalas el cesto para patatas fritas. Coloca el cesto para patatas fritas en la posición más alta del horno.

2. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **AIR FRY** a 200 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 15 minutos. Pulsa **START**.

3. Mientras tanto, corta los tomates en rodajas, lava las hojas de lechuga y pela y corta la cebolla en rodajas finas. Sazona las hamburguesas con sal. Con un cepillo de pastelería, píntalos ligeramente con aceite de oliva y colócalos en una bandeja para hornear cubierta con papel de aluminio.Cuando el tiempo de cocción de los boniatos haya terminado, déjalos en el horno y coloca la bandeja para hornear con las hamburguesas en la posición central del horno.

4. Selecciona el programa de **AIR FRY** a 200 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 7 minutos. Pulsa **START**.

5. Corta los panecillos de hamburguesa por la mitad. Caliéntalos brevemente en una tostadora. Mezcla la mayonesa y el ketchup y extiéndelo en el interior de los bollos de hamburguesa. En la base del panecillo de hamburguesa, coloca una hoja de lechuga, una hamburguesa asada, una loncha de queso cheddar, unas rodajas de tomate y cebolla, otra hoja de lechuga y una cucharada de la mezcla de mayonesa y ketchup. A continuación, coloca la parte superior del pan de hamburguesa en la parte superior.

6. Sírvela caliente con las patatas fritas de boniato.

En lugar de mayonesa, puedes usar cualquier salsa que te guste.



· SÁNDWICHES CROQUE-MONSIEUR ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	10 min.	-	6 min.

· INGREDIENTES ·

- 8 rebanadas de pan de sándwich
- 40 g de mantequilla
- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso gouda
- 7 oz de crème fraîche espesa
- Sal y pimienta
- 100 g de gruyère rallado

· RECETA ·

1. Unta de mantequilla 4 rebanadas de pan de sándwich por un lado. En cada lado untado, coloca 1 loncha de jamón, doblándola si es necesario. Coloca 1 loncha de queso gouda encima del jamón.
2. Unta de mantequilla las otras 4 rebanadas de pan de sándwich por un lado. Coloca las rebanadas de pan de sándwich con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre el gouda.
3. En un cuenco, mezcla la nata, la sal y la pimienta. Vierte la nata sazonada sobre la parte superior de los sándwiches. Espolvorea con el queso gruyère rallado.
4. Coloca los sándwiches croque-monsieur en la bandeja del grill. Coloca la bandeja para grill en la posición central del horno.
5. Enciende el aparato. Inicia el programa de **TOAST**. Ajusta la intensidad en **4**. Pulsa **START**.
6. Sirve con una ensalada.

Puedes usar cualquier queso que te guste, como cheddar, emmental o comté. También puedes añadir pesto a la crème fraîche o a cualquier hierba aromática. Mezcla los sabores añadiendo tomate, pesto o cualquier otra cosa que te apetezca.



· ALITAS DE POLLO COREANAS FRITAS CON SALSA PICANTE ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIENTES ·

- 16 alitas de pollo
- 500 ml de leche
- 25 g de ajo picado
- 10 g de jengibre
- 20 g de salsa de soja
- 60 g de gochujang (pasta de chile rojo)
- 15 g de vinagre de arroz
- 10 g de aceite de sésamo
- 20 g de miel de acacia
- 15 g de ketchup
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla seca
- 60 g de harina T45
- 30 g de harina de maíz
- 1/2 sobre de levadura química
- 2 huevos
- 150 g de pan rallado panko
- 2 cucharadas de cebollino
- 1 cucharada de semillas de sésamo

· RECETA ·

1. En un cuenco mediano, remoja las alitas de pollo en leche durante 30 minutos. Mientras tanto, prepara la salsa. En otro cuenco grande, añade el ajo picado, el jengibre, la salsa de soja, el gochujang, el vinagre de arroz, el aceite de sésamo, la miel de acacia y el ketchup. Mézclalo todo. Reserva.
2. Usa un colador para escurrir el pollo. En un cuenco, mezcla el ajo en polvo y las cebollas secas. Cubre las alitas de pollo con esta mezcla.
3. Prepara tres platos. Vierte la harina, la harina de maíz y la levadura en el primer plato, añade los huevos en el segundo y el pan rallado panko en el tercero. Bate los huevos con un tenedor.
4. Sumerge las alitas de pollo primero en la harina, luego en el huevo batido y finalmente cúbrelos con el pan rallado.
5. Coloca las alitas de pollo en el cesto para patatas fritas. Coloca el cesto para patatas fritas en la posición central del horno.
6. Enciende el aparato. Inicia el programa de **AIR FRY** a 180 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 18 minutos. Pulsa **START**.
7. Una vez cocinadas, saca las alitas de pollo y colócalas en el bol que contiene la salsa. Mézclalo bien, asegurándote de que las alitas de pollo queden bien cubiertas de salsa y sirve inmediatamente.
8. Adorna con el cebollino picado y las semillas de sésamo blanco.

Encontrarás gochujang en supermercados asiáticos. Sirve tus alitas de pollo con una ensalada variada, hierbas o repollo, según tus gustos. Ajusta el tiempo de cocción si quieres que las alitas de pollo queden más o menos doradas y según su tamaño.



· POLLO ASADO ·

	●○○				
	Fácil	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIENTES ·

- 1 pollo (peso aprox. 1,2 kg)
- Medio limón
- 1 cucharadita de pimentón
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharada sopera de tomillo
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva

· RECETA ·

1. Retira el cordel del pollo. Frota el pollo con medio limón.
2. En un tazón pequeño, mezcla el pimentón, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el orégano, el tomillo, la sal y la pimienta. Con un cepillo de pastelería, pinta la piel del pollo con aceite de oliva y, a continuación, espolvoréalo con el condimento.
3. Coloca la pechuga de pollo hacia abajo en la bandeja para hornear.
4. Coloca la bandeja para hornear en la posición más baja del horno.
5. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **ROAST** a 200 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 50 minutos. Pulsa **START**.
6. Pinta el pollo con un poco del jugo de la cocción y sirve el resto en una salsera.
7. Sirve el pollo con verduras y patatas nuevas asadas.

Puedes espolvorear el pollo con las especias que prefieras antes de cocinarlo.





· SALMÓN CAJÚN CON JUDÍAS VERDES Y AJO ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	10 min.	-	30 min.

· INGREDIENTES ·

- 3 cucharaditas de condimento cajún
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 filetes de salmón sin piel (de un peso de 140 g cada uno)
- 400 g de judías verdes
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de cilantro picado
- Sal y pimienta
- Salsa de chile dulce
- Chile rojo en polvo
- Unas cuantas cebolletas, muy bien picadas
- Semillas de sésamo
- Lima
- Cilantro

· RECETA ·

1. En un bol, mezcla el condimento cajún con el aceite de oliva. Sazona con sal y pimienta. Coloca los filetes de salmón en una fuente y usa un cepillo de pastelería para pintarlos con el aceite condimentado. Reserva y refrigera.

2. En un cuenco grande, mezcla las judías verdes con el aceite de oliva, el ajo y el cilantro. Sazona con sal y pimienta. Coloca las judías verdes en la bandeja para hornear.

3. Coloca la bandeja para hornear con las judías verdes en la posición central del horno. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **BAKE**. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocinado en 20 minutos. Pulsa **START**. A la mitad de la cocción, gira suavemente las judías verdes.

4. Cuando las judías verdes estén cocinadas, coloca los filetes de salmón encima de ellas.

5. Selecciona el programa de **BAKE**. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo de cocinado en 10 minutos. Pulsa **START**. Comprueba si el salmón está cocido y hornea unos minutos más si es necesario, hasta que esté cocido a tu gusto.

6. Coloca el salmón y añade con un poco de salsa de chile dulce, chile rojo en polvo, cebolletas y semillas de sésamo. Sirve las verduras en la fuente y, a continuación, decora con lima y cilantro.

Si te gusta el salmón bien hecho, aumenta el tiempo de cocinado 2 minutos. Si te gusta el salmón rosado por dentro, ajusta el tiempo de cocinado en 8 minutos. Sírvelo con arroz criollo y cualquier salsa que te guste (salsa de limón, caliente o fría).



· DONUTS ·

● ○ ○	4	20 min.	2h35	7 min.
Fácil				

· INGREDIENTES ·

- 100 g de leche entera
- 2,5 g de levadura seca de panadero (aprox. 1/2 cucharadita)
- 20 g de azúcar extrafino
- 180 g de harina T55
- 2 g de sal (aprox. 1/2 cucharadita)
- 10 g de aceite
- 30 g de huevo (aproximadamente la mitad de un huevo mediano)
- 10 g de mantequilla blanda
- 2 cucharadas soperas de aceite de sabor neutro
- Azúcar glas

· RECIPE ·

1. En un cuenco, calienta la leche en el microondas. Mezcla con la levadura y el azúcar, y deja que repose durante 5 minutos.

2. Añade la harina y la sal en un cuenco grande. Añade el aceite, el huevo y la mezcla de leche, levadura y azúcar. Amasa a mano durante 1 minuto, luego remueve la mantequilla ablandada y amasa durante otros 2 minutos hasta que la masa se desprenda limpiamente de los lados del recipiente. Cubre con un paño limpio y deja que la masa suba durante 2 horas, o hasta que triplique su volumen.

3. Pasa la masa a una superficie enharinada y estírala suavemente hasta que tenga un grosor de 1 a 1,5 cm. Corta los donuts con un cortador de galletas de 7 cm de diámetro. Para cortar el orificio central, utiliza un cortador de galletas de 3 cm de diámetro. Si no tienes cortador de galletas, usa un recipiente o vaso de tamaño similar.

4. Coloca los donuts en la bandeja para hornear. Cúbrelos con un paño y deja que crezcan durante unos 30 minutos hasta que hayan doblado su tamaño. Con un cepillo de pastelería, pinta suavemente los donuts con un poco de aceite neutro. Coloca la bandeja para hornear en la posición más alta del horno.

5. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **AIR FRY** a 175 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 7 minutos. Pulsa **START**. Da la vuelta a los donuts a la mitad del tiempo de cocción.

6. Una vez cocinados, espolvorea los donuts con azúcar glas.

Puedes decorar los donuts con chocolate o glaseado de frutos rojos. También puedes servirlos con mermelada o fruta fresca.



· TARTA DE QUESO ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	20 min.	6 h	1h10

· INGREDIENTES ·

- 125 g de galletas digestivas
- 60 g de mantequilla blanda
- 680 g de queso Philadelphia® a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 400 g de leche condensada sin azúcar
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- Coulis de frambuesa
- Frutos rojos

· RECETA ·

1. Coloca las galletas en una bolsa para congelador y rómpelas con un rodillo. Vierte las migas de galleta en un cuenco y agrega la mantequilla fundida. Mezcla con una espátula.
2. Coloca la mezcla de galletas y mantequilla en el fondo de un molde desmoldable de 20 cm de diámetro. Presiona bien hacia abajo con la parte posterior de una cuchara para aplanar la parte superior.
3. Coloca el queso Philadelphia® en un cuenco grande. Utiliza una batidora eléctrica para batirlo hasta que quede suave y cremoso. Añade los huevos de uno en uno, luego la leche condensada y el extracto de vainilla, batiendo a velocidad media hasta que la mezcla quede completamente suave. Esto debería llevarte unos 2 minutos. Vierte esta mezcla en el molde, sobre la capa de galletas. Alisa la parte superior.
4. Coloca el molde en la bandeja para grill.
5. Enciende el aparato. Selecciona el programa de **BAKE** a 150 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 1 hora y 10 minutos. Coloca la bandeja para grill en la posición más baja del horno. Pulsa **START**.
6. Una vez cocinada, saca la tarta de queso del horno y deja que se enfríe por completo en una rejilla de alambre.
7. Deja reposar en el molde y refrigerada durante al menos 6 horas. TRetírala con cuidado del molde y transfiérela a una fuente para servir. Sírvela con el coulis de frambuesa y los frutos rojos.

Utiliza queso crema similar al de la marca Philadelphia®. Si no encuentras galletas digestivas, usa cualquier galleta de mantequilla que te guste. Asegúrate de que el molde sea completamente hermético, de lo contrario, utiliza una fuente de vidrio del mismo tamaño.



· BIZCOCHO DE CHOCOLATE ·

●○○	4	5 min.	-	35 min.
Fácil				

· INGREDIENTES ·

- 140 g de mantequilla
- 40 g de aceite de sabor neutro
- 100 g de azúcar extrafino
- 70 g de azúcar glas
- 3 huevos
- 120 g de harina T45
- 4 g de levadura química (1 cucharadita)
- 25 g de cacao en polvo amargo

· RECETA ·

1. Añade la mantequilla y el aceite a un recipiente apto para microondas y ablanda la mezcla en el microondas. Añade ambos tipos de azúcar y bate hasta que la mezcla adquiera un color blanco. Bate los huevos de uno en uno. Mezcla suavemente la harina, la levadura y el cacao en polvo amargo hasta que todos los ingredientes estén bien combinados.

2. Engrasa un molde para tartas de 20 cm de diámetro, espolvorea con harina y vierte la mezcla para el bizcocho. Coloca el molde en la bandeja para grill.

3. Enciende el aparato. Inicia el programa de **BAKE** a 165 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 30–35 minutos. Pulsa **START**.

4. Deja enfriar antes de servir.

Sirve este bizcocho con crema batida.



· MANZANA DESHIDRATADA ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	10 min.	-	3h

· INGREDIENTES ·

- 2 manzanas Golden Delicious
- Medio limón

· RECETA ·

1. Lava las manzanas sin pelarlas. Saca el corazón a las manzanas con un descorazonador.
2. Usa una mandolina para cortar las manzanas en láminas de unos 2 mm de espesor. Frota inmediatamente las láminas con el limón para evitar que se oscurezcan. Coloca las manzanas en la bandeja para grill y en el cesto para patatas fritas sin que se superpongan.
3. Enciende el aparato. Inicia el programa **DEHYDRATE** a 60 °C y ajusta el tiempo de cocinado en 3 horas. Pulsa **START**. A la mitad de la cocción, cambia la posición de la bandeja para grill y el cesto para patatas fritas en el horno.
4. Una vez cocinadas, coloca las manzanas en una rejilla de alambre y deja que se sequen por completo.

Si no tienes mandolina, usa un cuchillo grande y afilado.

PT

RESUMO

LEGENDA

DIFICULDADE | PESSOAS | TEMPO DE PREPARAÇÃO | TEMPO DE REPOUSO | TEMPO DE COZEDURA NO APARELHO

PROGRAMA

AIR FRY FRITAR A AR | **ROAST** ASSAR | **GRILL** GRELHAR | **BAKE** COZER | **PIZZA** | **TOAST** TORRAR | **DEHYDRATE** DESIDRATAR

• DESCUBRA AS NOSSAS RECEITAS •



- PALITOS DE MOZARELA
- TARTE DE TOMATE
- BATATAS FRITAS
- PIZZA DE BRÓCOLOS E QUEIJO RICOTTA
- GNOCCHI NO FORNO COM LEGUMES E MOZARELA



- LASANHA À BOLONHESA
- HAMBÚRGUER COM BATATA-DOCE FRITA
- SANDUÍCHES CROQUE-MONSIEUR
- ASAS DE FRANGO FRITAS COREANAS COM MOLHO PICANTE
- FRANGO ASSADO



- SALMÃO CAJUN COM FEIJÃO-VERDE E ALHO
- DONUTS
- CHEESECAKE
- BOLO DE CHOCOLATE
- MAÇÃ DESIDRATADA



· PALITOS DE MOZARELA ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	15 min.	1h	7 min.

· INGREDIENTES ·

- 240 g de mozarela (2 bolas)
- 1 colher de chá de ervas aromáticas secas
- 1 colher de chá de paprica
- 50 g de pão ralado ou pão ralado panko
- 3 ovos
- Sal e pimenta
- 100 g de farinha T55
- 2 colheres de sopa de azeite

· RECEITA ·

1. Corte a mozarela em palitos. Numa taça, misture metade das ervas aromáticas e metade da paprica. Cubra os palitos de mozarela com a mistura e reserve.

2. Misture o pão ralado com a outra metade da paprica e das ervas aromáticas. Prepare três pratos. Deite a farinha no primeiro prato, os ovos batidos temperados com sal e pimenta no segundo e, em seguida, o pão ralado temperado no terceiro.

3. Cubra os palitos de mozarela com a farinha, depois com os ovos temperados e, finalmente, com as ervas e o pão ralado com paprica. Mergulhe-os novamente nos ovos batidos e, em seguida, novamente no pão ralado. Coloque os palitos no tabuleiro de forno. Pincele todos os lados dos palitos de mozarela com um pouco de azeite. Coloque-os na posição intermédia do forno.

4. Ligue o aparelho. Selecione o programa **AIRFRY** (FRITAR AR AR) a 200 °C e defina o tempo de cozedura para 7 minutos. Prima **START** (INICIAR). Vire os palitos a meio do tempo de cozedura.

5. Sirva quente com maionese, ketchup ou outro molho à sua escolha.

Pode adicionar ervas aromáticas ou especiarias à sua escolha ao pão ralado, incluindo algumas folhas de manjericão. Sirva com manjericão ou pesto de tomate. Pode utilizar um pulverizador para untar os palitos de mozarela.



· TARTE DE TOMATE ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	15 min.	-	30 min.

· INGREDIENTES ·

- 6 tomates redondos
- 50 g de queijo ricotta
- 40 g de mostarda forte
- 1 embalagem de massa folhada
- 1 colher de sopa de pão ralado
- 1/2 colher de chá de cebola em pó
- Sal e pimenta
- 1 colher de sopa de ervas aromáticas secas
- 1 colheres de sopa de azeite

· RECEITA ·

1. Corte os tomates às rodelas com 0,5 cm de espessura. Numa taça, misture o queijo ricotta e a mostarda até ficarem macios.

2. Forre uma tarteira com 27 cm de diâmetro com a massa folhada. Pique a base da tarte com um garfo para evitar que inche demasiado. Verta a mistura de queijo ricotta sobre a massa e espalhe-a uniformemente utilizando a parte de trás de uma colher de sopa. Polvilhe com o pão ralado.

3. Disponha as rodelas de tomate por cima, certificando-se de que não se sobrepõem. Polvilhe com cebola em pó. Tempere a tarte com sal e pimenta e, em seguida, polvilhe com ervas aromáticas secas e termine com um pouco de azeite. Coloque a tarte no tabuleiro para grelhar.

4. Ligue o aparelho. Selecione o programa **BAKE** (COZER) a 200 °C e defina o tempo de cozedura para 30 minutos. Coloque o tabuleiro para grelhar na posição intermédia no forno. Prima **START** (INICIAR).

5. Sirva a tarte com uma salada verde.

Assim que a tarte estiver fora do forno, pode decorar com algumas azeitonas pretas e pinhões torrados.



· BATATAS FRITAS ·

● ○ ○					
Fácil	4	10 min.	30 min.	50 min.

· INGREDIENTES ·

- 1 kg de batatas farinhentas (como batatas bintje, agria ou monalisa)
- 5 colher de sopa de óleo
- 1 colher de chá de orégãos
- 1 colher de chá de paprica
- Sal

· RECEITA ·

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos. Coloque-os num recipiente e cubra-os com água fria. Deixe repousar durante 30 minutos.
2. Escorra as batatas e seque-as cuidadosamente. Numa taça grande, misture as batatas com o óleo, os orégãos e a paprica.
3. Coloque-as no cesto para batatas fritas. Ligue o aparelho. Coloque o cesto para batatas fritas na posição mais alta do forno.
4. Selecione o programa **AIRFRY** (FRITAR A AR) a 180°C e defina o tempo de cozedura para 50 minutos. Prima **START** (INICIAR).
5. Enquanto estão a cozinhar, mexa o cesto para batatas fritas várias vezes para garantir que são cozinhadas uniformemente. Utilize uma espátula, se necessário.
6. As batatas fritas devem estar douradas e estaladiças depois de cozinhadas. Aumente o tempo de cozedura, se necessário. Tempere com sal e misture. Sirva de imediato.

Pode utilizar quaisquer ervas aromáticas à sua escolha.



· PIZZA DE BRÓCOLOS E QUEIJO RICOTTA ·

● ○ ○	Fácil	4	20 min.	-	20 min.

· INGREDIENTES ·

- 200 g de brócolos
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 pitadas de sal marinho
- 125 g de queijo ricotta
- 50 g de crème fraîche espesso
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 embalagem de massa para pizza de crosta espessa
- 2 bolas de mozarela de búfala
- 1 colher de sopa de tempero italiano
- Sal e pimenta
- 40 g de queijo parmesão ralado
- Manjericão

· RECEITA ·

1. Corte os raminhos dos brócolos. Separe-os em raminhos mais pequenos. Ferva-os durante 2 minutos numa panela com água com sal e, em seguida, coloque-os em água gelada. Escorra-os cuidadosamente. Numa taça grande, tempere os brócolos com azeite e sal marinho. Reserve.

2. Numa taça, misture o queijo ricotta e o crème fraîche. Tempere com sal e pimenta.

3. Unte o tabuleiro de forno com óleo. Espalhe a massa para pizza no tabuleiro de forno. Espalhe a mistura de queijo ricotta e crème fraîche por cima, deixando uma margem de 1 cm à volta da extremidade. Corte a mozarela em fatias finas. Coloque-as sobre a pizza. Tempere ligeiramente com sal e pimenta e, em seguida, polvilhe o tempero italiano. Adicione os raminhos pequenos de brócolos sobre a pizza. Polvilhe com o parmesão.

4. Ligue o aparelho. Selecione o programa **PIZZA** a 220°C e defina o tempo de cozedura para 20 minutos. Coloque o tabuleiro de forno na posição mais baixa do forno. Prima **START** (INICIAR).

5. Decore com algumas folhas de manjericão. Sirva com uma pequena salada fresca.

Dependendo da sua preferência, pode utilizar massa para pizza de crosta espessa ou fina. Se optar por uma pizza de crosta fina, reduza o tempo de cozedura.



· GNOCCHI NO FORNO COM LEGUMES E MOZARELA ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	15 min.	-	25 min.

· INGREDIENTES ·

- 2 pimentos de tamanho médio
- 1 cebola roxa pequena
- 4 dentes de alho
- 400 g de tomates cereja
- 600 g de gnocchi de batata frescos
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta
- 3 raminhos de alecrim fresco
- 120 g de queijo parmesão ralado
- 1 ramo de manjericão fresco

· RECEITA ·

1. Retire as sementes e corte os pimentos em cubos. Pique finamente a cebola, pique o alho e lave os tomates cereja.
2. Coloque os pimentos, a cebola picada, o alho, os tomates cereja e os gnocchi no tabuleiro de forno.
3. Deite o azeite e tempere com sal e pimenta a gosto. Adicione o alecrim e misture cuidadosamente. Coloque o tabuleiro de forno na posição intermédia do forno.
4. Ligue o aparelho. Inicie o programa **BAKE** (COZER) a 200 °C e defina o tempo de cozedura para 25 minutos. Prima **START** (INICIAR).
5. Depois de retirar do forno, polvilhe com parmesão, folhas de manjericão e bolas de mozarela. Sirva de imediato.

Pode misturar todos os ingredientes numa taça antes de os colocar no tabuleiro de forno. Pode utilizar tomates cereja de cores diferentes.



· LASANHA À BOLONHESA ·

	●○○				
	Fácil	4	30 min.	-	35 min.

· INGREDIENTES ·

- 1 cebola
- 1 talo de aipo
- 1 cenoura
- 2 colheres de sopa de azeite
- 600 g de carne de vaca picada
- 1 dente de alho
- 1 raminho de tomilho fresco
- 600 g de passata ou tomates picados
- 1 colher de chá de noz-moscada ralada
- 40 g de manteiga
- 40 g de farinha T45
- 500 ml de leite gordo
- Sal e pimenta
- 10 g de manteiga
- 8 folhas de lasanha frescas
- 200 ml de natas
- 125 g de queijo parmesão ralado

· RECEITA ·

1. Prepare o molho à bolonhesa. Pique a cebola. Lave e corte os talos de aipo. Descasque a cenoura e corte-a em cubos.

2. Numa frigideira grande, aqueça o azeite e frite a cebola até ficar translúcida. Adicione o aipo e as cenouras aos cubos e continue a fritar. Adicione a carne, o alho esmagado, o tomilho, o sal e a pimenta. Cozinhe durante alguns minutos.

3. Deite 100 ml de água e utilize uma espátula para raspar os pedaços alourados do fundo da frigideira. Adicione a passata de tomate e a noz-moscada e, em seguida, misture e deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 10 minutos. Reserve.

4. Prepare o molho bechamel, derretendo primeiro a manteiga numa caçarola. Depois de derreter, adicione a farinha e bata até a mistura ficar macia. Adicione o leite de uma só vez e, em seguida, bata vigorosamente para evitar a formação de grumos. Tempere com sal e pimenta. Deixe ferver e, em seguida, cozinhe durante cerca de 3 minutos em lume médio, enquanto bate o molho bechamel para o engrossar. Assim que o molho estiver suave e cremoso, retire-o do lume e reserve.

5. Unte um tabuleiro de forno de 30 x 20 cm. Verta um terço do molho bechamel no fundo do tabuleiro e espalhe-o. Coloque 2 folhas de lasanha lado a lado sobre o molho bechamel. Adicione um terço do molho à bolonhesa e espalhe-o. Em seguida, adicione um terço das natas. Repita estes passos três vezes, terminando com uma camada de molho bechamel. Polvilhe com o parmesão..

6. Coloque o tabuleiro de forno sobre o tabuleiro para grelhar e coloque-o na posição mais baixa do forno. Ligue o aparelho. Selecione o programa **BAKE** (COZER) a 200 °C e defina o tempo de cozedura para 35 minutos. Prima **START** (INICIAR).

7. Sirva com uma salada verde

Se estiver na época dos tomates, adicione tomates frescos picados ao molho à bolonhesa.



· HAMBÚRGUER COM BATATA-DOCE FRITA ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	30 min.	-	22 min.

· INGREDIENTES ·

- 850 g de batata-doce
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de coentros moídos
- 1/2 colher de chá de cominhos em pó
- Sal e pimenta
- 2 tomates
- 4 folhas de alface
- 1 cebola roxa
- 4 hambúrgueres
- 2 colheres de sopa de azeite
- 4 pães de hambúrguer
- 3 colheres de sopa de ketchup
- 3 colheres de sopa de maionese
- 4 fatias de queijo cheddar

· RECEITA ·

1. Descasque as batatas-doces, corte-as em rodelas e, em seguida, em palitos do mesmo tamanho. Coloque os palitos numa taça grande e adicione o azeite, os coentros e os cominhos. Tempere com sal e pimenta e misture bem. Coloque-as no cesto para batatas fritas. Coloque o cesto para batatas fritas na posição mais alta do forno.

2. Ligue o aparelho. Selecione o programa **AIRFRY** (FRITAR A AR) a 200 °C e defina o tempo de cozedura para 15 minutos. Prima **START** (INICIAR).

3. Enquanto isso, corte os tomates em rodelas, lave as folhas de alface e descasque e corte a cebola em rodelas finas. Tempere os hambúrgueres com sal. Utilizando um pincel de pastelaria, pincele-os ligeiramente com azeite e coloque-os num tabuleiro coberto com folha de alumínio. Assim que o tempo de cozedura das batatas-doces terminar, deixe-as no forno e coloque o tabuleiro de forno com os hambúrgueres na posição intermédia do forno.

4. Selecione o programa **AIRFRY** (FRITAR A AR) a 200 °C e defina o tempo de cozedura para 7 minutos. Prima **START** (INICIAR).

5. Corte os pães de hambúrguer ao meio. Aqueça-os por breves instantes numa torradeira. Misture a maionese e o ketchup e barre o interior dos pães de hambúrguer. Na base do pão de hambúrguer, coloque uma folha de alface, um hambúrguer cozinhado, uma fatia de queijo cheddar, algumas rodelas de tomate e cebola, outra folha de alface e uma colher de sopa da mistura de maionese e ketchup e, em seguida, coloque a parte superior do pão de hambúrguer por cima.

6. Sirva quente com as batatas-doces.

Em vez de maionese, pode optar por qualquer molho à sua escolha.



· SANDUÍCHES CROQUE-MONSIEUR ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	10 min.	-	6 min.

· INGREDIENTES ·

- 8 fatias de pão de forma
- 40 g de manteiga
- 4 fatias de fiambre ou bife da pá
- 4 fatias de queijo Gouda
- 200 g de crème fraîche espesso
- Sal e pimenta
- 100 g queijo flamengo ralado

· RECEITA ·

1. Barre 4 fatias de pão de forma com manteiga de um lado. Em cada lado com manteiga, coloque 1 fatia de fiambre, dobrando-a se necessário. Coloque 1 fatia de queijo Gouda sobre o fiambre.
2. Barre as outras 4 fatias de pão de forma com manteiga de um lado. Coloque as fatias de pão de forma com o lado com manteiga para baixo sobre o queijo Gouda.
3. Numa taça, misture as natas, o sal e a pimenta. Deite as natas temperadas por cima das tostas. Polvilhe com o queijo flamengo ralado.
4. Coloque as sanduíches croque-monsieur no tabuleiro para grelhar. Coloque o tabuleiro para grelhar na posição intermédia no forno.
5. Ligue o aparelho. Inicie o programa **TOAST** (TORRAR). Defina a intensidade para **4**. Prima **START** (INICIAR).
6. Sirva com uma salada à sua escolha.

Pode utilizar qualquer queijo à sua escolha, como cheddar, Emmental ou Comté. Pode adicionar pesto ao crème fraîche ou quaisquer ervas aromáticas a gosto. Misture os sabores adicionando tomates, pesto ou qualquer outra coisa de que goste.



· ASAS DE FRANGO FRITAS COREANAS COM MOLHO PICANTE ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIENTES ·

- 16 asas de frango
- 500 ml de leite
- 25 g de alho picado
- 10 g de gengibre
- 20 g de molho de soja
- 60 g de gochujang (pasta de malagueta)
- 15 g de vinagre de arroz
- 10 g de óleo de sésamo
- 20 g de mel de acácia
- 15 g de ketchup
- 1 colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá de cebola desidratada
- 60 g de farinha T45
- 30 g de amido de milho
- 1/2 saqueta de fermento em pó
- 2 ovos
- 150 g de pão ralado panko
- 2 colheres de sopa de cebolinhas
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo brancas

· RECEITA ·

1. Numa taça média, mergulhe as asas de frango no leite durante 30 minutos. Enquanto isso, prepare o molho. Noutra taça grande, adicione o alho picado, o gengibre, o molho de soja, o gochujang, o vinagre de arroz, o óleo de sésamo, o mel de acácia e o ketchup. Misture tudo. Reserve.

2. Utilize um escorredor para escorrer o frango. Numa taça, misture o alho em pó e a cebola desidratada. Cubra as asas de frango com esta mistura. .

3. Prepare três pratos. Coloque a farinha, o amido de milho e o fermento no primeiro prato, adicione os ovos ao segundo e o pão ralado panko ao terceiro. Bata os ovos com um garfo.

4. Cubra as asas de frango primeiro com a farinha, depois mergulhe-as nos ovos batidos e, por fim, enrole-as no pão ralado.

5. Coloque as asas de frango no cesto para batatas fritas. Coloque o cesto para batatas fritas na posição intermédia do forno.

6. Ligue o aparelho. Inicie o programa **AIRFRY** (FRITAR A AR) a 180°C e defina o tempo de cozedura para 18 minutos. Prima **START** (INICIAR).

7. Depois de cozinhadas, retire as asas de frango e coloque-as na taça com o molho. Misture bem, garantindo que as asas de frango estão bem revestidas com molho, e sirva de imediato.

8. Decore com as cebolinhas picadas e as sementes de sésamo brancas.

Pode encontrar o gochujang em supermercados asiáticos. Sirva as asas de frango com uma mistura de saladas, ervas aromáticas ou couve, de acordo com as suas preferências. Ajuste o tempo de cozedura se quiser as asas de frango mais ou menos grelhadas e de acordo com o tamanho.



· FRANGO ASSADO ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIENTES ·

- 1 frango (com aprox. 1,2 kg)
- Meio limão
- 1 colher de chá de paprica
- 1/2 colher de chá de alho em pó
- 1/2 colher de chá de cebola em pó
- 1 colher de chá de orégãos
- 1 colher de sopa de tomilho
- Sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite

· RECEITA ·

1. Retire o fio do frango. Esfregue o frango com meio limão.
2. Numa taça pequena, misture a paprica, o alho em pó, a cebola em pó, os orégãos, o tomilho, o sal e a pimenta. Com um pincel de pastelaria, pincele a pele do frango com azeite e, em seguida, polvilhe com o tempero.
3. Coloque o peito de frango virado para baixo no tabuleiro de forno. Coloque o tabuleiro de forno na posição mais baixa do forno.
4. Ligue o aparelho. Selecione o programa **ROAST** (ASSAR) a 200 °C e defina o tempo de cozedura para 50 minutos. Prima **START** (INICIAR).
5. Regue o frango com uma parte dos sucos da cozedura e sirva o restante numa molheira.
6. Sirva o frango com legumes e batatas novas assadas.

Pode polvilhar o frango com quaisquer especiarias à sua escolha antes de cozinhar.





· SALMÃO CAJUN COM FEIJÃO-VERDE E ALHO ·

	●○○				
	Fácil	4	10 min.	-	30 min.

· INGREDIENTES ·

- 3 colheres de chá de tempero cajun
- 3 colheres de sopa de azeite
- 4 lombos de salmão sem pele (com 140 g cada)
- 400 g de feijão-verde
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de coentros picados
- Sal e pimenta
- Molho agridoce
- Malagueta em pó
- Algumas cebolinhas picadas muito finamente
- Sementes de sésamo
- Lima
- Coentros

· RECEITA ·

1. Numa taça, misture o tempero cajun com o azeite. Tempere com sal e pimenta. Coloque os lombos de salmão num prato e pincele com o azeite temperado. Reserve num local fresco.

2. Numa taça grande, misture o feijão-verde com o azeite, o alho e os coentros. Tempere com sal e pimenta. Coloque o feijão-verde no tabuleiro de forno.

3. Coloque o tabuleiro de forno com o feijão-verde na posição intermédia do forno. Ligue o aparelho. Selecione o programa **BAKE** (COZER). Defina a temperatura para 200 °C e o tempo de cozedura para 20 minutos. Prima **START** (INICIAR). A meio da cozedura, vire suavemente o feijão-verde.

4. Quando o feijão-verde estiver cozinhado, coloque os lombos de salmão por cima.

5. Selecione o programa **BAKE** (COZER). Defina a temperatura para 200 °C e o tempo de cozedura para 10 minutos. Prima **START** (INICIAR). Verifique se o salmão está cozinhado e coza durante mais alguns minutos, se necessário, até estar a seu gosto.

6. Emprate o salmão e cubra com molho agridoce, malagueta em pó, cebolinhas e sementes de sésamo. Disponha os legumes no prato e, em seguida, decore com lima e coentros.

Se gostar do salmão bem passado, aumente o tempo de cozedura em 2 minutos. Se gostar do salmão ainda rosa no meio, defina o tempo de cozedura para 8 minutos. Sirva com arroz crioulo e um molho à sua escolha (molho de limão, quente ou frio).



· DONUTS ·

●○○	4	20 min.	2h35	7 min.
Fácil				

· INGREDIENTES ·

- 100 g de leite gordo
- 2,5 g de fermento de padeiro seco (aprox. 1/2 colher de chá)
- 20 g de açúcar
- 180 g de farinha T55
- 2 g de sal (aprox. 1/2 colher de chá)
- 10 g de óleo
- 30 g de ovo (cerca de metade de um ovo de tamanho médio)
- 10 g de manteiga amolecida
- 2 colher de sopa de óleo
- Açúcar em pó

· RECEITA ·

1. Numa taça, aqueça o leite no micro-ondas. Misture o fermento e o açúcar e deixe repousar durante 5 minutos.

2. Adicione a farinha e o sal a uma taça grande. Adicione o óleo, o ovo e a mistura de leite, fermento e açúcar. Amasse à mão durante 1 minuto e, em seguida, acrescente a manteiga amolecida e amasse durante mais 2 minutos até a massa se soltar da parte lateral da taça. Cubra com um pano limpo e deixe a massa levedar durante 2 horas ou até ter triplicado de volume.

3. Verta a massa numa superfície polvilhada com farinha e estique-a suavemente até ter 1–1,5 cm de espessura. Corte os donuts utilizando um cortador de bolachas com 7 cm de diâmetro. Para cortar o orifício central, utilize um cortador de bolachas com 3 cm de diâmetro. Se não tiver um cortador de bolachas, utilize um copo ou uma taça de tamanho semelhante.

4. Coloque os donuts no tabuleiro de forno. Cubra com um pano e deixe-os levedar durante aproximadamente 30 minutos até duplicarem de tamanho. Utilizando um pincel de pastelaria, pincele suavemente os donuts com um pouco de óleo de sabor neutro.

5. Ligue o aparelho. Selecione o programa **AIRFRY** (FRITAR A AR) a 175°C e defina o tempo de cozedura para 7 minutos. Prima **START** (INICIAR). Vire os donuts a meio do tempo de cozedura.

6. Uma vez cozinhados, polvilhe os donuts com açúcar em pó.

Pode decorar os donuts com cobertura de chocolate ou frutos vermelhos. Também os pode servir com compota ou fruta fresca.



· CHEESECAKE ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	20 min.	6 h	1h10

· INGREDIENTES ·

- 125 g de bolachas digestivas
- 60 g de manteiga amolecida
- 680 g de queijo Philadelphia® à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 400 g de leite condensado
- 1 colher de chá de extrato de baunilha natural
- Puré de framboesa
- Frutos vermelhos

· RECEITA ·

1. Coloque as bolachas num saco para congelador e desfaça-as em migalhas com a ajuda do rolo da massa. Deite as migalhas numa taça e adicione a manteiga derretida. Misture com uma espátula.

2. Verta a mistura de bolachas e manteiga no fundo de uma forma de mola com 20 cm de diâmetro. Pressione-a bem para baixo utilizando a parte de trás de uma colher para alisar a parte superior.

3. Coloque o queijo Philadelphia® numa taça grande. Utilize uma batedeira elétrica para bater até ficar macio e cremoso. Adicione os ovos um de cada vez e, em seguida, o leite condensado e o extrato de baunilha, batendo a uma velocidade média até a mistura ficar completamente macia. Deve demorar cerca de 2 minutos. Coloque esta mistura na forma por cima da camada de bolachas. Alise a parte superior. Coloque a forma no tabuleiro para grelhar.

4. Ligue o aparelho. Selecione o programa **BAKE** (COZER) a 150 °C e defina o tempo de cozedura para 1 hora e 10 minutos. Coloque o tabuleiro para grelhar na posição mais baixa do forno. Prima **START** (INICIAR).

5. Depois de cozinhado, retire o cheesecake do forno e deixe-o arrefecer completamente numa grelha.

7. Deixe-o na forma e coloque no frigorífico durante, pelo menos, 6 horas. Retire-o cuidadosamente da forma e transfira-o para um prato de servir. Sirva com o puré de framboesa e os frutos vermelhos.

Utilize queijo creme semelhante ao queijo Philadelphia®. Se não encontrar bolachas digestivas, utilize quaisquer biscoitos à sua escolha. Certifique-se de que a forma amovível é completamente à prova de fugas. Caso contrário, utilize um prato de vidro do mesmo tamanho.



· BOLO DE CHOCOLATE ·

	● ○ ○				
	Fácil	4	5 min.	-	35 min.

· INGREDIENTES ·

- 140 g de manteiga
- 40 g de óleo de sabor neutro
- 100 g de açúcar
- 70 g de açúcar em pó
- 3 ovos
- 120 g de farinha T45
- 4 g de fermento em pó (1 colher de chá)
- 25 g de cacau em pó amargo

· RECEITA ·

1. Adicione a manteiga e o óleo a uma taça adequada para micro-ondas e amoleça-a no micro-ondas. Adicione os dois tipos de açúcar e bata até a mistura ficar branca. Bata os ovos um de cada vez. Bata suavemente a farinha, o fermento e o cacau em pó amargo até que todos os ingredientes estejam bem combinados.
2. Unte uma forma com 20 cm de diâmetro, polvilhe-a com farinha e verta a massa do bolo. Coloque a forma no tabuleiro para grelhar.
3. Ligue o aparelho. Inicie o programa **BAKE** (COZER) a 165 °C e defina o tempo de cozedura para 30–35 minutos. Prima **START** (INICIAR).
4. Deixe arrefecer antes de servir.

Sirva este bolo com natas batidas.



· MAÇÃ DESIDRATADA ·

● ○ ○					
Fácil	4	10 min.	-	3h	

· INGREDIENTES ·

- 2 maçãs Golden Delicious
- Meio limão

· RECEITA ·

1. Lave as maçãs sem as descascar. Retire o caroço das maçãs com um descaroçador.
2. Utilize uma mandolina para cortar as maçãs em fatias com cerca de 2 mm de espessura. Esfregue imediatamente as fatias com o limão para evitar que fiquem escuras. Coloque as maçãs no tabuleiro para grelhar e no cesto para batatas fritas sem as sobrepor.
3. Ligue o aparelho. Inicie o programa **DEHYDRATE** (DESIDRATAR) a 60 °C e defina o tempo de cozedura para 3 horas. Prima **START** (INICIAR). A meio do processo de cozedura, troque a posição do tabuleiro para grelhar e do cesto para batatas fritas no forno.
4. Depois de cozinhadas, coloque as maçãs numa grelha e deixe-as secar completamente.

Se não tiver uma mandolina, utilize uma faca grande e afiada.

IT

CONTENUTI

LEGENDA

DIFFICOLTÀ | PORZIONI | TEMPO DI PREPARAZIONE | TEMPO DI RIPOSO | TEMPO DI COTTURA NELL'APPARECCHIO

PROGRAMMI

AIR FRY FRITTURA AD ARIA | **ROAST** COTTURA ARROSTO | **GRILL** COTTURA ALLA GRIGLIA | **BAKE** COTTURA AL FORNO | **PIZZA** | **TOAST** TOSTATURA | **DEHYDRATE** ESSICCAZIONE

• SCOPRI TUTTE LE NOSTRE RICETTE •



- BASTONCINI DI MOZZARELLA
- CROSTATA AL POMODORO
- CHIPS
- PIZZA CON BROCCOLI E RICOTTA
- GNOCCHI AL FORNO CON VERDURE E MOZZARELLA



- LASAGNE ALLA BOLOGNESE
- HAMBURGER E CHIPS DI PATATE DOLCI
- TOAST CROQUE MONSIEUR
- ALI DI POLLO FRITTE ALLA COREANA CON SALSA PICCANTE
- POLLO ARROSTO
- SALMONE CAJUN CON FAGIOLINI ALL'AGLIO



- CIAMBELLE
- CHEESECAKE
- TORTA AL CIOCCOLATO
- CHIPS DI MELA



· BASTONCINI DI MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Facile	4	15 min.	1h	7 min.

· INGREDIENTI ·

- 240 g di mozzarella (2 bocconcini)
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche essiccate
- 1 cucchiaino di paprica
- 50 g di pangrattato o panko
- 3 uova
- Sale, pepe
- 100 g di farina 0
- 2 cucchiai di olio d'oliva

· RICETTA ·

1. Tagliare i bocconcini di mozzarella in bastoncini. In un recipiente, mescolare metà delle erbe aromatiche e metà della paprica. Passare i bastoncini di mozzarella nel composto e metterli da parte.

2. Mescolare il pangrattato con l'altra metà della paprica e le erbe aromatiche. Preparare tre piatti. Versare la farina nel primo piatto, le uova sbattute condite con sale e pepe nel secondo, quindi il pangrattato condito nel terzo.

3. Passare i bastoncini di mozzarella nella farina, quindi nelle uova e infine nel pangrattato con erbe aromatiche e paprica. Immergerli di nuovo nelle uova sbattute e nel pangrattato. Adagiare i bastoncini sulla teglia da forno. Spennellare tutti i lati dei bastoncini di mozzarella con un po' di olio d'oliva. Posizionarli nel ripiano centrale del forno.

4. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA) a 200 °C e impostare il tempo di cottura su 7 minuti. Premere **START**. Girare i bastoncini a metà cottura.

5. Servire caldi con maionese, ketchup o qualsiasi altra salsa a scelta.

È possibile aggiungere erbe o spezie di propria scelta al pangrattato, incluse alcune foglie di basilico. Servire con pesto di basilico o pomodoro. Per oliare i bastoncini di mozzarella, è possibile utilizzare un oliatore spray.



· CROSTATA AL POMODORO ·

	● ○ ○				
	Facile	4	15 min.	-	30 min.

· INGREDIENTI ·

- 6 pomodori rotondi
- 50 g di ricotta
- 40 g di senape piccante
- 1 confezione di pasta sfoglia
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere
- Sale, pepe
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche essiccate
- 1 cucchiai di olio d'oliva

· RICETTA ·

1. Tagliare i pomodori in fette spesse 0,5 cm. In un recipiente, mescolare la ricotta e la senape fino ad ottenere un composto omogeneo.

2. Rivestire uno stampo per crostate da 27 cm di diametro con la pasta sfoglia. Punzonare la base della crostata con una forchetta per evitare che si gonfi eccessivamente. Versare il composto di ricotta sull'impasto e distribuirlo uniformemente utilizzando il retro di un cucchiaio. Cospargere con il pangrattato.

3. Disporre le fette di pomodoro sulla superficie assicurandosi di non sovrapporle. Spolverare con la cipolla in polvere. Regolare la crostata con sale e pepe, quindi cospargere con le erbe aromatiche essiccate e finire con un filo di olio d'oliva. Posizionare la crostata sul vassoio del grill.

4. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO) a 200 °C e impostare il tempo di cottura su 30 minuti. Posizionare il vassoio del grill nel ripiano centrale del forno. Premere **START**.

5. Servire la crostata con insalata verde.

Una volta sfornata, è possibile guarnire la crostata con olive nere e pinoli tostati.



· CHIPS ·

● ○ ○	4				
Facile		10 min.	30 min.	50 min.	

· INGREDIENTI ·

- 1 kg di patate farinose (del tipo bintje, agria o monalisa)
- 5 cucchiai di olio di sapore neutro
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di paprica
- Sale

· RICETTA ·

1. Pelare le patate e tagliarle in chips. Versarle in un contenitore e coprirle con acqua fredda. Lasciare riposare per 30 minuti.
2. Scolare le patate e asciugarle accuratamente. In un recipiente grande, condire le patate con olio, origano e paprica e mescolare.
3. Posizionarle nel cestello per chips. Accendere l'apparecchio. Posizionare il cestello per chips nel ripiano più alto del forno.
4. Selezionare il programma **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA) a 180 °C e impostare il tempo di cottura su 50 minuti. Premere **START**.
5. Durante la cottura, scuotere il cestello per chips più volte per assicurarsi che si cuociano in modo uniforme. Se necessario, utilizzare una spatola.
6. Una volta cotte, le patatine devono risultare dorate e croccanti. Se necessario, prolungare il tempo di cottura. Regolare di sale e mescolare. Servire immediatamente.

È possibile utilizzare qualsiasi erba aromatica a scelta.



· PIZZA CON BROCCOLI E RICOTTA ·

●○○	4	20 min.	-	20 min.
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 200 g di broccoli
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 prese di sale marino
- 125 g di ricotta
- 50 g di crème fraîche
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 confezione di pasta per pizza con crosta spessa
- 2 bocconcini di mozzarella di bufala
- 1 cucchiaio di condimento italiano
- Sale, pepe
- 40 g di parmigiano grattugiato
- Basilico

· RICETTA ·

1. Tagliare i broccoli. Separarli in cimette più piccole. Bollire per 2 minuti in una pentola con acqua salata, quindi metterli in acqua ghiacciata. Scolarli delicatamente. In un recipiente grande, condire i broccoli con olio d'oliva e sale marino. Mettere da parte.

2. In un recipiente, mescolare la ricotta e la crème fraîche. Regolare di sale e pepe.

3. Oliare la teglia da forno. Stendere l'impasto della pizza sulla teglia da forno. Versare e spalmare la ricotta e la crème fraîche, lasciando libero un bordo di 1 cm di larghezza. Affettare sottilmente la mozzarella. Adagiare le fettine di mozzarella sulla superficie della pizza. Regolare con sale e pepe, quindi cospargere di condimento italiano. Distribuire le cimette di broccoli sull'intera pizza. Cospargere di parmigiano.

4. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **PIZZA** a 220 °C e impostare il tempo di cottura su 20 minuti. Posizionare la teglia da forno nel ripiano più basso del forno. Premere **START**.

5. Guarnire con qualche foglia di basilico. Servire con insalatina fresca.

A seconda delle preferenze, è possibile utilizzare un impasto per pizza con crosta spessa o sottile. Se si opta per una pizza con crosta sottile, ridurre il tempo di cottura.



· GNOCCHI AL FORNO CON VERDURE E MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Facile	4	15 min.	-	25 min.

· INGREDIENTI ·

- 2 peperoni di medie dimensioni
- 1 cipolla rossa piccola
- 4 spicchi d'aglio
- 400 g di pomodori ciliegini
- 600 g di gnocchi di patate freschi
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- Sale, pepe
- 3 ciuffi di rosmarino fresco
- 120 g di parmigiano grattugiato
- 1 ciuffetto di basilico fresco

· RICETTA ·

1. Privare dei semi i peperoni e tagliarli a dadini. Tritare finemente la cipolla, tritare l'aglio e lavare i pomodori ciliegini.
2. Disporre i peperoni, la cipolla tritata, l'aglio, i pomodori ciliegini e gli gnocchi sulla teglia da forno.
3. Cospargere di olio d'oliva, quindi regolare di sale e pepe a piacere. Aggiungere il rosmarino e mescolare delicatamente. Posizionare la teglia da forno nel ripiano centrale del forno.
4. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO) a 200 °C e impostare il tempo di cottura su 25 minuti. Premere **START**.
5. Dopo aver sfornato la teglia, cospargere di parmigiano, foglie di basilico e mozzarella. Servire immediatamente.

È possibile mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente prima di versarli sulla teglia da forno. È possibile utilizzare pomodori ciliegini di vari colori.



· LASAGNE ALLA BOLOGNESE ·

	● ○ ○				
	Facile	4	30 min.	-	35 min.

· INGREDIENTI ·

- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 600 g di manzo macinato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di timo fresco
- 600 g di passata o di pomodori tritati
- 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata
- 40 g di burro
- 40 g di farina 00
- 500 ml di latte intero
- Sale, pepe
- 10 g di burro
- 8 sfoglie fresche per lasagna
- 200 ml di panna liquida
- 125 g di parmigiano grattugiato

· RICETTA ·

1. Preparare il ragù bolognese. Tritare la cipolla. Lavare e tagliare a dadini il gambo di sedano. Pelare la carota e tagliarla a dadini.

2. In una pentola grande, riscaldare l'olio d'oliva e soffriggere la cipolla fino a quando non diventa traslucida. Aggiungere il sedano e la carota a dadini e continuare a soffriggere. Aggiungere la carne, l'aglio tritato, il timo, il sale e il pepe. Cuocere per qualche minuto.

3. Versare 100 ml di acqua e utilizzare una spatola per deglassare il fondo della pentola. Aggiungere la passata di pomodoro, la noce moscata, quindi mescolare e far sobbollire per circa 10 minuti. Mettere da parte.

4. Preparare la besciamella sciogliendo prima il burro in un pentolino. Una volta sciolto, aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere tutto il latte in una sola volta, quindi mescolare vigorosamente per evitare la formazione di grumi. Regolare di sale e pepe. Portare a ebollizione, quindi cuocere a fuoco medio per circa 3 minuti mescolando per addensare la salsa besciamella. Una volta che la salsa è omogenea e cremosa, toglierla dal fuoco e metterla da parte.

5. Ungere una pirofila da forno da 30x20 cm. Versare un terzo della salsa besciamella sul fondo della pirofila e distribuirla in modo uniforme. Disporre 2 sfoglie di lasagne una accanto all'altra sul fondo di salsa besciamella. Aggiungere un terzo del ragù e distribuirlo in modo uniforme. Quindi aggiungere un terzo della panna. Ripetere questi passaggi tre volte, terminando con uno strato di salsa besciamella. Cospargere di parmigiano.

6. Adagiare la pirofila da forno sul vassoio del grill e posizionarlo nel ripiano più basso del forno. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO) a 200 °C e impostare il tempo di cottura su 35 minuti. Premere **START**.

7. Servire con insalata verde.

Se si dispone di pomodori freschi di stagione, tritarli e aggiungerli alla salsa bolognese.



· HAMBURGER E CHIPS DI PATATE DOLCI ·

	● ○ ○				
	Facile	4	30 min.	-	22 min.

· INGREDIENTI ·

- 850 g di patate dolci
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato
- 1/2 cucchiaino di cumino macinato
- Sale, pepe
- 2 pomodori
- 4 foglie di lattuga
- 1 cipolla rossa
- 4 hamburger
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 4 panini per hamburger
- 3 cucchiai di ketchup
- 3 cucchiai di maionese
- 4 fette di cheddar

· RICETTA ·

1. Sbucciare le patate dolci, tagliarle a fette, quindi in chips di uguale dimensione. Versare le chips in un recipiente grande e aggiungere olio d'oliva, coriandolo e cumino. Condire con sale e pepe e mescolare bene. Posizionarle nel cestello per chips. Posizionare il cestello per chips nel ripiano più alto del forno.

2. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA) a 200 °C e impostare il tempo di cottura su 15 minuti. Premere **START**.

3. Nel frattempo, tagliare i pomodori a fette, lavare le foglie di lattuga e sbucciare e tagliare la cipolla a fette sottili. Salare gli hamburger. Con un pennello da pasticceria, spennellarli leggermente con olio d'oliva e posizionarli su una teglia da forno ricoperta di alluminio. Terminata la cottura delle patate dolci, lasciarle nel forno e posizionare la teglia da forno con gli hamburger nel ripiano centrale del forno.

4. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA) a 200 °C e impostare il tempo di cottura su 7 minuti. Premere **START**.

5. Tagliare a metà i panini per hamburger. Scaldarli brevemente in un tostapane. Mescolare la maionese e il ketchup e spalmarli all'interno dei panini per hamburger. Sulla base di ciascun panino per hamburger, adagiare una foglia di lattuga, un hamburger cotto, una fetta di formaggio cheddar, qualche fetta di pomodoro e cipolla, un'altra foglia di lattuga e un cucchiaio di miscela di maionese e ketchup, quindi coprire con la parte superiore del panino per hamburger.

6. Servire ben caldi con le patatine dolci.

Al posto della maionese, è possibile scegliere qualsiasi altra salsa a scelta.



· TOAST CROQUE MONSIEUR ·

● ○ ○	4	10 min.	-	6 min.
Facile				

· INGREDIENTI ·

- 8 fette di pancarré
- 40 g di burro
- 4 fette di prosciutto o di spalla
- 4 fette di formaggio gouda
- 200 g di crème fraîche
- Sale, pepe
- 100 g di groviera grattugiata

· RICETTA ·

1. Imburrare 4 fette di pancarré su un lato. Su ciascun lato imburrato, posizionare 1 fetta di prosciutto e, se necessario, ripiegarla. Adagiare 1 fetta di gouda sul prosciutto.
2. Imburrare le altre 4 fette di pancarré su un lato. Adagiare le 4 fette di pane sul gouda con il lato imburrato rivolto verso il basso.
3. In un recipiente, mescolare la crème fraîche, il sale e il pepe. Versare la crème fraîche condita sulla parte superiore dei toast. Cospargere con la groviera grattugiata.
4. Posizionare i croque monsieur sul vassoio del grill. Posizionare il vassoio del grill nel ripiano centrale del forno.
5. Accendere l'apparecchio. Avviare il programma **TOAST** (TOSTATURA). Impostare l'intensità su **4**. Premere **START**.
6. Servire con un'insalata a scelta.

È possibile utilizzare qualsiasi formaggio a scelta, come cheddar, Emmental o Comté. È possibile aggiungere del pesto alla crème fraîche o qualsiasi erba a scelta. Per creare una gustosa variante, aggiungere pomodori, pesto o qualsiasi altro ingrediente a scelta.



· ALI DI POLLO FRITTE ALLA COREANA CON SALSA PICCANTE ·

	● ○ ○				
	Facile	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIENTI ·

- 16 ali di pollo
- 500 ml di latte
- 25 g di aglio tritato
- 10 g di zenzero
- 20 g di salsa di soia
- 60 g di gochujang (pasta di peperoncino rosso)
- 15 g di aceto di riso
- 10 g di olio di sesamo
- 20 g di miele di acacia
- 15 g di ketchup
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- 1 cucchiaino di cipolle essiccate
- 60 g di farina 00
- 30 g di farina di mais
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 2 uova
- 150 g di pangrattato panko
- 2 cucchiai di cipollotti freschi
- 1 cucchiaio di semi di sesamo bianco

· RICETTA ·

1. In un recipiente di medie dimensioni, immergere le ali di pollo nel latte e lasciarle riposare per 30 minuti. Nel frattempo, preparare la salsa. In un altro recipiente grande, versare l'aglio tritato, lo zenzero, la salsa di soia, la salsa gochujang, l'aceto di riso, l'olio di sesamo, il miele di acacia e il ketchup. Mescolare tutti gli ingredienti. Mettere da parte.

2. Scolare il pollo utilizzando uno scolapasta. In un recipiente, mescolare l'aglio in polvere e le cipolle essiccate. Ricoprire le ali di pollo con questa miscela.

3. Preparare tre piatti. Versare la farina, l'amido di mais e il lievito nel primo piatto, rompere le uova nel secondo e versare il pangrattato panko nel terzo. Sbattere le uova con una forchetta.

4. Passare prima le ali di pollo nella farina, quindi immergerle nelle uova sbattute e infine passarle nel pangrattato.

5. Posizionare le ali di pollo nel cestello per chips. Posizionare il cestello per chips nel ripiano centrale del forno.

6. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA)a 180 °C e impostare il tempo di cottura su 18 minuti. Premere **START**.

7. Una volta cotte, estrarre le ali di pollo e adagiarle nel recipiente contenente la salsa. Mescolare bene, assicurandosi che le ali di pollo siano ben ricoperte di salsa e servire immediatamente.

8. Guarnire con i cipollotti tritati e i semi di sesamo bianchi.

È possibile trovare la salsa gochujang nei negozi alimentari specializzati in prodotti asiatici. Servire le ali di pollo con un mix di insalate, erbe o cavolo, a seconda delle preferenze. Regolare il tempo di cottura se si desidera che le ali di pollo siano più o meno grigliate e in base alle loro dimensioni.



· POLLO ARROSTO ·

	● ○ ○				
	Facile	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIENTI ·

- 1 pollo (dal peso di circa 1,2 kg)
- Mezzo limone
- 1 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di aglio in polvere
- 1/2 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaio di timo
- Sale, pepe
- 2 cucchiai di olio d'oliva

· RICETTA ·

1. Rimuovere lo spago dal pollo. Strofinare il pollo con mezzo limone.
2. In un recipiente piccolo, mescolare la paprica, l'aglio in polvere, la cipolla in polvere, l'origano, il timo, il sale e il pepe. Utilizzando un pennello da pasticceria, spennellare la pelle del pollo con olio d'oliva, quindi cospargere con il condimento.
3. Adagiare il pollo sulla teglia da forno con il petto rivolto verso il basso. Posizionare la teglia da forno nel ripiano più basso del forno.
4. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **ROAST** (COTTURA ARROSTO) a 200 °C e impostare il tempo di cottura su 50 minuti. Premere **START**.
5. Spennellare il pollo con una parte dei succhi di cottura e servire il resto dei succhi in una salsiera.
6. Servire il pollo con verdure e patate novelle arrostite.

È possibile cospargere il pollo con qualsiasi spezia a scelta prima di iniziare la cottura.





· SALMONE CAJUN CON FAGIOLINI ALL'AGLIO ·

	Facile	4	10 min.	-	30 min.

· INGREDIENTI ·

- 3 cucchiaini di condimento cajun
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 4 filetti di salmone senza pelle (dal peso di 140 g ciascuno)
- 400 g di fagiolini
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 1 cucchiaio di coriandolo, tritato
- Sale, pepe
- Salsa al peperoncino dolce
- Peperoncino rosso in polvere
- Qualche cipollotto, tritato molto finemente
- Semi di sesamo
- Lime
- Coriandolo

· RICETTA ·

1. In un recipiente, mescolare il condimento cajun con l'olio d'oliva. Regolare di sale e pepe. Posizionare i filetti di salmone su un piatto e utilizzare un pennello da pasticceria per ungerli con l'olio unito al condimento. Mettere da parte in un luogo fresco.

2. In un recipiente grande, mescolare i fagiolini con l'olio d'oliva, l'aglio e il coriandolo. Regolare di sale e pepe. Adagiare i fagiolini sulla teglia da forno.

3. Posizionare la teglia da forno con i fagiolini nel ripiano centrale del forno. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO). Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura su 20 minuti. Premere **START**. A metà cottura, girare delicatamente i fagiolini.

4. Una volta terminata la cottura dei fagiolini, adagiarvi sopra i filetti di salmone.

5. Selezionare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO). Impostare la temperatura a 200 °C e il tempo di cottura su 10 minuti. Premere **START**. Verificare che il salmone sia cotto e continuare la cottura ancora per qualche minuto, secondo i propri gusti.

6. Impiattare il salmone e guarnire con salsa al peperoncino dolce, peperoncino rosso in polvere, cipollotti e semi di sesamo. Disporre le verdure sul piatto, quindi guarnire con lime e coriandolo.

Se si desidera che il salmone sia ben cotto, aumentare il tempo di cottura di 2 minuti. Se si desidera che il salmone rimanga rosa al centro, impostare il tempo di cottura su 8 minuti. Servire con riso creolo e qualsiasi salsa a scelta (salsa al limone, calda o fredda).



· CIAMBELLE ·

● ○ ○					
Facile	4	20 min.	2h35	7 min.

· INGREDIENTI ·

- 100 g di latte intero
- 2,5 g di lievito secco da forno (circa 1/2 cucchiaino)
- 20 g di zucchero semolato
- 180 g di farina 0
- 2 g di sale (circa 1/2 cucchiaino)
- 10 g di olio
- 30 g di uova (circa metà uovo di medie dimensioni)
- 10 g di burro ammorbidito
- 2 cucchiai di olio di sapore neutro
- Zucchero a velo

· RICETTA ·

1. Versare il latte in un recipiente e riscaldarlo nel microonde. Mescolare il lievito e lo zucchero, quindi lasciare riposare per 5 minuti.

2. Versare la farina e il sale in un recipiente grande. Aggiungere l'olio, l'uovo, il latte e il composto di lievito e zucchero. Impastare a mano per 1 minuto, quindi aggiungere il burro ammorbidito e impastare per altri 2 minuti fino a quando l'impasto non si stacca perfettamente dal recipiente. Coprire con un panno pulito e lasciare lievitare l'impasto per 2 ore o fino a quando non è triplicato di volume.

3. Posizionare l'impasto su una superficie infarinata e stendere delicatamente fino a ottenere uno spessore di 1,5 cm. Tagliare le ciambelle utilizzando uno stampo per biscotti del diametro di 7 cm. Per ricavare il foro centrale, utilizzare uno stampo per biscotti del diametro di 3 cm. Se non si dispone di uno stampo per biscotti, utilizzare un bicchiere o un recipiente di dimensioni simili.

4. Posizionare le ciambelle sulla teglia da forno. Coprire con un panno e lasciarle lievitare per circa 30 minuti fino a quando le dimensioni non sono raddoppiate di volume. Con un pennello da pasticceria, spennellare delicatamente le ciambelle con un po' di olio di sapore neutro.

5. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **AIR FRY** (FRITTURA AD ARIA) a 175 °C e impostare il tempo di cottura su 7 minuti. Premere **START**. Girare le ciambelle a metà cottura.

6. Una volta cotte, cospargere le ciambelle con zucchero a velo.

È possibile decorare le ciambelle con glassa di cioccolato o ai frutti di bosco rossi. È possibile anche servirle con marmellata o frutta fresca.



· CHEESECAKE ·

	Facile	4	20 min.	6 h	1h10

· INGREDIENTI ·

- 125 g di biscotti digestive
- 60 g di burro morbido
- 680 g di Philadelphia® a temperatura ambiente
- 2 uova
- 400 g di latte condensato zuccherato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale
- Coulis di lampone
- Frutti di bosco rossi

· RICETTA ·

1. Inserire i biscotti in un sacchetto per congelatore e pestarli con l'aiuto di un matterello. Versare in biscotti sbriciolati in un recipiente e aggiungere il burro morbido. Mescolare con una spatola.

2. Versare il composto di biscotti al burro sul fondo di uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro. Spianarlo bene usando il dorso di un cucchiaio per livellare la superficie.

3. Versare Philadelphia® in un recipiente grande. Utilizzare un mixer elettrico per frullare fino a quando non assumerà una consistenza omogenea e cremosa. Aggiungere le uova una alla volta, quindi il latte condensato e l'estratto di vaniglia, sbattendo a velocità media fino a ottenere un composto omogeneo. L'operazione dovrebbe richiedere circa 2 minuti. Versare il composto nello stampo a copertura dello strato di biscotti. Livellare la superficie. Posizionare lo stampo sul vassoio del grill.

4. Accendere l'apparecchio. Selezionare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO) a 150 °C e impostare il tempo di cottura su 1 ora e 10 minuti. Posizionare il vassoio del grill nel ripiano più basso del forno. Premere **START**.

5. Al termine della cottura, sfornare la cheesecake e lasciarla raffreddare completamente su una griglia metallica.

7. Lasciarla nello stampo e porla in frigorifero per almeno 6 ore. Rimuovere delicatamente la cheesecake dallo stampo e trasferirla in un piatto da portata. Servire con coulis di lamponi e frutti di bosco rossi. .

Utilizzare formaggi cremosi tipo Philadelphia®. In mancanza dei biscotti digestive, usare dei biscotti frollini a scelta. Assicurarsi che lo stampo a cerniera sia completamente ermetico, altrimenti utilizzare un recipiente di vetro della stessa dimensione.



· TORTA AL CIOCCOLATO ·

	● ○ ○				
	Facile	4	5 min.	-	35 min.

· INGREDIENTI ·

- 140 g di burro
- 40 g di olio di sapore neutro
- 100 g di zucchero semolato
- 70 g di zucchero a velo
- 3 uova
- 120 g di farina 00
- 4 g di lievito in polvere (1 cucchiaino raso)
- 25 g di cacao amaro in polvere

· RICETTA ·

1. Versare il burro e l'olio in un recipiente adatto al microonde e metterlo nel microonde per farlo ammorbidire. Aggiungere entrambi i tipi di zucchero e mescolare con la frusta fino a quando il composto diventa bianco. Aggiungere le uova una alla volta. Versare delicatamente la farina, il lievito e il cacao amaro in polvere e mescolare fino a quando tutti gli ingredienti non saranno ben miscelati.
2. Ungere uno stampo per dolci del diametro di 20 cm, cospargerlo con la farina e versare il composto per la torta. Posizionare lo stampo sul vassoio del grill.
3. Accendere l'apparecchio. Avviare il programma **BAKE** (COTTURA AL FORNO) a 165 °C e impostare il tempo di cottura su 30–35 minuti. Premere **START**.
4. Lasciare raffreddare prima di servire.

Servire questa torta con panna montata.



· CHIPS DI MELA ·

● ○ ○					
Facile	4	10 min.	-	3h	

· INGREDIENTI ·

- 2 mele Golden Delicious
- Mezzo limone

· RICETTA ·

1. Lavare le mele senza sbucciarle. Eliminare il torsolo utilizzando un levatorsoli.
2. Utilizzare una mandolina per tagliare le mele a fette di circa 2 mm di spessore. Strofinare immediatamente le fette con il limone per evitarne l'imbrunimento. Stendere le mele sul vassoio del grill e nel cestello per chips senza sovrapporle.
3. Accendere l'apparecchio. Avviare il programma di **DEHYDRATE** (DISIDRATAZIONE) a 60 °C e impostare il tempo di cottura su 3 ore. Premere **START**. A metà cottura, scambiare la posizione del vassoio del grill e del cestello per chips nel forno.
4. Una volta cotte, posizionare le mele su una rastrelliera metallica e lasciarle asciugare completamente.

Se non si dispone di una mandolina, usare un coltello grande e affilato.

EL

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΜΝΗΜΑ

ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

ΜΕΡΙΔΕΣ

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

ΧΡΟΝΟΣ ΞΕΚΟΥΡΑΣΗΣ

ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

AIR FRY

ROAST
ΨΗΣΙΜΟ

GRILL

BAKE
ΨΗΣΙΜΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

PIZZA
ΠΙΤΣΑ

TOAST
ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑ

DEHYDRATE
ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

• ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΣ •



- ΜΠΑΣΤΟΥΝΑΚΙΑ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑΣ
- ΤΑΡΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ
- ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ
- ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ
- ΨΗΤΑ ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ



- ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ
- ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ
- ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ CROQUE-MONSIEUR
- ΚΟΡΕΑΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ
- ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
- ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΑΤΖΟΥΝ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ



- ΝΤΟΝΑΤ
- CHEESECAKE
- ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- ΤΣΙΠΣ ΜΗΛΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ



· MOZZARELLA STICKS ·

●○○					
Εύκολο	4	15 λεπτά	1 ώρα	7 λεπτά	

· ΥΛΙΚΑ ·

- 240 g μοτσαρέλα (2 μπάλες)
- 1 κ.γ. αποξηραμένα αρωματικά βότανα
- 1 κ.γ. πάπρικα
- 50 g τριμμένη φρυγανιά ή πάνκο
- 3 αυγά
- Αλάτι, πιπέρι
- 100 g αλεύρι T55
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε μπαστουνάκια. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τα μισά αρωματικά βότανα και τη μισή πάπρικα. Καλύψτε τα μπαστουνάκια μοτσαρέλας με το μείγμα και αφήστε τα στην άκρη.

2. Ανακατέψτε την τριμμένη φρυγανιά με την άλλη μισή πάπρικα και αρωματικά βότανα. Ετοιμάστε τρία πιάτα. Ρίξτε το αλεύρι στο πρώτο πιάτο, τα χτυπημένα αυγά καρυκευμένα με αλάτι και πιπέρι στο δεύτερο και, στη συνέχεια, την τριμμένη φρυγανιά στο τρίτο πιάτο.

3. Περάστε τα μπαστουνάκια μοτσαρέλας με το αλεύρι, στη συνέχεια με τα καρυκευμένα αβγά και τέλος με τα τριμμένα μυρωδικά και την πάπρικα. Βουτήξτε τα ξανά στα χτυπημένα αυγά και μετά πάλι στο τρίμμα φρυγανιάς. Τοποθετήστε τα μπαστουνάκια στο ταψί. Αλείψτε όλες τις πλευρές των μπαστουνιών μοτσαρέλας με λίγο ελαιόλαδο. Τοποθετήστε τα στη μεσαία θέση στον φούρνο.

4. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **AIR FRY** σε θερμοκρασία 200 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 7 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ). Γυρίστε τα μπαστουνάκια στη μέση του μαγειρέματος.

5. Σερβίρετε ενώ είναι ζεστά με μαγιονέζα, κέτσαπ ή οποιαδήποτε άλλη σάλτσα της επιλογής σας.

Μπορείτε να προσθέσετε μυρωδικά ή μπαχαρικά της επιλογής σας στην τριμμένη φρυγανιά, συμπεριλαμβανομένων μερικών φύλλων βασιλικού. Σερβίρετε με βασιλικό ή πέστο ντομάτας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μπουκάλι σπρέι για να λαδώσετε τα μπαστουνάκια μοτσαρέλας.



· ΤΑΡΤΑ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	15 λεπτά	-	30 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 6 στρογγυλές ντομάτες
- 50 g ρικότα
- 40 g καυτερή μουστάρδα
- 1 πακέτο φύλλο σφολιάτας
- 1 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά
- 1/2 κ.γ. κρεμμύδι σε σκόνη
- Αλάτι, πιπέρι
- 1 κ.σ. αποξηραμένα αρωματικά βότανα
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Κόψτε τις ντομάτες κατά μήκος σε φέτες πάχους 0,5 εκ. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τη ρικότα με τη μουστάρδα μέχρι το μείγμα να γίνει λείο.

2. Στρώστε το φύλλο σφολιάτας σε φόρμα για τάρτες διαμέτρου 27 εκ. Τρυπήστε τη βάση της τάρτας με ένα πιρούνι για να μην φουσκώσει πάρα πολύ. Ρίξτε το μείγμα ρικότας πάνω στη ζύμη και απλώστε το ομοιόμορφα, χρησιμοποιώντας το πίσω μέρος ενός κουταλιού. Από πάνω, ρίξτε τριμμένη φρυγανιά.

3. Τοποθετήστε τις φέτες ντομάτας από πάνω, φροντίζοντας να μην αλληλοεπικαλύπτονται. Πασπαλίστε με κρεμμύδι σε σκόνη. Καρυκεύστε την τάρτα με αλατοπίπερο, πασπαλίστε με αποξηραμένα αρωματικά βότανα και ολοκληρώστε τη διαδικασία με λίγο ελαιόλαδο. Τοποθετήστε την τάρτα στον δίσκο της σχάρας.

4. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **BAKE** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ) σε θερμοκρασία 200 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 30 λεπτά. Τοποθετήστε τον δίσκο της σχάρας στη μεσαία θέση στον φούρνο. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

5. Σερβίρετε την τάρτα με πράσινη σαλάτα.

Μόλις η τάρτα βγει από τον φούρνο, μπορείτε να τη γαρνίρετε με μαύρες ελιές και καβουρδισμένο κουκουνάρι.



· ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ·

● ○ ○	4	10 λεπτά	30 λεπτά	50 λεπτά
Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 1 κιλό αλευρώδεις πατάτες (όπως bintje, agria ή πατάτες monalisa)
- 5 κ.σ. λάδι με ουδέτερη γεύση
- 1 κ.γ. ρίγανη
- 1 κ.γ. πάπρικα
- Αλάτι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε τσιπς. Τοποθετήστε τις σε ένα δοχείο και καλύψτε τις με κρύο νερό. Αφήστε τις να ξεκουραστούν για 30 λεπτά.
2. Στραγγίξτε τις πατάτες και στεγνώστε τις καλά. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τις πατάτες με το λάδι, τη ρίγανη και την πάπρικα.
3. Τοποθετήστε τις στο καλάθι για τηγανητές πατάτες. Ανάψτε τη συσκευή. Τοποθετήστε το καλάθι για τηγανητές πατάτες στην ψηλότερη θέση στον φούρνο.
4. Επιλέξτε το πρόγραμμα **AIR FRY** σε θερμοκρασία 180 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 50 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).
5. Ενώ μαγειρεύονται, ανακινήστε το καλάθι με τις πατάτες αρκετές φορές, για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα, εάν είναι απαραίτητο.
6. Οι τηγανητές πατάτες θα πρέπει να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές μόλις ψηθούν. Αν χρειάζεται, παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι και ανακατέψτε. Σερβίρετε αμέσως.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε αρωματικά βότανα της επιλογής σας.



· ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΜΠΡΟΚΟΛΟ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	20 λεπτά	-	20 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 200 g μπρόκολο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 πρέζες αλάτι
- 125 g ρικότα
- 50 g πυκνή κρέμα γάλακτος
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 συσκευασία ζύμης για πίτσα με παχιά κρούστα
- 2 μπάλες βουβαλίσια μοτσαρέλα
- 1 κ.σ. ιταλικά καρυκεύματα
- Αλάτι, πιπέρι
- 40 g τριμμένη παρμεζάνα
- Βασιλικός

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Κόψτε τα μπουκετάκια μπρόκολου. Χωρίστε τα σε μικρότερα μπουκετάκια. Βράστε τα για 2 λεπτά σε κατσαρόλα με αλατισμένο νερό και, στη συνέχεια, βάλτε τα σε παγωμένο νερό. Στραγγίστε τα προσεκτικά. Σε ένα μεγάλο μπολ, καρυκεύστε το μπρόκολο με ελαιόλαδο και θαλασσινό αλάτι. Αφήστε το μπολ στην άκρη.

2. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τη ρικότα με την κρέμα γάλακτος. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

3. Λαδώστε το ταψί. Απλώστε τη ζύμη για πίτσα στο ταψί. Απλώστε το μείγμα ρικότας με την κρέμα γάλακτος, αφήνοντας 1 εκ. περιθώριο στα πλαϊνά. Κόψτε σε λεπτές φέτες τη μοτσαρέλα. Τοποθετήστε τις πάνω στην πίτσα. Καρυκεύστε ελαφρά με αλατοπίπερο και πασπαλίστε με ιταλικά καρυκεύματα. Προσθέστε τα μικρά μπουκετάκια μπρόκολου σε ολόκληρη την πίτσα. Απλώστε την παρμεζάνα.

4. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **PIZZA** (ΠΙΤΣΑΣ) σε θερμοκρασία 220 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 20 λεπτά. Τοποθετήστε το ταψί στη χαμηλότερη θέση στον φούρνο. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

5. Γαρνίρετε με μερικά φύλλα βασιλικού. Σερβίρετε με λίγη φρέσκια σαλάτα.

Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε παχιά ή λεπτή ζύμη για πίτσα. Εάν επιλέξετε πίτσα με λεπτή ζύμη, μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος.



· ΨΗΤΑ ΝΙΟΚΙ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	15 λεπτά	-	25 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 2 πιπεριές μεσαίου μεγέθους
- 1 μικρό κόκκινο κρεμμύδι
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 400 g ντοματίνια
- 600 g φρέσκια νιόκι πατάτας
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι, πιπέρι
- 3 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο
- 120 g τριμμένη παρμεζάνα
- 1 ματσάκι φρέσκο βασιλικό

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Αφαιρέστε τους σπόρους και κόψτε τις πιπεριές. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι, λιώστε το σκόρδο και πλύνετε τα ντοματίνια.

2. Τοποθετήστε τις πιπεριές, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το σκόρδο, τα ντοματίνια και τα νιόκι στο ταψί. .

3. Ρίξτε από πάνω το ελαιόλαδο και καρυκεύστε με αλατοπίπερο, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Προσθέστε το δεντρολίβανο και ανακατέψτε απαλά. Τοποθετήστε το ταψί στη μεσαία θέση στον φούρνο.

4. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **BAKE** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ) σε θερμοκρασία 200 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 25 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

5. Μόλις βγουν από τον φούρνο, πασπαλίστε με την παρμεζάνα, τα φύλλα βασιλικού και τις μπάλες μοτσαρέλας. Σερβίρετε αμέσως.

Μπορείτε να ανακατέψετε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ, πριν τα ρίξετε στο ταψί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ντοματίνια διαφορετικού χρώματος.



· ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΠΟΛΟΝΕΖ ·

	Εύκολο	4	30 λεπτά	-	35 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 1 κρεμμύδι
- 1 κλωνάρι σέλινο
- 1 καρότο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 600 g μοσχαρίσιος κιμάς
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κλωνάρι φρέσκο θυμάρι
- 600 g χυμό ντομάτας ή ψιλοκομμένες ντομάτες
- 1 κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο
- 40 g βούτυρο
- 40 g αλεύρι Τ45
- 500 ml πλήρες γάλα
- Αλάτι, πιπέρι
- 10 g βούτυρο
- 8 φύλλα λαζάνια
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 125 g τριμμένη παρμεζάνα

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Φτιάξτε τη σάλτσα μπολονέζ. Ψιλοκόψτε το κρεμμύδι. Πλύνετε και κόψτε σε κύβους το κλωνάρι σέλινου. Ξεφλουδίστε και κόψτε το καρότο σε κύβους.

2. Σε ένα μεγάλο τηγάνι, ζεστάνετε το ελαιόλαδο και σοτάρετε το κρεμμύδι μέχρι να γίνει διάφανο. Προσθέστε τους κύβους σέλινου και τα καρότα και συνεχίστε το τηγάνισμα. Προσθέστε το κρέας, το λιωμένο σκόρδο, το θυμάρι, το αλάτι και το πιπέρι. Μαγειρέψτε για λίγα λεπτά.

3. Ρίξτε 100 ml νερό και χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να ξύσετε τα καφέ σημεία από τον πάτο του τηγανιού. Προσθέστε τον χυμό ντομάτας, το μοσχοκάρυδο, ανακατέψτε και σιγοβράστε για περίπου 10 λεπτά. Αφήστε το μπολ στην άκρη.

4. Φτιάξτε την μπεσαμέλ, λιώνοντας πρώτα το βούτυρο σε ένα τηγάνι. Μόλις λιώσει, προσθέστε το αλεύρι και χτυπήστε το μείγμα μέχρι να γίνει ομοιόμορφο. Προσθέστε όλο το γάλα με μία κίνηση και κατόπιν χτυπήστε δυνατά για να μην σχηματιστούν σβώλοι. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Βράστε και, στη συνέχεια, μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά για περίπου 3 λεπτά ενώ χτυπάτε, για να πήξει η μπεσαμέλ. Μόλις η σάλτσα γίνει λεία και κρεμώδης, βγάλτε την από τη φωτιά και αφήστε την στην άκρη.

5. Αλείψτε ένα πυρίμαχο σκεύος διαμέτρου 30x20 εκ. Ρίξτε το ένα τρίτο της μπεσαμέλ στον πάτο του σκεύους και απλώστε την. Τοποθετήστε 2 φύλλα λαζάνια, το ένα δίπλα στο άλλο, πάνω από την μπεσαμέλ. Προσθέστε το ένα τρίτο της σάλτσας μπολονέζ και απλώστε την. Στη συνέχεια, προσθέστε ένα τρίτο της κρέμας. Επαναλάβετε αυτά τα βήματα τρεις φορές, τελειώνοντας με μια στρώση μπεσαμέλ. Απλώστε την παρμεζάνα.

6. Τοποθετήστε το πυρίμαχο σκεύος στον δίσκο σχάρας και τοποθετήστε το στη χαμηλότερη θέση στον φούρνο. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **BAKE** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ) σε θερμοκρασία 200 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 35 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

7. Σερβίρετε με πράσινη σαλάτα

Αν οι ντομάτες είναι εποχής, προσθέστε φρέσκες ψιλοκομμένες ντομάτες στη σάλτσα μπολονέζ.



· ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΜΕ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΕΣ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	30 λεπτά	-	22 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 850 g γλυκοπατάτες
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. τριμμένος κόλιανδρος
- 1/2 κ.γ. τριμμένο κύμινο
- Αλάτι, πιπέρι
- 2 ντομάτες
- 4 φύλλα μαρουλιού
- 1 κόκκινο κρεμμύδι
- 4 μπιφτέκια για χάμπουργκερ
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 4 ψωμάκια για μπέργκερ
- 3 κ.σ. κέτσαπ
- 3 κ.σ. μαγιονέζα
- 4 φέτες τσένταρ

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Ξεφλουδίστε τις γλυκοπατάτες, κόψτε τις σε φέτες και, στη συνέχεια, σε τσιπς ίδιου μεγέθους. Τοποθετήστε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέστε το ελαιόλαδο, τον κόλιανδρο και το κύμινο. Αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε καλά. Τοποθετήστε τις στο καλάθι για τηγανητές πατάτες. Τοποθετήστε το καλάθι για τηγανητές πατάτες στην ψηλότερη θέση στον φούρνο.

2. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **AIR FRY** σε θερμοκρασία 200 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 15 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

3. Παράλληλα, κόψτε τις ντομάτες σε φέτες, πλύνετε τα φύλλα μαρουλιού και ξεφλουδίστε και κόψτε το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες. Προσθέστε αλάτι στα μπιφτέκια για χάμπουργκερ. Με ένα πινέλο, αλείψτε τα ελαφρώς με ελαιόλαδο και τοποθετήστε τα σε ένα ταψί καλυμμένο με αλουμινόχαρτο. Μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος για τις γλυκοπατάτες, αφήστε τις στον φούρνο και τοποθετήστε το ταψί με τα μπιφτέκια στη μεσαία θέση στον φούρνο.

4. Επιλέξτε το πρόγραμμα **AIR FRY** σε θερμοκρασία 200 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 7 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

5. Κόψτε τα ψωμάκια για μπέργκερ στη μέση. Ζεστάνετέ τα για λίγο στην τοστιέρα. Ανακατέψτε τη μαγιονέζα και την κέτσαπ μαζί και απλώστε την στο εσωτερικό των ψωμιών για μπέργκερ. Στη βάση των ψωμιών για μπέργκερ, τοποθετήστε ένα φύλλο μαρουλιού, ένα μαγειρεμένο μπιφτέκι, μια φέτα τυρί τσένταρ, μερικές φέτες ντομάτας και κρεμμύδι, άλλο ένα φύλλο μαρουλιού και μια κουταλιά της σούπας από το μείγμα μαγιονέζας-κέτσαπ και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το «καπάκι» του ψωμιού από πάνω.

6. Σερβίρετε ενώ είναι ζεστά, με τα τσιπς γλυκοπατάτας.

Αντί για μαγιονέζα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε σάλτσα της επιλογής σας.



· ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ CROQUE-MONSIEUR ·

● ○ ○	4	10 λεπτά	-	6 λεπτά
Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 8 φέτες ψωμί για σάντουιτς
- 40 g βούτυρο
- 4 φέτες ζαμπόν ή μπριζόλες από ωμοπλάτη
- 4 φέτες γκούντα
- 200 g πυκνή κρέμα γάλακτος
- Αλάτι, πιπέρι
- 100 g τριμμένο τυρί γκρουγιέρ

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Βουτυρώστε 4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς από τη μία πλευρά. Σε κάθε βουτυρωμένη πλευρά, βάλτε 1 φέτα ζαμπόν, διπλώνοντάς την, αν είναι απαραίτητο. Βάλτε 1 φέτα γκούντα πάνω από το ζαμπόν.
2. Βουτυρώστε τις άλλε 4 φέτες ψωμιού για σάντουιτς από τη μία πλευρά. Τοποθετήστε τις φέτες ψωμιού για σάντουιτς με τη βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω, πάνω στη γκούντα.
3. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε την κρέμα, αλάτι και πιπέρι. Ρίξτε την καρυκευμένη κρέμα πάνω από τα σάντουιτς. Πασπαλίστε με το τριμμένο τυρί γκρουγιέρ.
4. Τοποθετήστε τα σάντουιτς Croque-monsieur στον δίσκο σχάρας. Τοποθετήστε τον δίσκο της σχάρας στη μεσαία θέση στον φούρνο.
5. Ανάψτε τη συσκευή. Ξεκινήστε το πρόγραμμα **TOAST** (ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ). Ρυθμίστε την ένταση στο **4**. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).
6. Σερβίρετε με σαλάτα της επιλογής σας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε τυρί της επιλογής σας, όπως τσένταρ, έμενταλ ή Comté. Μπορείτε να προσθέσετε πέστο στην κρέμα γάλακτος ή οποιαδήποτε μυρωδικά σας αρέσουν. Ανακατέψτε τις γεύσεις προσθέτοντας ντομάτες, πέστο ή οτιδήποτε άλλο θέλετε.



· ΚΟΡΕΑΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΚΑΥΤΕΡΗ ΣΑΛΤΣΑ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	20 λεπτά	30 λεπτά	18 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 16 φτερούγες κοτόπουλου
- 500 ml γάλα
- 25 g ψιλοκομμένο σκόρδο
- 10 g τζίντζερ
- 20 g σάλτσα σόγιας
- 60 g gochujang (κόκκινη πάστα τσίλι)
- 15 g ξύδι από ρύζι
- 10 g σησαμέλαιο
- 20 g μέλι ακακίας
- 15 g κέτσαπ
- 1 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
- 1 κ.γ. ξερά κρεμμύδια
- 60 g αλεύρι Τ45
- 30 g κορν φλάουρ
- 1/2 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 2 αυγά
- 150 g πάνκο
- 2 κ.σ. κρεμμυδάκια
- 1 κ.σ. λευκό σουσάμι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Σε ένα μπολ μεσαίου μεγέθους, μουλιάστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο γάλα για 30 λεπτά. Στο μεταξύ, ετοιμάστε τη σάλτσα. Σε ένα άλλο μεγάλο μπολ, προσθέστε το ψιλοκομμένο σκόρδο, το τζίντζερ, τη σάλτσα σόγιας, το gochujang, το ξύδι ρυζιού, το σησαμέλαιο, το μέλι ακακίας και την κέτσαπ. Χτυπήστε τα. Αφήστε το μπολ στην άκρη.

2. Χρησιμοποιήστε ένα σουρωτήρι για να στραγγίξετε το κοτόπουλο. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το σκόρδο σε σκόνη και τα ξερά κρεμμύδια. Καλύψτε τις φτερούγες κοτόπουλου με αυτό το μείγμα.

3. Ετοιμάστε τρία πιάτα. Ρίξτε το αλεύρι, το κορν φλάουρ και τη μαγιά στο πρώτο πιάτο, ρίξτε τα αυγά στο δεύτερο πιάτο, και το πάνκο στο τρίτο πιάτο. Χτυπήστε τα αυγά με ένα πιρούνι.

4. Περάστε τις φτερούγες κοτόπουλου πρώτα από το αλεύρι, κατόπιν βουτήξτε τις στα χτυπημένα αυγά και, τέλος, περάστε τις με το τρίμμα.

5. Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλου στο καλάθι για τηγανητές πατάτες. Τοποθετήστε το καλάθι για τηγανητές πατάτες στην μεσαία θέση στον φούρνο.

6. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **AIR FRY** σε θερμοκρασία 180 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 18 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

7. Μόλις μαγειρευτούν, βγάλτε τις φτερούγες κοτόπουλου και τοποθετήστε τις στο μπολ που περιέχει τη σάλτσα. Ανακατέψτε καλά και βεβαιωθείτε ότι οι φτερούγες κοτόπουλου είναι καλά καλυμμένες με σάλτσα, και σερβίρετε αμέσως.

8. Γαρνίρετε με τα ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια και το λευκό σουσάμι.

Μπορείτε να βρείτε το gochujang σε ασιατικά σουπερμάρκετ. Σερβίρετε τις φτερούγες κοτόπουλου με έναν συνδυασμό σαλάτας, μυρωδικά ή λάχανο, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος εάν θέλετε να ψήσετε τις φτερούγες κοτόπουλου περισσότερο ή λιγότερο, ανάλογα με το μέγεθός τους.



· ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	5 λεπτά	-	50 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 1 κοτόπουλο (περ. 1,2 kg)
- Μισό λεμόνι
- 1 κ.γ. πάπρικα
- 1/2 κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
- 1/2 κ.γ. κρεμμύδι σε σκόνη
- 1 κ.γ. ρίγανη
- 1/2 κ.σ. θυμάρι
- Αλάτι, πιπέρι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Αφαιρέστε τον σπάγκο από το κοτόπουλο. Τρίψτε το κοτόπουλο με μισό λεμόνι.
2. Σε ένα μικρό μπολ, ανακατέψτε την πάπρικα, το σκόρδο σε σκόνη, το κρεμμύδι σε σκόνη, τη ρίγανη, το θυμάρι και το αλατοπίπερο. Χρησιμοποιώντας ένα πινέλο, αλείψτε την πέτσα του κοτόπουλου με ελαιόλαδο και πασπαλίστε με τα καρυκεύματα.
3. Τοποθετήστε το κοτόπουλο στο ταψί με το στήθος προς τα κάτω. Τοποθετήστε το ταψί στη χαμηλότερη θέση στον φούρνο.
4. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **ROAST** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ) σε θερμοκρασία 200 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 50 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).
5. Αλείψτε το κοτόπουλο με λίγους από τους χυμούς του και σερβίρετε τους υπόλοιπους χυμούς σε σαλτσιέρα.
6. Σερβίρετε το κοτόπουλο με λαχανικά και ψητές πατάτες.

Μπορείτε να πασπαλίσετε το κοτόπουλο με τα μπαχαρικά της επιλογής σας πριν από το μαγείρεμα.





· ΣΟΛΟΜΟΣ ΚΑΤΖΟΥΝ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΦΑΣΟΛΑΚΙΑ ·

	●○○				
	Εύκολο	4	10 λεπτά	-	30 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 3 κ.γ. καρύκευμα κατζούν
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 4 φιλέτα σολομού χωρίς πέτσα (περ. 140 g)
- 400 g φασολάκια
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 κ.σ. κόλιανδρος, ψιλοκομμένος
- Αλάτι, πιπέρι
- Γλυκιά σάλτσα τσίλι
- Κόκκινο τσίλι σε σκόνη
- Μερικά φρέσκα κρεμμυδάκια, πολύ ψιλοκομμένα
- Σπσαμόσπορος
- Λάιμ
- Κόλιανδρος

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το καρύκευμα κατζούν με το ελαιόλαδο. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Τοποθετήστε τα φιλέτα σολομού σε ένα πιάτο και χρησιμοποιήστε ένα πινέλο για να τα αλείψετε με το καρυκευμένο λάδι. Αφήστε τα στην άκρη σε δροσερό μέρος.

2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τα φασολάκια με το ελαιόλαδο, το σκόρδο και τον κόλιανδρο. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Τοποθετήστε τα φασολάκια στο ταψί.

3. Τοποθετήστε το ταψί με τα φασολάκια στη μεσαία θέση στον φούρνο. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **BAKE** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ). Ορίστε τη θερμοκρασία στους 200 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 20 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ). Στη μέση του μαγειρέματος, γυρίστε απαλά τα φασολάκια.

4. Μόλις τα φασολάκια μαγειρευτούν, τοποθετήστε τα φιλέτα σολομού πάνω τους.

5. Επιλέξτε το πρόγραμμα **BAKE** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ). Ορίστε τη θερμοκρασία στους 200 °C και τον χρόνο μαγειρέματος στα 10 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ). Ελέγξτε εάν ο σολομός έχει μαγειρευτεί και ψήστε για μερικά λεπτά ακόμα, εάν χρειάζεται, μέχρι να ψηθεί σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

6. Σερβίρετε τον σολομό και προσθέστε από πάνω λίγη γλυκιά σάλτσα τσίλι, κόκκινο τσίλι σε σκόνη, φρέσκα κρεμμυδάκια και σουσαμόσπορο. Τοποθετήστε τα λαχανικά στο πιάτο και γαρνίρετε με λάιμ και κόλιανδρο.

Εάν ο σολομός σάς αρέσει καλοψημένος, αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 2 λεπτά. Εάν ο σολομός σάς αρέσει να είναι ροζ στο εσωτερικό, ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 8 λεπτά. Σερβίρετε με κρεολικό ρύζι και οποιαδήποτε σάλτσα της επιλογής σας (σάλτσα λεμονιού, ζεστή ή κρύα).



· ΝΤΟΝΑΤ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	20 λεπτά	2 ώρες 35 λεπτά	7 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 100 g πλήρες γάλα
- 2,5 g αποξηραμένη μαγιά (περίπου 1/2 κ.γ.)
- 20 g άχνη ζάχαρη
- 180 g αλεύρι Τ55
- 2 g αλάτι (περ. 1/2 κ.γ.)
- 10 g λάδι
- 30 g αυγό (περίπου μισό αυγό μεσαίου μεγέθους)
- 10 g μαλακό βούτυρο
- θερμοκρασίας δωματίου
- 2 κ.σ. λάδι με ουδέτερη γεύση
- Ζάχαρη άχνη

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Σε ένα μπολ, ζεστάνετε το γάλα στον φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε τη μαγιά με τη ζάχαρη και αφήστε το μείγμα να ξεκουραστεί για 5 λεπτά.

2. Προσθέστε το αλεύρι και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε το λάδι, το αυγό και το μείγμα γάλακτος, μαγιάς και ζάχαρης. Ζυμώστε με το χέρι για 1 λεπτό, προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο και ζυμώστε για ακόμη 2 λεπτά μέχρι η ζύμη να ξεκολλάει από τα πλαϊνά του μπολ. Καλύψτε τη ζύμη με ένα καθαρό πανί και αφήστε τη να φουσκώσει για 2 ώρες ή μέχρι να τριπλασιαστεί ο όγκος της.

3. Απλώστε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και απλώστε την απαλά μέχρι να αποκτήσει πάχος 1–1,5 εκ. Κόψτε τα ντόνατ με ένα εργαλείο για μπισκότα διαμέτρου 7 εκ. Για να κόψετε την κεντρική οπή, χρησιμοποιήστε ένα φορμάκι για μπισκότα διαμέτρου 3 εκ. Αν δεν έχετε φορμάκι για μπισκότα, χρησιμοποιήστε ποτήρι ή μπολ παρόμοιου μεγέθους.

4. Τοποθετήστε τα ντόνατ στο ταψί. Καλύψτε τα με ένα πανί και αφήστε τα να φουσκώσουν για περίπου 30 λεπτά μέχρι να διπλασιαστούν σε μέγεθος. Με ένα πινέλο, αλείψτε απαλά τα ντόνατ με λίγο ουδέτερο λάδι.

5. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **AIR FRY** σε θερμοκρασία 175 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 7 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ). Γυρίστε τα ντόνατ στη μέση του μαγειρέματος.

6. Μόλις ψηθούν, πασπαλίστε τα ντόνατ με άχνη ζάχαρη.

Μπορείτε να διακοσμήσετε το ντόνατ με γλάσο σοκολάτας ή κόκκινων μούρων. Μπορείτε επίσης να τα σερβίρετε με μαρμελάδα ή φρέσκα φρούτα.



· CHEESECAKE ·

● ○ ○	4	20 λεπτά	6 ώρες	1 ώρα 10 λεπτά
Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 125 g μπισκότα Digestive
- 60 g μαλακό βούτυρο
- 680 g Philadelphia® σε θερμοκρασία δωματίου
- 2 αυγά
- 400 g ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα
- 1 κ.γ. εκχύλισμα φυσικής βανίλιας
- Κουλί βατόμουρο
- Κόκκινα μούρα

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Τοποθετήστε τα μπισκότα σε μια σακούλα για κατάψυξη και θρυμματίστε τα με έναν πλάστη. Ρίξτε το τρίμμα σε ένα μπολ και προσθέστε το λιωμένο βούτυρο. Ανακατέψτε με μια σπάτουλα.

2. Ρίξτε το μείγμα με τα μπισκότα και το βούτυρο σε μια φόρμα με διάμετρο 20 εκ. Πιέστε το καλά προς τα κάτω χρησιμοποιώντας το πίσω μέρος ενός κουταλιού, για να το ισιώσετε.

3. Βάλτε το Philadelphia® σε ένα μεγάλο μπολ. Χρησιμοποιήστε ηλεκτρικό μίξερ για να το χτυπήσετε μέχρι να γίνει λείο και κρεμώδες. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα, κατόπιν το συμπυκνωμένο γάλα και το εκχύλισμα βανίλιας, χτυπώντας σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι το μείγμα να γίνει εντελώς λείο. Η διαδικασία αυτή θα διαρκέσει περίπου 2 λεπτά. Προσθέστε αυτό το μείγμα στη φόρμα πάνω από τη στρώση μπισκότου. Ισιώστε το επάνω μέρος. Τοποθετήστε τη φόρμα στον δίσκο της σχάρας.

4. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **BAKE** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ) σε θερμοκρασία 150 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 1 ώρα και 10 λεπτά. Τοποθετήστε τον δίσκο της σχάρας στη χαμηλότερη θέση στον φούρνο. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

5. Μόλις ψηθεί, βγάλτε το cheesecake από τον φούρνο και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πάνω σε μια σχάρα.

7. Αφήστε το μέσα στη φόρμα και τοποθετήστε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες. Αφαιρέστε το προσεκτικά από τη φόρμα και μεταφέρετέ το σε ένα πιάτο σερβιρίσματος. Σερβίρετε με το κουλί βατόμουρο και κόκκινα μούρα.

Χρησιμοποιήστε τυρί κρέμα παρόμοιο με το Philadelphia®.
Αν δεν μπορείτε να βρείτε μπισκότα Digestive, χρησιμοποιήστε οποιαδήποτε μπισκότα της επιλογής σας. Βεβαιωθείτε ότι το τσέρκι δεν παρουσιάζει καμία διαρροή, διαφορετικά χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο σκεύος του ίδιου μεγέθους.



· ΚΕΪΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ·

	● ○ ○				
	Εύκολο	4	5 λεπτά	-	35 λεπτά

· ΥΛΙΚΑ ·

- 140 g βούτυρο
- 40 g λάδι με ουδέτερη γεύση
- 100 g άχνη ζάχαρη
- 70 g ζάχαρη άχνη για το γλάσο
- 3 αυγά
- 120 g αλεύρι T45
- 4 g μπέικιν πάουντερ (1 ίσιο κ.γ.)
- 25 g πικρό κακάο σε σκόνη

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Προσθέστε το βούτυρο και το λάδι σε ένα μπολ κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων και λιώστε το στον φούρνο μικροκυμάτων. Προσθέστε και τα δύο είδη ζάχαρης και χτυπήστε τη μέχρι το μείγμα να αποκτήσει λευκό χρώμα. Χτυπήστε τα αβγά ρίχνοντάς τα ένα-ένα. Χτυπήστε απαλά το αλεύρι, τη μαγιά και το πικρό κακάο σε σκόνη, μέχρι να ανακατευτούν καλά όλα τα υλικά.

2. Αλείψτε μια φόρμα για κέικ διαμέτρου 20 εκ., πασπαλίστε την με αλεύρι και προσθέστε το μείγμα για κέικ. Τοποθετήστε τη φόρμα στον δίσκο της σχάρας.

3. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **BAKE** (ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ) σε θερμοκρασία 165 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 30–35 λεπτά. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ).

4. Αφήστε το να κρυώσει πριν το σερβίρετε.

Σερβίρετε αυτό το κέικ με σαντιγί.



· ΤΣΙΠΣ ΜΗΛΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ ·

● ○ ○	4	10 λεπτά	-	3 ώρες
Εύκολο				

· ΥΛΙΚΑ ·

- 2 μήλα Golden
- Μισό λεμόνι

· ΣΥΝΤΑΓΗ ·

1. Πλύνετε τα μήλα χωρίς να τα ξεφλουδίσετε. Αφαιρέστε τον πυρήνα των μήλων χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο αφαίρεσης πυρήνων μήλου.

2. Χρησιμοποιήστε ένα μαντολίνο για να κόψετε τα μήλα σε φέτες πάχους περίπου 2 mm. Τρίψτε αμέσως τις φέτες με το λεμόνι για να μην μαυρίσουν. Τοποθετήστε τα μήλα στον δίσκο της σχάρας και στο καλάθι για τηγανητές πατάτες, χωρίς να αλληλεπικαλύπτονται.

3. Ανάψτε τη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **DEHYDRATE** (ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ) σε θερμοκρασία 60 °C και ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος σε 3 ώρες. Πατήστε **START** (ΕΝΑΡΞΗ). Μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, αλλάξτε τη θέση του δίσκου της σχάρας και του καλαθιού για τηγανητές πατάτες στον φούρνο.

4. Μόλις ψηθούν, βάλτε τα μήλα σε μια σχάρα και αφήστε τα να στεγνώσουν εντελώς..

Αν δεν έχετε μαντολίνο, χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο, αιχμηρό μαχαίρι.

HU

TARTALOM

LEGENDA

NEHÉZSÉG | ADAG | ELKÉSZÍTÉSI IDŐ | PIHENTETÉSI IDŐ | ELKÉSZÍTÉSI IDŐ A KÉSZÜLÉKBEN

PROGRAMOK

AIR FRY LÉGKEVERÉS | **ROAST** ROSTON SÜLT | **GRILL** GRILLEZÉS | **BAKE** DESSZERTSÜTÉS | **PIZZA** | **TOAST** PIRÍTÓS | **DEHYDRATE** ASZALÁS

• FEDEZZE FEL RECEPTJEINKET •



- MOZZARELLAPÁLCIKÁK
- PARADICSOMTORTA
- CHIPS
- BROKKOLIS ÉS RICOTTÁS PIZZA
- SÜLT GNOCCHI ZÖLDSÉGEKKEL ÉS MOZZARELLÁVAL



- BOLOGNAI LASAGNA
- HAMBURGER ÉS SÜLT ÉDESBURGONYA
- CROQUE MONSIEUR FRANCIA MELEGSZENDVICSEK
- KOREAI SÜLT CSIRKESZÁRNYAK CSÍPŐS MÁRTÁSSAL
- SÜLT CSIRKE



- CAJUN LAZAC FOKHAGYMÁS ZÖLDBABBAL
- FÁNKOK
- SAJTTORTA
- CSOKOLÁDÉTORTA
- SZÁRÍTOTT ALMASZELETEK



· MOZZARELLAPÁLCIKÁK ·

	● ○ ○				
	Easy	4	15 perc	1ó	7 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 240 g mozzarella (2 golyó)
- 1 tk szárított fűszernövény
- 1 tk paprika
- 50 g zsemlemorzsa vagy panko morzsa
- 3 tojás
- Só, bors
- 100 g T55 liszt
- 2 ek olívaolaj

· REZEPT ·

1. Vágja fel a mozzarellát pálcikákra. Egy tálban keverje össze a fűszernövények és a paprika felét. Vonja be a mozzarellapálcikákat a keverékkel, és tegye félre.

2. Keverje össze a zsemlemorzsákat a paprika és a fűszernövények másik felével. Készítsen elő három edényt. Öntse a lisztet az első edénybe, a sóval és borssal ízesített, felvert tojást a másodikba, a fűszerezett zsemlemorzsát pedig a harmadikba.

3. Vonja be a mozzarellapálcikákat liszttel, majd az ízesített tojással, végül pedig a fűszeres és paprikás zsemlemorzsákkal. Mártsa be őket újra a felvert tojásba, majd a zsemlemorzsába. Helyezze a pálcikákat a sütőtálcára. Kenje be a mozzarellapálcikák mindegyik oldalát egy kevés olívaolajjal. Helyezze őket a sütő középső helyzetébe.

4. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **AIR FRY** (LÉGKEVERÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 7 percre. Nyomja meg a **START** gombot. A sütési idő felénél fordítsa meg a pálcikákat.

5. Tálalja melegen majonézzel, ketchuppal vagy ízlés szerint bármilyen más szósszal.

A zsemlemorzsákhoz ízlés szerint bármilyen fűszernövényt vagy fűszert hozzáadhat, például néhány bazsalikomlevelet. Tálalja bazsalikomos vagy paradicsomos pestóval. A mozzarellapálcikákra az olajat szórófejes palackkal is ráfújhatja.



· PARADICSOMTORTA ·

	● ○ ○				
	Easy	4	15 perc	-	30 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 6 kerek paradicsom
- 50 g ricotta
- 40 g csípős mustár
- 1 csomag leveles tészta
- 1 ek zsemlemorzsa
- 1/2 tk. hagymapor
- Só, bors
- 1 ek szárított fűszernövény
- 1 ek olívaolaj

· REZEPT ·

1. Vágja a paradicsomokat kb. 0,5 cm-es szeletekre. Egy tálban keverje simára a ricottát és a mustárt.

2. Helyezze a leveles tésztát egy 27 cm-es átmérőjű tortaformába. Villával szúrja meg a torta alját, hogy ne puffadjon fel túlságosan. Öntse a ricottakeveréket a tésztára, és egyenletesen oszlassa el egy evőkanál hátoldalával. Szórja rá a zsemlemorzsákat.

3. Rendezze el a paradicsomszeleteket felül úgy, hogy ne legyenek fedésben. Szórja meg hagymaporral. Fűszerezze a tortát sóval és borssal, majd szórja meg szárított fűszernövényekkel, és a tetejére locsoljon egy kis olívaolajat. Helyezze a tortát a grilltálcára.

4. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **BAKE** (SÜTÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 30 percre. Helyezze a grilltálcát a sütő középső helyzetébe. Nyomja meg a **START** gombot.

5. Tálalja a tortát zöldsalátával.

Miután kivette a tortát a sütőből, díszítse fekete olajbogyóval és pirított fenyőmaggal.



· CHIPS ·

● ○ ○	4		10 perc	30 perc	50 perc
Easy					

· ÖSSZETEVŐK ·

- 1 kg lisztes burgonya (például bintje, agria vagy monalisa burgonya)
- 5 ek semleges ízű olaj
- 1 tk oregánó
- 1 tk paprika
- Só

· REZEPT ·

1. Hámozza meg a krumplit, és vágja őket hasábokra. Helyezze őket egy tálba, és fedje be hideg vízzel. Hagyja pihenni 30 percig.
2. Öntse le a vizet a krumpliról, és alaposan szárítsa meg. Egy nagy tálban keverje össze a krumplit olajjal, oregánóval és paprikával.
3. Helyezze őket a sütőkosárba. Kapcsolja be a készüléket. Helyezze a sütőkosarat a sütő legfelső helyzetébe.
4. Válassza a **AIR FRY** (LÉGKEVERÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, az elkészítési időt pedig 50 percre. Nyomja meg a **START** gombot.
5. Sütés közben rázza meg többször a sütőkosarat, hogy az étel egyenletesen süljön meg. Szükség esetén használjon spatulát.
6. A sült krumpli legyen aranybarna és ropogós, amikor megsült. Szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt. Ízesítse sóval, és keverje össze. Azonnal tálalja.

Ízlés szerint bármilyen fűszernövényt használhat.



· BROKKOLIS ÉS RICOTTÁS PIZZA ·

	● ○ ○				
	Easy	4	20 perc	-	20 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 200 g brokkoli
- 2 ek olívaolaj
- 2 csipetnyi tengeri só
- 125 g ricotta
- 50 g magas zsírtartalmú tejföl
- 2 ek olívaolaj
- 1 csomag vastag pizza készítéséhez alkalmas tészta
- 2 golyó bivalymozzarella
- 1 ek olasz fűszerkeverék
- Só, bors
- 40 g reszelt parmezán
- Bazsalikom

· REZEPT ·

1. Vágja le a brokkolirózsákat. Válassza szét kisebb rózsákra. Forralja 2 percig sós vízben egy serpenyőben, majd helyezze jéghideg vízbe. Óvatosan szűrje le. Egy nagy tálban ízesítse a brokkolit olívaolajjal és tengeri sóval. Tegye félre.

2. Egy tálban keverje össze a ricottát és a tejfölt. Ízesítse sóval és borssal.

3. Olajozza be a sütőtálcát. Terítse szét a pizzatésztát a sütőtálcán. Terítse szét rajta a ricotta és a tejföl keverékét, és hagyjon szabadon egy 1 cm-es szegélyt. Vékonyan szeletelje fel a mozzarellát. Helyezze a pizza tetejére. Ízesítse enyhén sóval és borssal, majd szórja meg az olasz fűszerkeverékkel. Szórja szét a kis brokkolirózsákat az egész pizzán. Szórja szét a parmezánt.

4. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **PIZZA** programot, állítsa a hőmérsékletet 220 °C-ra, az elkészítési időt pedig 20 percre. Helyezze a sütőtálcát a sütő legalsó helyzetébe. Nyomja meg a **START** gombot.

5. Díszítse néhány bazsalikomlevéllel. Tálalja egy kevés friss salátával.

Ízlésétől függően használhat vastag vagy vékony pizza készítéséhez alkalmas tésztát. Ha vékony pizzát készít, csökkentse a sütési időt.



· SÜLT GNOCCHI ZÖLDSÉGEKKEL ÉS MOZZARELLÁVAL ·

	● ○ ○				
	Easy	4	15 perc	-	25 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 2 közepes méretű paprika
- 1 kis méretű vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 400 g koktélparadicsom
- 600 g friss burgonyából készült gnocchi
- 2 ek olívaolaj
- Só, bors
- 3 szál friss rozmaring
- 120 g reszelt parmezán
- 1 csomó friss bazsalikom

· REZEPT ·

1. Magozza ki és kockázza fel a paprikát. Vágja apróra a hagymát, reszelje le a fokhagymát, és mossa meg a koktélparadicsomot.
2. Helyezze a paprikát, az aprított hagymát, a fokhagymát, a koktélparadicsomot és a gnocchit a sütőtálcára.
3. Öntse le olívaolajjal, majd ízlés szerint ízesítse sóval és borssal. Adja hozzá a rozmaringot, és óvatosan keverje meg. Helyezze a sütőtálcát a sütő középső helyzetébe.
4. Kapcsolja be a készüléket. Indítsa el a **BAKE** (SÜTÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 25 percre. Nyomja meg a **START** gombot.
5. Miután kivette a sütőből, szórjon rá parmezánt, bazsalikomleveleket és mozzarellagolyókat. Azonnal tálalja.

Az összes hozzávalót összekeverheti egy tálban, mielőtt átdönti a sütőtálcára. Használhat különböző színű koktélparadicsomokat.



· BOLOGNAI LASAGNA ·

	● ○ ○				
	Easy	4	30 perc	-	35 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 1 hagyma
- 1 szál zeller
- 1 répa
- 2 ek olívaolaj
- 600 g darált marhahús
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 szál friss kakukkfű
- 600 g paradicsompüré vagy aprított paradicsom
- 1 tk reszelt szerecsendió
- 40 g vaj
- 40 g T45 liszt
- 500 ml teljes tej
- Só, bors
- 10 g vaj
- 8 db friss lasagna laptészta
- 200 ml tejszín
- 125 g reszelt parmezán

· REZEPT ·

1. Készítse el a bolognai szószt. Aprítsa fel a hagymát. Mossa meg és kockázza fel a zellerszárat. Hámozza meg és szeletelje fel a répát.

2. Egy nagy serpenyőben melegítse fel az olívaolajat, és addig süsse benne a hagymát, amíg az áttetsző nem lesz. Adja hozzá a kockázott zellert és sárgarépát, majd folytassa a sütést.

3. Adja hozzá a húst, a zúzott fokhagymát, kakukkfüvet, a sót és a borsot. Süsse pár percig. Öntsön bele 100 ml vizet, és spatulával kaparja fel a barna darabokat a serpenyő aljáról. Adja hozzá a paradicsompürét és a szerecsendiót, majd keverje össze, és főzze lassú tűzön kb. 10 percig. Tegye félre.

4. A besamel mártás elkészítéséhez először olvassza meg a vajat egy serpenyőben. Amikor megolvadt, adjon hozzá lisztet, majd verje fel, amíg sima állagú nem lesz. Adja hozzá egyszerre az összes tejet, majd erőteljesen verje fel, hogy ne képződjenek csomók. Ízesítse sóval és borssal. Forralja fel, majd miközben közepes hőfokon körülbelül 3 percig főzi, verje sűrűre a besamel mártást. Ha a mártás sima és krémes, vegye le a hőről, és tegye félre.

5. Zsírozzon ki egy 30x20 cm-es hőálló edényt. Öntse a besamel mártás egyharmadát az edény aljára, és terítse szét. Helyezzen 2 db lasagna laptésztát egymás mellé a besamel mártás tetejére. Adja hozzá a bolognai szósz egyharmadát, és terítse szét. Ezután adja hozzá a tejszín egyharmadát. Ismételje meg ezeket a lépéseket háromszor, és végül adjon hozzá egy réteg besamel mártást. Szórja szét a parmezánt.

6. Helyezze a hőálló edényt a grilltálcára, és helyezze a sütő legalsó helyzetébe. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **BAKE** (SÜTÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 35 percre. Nyomja meg a **START** gombot.

7. Tálalja zöldsalátával

Ha a paradicsomnak épp szezonja van, akkor frissen aprított paradicsomot adjon hozzá a bolognai szószhoz.



· HAMBURGER ÉS SÜLT ÉDESBURGONYA ·

	Easy	4	30 perc	-	22 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 850 g édesburgonya
- 3 ek olívaolaj
- 1 tk őrölt koriander
- 1/2 tk őrölt kömény
- Só, bors
- 2 paradicsom
- 4 salátalevél
- 1 vöröshagyma
- 4 hamburger húspogácsa
- 2 ek olívaolaj
- 4 hamburgerzsemle
- 3 ek ketchup
- 3 ek majonéz
- 4 szelet cheddar sajt

· REZEPT ·

1. Hámozza meg az édesburgonyát, vágja szeletekre, majd egyenlő méretű hasábokra. Helyezze a hasábokat egy nagy edénybe, és adja hozzá az olívaolajat, a koriandert és a köményt. Fűszerezze sóval és borssal, majd jól keverje össze. Helyezze őket a sütőkosárba. Helyezze a sütőkosarat a sütő legfelső helyzetébe.

2. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **AIR FRY** (LÉGKEVERÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 15 percre. Nyomja meg a **START** gombot.

3. Eközben vágja szeletekre a paradicsomot, mossa meg a salátaleveleket, majd hámozza meg és vágja vékony szeletekre a hagymát. Ízesítse a hamburger pogácsákat sóval. Egy cukrász ecsettel finoman kenje be őket olívaolajjal, és helyezze őket egy alufóliával fedett sütőtálcára. Amint az édesburgonya sütési ideje letelt, hagyja őket a sütőben, és helyezze a sütőtálcát a hamburgerekkel a sütő középső helyzetébe.

4. Válassza a **AIR FRY** (LÉGKEVERÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 7 percre. Nyomja meg a **START** gombot.

5. Vágja félbe a hamburgerzsemléket. Rövid ideig melegítse fel őket egy kenyérpirítóban. Keverje össze a majonézt és a ketchupot, majd terítse szét a hamburgerzsemlék belső oldalán. Az alsó hamburgerzsemlére helyezzen egy salátalevelet, egy megsült hamburger pogácsát, egy szelet cheddar sajtot, néhány szelet paradicsomot és hagymát, egy másik salátalevelet és egy evőkanállal a majonéz és a ketchup keverékéből, majd tegye a tetejére a hamburgerzsemle felső felét.

6. Tálalja melegen a sült édesburgonyával.

Majonéz helyett ízlés szerint bármilyen más szószt is választhat.



· CROQUE MONSIEUR FRANCIA MELEGSZENDVICSEK ·

	● ○ ○				
	Easy	4	10 perc	-	6 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 8 szelet szendvicskenyér
- 40 g vaj
- 4 szelet sonka vagy lapocka steak
- 4 szelet gouda sajt
- 200 g magas zsírtartalmú tejföl
- Só, bors
- 100 g reszelt Gruyère sajt

· REZEPT ·

1. Vajazza be 4 szendvicskenyérszelet egyik oldalát. A vajas oldalakon helyezzen el 1 szelet sonkát, szükség esetén hajtsa össze. Helyezzen 1 szelet goudát a sonkára.
2. Vajazza be a másik 4 szendvicskenyérszelet egyik oldalát. Helyezze a szendvicskenyérszeleteket vajas oldalukkal lefelé a goudára.
3. Egy tálban keverje össze a tejszínt, a sót és a borsot. Öntse az ízesített krémet a szendvicsek tetejére. Szórja meg reszelt Gruyère sajttal.
4. Helyezze a croque monsieur szendvicseket a grilltálcára. Helyezze a grilltálcát a sütő középső helyzetébe.
5. Kapcsolja be a készüléket. Indítsa el a **TOAST** (PIRÍTÁS) programot. Állítsa az intenzitást **4**-es fokozatra. Nyomja meg a **START** gombot.
6. Tálalja ízlés szerinti salátával.

Bármilyen sajtot használhat, például cheddart, ementálit vagy Comtét. A tejfölhöz ízlés szerint pestót vagy bármilyen fűszernövényt is hozzáadhat. Dobja fel az ízeket paradicsom, pesto vagy bármi más ínyencség hozzáadásával.



· KOREAI SÜLT CSIRKESZÁRNYAK CSÍPŐS MÁRTÁSSAL ·

	● ○ ○				
	Easy	4	20 perc	30 perc	18 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 16 csirkeszárny
- 500 ml tej
- 25 g aprított fokhagyma
- 10 g gyömbér
- 20 g szójaszósz
- 60 g gochujang (piros chilipaszta)
- 15 g rizsecet
- 10 g szezámolaj
- 20 g akácmézet
- 15 g ketchup
- 1 tk fokhagymapor
- 1 tk szárított hagyma
- 60 g T45 liszt
- 30 g kukoricaliszt
- 1/2 csomag sütőpor
- 2 tojás
- 150 g panko morzsa
- 2 ek újhagyma
- 1 ek fehér szezámmag

· REZEPT ·

1. Egy közepes méretű tálban 30 percig áztassa tejben a csirkeszárnyakat. Közben készítse el a szószt. Egy másik nagy tálban adja hozzá az aprított fokhagymát, a gyömbért, a szójaszószt, a gochujangot, a rizsecetet, a szezámolajat, az akácmézet és a ketchupot. Keverje össze. Tegye félre.

2. Egy szűrőedényben csöpögtesse le a csirkeszárnyakat. Egy tálban keverje össze a fokhagymaport és a szárított hagymát. Kenje be a csirkeszárnyakat ezzel a keverékkel.

3. Készítsen elő három edényt. Öntse a lisztet, a kukoricakeményítőt és az élesztőt az első edénybe, adja hozzá a tojásokat a másodikhoz, a panko morzsát pedig a harmadikhoz. Verje fel a tojásokat villával.

4. Először vonja be a csirkeszárnyakat liszttel, majd mártsa be őket a felvert tojásba, és végül görgesse meg őket a zsemlemorzsában.

5. Helyezze a csirkeszárnyakat a sütőkosárba. Helyezze a sütőkosarat a sütő középső helyzetébe.

6. Kapcsolja be a készüléket. Indítsa el a **AIR FRY** (LÉGKEVERÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, az elkészítési időt pedig 18 percre. Nyomja meg a **START** gombot.

7. Miután megsült, vegye ki a csirkeszárnyakat, és helyezze őket a szószos tálba. Jól keverje össze, ügyelve arra, hogy a csirkeszárnyakat teljesen bevonja a szósszal, majd azonnal tálalja.

8. Díszítse aprított újhagymával és fehér szezámmaggal.

Gochujangot ázsiai szupermarketekben vásárolhat. A csirkeszárnyat tálalja ízlés szerint vegyes salátával, fűszernövényekkel vagy káposztával. Módosítsa a sütési időt, ha a csirkeszárnyakat jobban vagy kevésbé szeretné grillezéssel átsütni, illetve a méretüknek megfelelően.



· SÜLT CSIRKE ·

	● ○ ○				
	Easy	4	5 perc	-	50 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 1 csirke (kb. 1,2 kg)
- Fél citrom
- 1 tk paprika
- 1/2 tk. fokhagymapor
- 1/2 tk. hagymapor
- 1 tk oregánó
- 1 ek. kakukkfű
- Só, bors
- 2 ek olívaolaj

· REZEPT ·

1. Távolítsa el a zsineget a csirkéről. Dörzsölje be a csirkét fél citrommal.
2. Egy kis tálban keverje össze a paprikát, a fokhagymaport, a hagymaport, az oregánót, a kakukkfüvet, a sót és a borsot. Egy cukrász ecsettel kenje be a csirke bőrét olívaolajjal, majd szórja meg a fűszerekkel.
3. Helyezze a csirkét a mellével lefelé a sütőtálcára. Helyezze a sütőtálcát a sütő legalsó helyzetébe.
4. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **ROAST** (ROSTON SÜTÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 50 percre. Nyomja meg a **START** gombot.
5. Kenje meg a csirkét a sütés során kinyert lével, és a maradék lét tálalja külön tálban.
6. Tálalja a csirkét zöldségekkel és sült újburgonyával.

Sütés előtt ízlése szerint megszórhatja a csirkét fűszerekkel.





· CAJUN LAZAC FOKHAGYMÁS ZÖLDBABBAL ·

	Easy	4	10 perc	-	30 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 3 tk cajun fűszerkeverék
- 3 ek olívaolaj
- 4 bőr nélküli lazacfilé (egyenként kb. 140 g)
- 400 g zöldbab
- 2 ek olívaolaj
- 2 gerezd fokhagyma aprítva
- 1 ek koriander aprítva
- Só, bors
- Édes chiliszósz
- Piros chilipaprikapor
- Néhány újhagyma, nagyon apróra vágva
- Koriandermag
- Lime
- Koriander

· REZEPT ·

1. Egy tálban keverje össze a cajun fűszerkeveréket az olívaolajjal. Ízesítse sóval és borssal. Helyezze a lazacfiléket egy tányérra, és egy cukrász ecsettel kenje be őket a fűszerezett olajjal. Tegye hűvös helyre.

2. Egy nagy tálban keverje össze a zöldbabot az olívaolajjal, a fokhagymával és a korianderrel. Ízesítse sóval és borssal. Helyezze a zöldbabot a sütőtálcára.

3. Helyezze a sütőtálcát a zöldbabbal a sütő középső helyzetébe. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **BAKE** (SÜTÉS) programot. Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 20 percre. Nyomja meg a **START** gombot. A sütés felénél óvatosan fordítsa meg a zöldbabokat.

4. Miután megsült a zöldbab, helyezze a tetejére a lazacfiléket.

5. Válassza a **BAKE** (SÜTÉS) programot. Állítsa a hőmérsékletet 200 °C-ra, az elkészítési időt pedig 10 percre. Nyomja meg a **START** gombot. Ellenőrizze, hogy a lazac megsült-e, és szükség esetén süsse még néhány percig az ízlésének megfelelően.

6. Tálalja a lazacot, kanalazzon a tetejére édes chiliszószt, majd szórja meg piros chiliporral, újhagymával és szezámmaggal. Rendezze el a zöldségeket a tányéron, majd díszítse lime-mal és korianderrel.

Ha jól átsütve szereti a lazacot, növelje a sütési időt 2 perccel. Ha úgy szereti a lazacot, hogy a közepén még mindig rózsaszín, állítsa a sütési időt 8 percre. Tálalja kreol rizzsel és ízlés szerint bármilyen szósszal (citromos mártás, forrón vagy hidegen).



· FÁNKOK ·

● ○ ○	4	20 perc	2ó 35p	7 perc
Easy				

· ÖSSZETEVŐK ·

- 100 g magas zsírtartalmú tej
- 2,5 g szárított sütőélesztő (kb. 1/2 tk)
- 20 g porcukor
- 180 g T55 liszt
- 2 g só (kb. 1/2 tk)
- 10 g olaj
- 30 g tojás (kb. egy közepes méretű tojás fele)
- 10 g lágy vaj
- 2 ek semleges ízű olaj
- Porcukor

· REZEPT ·

1. Egy tálba öntve melegítse fel a tejet a mikrohullámú sütőben. Keverje össze az élesztőt és a cukrot, majd hagyja állni 5 percig.

2. Adja hozzá a lisztet és a sót egy nagy tálba. Adja hozzá az olajat, a tojást, illetve a tej, az élesztő és a cukor keverékét. Dagassza kézzel 1 percig, majd keverje bele a lágy vajat, és dagassza további 2 percig, amíg a tészta a tál oldaláról tisztán le nem választható. Fedje le egy tiszta ruhával, és hagyja a tésztát 2 órán keresztül kelni, vagy amíg meg nem háromszorozódik a térfogata.

3. Helyezze a tésztát egy liszttel behintett felületre, és óvatosan nyújtsa ki, amíg 1–1,5 cm vastag nem lesz. Vágja ki a fánkokat egy 7 cm-es átmérőjű süteményformával. A középső lyuk kivágásához használjon egy 3 cm-es átmérőjű süteményformát. Ha nincs süteményformája, használjon egy hasonló méretű üveget vagy tálat.

4. Helyezze a fánkokat a sütőtálcára. Fedje le egy ruhával, és hagyja kelni körülbelül 30 percig, amíg megduplázódik a méretük. Cukrász ecsettel óvatosan kenje be a fánkot egy kevés semleges ízű olajjal.

5. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **AIR FRY** (LÉGKEVERÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 175 °C-ra, az elkészítési időt pedig 7 percre. Nyomja meg a **START** gombot. A sütési idő felénél fordítsa meg a fánkokat.

6. Miután megsültek, szórja be a fánkokat porcukorral.

A fánkot csokoládéval vagy vörös bogyós gyümölcsökből készült mázzal díszítheti. Lekvárral vagy friss gyümölccsel is tálalhatja.



· SAJTTORTA ·

	Easy	4	20 perc	6ó	1ó 10p

· ÖSSZETEVŐK ·

- 125 g háztartási keksz
- 60 g lágy vaj
- 680 g szobahőmérsékletű Philadelphia® krémsajt
- 2 tojás
- 400 g cukrozott sűrített tej
- 1 tk természetes vaníliakivonat
- Málna coulis
- Piros bogyós gyümölcsök

· REZEPT ·

1. Helyezze a kekszeket egy fagyasztótasakba, majd egy sodrófa segítségével törje őket morzsákra. Öntse a morzsákat egy tálba, és adja hozzá az olvasztott vajat. Keverje össze egy spatulával.

2. Öntse a vaj és a keksz keverékét egy 20 cm-es átmérőjű kapcsos tortaformába. Nyomkodja le jól egy kanál hátoldalával, hogy a teteje lapos legyen.

3. Helyezze a Philadelphia® krémsajtot egy nagy tálba. Egy elektromos mixerrel verje fel, amíg sima és krémes állagúvá nem válik. Adja hozzá egyenként a tojásokat, majd a sűrített tejet és vaníliakivonatot, és verje fel közepes sebességgel, amíg a keverék teljesen sima nem lesz. Ez körülbelül 2 percet vesz igénybe. Öntse a keveréket a tortaformába a kekszréteg tetejére. Simítsa ki a tetejét. Helyezze a tortaformát a grilltálcára.

4. Kapcsolja be a készüléket. Válassza a **BAKE** (SÜTÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, az elkészítési időt pedig 1 óra 10 percre. Helyezze a grilltálcát a sütő legalsó helyzetébe. Nyomja meg a **START** gombot.

5. Miután megsült, vegye ki a sütőből a sajttortát, és hagyja teljesen kihűlni egy rácson.

7. Hagyja a tortaformában, és helyezze a hűtőszekrénybe legalább 6 órára. Óvatosan vegye ki a tortaformából, és tegye egy tálalóedénybe. Tálalja málna coulis-val és piros bogyós gyümölcsökkel.

Bármilyen más, a Philadelphiához®. hasonló krémsajtot is használhat. Ha nem tud háztartási kekszet beszerezni, bármilyen más omlós kekszet is használhat. Győződjön meg róla, hogy a kapcsos tortaformája tökéletesen zár, ellenkező esetben használjon azonos méretű üvegedényt.



· CSOKOLÁDÉTORTA ·

	Easy	4	5 perc	-	35 perc

· ÖSSZETEVŐK ·

- 140 g vaj
- 40 g semleges ízű olaj
- 100 g porcukor
- 70 g porcukor
- 3 tojás
- 120 g T45 liszt
- 4 g sütőpor (1 tk)
- 25 g keserű kakaópor

· REZEPT ·

1. Tegye a vajat és az olajat egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, és lágyítsa meg a mikrohullámú sütőben. Adja hozzá mindkét típusú cukrot, és verje fel, amíg a keverék fehér színű nem lesz. A tojásokat egyenként verje fel. Óvatosan verje fel a lisztet, az élesztőt és a keserű kakaóport, amíg az összes hozzávaló állaga egyenletes nem lesz.

2. Zsírozzon ki egy 20 cm-es átmérőjű tortaformát, hintse be liszttel, majd öntse bele a tortakeveréket. Helyezze a tortaformát a grilltálcára.

3. Kapcsolja be a készüléket. Indítsa el a **BAKE** (SÜTÉS) programot, állítsa a hőmérsékletet 165 °C-ra, az elkészítési időt pedig 30–35 percre. Nyomja meg a **START** gombot.

4. Tálalás előtt hagyja kihűlni.

Tálalja a tortát tejszínhabbal.



· SZÁRÍTOTT ALMASZELETEK ·

	● ○ ○				
	Easy	4	10 perc	-	3ó

· ÖSSZETEVŐK ·

- 2 Golden delicious alma
- Fél citrom

· REZEPT ·

1. Mossa meg az almát hámozás nélkül. Magozza ki az almát egy almamagozóval.
2. Zöldségszeletelővel vágja az almát kb. 2 mm vastag szeletekre. Azonnal dörzsölje be a szeleteket a citrommal, hogy ne barnuljanak meg. Fektesse az almákat a grilltálcára és a sütőkosárba úgy, hogy ne fedjék egymást.
3. Kapcsolja be a készüléket. Indítsa el az **DEHYDRATE** (ASZALÁS) programot, állítsa a hőmérsékletet 60 °C-ra, az elkészítési időt pedig 3 órára. Nyomja meg a **START** gombot. A sütés felénél fordítsa meg a grilltálcát és a sütőkosarat a sütőben.
4. Miután megsültek, helyezze az almákat egy rácsra, és hagyja őket teljesen megszáradni.

Ha nincs zöldségszeletelője, használjon egy nagy, éles kést.

SR

РЕЗИМЕ

ЛЕГЕНДА

ТЕЖИНА ПРИПРЕМЕ	ПОРЦИЈЕ	ВРЕМЕ ПРИПРЕМЕ	ВРЕМЕ НАДОЛАЖЕЊА	ВРЕМЕ КУВАЊА У УРЕЂАЈУ
● ○ ○				

ПРОГРАМИ

AIR FRY ПРЖЕЊЕ НА ВРУЋЕМ ВАЗДУХУ	**ROAST** ПЕЧЕЊЕ МЕСА	**GRILL** ПРОГРАМ ЗА РОШТИЉ	**BAKE** ПЕЧЕЊЕ	**PIZZA** ПИЦА	**TOAST** ТОСТ	**DEHYDRATE** ДЕХИДРАТАЦИЈА

• ОТКРИЈТЕ СВЕ НАШЕ РЕЦЕПТЕ •



- ŠTAPIĆI OD MOCARELE
- TART S PARADAJZOM
- ČIPS
- PICA S BROKOLIJEM I RIKOTOM
- PEČENE NJOKE S POVRĆEM I MOCARELOM



- LAZANJE BOLONJEZE
- HAMBURGER I ČIPS OD BATATA
- SENDVIČ „KROK MESJE“
- PRŽENA PILEĆA KRILCA NA KOREJSKI NAČIN S LJUTIM SOSOM
- PEČENA PILETINA
- LOSOS S KAJUNOM UZ BORANIJU S BELIM LUKOM



- KROFNE
- CHEESECAKE
- ČOKOLADNA TORTA
- ČIPS OD JABUKE PEČEN NA VAZDUHU



· ŠTAPIĆI OD MOCARELE ·

● ○ ○					
Лако	4	15 min.	1 sat	7 min.

· SASTOJCI ·

- 240 g mocarele (2 kugle)
- 1 kašičica sušenog aromatičnog bilja
- 1 kašičica paprike
- 50 g hlebnih mrvica ili panko hlebnih mrvica
- 3 jaja
- So, biber
- 100 g brašna T55
- 2 kašike maslinovog ulja

· РЕЦЕПТ ·

1. Mocarelu isecite na štapiće. U činiji pomešajte polovinu aromatičnog bilja i polovinu paprike. Uvaljajte štapiće mocarele u mešavinu i ostavite na strani.

2. Hlebne mrvice pomešajte s drugom polovinom paprike i aromatičnog bilja. Pripremite tri posude. U prvu posudu naspite brašno, u drugu umućena jaja sa solju i biberom, a u treću začinjene hlebne mrvice.

3. Štapiće od mocarele uvaljajte u brašno, zatim u začinjena jaja i na kraju, u hlebne mrvice s biljem i paprikom. Ponovo ih umočite u umućena jaja i ponovo u hlebne mrvice. Štapiće stavite na pleh za pečenje. Štapiće od mocarele premažite s malo maslinovog ulja sa svih strana. Stavite ih na srednji položaj u rerni.

4. Uključite uređaj. Izaberite program **AIR FRY** (PEČENJE NA VAZDUHU) na 200 °C, a vreme kuvanja podesite na 7 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE). Štapiće okrenite na pola vremena pečenja.

5. Poslužite vruće s majonezom, kečapom ili drugim sosom po svom ukusu.

U hlebne mrvice možete da dodate bilo koje bilje ili začine po svom izboru, uključujući i listove bosiljka. Poslužite s pestom od bosiljka ili paradajza. Možete da koristite sprej da ulje nanesete na štapiće od mocarele.



· TART S PARADAJZOM ·

	● ○ ○				
	Лако	4	15 min.	-	30 min.

· SASTOJCI ·

- 6 okruglih paradajza
- 50 g rikota sira
- 40 g ljutog senfa
- 1 pakovanje lisnatog testa
- 1 kašika hlebnih mrvica
- 1/2 kašičice crnog luka u prahu
- So, biber
- 1 kašika sušenog aromatičnog bilja
- 1 kašika maslinovog ulja

· РЕЦЕПТ ·

1. Paradajz isecite na kriške debljine 0,5 cm. U činiji pomešajte rikotu i senf u glatku smesu.

2. Tepsiju za tart prečnika 27 cm obložite lisnatim testom. Dno tarta izbockajte viljuškom da sprečite prekomerno narastanje testa. Mešavinu s rikotom prelijte preko testa i ravnomerno rasporedite pomoću poleđine kašike. Pospite hlebnim mrvicama.

3. Po vrhu poređajte kriške paradajza pazeći da se ne preklapaju. Pospite crnim lukom u prahu. Tart začinite solju i biberom, a zatim pospite suvim aromatičnim biljem i dovršite posipanjem maslinovog ulja. Tart stavite na tacnu roštilja.

4. Uključite uređaj. Izaberite program **BAKE** (PEČENJE) na 200 °C, a vreme kuvanja podesite na 30 minuta. Tacnu roštilja stavite na srednji položaj u rerni. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).

5. Tart poslužite sa zelenom salatom.

Kada tart izvadite iz rerne, možete da ga dekorišete crnim maslinama i prženim pinjolima.



· ČIPS ·

● ○ ○	4				
Лако		10 min.	30 min.	50 min.	

· SASTOJCI ·

- 1 kg brašnastog krompira (kao što su sorte bintje, agria ili monalisa)
- 5 kašika neutralnog ulja
- 1 kašičica origana
- 1 kašičica paprike
- So

· РЕЦЕПТ ·

1. Krompir oljuštite i nasecite na kriške. Stavite ih u posudu i prelijte hladnom vodom. Ostavite da odstoji 30 minuta.
2. Krompir ocedite i dobro osušite. U velikoj činiji pomešajte krompir s uljem, origanom i paprikom.
3. Stavite ga u korpu za čips. Uključite uređaj. Korpu za čips stavite na najviši položaj u rerni.
4. Izaberite program **AIR FRY** (PEČENJE NA VAZDUHU) na 180 °C, a vreme kuvanja podesite na 50 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).
5. Dok se peče, korpu za čips protresite nekoliko puta da biste se uverili da se jednako peče. Ako je potrebno, koristite spatulu.
6. Krompirići treba da budu zlatnosmeđe boje i hrskavi kada se ispeku. Produžite vreme pečenja ako je potrebno. Začinite solju i promešajte. Poslužite odmah.

Možete da koristite bilo koje aromatično bilje po svom izboru.



· PIZZA RICOTTA BROCOLIS ·

●○○	4	20 min.	-	20 min.
Лако				

· SASTOJCI ·

- 200 g brokolija
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 prstohvata morske soli
- 125 g rikota sira
- 50 g guste pavlake
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 pakovanje debelog testa za picu
- 2 kugle mocarele
- 1 kašika italijanskih začina
- So, biber
- 40 g narendanog parmezana
- Bosiljak

· РЕЦЕПТ ·

1. Odsecite cvetove brokolija. Razdvojite ih na manje cvetove. Kuvajte ih 2 minuta u šerpi s posoljenom vodom, a zatim ih stavite u ledeno hladnu vodu. Pažljivo ih ocedite. U velikoj činiji začinite brokoli maslinovim uljem i morskom solju. Ostavite na stranu.
2. U činiji pomešajte rikotu i pavlaku. Začinite solju i biberom.
3. Podmažite pleh za pečenje. Testo za picu razvucite na plehu za pečenje. Namažite smesu od rikote i pavlake tako što ćete ostaviti 1 cm prostora do ivice. Mocarelu tanko nasecite. Stavite na picu. Lagano začinite solju i biberom, a zatim pospite italijanskim začinima. Dodajte sitne cvetove brokolija preko cele pice. Pospite parmezanom.
4. Uključite uređaj. Izaberite program **PICA** na 220 °C, a vreme kuvanja podesite na 20 minuta. Pleh za pečenje stavite na najniži položaj u rerni. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).
5. Dekorišite s par listova bosiljka. Poslužite uz malo sveže salate.

Možete da koristite debelo ili tanko testo za picu zavisno od vašeg ukusa. Ako izaberete picu s tankom korom, smanjite vreme pečenja.



· PEČENE NJOKE S POVRĆEM I MOCARELOM ·

	● ○ ○				
	Лако	4	15 min.	-	25 min.

· SASTOJCI ·

- 2 paprike srednje veličine
- 1 mali crveni luk
- 4 čena belog luka
- 400 g čeri paradajza
- 600 g svežih njoki od krompira
- 2 kašike maslinovog ulja
- So, biber
- 3 grančice svežeg ruzmarina
- 120 g narendanog parmezana
- 1 veza svežeg bosiljka

· РЕЦЕПТ ·

1. Paprikama izvadite semenke i isecite ih na kockice. Sitno iseckajte luk, usitnite beli luk i operite čeri paradajz.
2. Paprike, iseckani luk, beli luk, čeri paradajz i njoke stavite na pleh za pečenje.
3. Prelijte maslinovim uljem i začinite solju i biberom po ukusu. Dodajte ruzmarin i lagano promešajte. Pleh za pečenje stavite na srednji položaj u rerni.
4. Uključite uređaj. Pokrenite program **BAKE** (PEČENJE) na 200 °C, a vreme kuvanja podesite na 25 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).
5. Kada ih izvadite iz rerne, pospite parmezanom, listovima bosiljka i kuglama mocarele. Odmah poslužite.

Sve sastojke možete da pomešate u činiji pre nego što ih istresete na pleh za pečenje. Možete da koristite čeri paradajz različitih boja.



· LAZANJE BOLONJEZE ·

	●○○				
	Лако	4	30 min.	-	35 min.

· SASTOJCI ·

- 1 crni luk
- 1 stabljika celera
- 1 šargarepa
- 2 kašike maslinovog ulja
- 600 g mlevene govedine
- 1 čen belog luka
- 1 veza sveže majčine dušice
- 600 g pasiranog ili seckanog paradajza
- 1 kašičica narendanog muskatnog oraščića
- 40 g putera
- 40 g brašna T45
- 500 ml punomasnog mleka
- So, biber
- 10 g putera
- 8 svežih listova za lazanje
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 125 g narendanog parmezana

· РЕЦЕПТ ·

1. Pripremite bolonjeze sos. Naseckajte luk. Operite i na kockice iseckajte stabljiku celera. Oljuštite i na kockice iseckajte šargarepu.

2. U velikom tiganju zagrejte maslinovo ulje i pržite luk dok ne postane staklast. Dodajte kockice celera i šargarepe i nastavite s prženjem. Dodajte meso, izgnječeni beli luk, majčinu dušicu, so i biber. Pržite nekoliko minuta.

3. Naspite 100 ml vode i pomoću spatule sastružite smeđe komadiće s dna tiganja. Dodajte pasirani paradajz, muskatni oraščić, a zatim pomešajte i krčkajte oko 10 minuta. Ostavite na stranu.

4. Napravite bešamel sos tako što ćete prvo rastopiti puter u šerpi. Kada se rastopi, dodajte brašno i mešajte dok ne postane glatko. Dodajte svu količinu mleka odjednom, a zatim snažno mešajte da biste sprečili stvaranje grudvica. Začinite solju i biberom. Neka proključa, a zatim kuvajte na srednjoj vatri oko 3 minuta uz mešanje da se bešamel sos zgusne. Kada je sos gladak i kremast, skinite s vatre i ostavite na stranu.

5. Podmažite posudu za pečenje u rerni dimenzija 30 x 20 cm. Naspite trećinu bešamel sosa na dno posude i razmažite. Na bešamel sos stavite 2 lista testa za lazanje jedno pored drugog. Dodajte jednu trećinu bolonjeze sosa i razmažite. Zatim dodajte jednu trećinu pavlake. Ove korake ponovite tri puta sa slojem bešamel sosa na kraju. Pospite parmezanom.

6. Posudu za pečenje u rerni stavite na tacnu roštilja, a njih stavite na najniži položaj u rerni. Uključite uređaj. Izaberite program **BAKE** (PEČENJE) na 200 °C, a vreme kuvanja podesite na 35 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).

7. Poslužite sa zelenom salatom.

Ako je sezona paradajza, u bolonjeze sos dodajte sveže iseckan paradajz.



· HAMBURGER I ČIPS OD BATATA ·

● ○ ○	4	30 min.	-	22 min.
Лако				

· SASTOJCI ·

- 850 g batata
- 3 kašike maslinovog ulja
- 1 kašičica mlevenog korijandera
- 1/2 kašičice mlevenog kumina
- So, biber
- 2 paradajza
- 4 lista zelene salate
- 1 crveni luk
- 4 pljeskavice za hamburger
- 2 kašike maslinovog ulja
- 4 zemičke za hamburgere
- 3 kašike kečapa
- 3 kašike majoneza
- 4 kriške čedar sira

· РЕЦЕПТ ·

1. Batat oljuštite, iseckajte ga na kriške, za zatim na čips jednake veličine. Čips stavite u veliku činiju i dodajte maslinovo ulje, korijander i kumin. Začinite solju i biberom i dobro promešajte. Stavite ga u korpu za čips. Korpu za čips stavite na najviši položaj u rerni.

2. Uključite uređaj. Izaberite program **AIR FRY** (PEČENJE NA VAZDUHU) na 200 °C, a vreme kuvanja podesite na 15 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).

3. U međuvremenu, paradajz nasecite na kriške, operite listove salate, a luk oljuštite i naseckajte na tanke kriške. Pljeskavice za hamburger začinite solju. Pomoću četkice za testo blago ih premažite maslinovim uljem, a zatim stavite na pleh za pečenje prekriven aluminijumskom folijom. Kada vreme pečenja batata prođe, ostavite ga u rerni, a pleh za pečenje s burgerima stavite na srednji položaj u rerni.

4. Izaberite program **AIR FRY** (PEČENJE NA VAZDUHU) na 200 °C, a vreme kuvanja podesite na 7 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).

5. Presecite zemičke za hamburgere po dužini. Kratko ih zagrejte u tosteru. Pomešajte majonez i kečap i namažite unutrašnji deo zemički za burgere. Na donji deo zemičke stavite list salate, ispečeni hamburger, list čedar sira, par kriški paradajza i luk, još jedan list salate i kašiku mešavine majoneza i kečapa, a zatim gornji deo zemičke za burger.

6. Poslužite vruće uz čips od batata.

Umesto majoneza možete da koristite bilo koji sos po svom izboru.



· SENDVIČ „KROK MESJE“ ·

● ○ ○	4	10 min.	-	6 min.
Лако				

· SASTOJCI ·

- 8 kriški hleba za sendviče
- 40 g putera
- 4 kriške šunke ili odreska od plećke
- 4 kriške gauda sira
- 200 g guste pavlake
- So, biber
- 100 g narendanog grijer sira

· РЕЦЕПТ ·

1. Četiri kriške hleba za sendviče namažite puterom s jedne strane. Na svaku namazanu stranu stavite 1 krišku šunke i savijte je ako je potrebno. Na šunku stavite 1 krišku gauda sira.
2. Puterom namažite ostale 4 kriške hleba za sendviče s jedne strane. Kriške hleba za sendviče stavite namazanom stranom na gauda sir.
3. U činiji pomešajte pavlaku, so i biber. Začinjenu pavlaku prelijte preko sendviča. Pospite narendanim grijer sirom.
4. Sendviče „krok mesje“ stavite na tacnu roštilja. Tacnu roštilja stavite na srednji položaj u rerni.
5. Uključite uređaj. Pokrenite program **TOAST** (TOSTIRANJE). Jačinu podesite na **4**. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).
6. Poslužite uz salatu po svom izboru.

Možete da koristite bilo koji sir po svom izboru kao što je čedar, ementaler ili komte. Možete da dodate pesto u pavlaku ili bilo koje začinsko bilje koje volite. Pomešajte ukuse dodavanjem paradajza, pesto sosa ili bilo čega što volite.



· PRŽENA PILEĆA KRILCA NA KOREJSKI NAČIN S LJUTIM SOSOM ·

●○○	4	20 min.	30 min.	18 min.
Лако				

· SASTOJCI ·

- 16 pilećih krilaca
- 500 ml mleka
- 25 g seckanog belog luka
- 10 g đumbira
- 20 g soja sosa
- 60 g paste gochujang (paste od ljute papričice)
- 15 g pirinčanog sirćeta
- 10 g ulja susama
- 20 g meda od akacije
- 15 g kečapa
- 1 kašičica belog luka u prahu
- 1 kašičica sušenog crnog luka
- 60 g brašna T45
- 30 g kukuruznog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 jaja
- 150 g panko hlebnih mrvica
- 2 kašike mladog luka
- 1 kašika belog semena susama

· РЕЦЕПТ ·

1. U činiji srednje veličine namočite pileća krilca u mleku 30 minuta. U međuvremenu, pripremite sos. U drugoj velikoj činiji dodajte seckani beli luk, đumbir, soja sos, pastu gochujang, pirinčano sirće, ulje susama, med od akacije i kečap. Pomešajte. Ostavite na stranu.
2. Ocedite piletinu pomoću cediljke. U činiji pomešajte beli luk u prahu i sušeni crni luk. Uvaljajte pileća krilca u ovu mešavinu.
3. Pripremite tri posude. U prvu posudu stavite brašno, kukuruzno brašno i kvasac, u drugu dodajte jaja, a u treću panko hlebne mrvice. Jaja umutite viljuškom.
4. Pileća krilca prvo uvaljajte u brašno, zatim umočite u umućena jaja i, na kraju, uvaljajte u hlebne mrvice.
5. Pileća krilca stavite u korpu za čips. Korpu za čips stavite na srednji položaj u rerni.
6. Uključite uređaj. Pokrenite program **AIR FRY** (PEČENJE NA VAZDUHU) na 180 °C, a vreme kuvanja podesite na 18 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).
7. Kada su pečena, pileća krilca izvadite i stavite u činiju sa sosom. Dobro promešajte pazeći da se pileća krilca dobro premažu sosom i odmah poslužite.
8. Dekorišite seckanim mladim lukom i belim semenom susama.

Pastu gochujang možete pronaći u azijskim supermarketima. Pileća krilca poslužite s mešanom salatom, začinskim biljem ili kupusom po svom ukusu. Vreme kuvanja podesite ako želite da pileća krilca budu manje ili više pečena i prema njihovoj veličini.



· PEČENA PILETINA ·

	● ○ ○				
	Лако	4	5 min.	-	50 min.

· SASTOJCI ·

- 1 pile (prosečne težine 1,2 kg)
- Polovina limuna
- 1 kašičica paprike
- 1/2 kašičice belog luka u prahu
- 1/2 kašičice crnog luka u prahu
- 1 kašičica origana
- 1 kašika majčine dušice
- So, biber
- 2 kašike maslinovog ulja

· РЕЦЕПТ ·

1. Skinite uže s pileta. Pile natrljajte polovinom limuna.
2. U maloj činiji pomešajte papriku, beli luk u prahu, crni luk u prahu, origano, majčinu dušicu, so i biber. Pomoću četkice za testo, kožu pileta premažite maslinovim uljem, a zatim pospite začinima.
3. Pile stavite na pleh za pečenje okrenuto na prsa. Pleh za pečenje stavite na najniži položaj u rerni.
4. Uključite uređaj. Izaberite program **ROAST** (PEČENJE) na 200 °C, a vreme kuvanja podesite na 50 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).
5. Prelijte pile tečnošću od kuvanja i poslužite ostatak u činiji za sos.
6. Pile poslužite s povrćem i pečenim mladim krompirom.

Pre pečenja možete da pospete pile bilo kakvim začinima po svom izboru.





· LOSOS S KAJUNOM UZ BORANIJU S BELIM LUKOM ·

	● ○ ○				
	Лако	4	10 min.	-	30 min.

· SASTOJCI ·

- 3 kašičice začina kajun
- 3 kašike maslinovog ulja
- 4 fileta lososa bez kože (svaki od 140 g)
- 400 g boranije
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 čena belog luka, iseckana
- 1 kašika seckanog korijandera
- So, biber
- Slatki čili sos
- Mlevena crvena paprika
- Nekoliko strukova mladog luka, veoma sitno iseckana
- Seme susama
- Limeta
- Korijander

· РЕЦЕПТ ·

1. U činiji pomešajte začin kajun s maslinovim uljem. Začinite solju i biberom. Filete lososa stavite na tanjir i pomoću četkice za testo namažite ih začinjenim uljem. Ostavite po strani na hladnom mestu.

2. U velikoj činiji pomešajte boraniju s maslinovim uljem, belim lukom i korijanderom. Začinite solju i biberom. Boraniju stavite na pleh za pečenje.

3. Pleh za pečenje s boranijom stavite na srednji položaj u rerni. Uključite uređaj. Izaberite program **BAKE** (PEČENJE). Temperaturu podesite na 200 °C, a vreme kuvanja na 20 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE). Na pola vremena kuvanja pažljivo okrenite boraniju.

4. Kada se boranija skuva, na nju stavite filete lososa.

5. Izaberite program **BAKE** (PEČENJE). Temperaturu podesite na 200 °C, a vreme kuvanja na 10 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE). Proverite da li je losos pečen i pecite još nekoliko minuta ako je potrebno dok ne bude pečen po vašem ukusu.

6. Lososa stavite na tanjir i pospite slatkim čili sosom, mlevenom crvenom paprikom, mladim lukom i semenom susama. Povrće složite na tanjir, a zatim dekorišite limetom i korijanderom.

Ako volite da losos bude dobro pečen, produžite vreme kuvanja za 2 minuta. Ako volite da losos bude ružičast u sredini, vreme kuvanja podesite na 8 minuta. Poslužite s kreolskim pirinčem i sosom po vašem izboru (od limuna, vruć ili hladan).



· KROFNE ·

	● ○ ○				
	Лако	4	20 min.	2 sata i 35 minuta	7 min.

· SASTOJCI ·

- 100 g punomasnog mleka
- 2,5 g suvog kvasca (otprilike 1/2 kašičice)
- 20 g sitnog šećera
- 180 g brašna T55
- 2 g soli (otprilike 1/2 kašičice)
- 10 g ulja
- 30 g jaja (otprilike polovina jajeta srednje veličine)
- 10 g razmekšalog putera
- 2 kašike neutralnog ulja
- Šećer u prahu

· РЕЦЕПТ ·

1. U činiji zagrejte mleko u mikrotalasnoj rerni. Pomešajte kvasac i šećer i ostavite da odstoji 5 minuta.

2. Dodajte brašno i so u veliku činiju. Dodajte ulje, jaje i mleko, mešavinu kvasca i šećera. Ručno mesite 1 minut, zatim umešajte razmekšali puter i mesite još 2 minuta dok se testo ne počne odvajati od činije. Prekrijte čistom krpom i ostavite testo da nadolazi 2 sata ili dok se zapremina ne utrostruči.

3. Testo istresite na pobrašnjenu površinu i lagano ga razvaljajte do debljine od 1-1,5 cm. Krofne isecite pomoću kalupa za kolače prečnika 7 cm. Da isečete rupu u sredini, koristite kalup za kolače prečnika 3 cm. Ako nemate kalup za kolače, koristite čašu ili posudu slične veličine.

4. Krofne stavite na pleh za pečenje. Prekrijte krpom i ostavite da nadolaze oko 30 minuta dok se ne udvostruče. Pomoću četkice za testo lagano namažite krofne s malo neutralnog ulja.

5. Uključite uređaj. Izaberite program **AIR FRY** (PEČENJE NA VAZDUHU) na 175 °C, a vreme kuvanja podesite na 7 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE). Krofne okrenite na pola vremena pečenja.

6. Kada su pečene, krofne pospite šećerom u prahu.

Krofne možete da ukrasite čokoladom ili glazurom od crvenih bobica. Možete da ih poslužite i sa džemom ili svežim voćem.



· CHEESECAKE ·

● ○ ○	4	20 min.	6 sati	1 sat i 10 minuta
Лако				

· SASTOJCI ·

- 125 g keksa
- 60 g mekog putera
- 680 g krem sira Philadelphia® sobne temperature
- 2 jaja
- 400 g zaslađenog kondenzovanog mleka
- 1 kašičica prirodnog ekstrakta vanile
- Preliv od malina
- Crvene bobice

· РЕЦЕПТ ·

1. Keks stavite u vrećicu za zamrzivač i usitnite ga pomoću oklagije. Mleveni keks istresite u činiju i dodajte rastopljeni puter. Pomešajte spatulom.

2. Smesu keksa s puterom stavite na dno kalupa prečnika 20 cm. Dobro ga utisnite pomoću poleđine kašike da poravnate površinu.

3. Krem sir Philadelphia® stavite u veliku činiju. Umutite ga električnim mikserom dok ne postane gladak i kremast. Jaja dodajte jedno po jedno, zatim kondenzovano mleko i ekstrakt vanile muteći srednjom brzinom dok smesa ne postane glatka. Biće potrebno oko 2 minuta. Ovu smesu naspite na sloj keksa u kalupu. Poravnajte površinu. Kalup stavite na tacnu roštilja.

4. Uključite uređaj. Izaberite program **BAKE** (PEČENJE) na 150 °C, a vreme kuvanja podesite na 1 sat i 10 minuta. Tacnu roštilja stavite na najniži položaj u rerni. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).

5. Kada se ispeče, tortu od sira izvadite iz rerne i ostavite da se potpuno ohladi na žičanom stalku.

7. Ostavite je u kalupu i držite u frižideru najmanje 6 sati. Pažljivo je izvadite iz kalupa i prenesite na tacnu za posluživanje. Poslužite s prelivom od malina i crvenim bobicama.

Koristite krem sir sličan brendu Philadelphia®. Ako ne možete da pronađete keks za kolače, koristite keks od prhkog testa po svom izboru. Uverite se da kalup ne curi, a u protivnom koristite staklenu posudu iste veličine.



· ČOKOLADNA TORTA ·

	● ○ ○				
	Лако	4	5 min.	-	35 min.

· SASTOJCI ·

- 140 g putera
- 40 g ulja neutralnog ukusa
- 100 g sitnog šećera
- 70 g šećera u prahu
- 3 jaja
- 120 g brašna T45
- 4 g praška za pecivo (1 ravna kašičica)
- 25 g gorkog kakaoa u prahu

· РЕЦЕПТ ·

1. Puter i ulje stavite u činiju pogodnu za mikrotalasnu rernu i rastopite u mikrotalasnoj. Dodajte obe vrste šećera i mešajte dok smesa ne poprimi belu boju. Umešajte jaja jedno po jedno. Lagano umešajte brašno, kvasac i gorki kakao u prahu dok se svi sastojci dobro ne sjedine.

2. Podmažite kalup za tortu prečnika 20 cm, pospite brašnom i ulijte smesu za tortu. Kalup stavite na tacnu roštilja.

3. Uključite uređaj. Pokrenite program **BAKE** (PEČENJE) na 165 °C, a vreme kuvanja podesite na 30–35 minuta. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE).

4. Ostavite da se ohladi pre posluživanja.

Ovu tortu poslužite sa šlagom.



· ČIPS OD JABUKE PEČEN NA VAZDUHU ·

	● ○ ○				
	Лако	4	10 min.	-	3 sata

· SASTOJCI ·

- 2 jabuke sorte zlatni delišes
- Polovina limuna

· РЕЦЕПТ ·

1. Jabuke operite, ali ih ne gulite. Izvadite srednji deo jabuke pomoću odgovarajuće alatke.
2. Jabuke nasecite na kriške debljine oko 2 mm pomoću rezača za povrće. Kriške odmah namažite limunom da sprečite da potamne. Jabuke poređajte na tacnu roštilja i u korpu za čips tako da se ne preklapaju.
3. Uključite uređaj. Izaberite program **DEHYDRATE** (DEHIDRATACIJA) na 60 °C, a vreme kuvanja podesite na 3 sata. Pritisnite dugme **START** (POKRETANJE). Na pola vremena kuvanja zamenite položaj tacne roštilja i korpe za čips u rerni.
4. Kada se ispeku, jabuke stavite na žičanu rešetku i ostavite da se potpuno ohlade.

Ako nemate rezač za povrće, koristite veliki i oštar nož.

BS

SAŽETAK

LEGENDA

KOMPLIKOVANOST | BROJ PORCIJA | VRIJEME PRIPREME | VRIJEME ODMARANJA | VRIJEME KUHANJA U APARATU

PROGRAMI

AIR FRY | ROAST | GRILL | BAKE | PIZZA | TOAST | DEHYDRATE

• OTKRIJTE SVE NAŠE RECEPTE •



- PRUTIĆI OD MOZARELLA SIRA
- PITA OD PARADAJZA
- POMFRIT
- PIZZA SA BROKULOM I RICOTTA SIROM
- PEČENI NJOKI SA POVRĆEM I MOZZARELLA SIROM



- BOLOGNESE LAZANJE
- HAMBURGER I POMFRIT OD BATATA
- ZAPEČENI SENDVIČI
- KOREJSKA PRŽENA PILEĆA KRILCA SA LJUTIM SOSOM
- PEČENA PILETINA
- CAJUN LOSOS I ZELENE MAHUNE SA BIJELIM LUKOM



- KROFNE
- TORTA OD SIRA
- ČOKOLADNA TORTA
- ČIPS OD JABUKA SUŠEN NA ZRAKU



· PRUTIĆI OD MOZARELLA SIRA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	15 min.	1h	7 min.

· SASTOJCI ·

- 240 g mozarella sira (2 kuglice)
- 1 kašičica sušenog aromatičnog bilja
- 1 kašičica mljevene paprike
- 50 g prezle ili panko mrvica
- 3 jaja
- So, biber
- 100 g T55 brašna
- 2 kašike maslinovog ulja

· RECEPT ·

1. Mozarella sir narežite na prutiće. U posudi pomiješajte pola aromatičnog bilja i pola paprike. Smjesom obložite prutiće od mozzarella sira i ostavite sa strane.
2. Pomiješajte prezlu sa drugom polovinom paprike i aromatičnim začinskim biljem. Pripremite tri tanjira. U prvi tanjir sipajte brašno, u drugi razmućena jaja začinjena solju i biberom, a u treći začinjenu prezlu.
3. Štapiće mozzarella sira uvaljajte u brašno, zatim u začinjena jaja i na kraju u začinsko bilje i prezlu sa paprikom. Ponovo ih uvaljajte u razmućena jaja pa opet u prezlu. Stavite prutiće na pleh. Prutiće od mozzarella sira premažite sa malo maslinovog ulja. Postavite ih na srednji položaj u pećnici.
4. Uključite aparat. Odaberite program **AIRFRY** i temperaturu od 200°C te podesite vrijeme pečenja na 7 minuta. Pritisnite **START**. Okrenite prutiće na pola pečenja.
5. Poslužite tople uz majonezu, kečap ili bilo koji drugi sos po želji.

U prezlu možete dodati bilo koje začinsko bilje ili začine po vašem izboru, uključujući nekoliko listića bosiljka. Poslužite uz pesto od bosiljka ili paradajza. Prutiće od mozzarella sira možete nauljiti pomoću boce sa raspršivačem.



· PITA OD PARADAJZA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	15 min.	-	30 min.

· SASTOJCI ·

- 6 okruglih paradajza
- 50 g ricotta sira
- 40 g ljutog senfa
- 1 pakovanje lisnatog testa
- 1 kašika prezle
- 1/2 kašičice luka u prahu
- So, biber
- 1 kašika sušenog aromatičnog bilja
- 1 kašike maslinovog ulja

· RECEPT ·

1. Paradajz narežite na kriške debljine 0,5 cm. U posudi pomiješajte ricotta sir i senf dok ne dobijete glatku smjesu.
2. Podlogu pite izbodite viljuškom da se ne bi previše napuhala. Sipajte smjesu od ricotta sira preko tijesta i ravnomjerno je rasporedite koristeći poleđinu kašike. Pospite prezlom.
3. Po vrhu rasporedite kriške paradajza, pazeći da se ne preklapaju. Pospite lukom u prahu. Začinite solju i biberom, zatim pospite suhim aromatičnim začinskim biljem i završite sa malo maslinovog ulja. Stavite pitu na rešetku roštilja.
4. Odaberite program **BAKE** i temperaturu od 200°C te podesite vrijeme pečenja na 30 minuta. Postavite rešetku roštilja na najniži položaj u pećnici. Pritisnite **START**.
5. Pitu poslužite sa zelenom salatom.

Kada pitu izvadite iz pećnice, možete je ukrasiti sa malo crnih maslina i tostiranih pinjola.



· POMFRIT ·

● ○ ○	4	10 min.	30 min.	50 min.
Lako				

· SASTOJCI ·

- 1 kg brašnastog krompira (kao što je krompir bintje, agria ili monalisa)
- 5 kašika neutralnog ulja
- 1 kašičica origana
- 1 kašičica mljevene paprike
- So

· RECEPT ·

1. Ogulite krompir i izrežite ga kao pomfrit. Stavite u posudu i prelijte hladnom vodom. Ostavite da stoji 30 minuta.
2. Krompir ocijedite i dobro ga osušite. U velikoj posudi pomiješajte krompir sa uljem, origanom i paprikom.
3. Stavite u korpu za pomfrit. Uključite aparat. Postavite korpu za pomfrit na najviši položaj u pećnici.
4. Odaberite program **AIRFRY** i temperaturu od 180°C te podesite vrijeme pečenja na 50 minuta. Pritisnite **START**.
5. Tokom pečenja nekoliko puta protresite korpu za pomfrit da biste bili sigurni da se krompir ravnomjerno peče. Koristite lopaticu ako je potrebno.
6. Pomfrit treba da bude zlatno smeđi i hrskav kada je pečen. Po potrebi produžite vrijeme pečenja. Začinite solju i biberom. Odmah poslužite.

Možete koristiti bilo koje aromatično bilje po vašem izboru.



· PIZZA SA BROKULOM I RICOTTA SIROM ·

	● ○ ○				
	Lako	4	20 min.	-	20 min.

· SASTOJCI ·

- 200 g brokule
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 prstohvata morske soli
- 125 g ricotta sira
- 50 g gustog crème fraîchea
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 pakovanje tijesta za pizzu sa debljom korom
- 2 kuglice bivoljeg mozzarella sira
- 1 kašika italijanskih začina
- So, biber
- 40 g naribanog parmezana
- Bosiljak

· RECEPT ·

1. Odrežite cvjetiće brokule. Razdvojite ih na manje cvjetiće. Kuhajte ih 2 minute u šerpi sa slanom vodom, a zatim ih stavite u ledeno hladnu vodu. Pažljivo ocijedite. U velikoj posudi začinite brokulu maslinovim uljem i morskom solju. Stavite sa strane.

2. U posudi pomiješajte ricotta sir i crème fraîche. Začinite solju i biberom.

3. Nauljite pleh. Raširite tijesto za pizzu na plehu. Premažite mješavinom ricotta sira i crème fraîche, ostavljajući rub od 1 cm oko ivice. Tanko narežite mozarella sir. Stavite na vrh pizze. Lagano posolite i pobiberite, pa pospite italijanskim začinima. Dodajte male cvjetiće brokule preko cijele pizze. Pospite parmezanom.

4. Uključite aparat. Odaberite program **PIZZA** i temperaturu od 220°C te podesite vrijeme pečenja na 20 minuta. Postavite pleh na najniži položaj u pećnici. Pritisnite **START**.

5. Ukrasite sa nekoliko listića bosiljka. Servirajte uz malu svježu salatu.

Ovisno o vašim željama, možete koristiti debelo ili tanko tijesto za pizzu. Ako se odlučite za pizzu s tankom korom, skratite pečenje.



· PEČENI NJOKI SA POVRĆEM I MOZZARELLA SIROM ·

	● ○ ○				
	Lako	4	15 min.	-	25 min.

· SASTOJCI ·

- 2 srednje velike paprike
- 1 mali crveni luk
- 4 čehna bijelog luka
- 400 g cherry paradajza
- 600 g svježih njoka od krompira
- 2 kašike maslinovog ulja
- So, biber
- 3 grančice svježeg ruzmarina
- 120 g naribanog parmezana
- 1 šaka svježeg bosiljka

· RECEPT ·

1. Paprike očistite od sjemenki i narežite na kockice. Crni luk sitno isjeckajte, bijeli luk isjeckajte jako sitno i operite cherry paradajz.
2. U tepsiju stavite paprike, sjeckani luk, bijeli luk, cherry paradajz i njoke.
3. Prelijte maslinovim uljem pa začinite solju i biberom po ukusu. Dodajte ružmarin i lagano promiješajte. Postavite pleh na srednji položaj u pećnici.
4. Uključite aparat. Odaberite program **BAKE** i temperaturu od 200°C te podesite vrijeme pečenja na 25 minuta. Pritisnite **START**.
5. Kada izvadite iz pećnice, pospite parmezanom, listićima bosiljka i kuglicama mozzarella sira. Odmah poslužite.

Sve sastojke možete pomiješati u posudi prije nego što ih stavite na tepsiju. Možete koristiti cherry paradajz različitih boja.



· BOLOGNESE LAZANJE ·

	●○○				
	Lako	4	30 min.	-	35 min.

· SASTOJCI ·

- 1 luk
- 1 stabljika celera
- 1 mrkva
- 2 kašike maslinovog ulja
- 600 g mljevene govedine
- 1 čehne bijelog luka
- 1 stabljika svježeg tamjana
- 600 g pasiranog ili sjeckanog paradajza
- 1 kašičica rendanog muškatnog oraščića
- 40 g maslaca
- 40 g T45 brašna
- 500 ml punomasnog mlijeka
- So, biber
- 10 g maslaca
- 8 svježih listova za lazanje
- 200 ml kisele pavlake
- 125 g naribanog parmezana

· RECEPT ·

1. Napravite bolonjez sos. Isjeckajte luk. Operite i narežite stabljiku celera. Ogulite mrkvu i izrežite na kockice.

2. U velikoj tavi zagrijte maslinovo ulje i pržite luk dok ne postane proziran. Dodajte celer i mrkvu narezanu na kockice i nastavite pržiti. Dodajte meso, izgnječeni bijeli luk, tamjan, so i biber. Kuhajte nekoliko minuta.

3. Sipajte 100 ml vode i pomoću lopatice sastružite smeđe komadiće sa dna. Dodajte pasirani paradajz, muškatni oraščić, zatim promiješajte i dinstajte oko 10 minuta. Stavite sa strane.

4. Napravite bešamel sos tako što ćete prvo otopiti maslac u šerpi. Kada se otopi, dodajte brašno i mutite dok ne dobijete glatku smjesu. U jednom potezu dodajte svo mlijeko, a zatim snažno umutite da biste spriječili stvaranje grudvica. Začinite solju i biberom. Pustite da provri, a zatim kuhajte na srednjoj vatri oko 3 minute uz miješanje da se bešamel sos zgusne. Kada sos bude gladak i kremast, sklonite ga sa vatre i ostavite sa strane.

5. Namastite posudu od 30x20 cm koja može ići u pećnicu. Sipajte trećinu bešamel sosa na dno posude i rasporedite. Stavite 2 lista za lazanje jedan pored drugog na bešamel sos. Dodajte jednu trećinu bolonjez sosa i rasporedite. Zatim dodajte jednu trećinu bešamel sosa. Ponovite ove korake tri puta, završavajući slojem bešamel sosa. Pospite parmezanom.

6. Stavite posudu za pećnicu na rešetku roštilja i stavite je na najniži položaj u pećnici. Uključite aparat. Odaberite program **BAKE** i temperaturu od 200°C te podesite vrijeme pečenja na 35 minuta. Pritisnite **START**.

7. Servirajte uz zelenu salatu

Ako je sezona paradajza, onda u bolonjez sos dodajte svježe sjeckani paradajz.



· HAMBURGER I POMFRIT OD BATATA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	30 min.	-	22 min.

· SASTOJCI ·

- 850 g batata
- 3 kašike maslinovog ulja
- 1 kašičica mljevenog korijandera
- 1/2 kašičice mljevenog kumina
- So, biber
- 2 paradajza
- 4 lista salate
- 1 crveni luk
- 4 pljeskavice za hamburger
- 2 kašike maslinovog ulja
- 4 peciva za hamburgere
- 3 kašike kečapa
- 3 kašike majoneze
- 4 kriška cheddar sira

· RECEPT ·

1. Ogulite batat, narežite ga na kriške, a zatim na pomfrit jednake veličine. Stavite pomfrit u veliku posudu i dodajte maslinovo ulje, korijander i kim. Začinite solju i biberom i dobro promiješajte. Stavite u korpu za pomfrit. Postavite korpu za pomfrit na najviši položaj u pećnici.

2. Uključite aparat. Odaberite program **AIRFRY** i temperaturu od 200°C te podesite vrijeme pečenja na 15 minuta. Pritisnite **START**.

3. U međuvremenu paradajz narežite na kriške, listove zelene salate operite, a luk ogulite i narežite na tanke kriške. Posolite pljeskavice za hamburger. Koristeći slastičarski kist, lagano ih premažite maslinovim uljem i stavite na pleh prekriven aluminijskom folijom. Kada istekne vrijeme pečenja za batat, ostavite ga u pećnici i stavite pleh sa pljeskavicama na srednji položaj u pećnici.

4. Uključite aparat. Odaberite program **AIRFRY** i temperaturu od 200°C te podesite vrijeme pečenja na 7 minuta. Pritisnite **START**.

5. Prepolovite peciva za hamburgere. Kratko ih zagrijte u tosteru. Pomiješajte majonezu i kečap i rasporedite po unutrašnjosti peciva za hamburgere. Na donju polovicu peciva za hamburgere stavite list zelene salate, pečenu pljeskavicu, kriška cheddar sira, nekoliko kriški paradajza i luka, još jedan list zelene salate i kašiku mješavine majoneze i kečapa, pa na vrh stavite gornju polovicu peciva za hamburger.

6. Poslužite toplo uz pomfrit od batata.

Umjesto majoneze, možete koristiti bilo koji sos po želji.



· ZAPEČENI SENDVIČI ·

● ○ ○	4	10 min.	-	6 min.
Lako				

· SASTOJCI ·

- 8 kriški sendvič hljeba
- 40 g maslaca
- 4 kriške šunke ili odreska od plećke
- 4 kriška gouda sira
- 200 g gustog crème fraîchea
- So, biber
- 100 g naribanog Gruyère sira

· RECEPT ·

1. Maslacem premažite 4 kriške sendvič hljeba sa jedne strane. Na svaku stranu premazanu maslacem stavite po 1 krišku šunke, po potrebi je preklopite. Stavite 1 krišku gaude na šunku.
2. Maslacem premažite preostale 4 kriške sendvič hljeba sa jedne strane. Stavite kriške sendvič hljeba sa stranom premazanom maslacem prema dolje na gauda sir.
3. U posudi pomiješajte pavlaku, so i biber. Začinjenu pavlaku prelijte preko vrhova sendviča. Pospite naribanim Gruyère sirom.
4. Stavite sendviče na rešetku roštilja. Postavite rešetku roštilja na najniži položaj u pećnici.
5. Uključite aparat. Pokrenite program **TOAST**. Postavite intenzitet na **4**. Pritisnite **START**.
6. Poslužite uz salatu po izboru.

Možete koristiti bilo koji sir po vašem izboru kao što je cheddar, Emmentaler ili Comté. Možete dodati pesto u pavlaku ili bilo koje začinsko bilje po vašem ukusu. Pomiješajte okuse dodavanjem paradajza, pesta ili bilo čega drugog po želji.



· KOREJSKA PRŽENA PILEĆA KRILCA SA LJUTIM SOSOM ·

	Lako	4	20 min.	30 min.	18 min.

· SASTOJCI ·

- 16 pilećih krilca
- 500 ml mlijeka
- 25 g sjeckanog bijelog luka
- 10 g đumbira
- 20 g soja sosa
- 60 g gochujanga (pasta od crvenog čilija)
- 15 g rižinog sirćeta
- 10 g susamovog ulja
- 20 g bagremovog meda
- 15 g kečapa
- 1 kašičica bijelog luka u prahu
- 1 kašičica sušenog luka
- 60 g T45 brašna
- 30 g kukuruznog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 jaja
- 150 g panko mrvica
- 2 kašike mladog luka
- 1 kašika bijelog susama

· RECEPT ·

1. U posudi srednje veličine uronite pileća krilca u mlijeko na 30 minuta. U međuvremenu pripremite sos. U drugu veću posudu dodajte nasjeckani bijeli luk, đumbir, soja sos, gochujang, rižino sirće, susamovo ulje, bagremov med i kečap. Umutiti zajedno. Stavite sa strane.
2. Koristite cjedilo da ocijedite piletinu. U posudi pomiješajte bijeli luk u prahu i sušeni luk. Tom mješavinom premažite pileća krilca.
3. Pripremite tri tanjira. U prvi sipajte brašno, kukuruzni škrob i kvasac, u drugi dodajte jaja, a u treću panko mrvice. Umutite jaja viljuškom.
4. Pileća krilca najprije uvaljajte u brašno, zatim umočite u razmućena jaja i na kraju ih uvaljate u prezlu.
5. Stavite pileća krilca u korpu za pomfrit. Postavite korpu za pomfrit na srednji položaj u pećnici.
6. Uključite aparat. Odaberite program **AIRFRY** i temperaturu od 180°C te podesite vrijeme pečenja na 18 minuta. Pritisnite **START**.
7. Kada su pečena, izvadite pileća krilca i stavite ih u posudu u kojoj se nalazi sos. Dobro promiješajte, pazeći da su pileća krilca dobro premazana umakom i odmah poslužite.
8. Ukrasite sjeckanim mladim lukom i bijelim susamom.

Gochujang možete pronaći u azijskim supermarketima. Poslužite pileća krilca sa miješanom salatom, začinskim biljem ili kupusom, ovisno o vašoj želji. Prilagodite vrijeme pečenja ako želite da pileća krilca budu manje ili više pečena na roštilju, u skladu sa njihovom veličinom.



· PEČENA PILETINA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	5 min.	-	50 min.

· SASTOJCI ·

- 1 pile (teško otprilike 1,2 kg)
- Pola limuna
- 1 kašičica mljevene paprike
- 1/2 kašičice bijelog luka u prahu
- 1/2 kašičice luka u prahu
- 1 kašičica origana
- 1 kašika tamijana
- So, biber
- 2 kašike maslinovog ulja

· RECEPT ·

1. Skinite konop sa piletine. Natrljajte piletinu sa pola limuna.
2. U maloj posudi pomiješajte papriku, bijeli luk u prahu, luk u prahu, origano, tamijan, so i biber. Koristeći slastičarski kist premažite kožicu piletine maslinovim uljem, a zatim pospite začinima.
3. Pile stavite na pleh tako da prsa budu okrenuta prema dolje. Postavite pleh na najniži položaj u pećnici.
4. Uključite aparat. Odaberite program **ROAST** i temperaturu od 200°C te podesite vrijeme pečenja na 50 minuta. Pritisnite **START**.
5. Premažite piletinu sokom od pečenja, a ostatak soka servirajte u posudu za sos.
6. Poslužite piletinu sa povrćem i pečenim mladim krompirom.

Piletinu prije pečenja možete posuti začinima po želji.





· CAJUN LOSOS I ZELENE MAHUNE SA BIJELIM LUKOM ·

	● ○ ○				
	Lako	4	10 min.	-	30 min.

· SASTOJCI ·

- 3 kašičice cajun začina
- 3 kašike maslinovog ulja
- 4 fileta lososa bez kožice (po 140 g svaki)
- 400 g zelenih mahuna
- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 čehne bijelog luka, isjeckana
- 1 kašika korijandera, isjeckanog
- So, biber
- Slatki čili sos
- Crveni čili u prahu
- Nekoliko komada mladog luka, jako fino isjeckanog
- Sjemenke susama
- Limeta
- Korijander

· RECEPT ·

1. U posudi pomiješajte cajun začin sa maslinovim uljem. Začinite solju i biberom. Stavite filete lososa na tanjir i kistom za pecivo premažite ih začinjenim uljem. Ostavite na hladnom mjestu.

2. U velikoj posudi pomiješajte mahune sa maslinovim uljem, bijelim lukom i korijanderom. Začinite solju i biberom. Stavite mahune na pleh za pečenje.

3. Stavite pleh sa mahunama na srednji položaj u pećnici. Uključite aparat. Odaberite program **BAKE**. Podesite temperaturu na 200°C i vrijeme pečenja na 20 minuta. Pritisnite **START**. Na pola pečenja lagano okrenite mahune.

4. Kada su mahune gotove, na njih stavite filete lososa.

5. Odaberite program **BAKE**. Podesite temperaturu na 200°C i vrijeme pečenja na 10 minuta. Pritisnite **START**. Provjerite da li je losos pečen i po potrebi pecite još nekoliko minuta, dok ne bude pečen po vašem ukusu.

6. Stavite losos na tanjir i prelijte slatkim čili sosom, crvenim čilijem u prahu, mladim lukom i sjemenkama susama. Povrće rasporedite na tanjir, pa ga ukrasite limetom i korijanderom.

Ako volite da je losos dobro pečen, povećajte vrijeme pečenja za 2 minute. Ako volite da losos još uvijek bude ružičast u sredini, podesite vrijeme kuhanja na 8 minuta. Poslužite ga uz kreolsku rižu i sos po želji (sos od limuna, vruć ili hladan).



· KROFNE ·

	● ○ ○				
	Lako	4	20 min.	2h35	7 min.

· SASTOJCI ·

- 100 g punomasnog mlijeka
- 2,5 g sušenog pekarskog kvasca (otprilike 1/2 kašičice)
- 20 g kristal šećera
- 180 g T55 brašna
- 2 g soli (otprilike 1/2 kašičice)
- 10 g ulja
- 30 g jaja (otprilike pola jajeta srednje veličine)
- 10 g omekšanog putera
- 2 kašika neutralnog ulja
- Šećer u prahu

· RECEPT ·

1. Stavite mlijeko u posudu i zagrijte ga u mikrovalnoj pećnici. Umiješajte kvasac i šećer, pa ostavite da odstoji 5 minuta.

2. Dodajte brašno i sol u veliku posudu. Dodajte ulje, jaje i mješavinu mlijeka, kvasca i šećera. Mijesite rukom 1 minutu, a zatim umiješajte omekšali maslac i mijesite još 2 minuta dok se tijesto ne odvoji od strana posude. Pokrijte čistom krpom i ostavite da se tijesto diže 2 sata ili dok se ne utrostruči.

3. Prebacite tijesto na pobrašnjenu površinu i lagano ga razvucite dok ne bude debljine 1-1,5 cm. Izrežite krofne rezačem za kekse prečnika 7 cm. Za izrezivanje središnjeg otvora koristite rezač za kekse promjera 3 cm. Ako nemate rezač za kekse, koristite čašu ili zdjelu slične veličine.

4. Stavite krofne na pleh. Pokrijte krpom i ostavite da se dižu oko 30 minuta dok se ne udvostruče. Koristeći slastičarski kist nježno premažite krofne s malo neutralnog ulja.

5. Uključite aparat. Odaberite program **AIRFRY** i temperaturu od 175°C te podesite vrijeme pečenja na 7 minuta. Pritisnite **START**. Okrenite krofne na pola pečenja.

6. Kada su pečene, krofne pospite šećerom u prahu.

Krofne možete ukrasiti glazurom od čokolade ili crvenih bobica.
Možete ih poslužiti i sa džemom ili svježim voćem.



· TORTA OD SIRA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	20 min.	6 h	1h10

· SASTOJCI ·

- 125 g keksa
- 60 g mekog maslaca
- 680 g Philadelphia® sira sobne temperature
- 2 jaja
- 400 g zaslađenog kondenziranog mlijeka
- 1 kašičica prirodnog ekstrakta vanilije
- Pasirani umak od malina
- Crvene bobice

· RECEPT ·

1. Stavite kekse u vrećicu za zamrzavanje i oklagijom ih izlomite u mrvice. Sipajte mrvice u posudu i dodajte otopljeni maslac. Pomiješajte lopaticom.

2. Sipajte smjesu za biskvit na dno kalupa prečnika 20 cm. Dobro pritisnite zadnjom stranom kašike da poravnate površinu.

3. Stavite Philadelphia® sir u veliku posudu. Električnim mikserom umutite dok ne postane glatka i kremasta. Dodajte jedno po jedno jaje, zatim kondenzirano mlijeko i ekstrakt vanilije, miksajući na srednjoj brzini dok smjesa ne postane potpuno glatka. To obično traje oko 2 minute. Ovu smjesu sipajte u kalup na sloj biskvita. Zagladite površinu. Stavite pleh na rešetku roštilja.

4. Uključite aparat. Odaberite program **BAKE** i temperaturu od 150°C te podesite vrijeme pečenja na 1 sat i 10 minuta. Postavite rešetku roštilja na najniži položaj u pećnici. Pritisnite **START**.

5. Kada je pečen, izvadite cheesecake iz pećnice i ostavite da se potpuno ohladi na rešetki.

7. Ostavite u plehu i stavite u frižider na najmanje 6 sati. Pažljivo ga izvadite iz kalupa i prebacite na tanjir za serviranje. Poslužite umakom od pasiranih malina i crvenim bobičastim voćem.

Koristite krem sir sličan Philadelphi sirua®.Ako ne možete pronaći Digestive kekse, upotrijebite bilo koje prhke kekse po želji. Provjerite da kalup ne curi, u suprotnom upotrijebite staklenu posudu iste veličine.



· ČOKOLADNA TORTA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	5 min.	-	35 min.

· SASTOJCI ·

- 140 g maslaca
- 40 g ulja neutralnog ukusa
- 100 g kristal šećera
- 70 g šećera u prahu
- 3 jaja
- 120 g T45 brašna
- 4 g praška za pecivo (1 kašičica)
- 25 g gorkog kakaa u prahu

· RECEPT ·

1. Dodajte maslac i ulje u posudu za mikrovalnu pećnicu i omekšajte u mikrovalnoj pećnici. Dodajte obje vrste šećera i mutite dok smjesa ne dobije bijelu boju. Umutite jedno po jedno jaje. Lagano umiješajte brašno, kvasac i gorki kakao u prahu dok se svi sastojci dobro ne sjedine.

2. Premažite kalup za torte prečnika 20 cm, pospite ga brašnom i sipajte smjesu za tortu. Stavite pleh na rešetku roštilja.

3. Uključite aparat. Odaberite program **BAKE** i temperaturu od 165°C te podesite vrijeme pečenja na 30-35 minuta. Pritisnite **START**.

4. Ostavite da se ohladi prije serviranja.

Ovu tortu poslužite sa šlagom.



· ČIPS OD JABUKA SUŠEN NA ZRAKU ·

● ○ ○					
Lako	4	10 min.	-	3h	

· SASTOJCI ·

- 2 jabuke zlatni delišes
- Pola limuna

· RECEPT ·

1. Operite jabuke, ali nemojte ih guliti. Izvadite sredinu s pomoću alata za čišćenje jezgre.
2. Mandolinom narežite jabuke na kriške debljine oko 2 mm. Kriške odmah protrljajte limunom da ne postanu smeđe. Položite jabuke na rešetku roštilja i u korpu za pomfrit bez preklapanja.
3. Uključite aparat. Odaberite program **DEHYDRATE** i temperaturu od 60°C te podesite vrijeme na 3 sata. Pritisnite **START**. Na pola pečenja promijenite položaj grill rešetke i korpe za pomfrit u pećnici.
4. Kada su pečene, stavite jabuke na rešetku i ostavite da se potpuno osuše.

Ako nemate mandolinu, koristite veliki oštar nož.

BG

РЕЗЮМЕ

ЛЕГЕНДА

ТРУДНОСТ | ПОРЦИИ | ВРЕМЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ | ВРЕМЕ ЗА ИЗЧАКВАНЕ | ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ В УРЕДА

ПРОГРАМИ

AIR FRY ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

ROAST ПЕЧЕНЕ НА МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ

GRILL ГРИЛ

BAKE ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

PIZZA ПИЦА

TOAST ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ

DEHYDRATE СУШЕНЕ

• ОТКРИЙТЕ ВСИЧКИ НАШИ РЕЦЕПТИ •



- ПРЪЧИЦИ ОТ МОЦАРЕЛА
- ДОМАТЕНА ТАРТА
- ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ
- ПИЦА С БРОКОЛИ И РИКОТА
- НЬОКИ НА ФУРНА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И МОЦАРЕЛА



- ЛАЗАНЯ БОЛОНЕЗЕ
- ХАМБУРГЕР И ПЪРЖЕНИ СЛАДКИ КАРТОФИ
- САНДВИЧИ КРОК-МОСЮ
- ПЪРЖЕНИ ПИЛЕШКИ КРИЛЦА ПО КОРЕЙСКИ С ЛЮТ СОС
- ПЕЧЕНО ПИЛЕ
- СЬОМГА ПО КАДЖУНСКИ СЪС ЗЕЛЕН ФАСУЛ С ЧЕСЪН



- ПОНИЧКИ
- ЧИЙЗКЕЙК
- ШОКОЛАДОВ КЕКС
- ЧИПС ОТ СУШЕНИ ЯБЪЛКИ



· ПРЪЧИЦИ ОТ МОЦАРЕЛА ·

● ○ ○	4	15 мин	1 ч	7 мин
лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 240 g моцарела (2 топки)
- 1 ч. л. сушени ароматни билки
- 1 ч.л. червен пипер
- 50 g галета или панко галета
- 3 яйца
- Сол, черен пипер
- 100 g брашно тип 55
- 2 с.л. зехтин

· РЕЦЕПТА ·

1. Нарежете моцарелата на пръчици. В купа смесете половината ароматни билки и половината червен пипер. Покрийте пръчиците моцарела със сместа и оставете настрана.

2. Смесете галетата с другата половина червен пипер и ароматните билки. Пригответе три съда. В първия съд изсипете брашното, във втория – разбитите яйца, подправени със сол и черен пипер, а в третия – подправената галета.

3. Потопете пръчиците моцарела в брашното, след което в подправените яйца и накрая в галетата с билки и червен пипер. Потопете ги отново в разбитите яйца и след това отново в галетата. Поставете пръчиците в тавата за печене. Намажете с четка пръчиците моцарела от всички страни с малко зехтин. Поставете ги в средната позиция във фурната.

4. Включете уреда. Изберете програма **AIRFRY** (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) на 200°C и задайте времето за готвене на 7 минути. Натиснете **START** (СТАРТ). Обърнете пръчиците по средата на времето за готвене.

5. Сервирайте ги горещи с майонеза, кетчуп или друг сос по избор.

Можете да добавите всякакви билки или подправки по Ваш избор към галетата, включително няколко листа босилек. Сервирайте с песто от босилек или с доматено песто. Можете да използвате спрей бутилка, за да напръскате пръчиците моцарела със зехтин.



· ДОМАТЕНА ТАРТА ·

● ○ ○					
лесно	4	15 мин	-	30 мин	

· СЪСТАВКИ ·

- 6 кръгли домата
- 50 g рикота
- 40 g люта горчица
- 1 пакетче бутер тесто
- 1 с.л. галета
- 1/2 ч.л. лук на прах
- Сол, черен пипер
- 1 с. л. сушени ароматни билки
- 1 с.л. зехтин

· РЕЦЕПТА ·

1. Нарежете доматите на резени с дебелина 0,5 cm. В купа смесете заедно рикотата и горчицата до гладкост.

2. Покрийте с бутер тестото дъното на форма за тарта с диаметър 27 cm. Надупчете основата на тартата с вилица, за да не се надигне твърде много. Изсипете сместа от рикота върху тестото и я разпределете равномерно с гърба на супена лъжица. Наръсете сместа с галетата.

3. Подредете резените домати отгоре, като внимавате да не се застъпват. Поръсете с лук на прах. Подправете тартата със сол и черен пипер, след което поръсете със сушени ароматни билки и завършете с тънка струйка зехтин. Поставете тартата в грил тавата.

4. Включете уреда. Изберете програма **BAKE** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) на 200°C и задайте времето за готвене на 30 минути. Поставете грил тавата в средната позиция във фурната. Натиснете **START** (СТАРТ).

5. Сервирайте тартата със зелена салата.

След като извадите тартата от фурната, можете да я гарнирате с малко черни маслини и препечени кедрови ядки.



· ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ ·

● ○ ○	4	10 мин	30 мин	50 мин
лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 1 kg картофи с повече нишесте (като сортове „Бинте“, „Агриа“ или „Мона Лиза“)
- 5 с.л. олио с неутрален вкус
- 1 ч.л. риган
- 1 ч.л. червен пипер
- Сол

· РЕЦЕПТА ·

1. Обелете картофите и ги нарежете на парчета. Поставете ги в съд и ги залейте със студена вода. Оставете да починат за 30 минути.
2. Отцедете картофите и ги подсушете добре. В голяма купа смесете картофите с олиото, ригана и червения пипер.
3. Поставете ги в кошницата за чипс. Включете уреда. Поставете кошницата за чипс в най-високата позиция във фурната.
4. Изберете програма **AIRFRY** (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) на 180°C и задайте времето за готвене на 50 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).
5. Докато се готвят, разклатете няколко пъти кошницата за чипс, за да сте сигурни, че се готвят равномерно. Използвайте шпатула, ако е необходимо.
6. Пържените картофи трябва да са златистокафяви и хрупкави, след като бъдат сготвени. Удължете времето за готвене, ако е необходимо. Подправете със сол и разбъркайте. Сервирайте незабавно.

Можете да използвате всякакви ароматни билки по Ваш избор.



· ПИЦА С БРОКОЛИ И РИКОТА ·

● ○ ○	4	20 мин	-	20 мин
лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 200 g броколи
- 2 с.л. зехтин
- 2 щипки морска сол
- 125 g рикота
- 50 g гъста сметана
- 2 с.л. зехтин
- 1 опаковка тесто за пица с дебел блат
- 2 топки биволска моцарела
- 1 с. л. италианска подправка
- Сол, черен пипер
- 40 g настърган пармезан
- Босилек

· РЕЦЕПТА ·

1. Отрежете розичките броколи. Разделете ги на по-малки розички. Сварете ги за 2 минути в тенджера с подсолена вода, след което ги поставете в леденостудена вода. Отцедете ги внимателно. В голяма купа подправете броколите със зехтин и морска сол. Оставете настрана.

2. В купа смесете заедно рикотата и сметаната. Подправете със сол и черен пипер.

3. Намаслете тавата за печене. Разстелете тестото за пица в тавата за печене. Разпределете отгоре сместа от рикота и сметана, като оставите 1 cm борд около ръба. Нарежете моцарелата на тънки резени. Поставете върху пицата. Подправете леко със сол и черен пипер, след което поръсете с италианската подправка. Разпределете малките розички броколи върху цялата пица. Поръсете с пармезан.

4. Включете уреда. Изберете програма **PIZZA** (ПИЦА) на 220°C и задайте времето за готвене на 20 минути. Поставете тавата за печене в най-долната позиция във фурната. Натиснете **START** (СТАРТ).

5. Гарнирайте с няколко листа босилек. Сервирайте с малко свежа салата.

В зависимост от предпочитанията си можете да използвате тесто за пица с дебел или тънък блат. Ако изберете тесто за пица с тънък блат, намалете времето за готвене.



· НЬОКИ НА ФУРНА СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ И МОЦАРЕЛА ·

	● ○ ○				
	лесно	4	15 мин	-	25 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 2 средно големи чушки
- 1 малка глава червен лук
- 4 скилидки чесън
- 400 g чери домати
- 600 g пресни картофени ньоки
- 2 с.л. зехтин
- Сол, черен пипер
- 3 стръка пресен розмарин
- 120 g настърган пармезан
- 1 връзка пресен босилек

· РЕЦЕПТА ·

1. Почистете от семките и нарежете чушките на кубчета. Накълцайте лука на ситно, смелете чесъна и измийте чери доматите.
2. В тавата за печене поставете чушките, накълцания лук, чесъна, чери доматите и ньоките.
3. Полейте със зехтина, след което подправете със сол и черен пипер на вкус. Добавете розмарина и разбъркайте внимателно. Поставете тавата за печене в средната позиция във фурната.
4. Включете уреда. Стартирайте програма **BAKE** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) на 200°C и задайте времето за готвене на 25 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).
5. След като извадите от фурната, поръсете с пармезана, листата босилек и топките моцарела. Сервирайте незабавно.

Можете да смесите всички съставки заедно в купа, преди да ги изсипете в тавата за печене. Можете да използвате чери домати, различни по цвят.



· ЛАЗАНЯ БОЛОНЕЗЕ ·

	● ○ ○				
	лесно	4	30 мин	-	35 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 1 глава лук
- 1 стрък целина
- 1 морков
- 2 с.л. зехтин
- 600 g смляно телешко месо
- 1 скилидка чесън
- 1 стрък прясна мащерка
- 600 g смлени или нарязани домати
- 1 ч. л. настъргано индийско орехче
- 40 g масло
- 40 g брашно тип 45
- 500 ml пълномаслено мляко
- Сол, черен пипер
- 10 g масло
- 8 пресни кори за лазаня
- 200 ml нискомаслена сметана
- 125 g настърган пармезан

· РЕЦЕПТА ·

1. Направете соса болонезе. Накълцайте лука. Измийте и нарежете на кубчета стръка целина. Обелете моркова и го нарежете на кубчета.

2. В голям тиган загрейте зехтина и запържете лука, докато стане прозрачен. Добавете нарязаните на кубчета целина и моркови и продължете да пържите. Добавете месото, счукания чесън, мащерката, сол и черен пипер. Гответе няколко минути.

3. Налейте 100 ml вода и с помощта на шпатула изстържете кафявите парченца от дъното на тигана. Добавете смлените домати, индийското орехче, след което разбъркайте и оставете да къкри за около 10 минути. Оставете настрана.

4. Направете соса бешамел, като първо разтопите маслото в тенджера. След като се разтопи, добавете брашното и разбъркайте до гладкост. Добавете цялото мляко наведнъж, след което бъркайте енергично, за да предотвратите образуването на бучки. Подправете със сол и черен пипер. Оставете да заври, след което гответе на среден огън за около 3 минути, като разбърквате, за да се сгъсти сосът бешамел. След като сосът стане гладък и кремообразен, го отстранете от котлона и оставете настрана.

5. Намаслете огнеупорен съд с размери 30x20 cm. Изсипете една трета от соса бешамел на дъното на съда и го разпределете. Поставете 2 кори лазаня една до друга върху соса бешамел. Добавете една трета от соса болонезе и го разпределете. След това добавете една трета от сметаната. Повторете тези стъпки три пъти, като завършите със слой сос бешамел. Поръсете с пармезан.

6. Поставете огнеупорния съд в грил тавата и я поставете в най-долната позиция във фурната. Включете уреда. Изберете програма **BAKE** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) на 200°C и задайте времето за готвене на 35 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).

7. Сервирайте със зелена салата

Ако е сезонът на доматите, добавете прясно нарязани домати към соса болонезе.



· ХАМБУРГЕР И ПЪРЖЕНИ СЛАДКИ КАРТОФИ ·

	● ○ ○				
	лесно	4	30 мин	-	22 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 850 g сладки картофи
- 3 с.л. зехтин
- 1 ч.л. смлян кориандър
- 1/2 ч.л. смлян кимион
- Сол, черен пипер
- 2 домата
- 4 листа от маруля
- 1 глава червен лук
- 4 бургера за хамбургер
- 2 с.л. зехтин
- 4 питки за бургер
- 3 с.л. кетчуп
- 3 с.л. майонеза
- 4 резена сирене чедър

· РЕЦЕПТА ·

1. Обелете сладките картофи, нарежете ги на резени, след което на еднакви по големина парчета. Поставете парчетата картофи в голяма купа и добавете зехтина, кориандъра и кимиона. Подправете със сол и черен пипер и разбъркайте добре. Поставете ги в кошницата за чипс. Поставете кошницата за чипс в най-високата позиция във фурната.

2. Включете уреда. Изберете програма **AIRFRY** (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) на 200°C и задайте времето за готвене на 15 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).

3. През това време нарежете доматите на резени, измийте листата на марулята, а лука обелете и нарежете на тънки филийки. Подправете бургерите за хамбургер със сол. С помощта на готварска четка ги намажете леко със зехтин и ги поставете върху покрита с алуминиево фолио тава за печене. След като времето за готвене на сладките картофи изтече, оставете ги във фурната и поставете тавата за печене с бургерите в средната позиция във фурната.

4. Изберете програма **AIRFRY** (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) на 200°C и задайте времето за готвене на 7 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).

5. Разрежете питките за бургер наполовина. Затоплете ги за кратко в тостер. Смесете заедно майонезата и кетчупа и намажете вътрешността на питките за бургери. Върху долната част на питката за бургер поставете листо от маруля, сготвен бургер, резен сирене чедър, няколко резена домати и филийки лук, още едно листо от маруля и една супена лъжица смес от майонеза и кетчуп, след което поставете горната част на питката за бургер отгоре.

6. Сервирайте горещи с пържените сладки картофи.

Вместо майонеза можете да приготвите сос по Ваш избор.



· САНДВИЧИ КРОК-МОСЮ ·

● ○ ○	4	10 мин	-	6 мин
лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 8 филийки хляб за сандвичи
- 40 g масло
- 4 резена шунка или пържола от плешка
- 4 резена сирене гауда
- 200 g гъста сметана
- Сол, черен пипер
- 100 g настъргано сирене грюер

· РЕЦЕПТА ·

1. Намажете с масло 4 филийки хляб за сандвичи от едната страна. Върху всяка намазана с масло страна поставете по 1 резен шунка, като го прегънете, ако е необходимо. Поставете 1 резен сирене гауда върху шунката.
2. Намажете с масло останалите 4 филийки хляб за сандвичи от едната страна. Поставете филийките хляб за сандвичи с намазаната с масло страна върху сиренето гауда.
3. В купа смесете заедно сметаната, солта и черния пипер. Залейте горните части на сандвичите с подправената сметана. Поръсете с настърганото сирене грюер.
4. Поставете сандвичите Крок-Мосю в грил тавата. Поставете грил тавата в средната позиция във фурната.
5. Включете уреда. Стартирайте програма **TOAST** (ПРЕПЕЧЕН ХЛЯБ). Задайте интензитета на **4**. Натиснете **START** (СТАРТ).
6. Сервирайте със салата по Ваш избор.

Можете да използвате всяко сирене по Ваш избор като чедър, ементал или „Комте“. Можете да добавите песто към сметаната или всякакви билки по Ваш вкус. Смесете вкусовете, като добавите домати, песто или нещо друго, което Ви харесва.



· ПЪРЖЕНИ ПИЛЕШКИ КРИЛЦА ПО КОРЕЙСКИ С ЛЮТ СОС ·

● ○ ○	4	20 мин	30 мин	18 мин
лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 16 пилешки крилца
- 500 ml прясно мляко
- 25 g накълцан чесън
- 10 g джинджифил
- 20 g соев сос
- 60 g гочуджанг (паста от лют червен пипер)
- 15 g оризов оцет
- 10 g сусамово олио
- 20 g мед от акация
- 15 g кетчуп
- 1 ч.л. чесън на прах
- 1 ч.л. сушен лук
- 60 g брашно тип 45
- 30 g царевично брашно
- 1/2 пакетче бакпулвер
- 2 яйца
- 150 g панко галета
- 2 с.л. пресен лук
- 1 с.л. бели сусамови семена

· РЕЦЕПТА ·

1. В средно голяма купа накиснете пилешките крилца в мляко за 30 минути. През това време пригответе соса. В друга голяма купа добавете накълцания чесън, джинджифила, соевия сос, пастата гочуджанг, оризовия оцет, сусамовото масло, акациевия мед и кетчупа. Разбъркайте с бъркалка. Оставете настрана.

2. Използвайте гевгир, за да отцедите пилето. В купа смесете заедно чесъна на прах и сушения лук. Покрийте пилешките крилца с тази смес.

3. Пригответе три съда. Изсипете брашното, царевичното нишесте и маята в първия съд, добавете яйцата във втория и панко галетата в третия. Разбийте яйцата с вилица.

4. Поставете пилешките крилца първо в брашното, след което потопете в разбитите яйца и накрая ги оваляйте в галетата.

5. Поставете пилешките крилца в кошницата за чипс. Поставете кошницата за чипс в средната позиция във фурната.

6. Включете уреда. Стартирайте програма **AIRFRY** (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) на 180°C и задайте времето за готвене на 18 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).

7. След като се сготвят, извадете пилешките крилца и ги поставете в купата със соса. Разбъркайте добре, като се уверите, че пилешките крилца са добре покрити със сос, и сервирайте веднага.

8. Гарнирайте с накълцания пресен лук и белите сусамови семена.

Можете да намерите паста гочуджанг в азиатските супермаркети. Сервирайте пилешките крилца с микс от салати, билки или зеле, в зависимост от Вашите предпочитания. Регулирайте времето за готвене, ако искате пилешките крилца да са повече или по-малко изпечени и в зависимост от размера им.



· ПЕЧЕНО ПИЛЕ ·

	● ○ ○				
	лесно	4	5 мин	-	50 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 1 пиле (с тегло прибл. 1,2 kg)
- Половин лимон
- 1 ч.л. червен пипер
- 1/2 ч.л. чесън на прах
- 1/2 ч.л. лук на прах
- 1 ч.л. риган
- 1 с.л мащерка
- Сол, черен пипер
- 2 с.л. зехтин

· РЕЦЕПТА ·

1. Отстранете канапа от пилето. Натрийте пилето с половин лимон.
2. В малка купа смесете червения пипер, чесъна на прах, лука на прах, ригана, мащерката, солта и черния пипер. С помощта на готварска четка намажете кожата на пилето със зехтин, след което поръсете с подправките.
3. Поставете пилето с гърдите надолу в тавата за печене. Поставете тавата за печене в най-долната позиция във фурната.
4. Включете уреда. Изберете програма **ROAST** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) на 200°C и задайте времето за готвене на 50 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).
5. Намажете с четка пилето с известно количество от сока, отделен по време на готвенето, и сервирайте останалия сок в сосиера.
6. Сервирайте пилето със зеленчуци и печени млади картофи.

Преди готвене можете да поръсите пилето с подправки по Ваш избор.





· СЬОМГА ПО КАДЖУНСКИ СЪС ЗЕЛЕН ФАСУЛ С ЧЕСЪН ·

	● ○ ○				
	лесно	4	10 мин	-	30 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 3 ч.л. каджунски подправки
- 3 с.л. зехтин
- 4 филета от сьомга без кожа (всяко с тегло прибл. 140 g)
- 400 g зелен фасул
- 2 с.л. зехтин
- 2 скилидки чесън, накълцани
- 1 с.л. накълцан кориандър
- Сол, черен пипер
- Сладък чили сос
- Люто червен пипер на прах
- Няколко стръка пресен лук, много ситно нарязани
- Сусамово семе
- Лайм
- Кориандър

· РЕЦЕПТА ·

1. В купа смесете каджунските подправки със зехтина. Подправете със сол и черен пипер. Поставете филетата от сьомга в чиния и с помощта на готварска четка ги намажете със сместа от зехтина и подправките. Оставете настрана на хладно място.

2. В голяма купа смесете зеления фасул със зехтина, чесъна и кориандъра. Подправете със сол и черен пипер. Поставете зеления фасул в тавата за печене.

3. Поставете тавата за печене със зеления фасул в средната позиция във фурната. Включете уреда. Изберете програма **BAKE** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ). Задайте температурата на 200°C, а времето за готвене на 20 минути. Натиснете **START** (СТАРТ). По средата на готвенето внимателно обърнете зеления фасул.

4. След като зеленият фасул се сготви, поставете филетата от сьомга върху него.

5. Изберете програма **BAKE** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ). Задайте температурата на 200°C, а времето за готвене на 10 минути. Натиснете **START** (СТАРТ). Проверете дали сьомгата е сготвена и печете още няколко минути, ако е необходимо, докато се сготви по Ваш вкус.

6. Поставете сьомгата в чиния и поръсете отгоре с малко сладък чили сос, червен люто червен пипер на прах, пресен лук и сусамови семена. Подредете зеленчуците в чиния, след което гарнирайте с лайм и кориандър.

Ако обичате сьомгата добре изпечена, увеличете времето за готвене с 2 минути. Ако искате сьомгата да е розова в средата, задайте времето за готвене на 8 минути. Сервирайте я с ориз по креолски и сос по избор (лимонов сос, горещ или студен).



· ПОНИЧКИ ·

● ○ ○	4	20 мин	2 ч 35 мин	7 мин
лесно				

· СЪСТАВКИ ·

- 100 g пълномаслено мляко
- 2,5 g суха мая за печене (прибл. 1/2 ч.л.)
- 20 g пудра захар
- 180 g брашно тип 55
- 2 g сол (прибл. 1/2 ч.л.)
- 10 g олио
- 30 g яйце (приблизително половин яйце среден размер)
- 10 g омекнало масло
- 2 с.л. олио с неутрален вкус
- Пудра захар

· РЕЦЕПТА ·

1. Загрейте млякото в купа, в микровълнова фурна. Смесете маята и захарта, след което оставете да престои 5 минути.

2. Добавете брашното и солта в голяма купа. Добавете олиото, яйцето и сместа от мляко, мая и захар. Месете на ръка 1 минута, след което разбъркайте омекналото масло и месете още 2 минути, докато тестото започне да се отделя без остатъци от стените на купата. Покрийте с чиста кърпа и оставете тестото да втаса за 2 часа или докато утрои обема си.

3. Изсипете тестото върху набрашнена повърхност и внимателно го разточете до дебелина 1 – 1,5 cm. Изрежете поничките с помощта на формичка за бисквити с диаметър 7 cm. За да изрежете отвора в центъра, използвайте формичка за бисквити с диаметър 3 cm. Ако нямате формичка за бисквити, използвайте чаша или купа с подобен размер.

4. Поставете поничките в тавата за печене. Покрийте с кърпа и ги оставете да втасат за около 30 минути, докато удвоят обема си. С помощта на готварска четка намажете внимателно поничките с малко олио с неутрален вкус.

5. Включете уреда. Изберете програма **AIRFRY** (ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ) на 175°C и задайте времето за готвене на 7 минути. Натиснете **START** (СТАРТ). Обърнете поничките по средата на времето за готвене.

6. След като се изпекат, поръсете поничките с пудра захар.

Можете да украсите поничките с глазура от шоколад или червени горски плодове. Може да ги сервирате и със сладко или пресни плодове.



· ЧИЙЗКЕЙК ·

	● ○ ○				
	лесно	4	20 мин	6 ч	1 ч 10 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 125 g пълнозърнести бисквити
- 60 g меко масло
- 680 g крема сирене Philadelphia® на стайна температура
- 2 яйца
- 400 g подсладено кондензирано мляко
- 1 ч.л. натурален екстракт от ванилия
- Пюре от малини
- Червени горски плодове

· РЕЦЕПТА ·

1. Поставете бисквитите в плик за фризер и ги натрошете на трохи с помощта на точилка. Изсипете трохите в купа и добавете разтопеното масло. Смесете с шпатула.

2. Изсипете сместа от масло и бисквити на дъното на форма с диаметър 20 cm. Натиснете добре с помощта на гърба на лъжица, за да изравните горната част.

3. Поставете крема сиренето Philadelphia® в голяма купа. Използвайте електрически миксер, за да го разбиете, докато стане гладко и кремообразно. Добавете яйцата едно по едно, след което кондензираното мляко и ваниловия екстракт, като разбивате на средна скорост, докато сместа стане напълно гладка. Това би трябвало да отнеме около 2 минути. Изсипете тази смес във формата върху бисквитения слой. Заравнете горната част. Поставете формата в грил тавата.

4. Включете уреда. Изберете програма **BAKE** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) на 150°C и задайте времето за готвене на 1 час и 10 минути. Поставете грил тавата в най-долната позиция във фурната. Натиснете **START** (СТАРТ).

5. След като бъде изпечен, извадете чийзкейка от фурната и го оставете да се охлади напълно върху решетка.

7. Оставете го във формата и охладете за поне 6 часа. Внимателно го извадете от формата и го прехвърлете в чиния за сервиране. Сервирайте с пюре от малини и червени горски плодове.

Използвайте крема сирене подобно на Philadelphia®. Ако не можете да намерите пълнозърнести бисквити, използвайте каквито и да е маслени бисквити по Ваш избор. Уверете се, че Вашата форма е напълно непропусклива, в противен случай използвайте стъклен съд със същия размер.



· ШОКОЛАДОВ КЕКС ·

	●○○				
	лесно	4	5 мин	-	35 мин

· СЪСТАВКИ ·

- 140 g масло
- 40 g олио с неутрален вкус
- 100 g пудра захар
- 70g ситна пудра захар
- 3 яйца
- 120 g брашно тип 45
- 4 g бакпулвер (1 равна ч.л.)
- 25 g неподсладено какао на прах

· РЕЦЕПТА ·

1. Добавете маслото и олиото в подходяща за микровълнова печка купа и размекнете в микровълновата печка. Добавете двата вида захар и разбивайте, докато сместа стане бяла на цвят. Разбийте яйцата едно по едно. Внимателно разбъркайте брашното, маята и неподсладеното какао на прах, докато всички съставки се смесят добре.

2. Намазнете форма за кекс с диаметър 20 cm, поръсете я с брашно и изсипете сместа за кекс. Поставете формата в грил тавата.

3. Включете уреда. Стартирайте програма **BAKE** (ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ) на 165°C и задайте времето за готвене на 30 – 35 минути. Натиснете **START** (СТАРТ).

4. Преди сервиране оставете да се охлади.

Сервирайте този кекс с разбита сметана.



· ЧИПС ОТ СУШЕНИ ЯБЪЛКИ ·

	● ○ ○				
	лесно	4	10 мин	-	3 ч

· СЪСТАВКИ ·

- 2 ябълки сорт „златна превъзходна“
- Половин лимон

· РЕЦЕПТА ·

1. Измийте ябълките без да ги белите. Почистете сърцевината на ябълките с помощта на подходящ нож.
2. Използвайте резачка за ябълки, за да нарежете ябълките на резени с дебелина около 2 mm. Веднага натъркайте резените с лимона, за да не покафенеят. Наредете ябълките в грил тавата и в кошницата за чипс, без да ги застъпвате.
3. Включете уреда. Стартирайте програма **DEHYDRATE** (СУШЕНЕ) на 60°C и задайте времето за готвене на 3 часа. Натиснете **START** (СТАРТ). По средата на готвенето разменете позицията на грил тавата и кошницата за чипс във фурната.
4. След като станат готови, поставете ябълките върху решетка и ги оставете да изсъхнат напълно.

Ако не разполагате с резачка за ябълки, използвайте голям, остър нож.

SL

POVZETEK

LEGENDA

TEŽAVNOST ŠTEVILO OBROKOV ČAS ZA PRIPRAVO ČAS ZA POČITEK ČAS ZA PRIPRAVO JEDI V APARATU

PROGRAMI

AIR FRY ROAST GRILL BAKE PIZZA TOAST DEHYDRATE

• ODKRIJTE VSE NAŠE RECEPTE •



- MOCARELINE PALČKE
- PARADIŽNIKOVA PITA
- OCVRT KROMPIRČEK
- PICA Z BROKOLIJEM IN RIKOTO
- PEČENI NJOKI Z ZELENJAVO IN MOCARELO



- MESNA LAZANJA
- HAMBURGER IN OCVRT SLADEK KROMPIR
- SENDVIČI S ŠUNKO IN SIROM
- OCVRTA PIŠČANČJA KRILA NA KOREJSKI NAČIN S PEKOČO OMAKO
- PEČEN PIŠČANEC
- LOSOS Z ZAČIMBNO MEŠANICO CAJUN S ČESNOVIM STROČJIM FIŽOLOM



- KROFI
- SKUTNA TORTA
- ČOKOLADNA TORTA
- JABOLČNI ČIPS, SUŠEN NA ZRAKU



· MOCARELINE PALČKE ·

● ○ ○	4	15 minut	1 ura	7 minut
Enostavno				

· SESTAVINE ·

- 240 g mocarele (2 kroglici)
- 1 žlička posušenih aromatičnih začimb
- 1 žlička mlete rdeče paprike
- 50 g krušnih drobtin ali drobtin panko
- 3 jajca
- Sol, poper
- 100 g fine moke (T55)
- 2 jedilni žlici oljčnega olja

· RECEPT ·

1. Mocarelo narežite na palčke. V skledi zmešajte polovico aromatičnih zelišč in polovico mlete paprike. Mocareline palčke povaljajte v začimbni mešanici in jih odložite na stran.

2. Krušne drobtine zmešajte z drugo polovico paprike in aromatičnih zelišč. Pripravite tri posode. V prvo posodo dodajte moko, v drugo posoljena in popoprana razžvrkljana jajca, v tretjo pa začinjene drobtine.

3. Mocareline palčke povaljajte v moki, nato v začinjenih jajcih in nazadnje v drobtinah z zelišči in meto papriko. Ponovno jih pomočite v razžvrkljana jajca in nato še enkrat v drobtine. Palčke položite na pekač. Mocareline palčke po vseh straneh premažite z malo oljčnega olja. Postavite jih na sredinski položaj v pečici.

4. Vklopite aparat. Izberite program **AIRFRY** (CVRTJE NA VROČ ZRAK) pri 200 °C in nastavite čas priprave jedi na 7 minut. Pritisnite **START**. Na polovici časa cvrtja palčke obrnite.

5. Postrezite še tople z majonezo, kečapom ali katero koli drugo izbrano omako.

V krušne drobtine lahko dodate poljubna zelišča ali začimbe, tudi nekaj listov bazilike. Postrezite z bazilikinim ali paradižnikovim pestom. Mocareline palčke lahko naoljite z oljem v razpršilu.



· PARADIŽNIKOVA PITA ·

● ○ ○					
Enostavno	4	15 minut	-	30 minut	

· SESTAVINE ·

- 6 okroglih paradižnikov
- 50 g rikote
- 40 g pekoče gorčice
- 1 zvitek listnatega testa
- 1 jedilna žlica krušnih drobtin
- 1/2 žličke čebule v prahu
- Sol, poper
- 1 jedilna žlica posušenih aromatičnih začimb
- 1 jedilna žlica oljčnega olja

· RECEPT ·

1. Paradižnike narežite na 0,5 cm debele rezine. V skledi do gladkega zmešajte rikoto in gorčico.

2. Z listnatim testom obložite pekač za pito z odstranljivim dnom s premerom 27 cm. Dno pekača prebodite z vilicami, da se testo ne bi preveč napihnilo. Na testo prelijte mešanico z rikoto in jo s hrbtno stranjo žlice enakomerno razporedite. Posujte krušne drobtine.

3. Po vrhu razporedite rezine paradižnika in pazite, da se ne prekrivajo. Potresite s čebulo v prahu. Pito posolite in popoprajte, potresite s posušenimi aromatičnimi zelišči in na koncu pokapajte z oljčnim oljem. Pekač za pito položite na pladenj za žar.

4. Vklopite aparat. Izberite program **BAKE** (PEČENJE) pri 200 °C in nastavite čas priprave jedi na 30 minut. Pladenj za žar postavite na sredinski položaj v pečici. Pritisnite **START**.

5. Pito postrezite z zeleno solato.

Ko vzamete pito iz pečice, jo lahko okrasite s črnimi olivami in praženimi pinjolami.



· OCVRT KROMPIRČEK ·

● ○ ○	4		10 minut	30 minut	50 minut
Enostavno					

· SESTAVINE ·

- 1 kg mokastega krompirja (na primer vrste bintje, agria ali monalisa)
- 5 jedilni žlic oljčnega olja
- 1 žlička origana
- 1 žlička mlete rdeče paprike
- Sol

· RECEPT ·

1. Krompir olupite in ga narežite na cekine. Položite jih v posodo in jih prelijte s hladno vodo. Pustite počivati 30 minut.
2. Krompir odcedite in ga temeljito osušite. V veliki skledi zmešajte krompir z oljem, origanom in papriko.
3. Položite ga v košaro za krompirček. Vklopite aparat. Košaro za krompirček postavite na najvišji položaj v pečici.
4. Izberite program **AIRFRY** (CVRTNIK NA VROČ ZRAK) pri 180 °C in nastavite čas priprave jedi na 50 minut. Pritisnite **START**.
5. Med peko večkrat stresite košaro s krompirčkom, da se enakomerno zapeče. Po potrebi uporabite lopatico.
6. Ko je krompirček pečen, mora biti zlato rjav in hrustljav. Po potrebi podaljšajte čas pečenja. Posolite in premešajte. Takoj postrezite.

Uporabite lahko katerekoli aromatične začimbe po vaši želji.



· PICA Z BROKOLIJEM IN RIKOTO ·

● ○ ○	4	20 minut	-	20 minut
Enostavno				

· SESTAVINE ·

- 200 g brokolija
- 2 jedilni žlici oljčnega olja
- 2 ščepca morske soli
- 125 g rikote
- 50 g goste smetane fraîche
- 2 jedilni žlici oljčnega olja
- 1 paket testa za pico z debelo skorjo
- 2 kroglici bivolje mocarele
- 1 jedilna žlica začimb za italijanske jedi
- Sol, poper
- 40 g naribanega parmezana
- Bazilika

· RECEPT ·

1. Odrežite cvetove brokolija. Ločite jih na manjše cvetove. 2 minuti jih kuhajte v osoljeni vodi, nato jih preložite v ledeno mrzlo vodo. Previdno jih odcedite. V veliki skledi začinite brokoli z oljčnim oljem in morsko soljo. Odstavite.
2. V skledi zmešajte rikoto in smetano fraîche. Posolite in popoprajte.
3. Pekač premažite z oljem. Testo za pico razporedite po pekaču. Na testo razporedite mešanico rikote in smetane fraîche ter pustite 1 cm širok rob. Mocarelo narežite na tanke rezine. Položite jih na vrh pice. Rahlo posolite in popoprajte ter potresite z mešanico začimb za italijanske jedi. Celotno pico obložite z majhnimi cvetovi brokolija. Posujte parmezan.
4. Vklopite aparat. Izberite program **PIZZA** (PICA) pri 220 °C in nastavite čas priprave jedi na 20 minut. Pekač postavite na najnižji položaj v pečici. Pritisnite **START**.
5. Okrasite z nekaj lističi bazilike. Postrezite z majhno svežo solato.

Glede na vaše želje lahko uporabite testo za pico z debelo ali tanko skorjo. Če se odločite za pico s tanko skorjo, skrajšajte čas pečenja.



· PEČENI NJOKI Z ZELENJAVO IN MOCARELO ·

	● ○ ○				
	Enostavno	4	15 minut	-	25 minut

· SESTAVINE ·

- 2 srednje veliki papriki
- 1 majhna rdeča čebula
- 4 stroka česna
- 400 g češnjevih paradižnikov
- 600 g svežih krompirjevih njokov
- 2 jedilni žlici oljčnega olja
- Sol, poper
- 3 vejice svežega koriandra
- 120 g naribanega parmezana
- 1 šopek sveže bazilike

· RECEPT ·

1. Iz paprike odstranite semena in jo narežite na kocke. Drobno sesekljajte čebulo, sesekljajte česen in operite češnjeve paradižnike.
2. Papriko, sesekljano čebulo, česen, češnjeve paradižnike in njoke položite na pekač.
3. Prelijte jih z oljčnim oljem in jih po okusu posolite in popoprajte. Dodajte rožmarin in nežno premešajte. Pekač postavite na sredinski položaj v pečici.
4. Vklopite aparat. Vklopite program **BAKE** (PEKA) na 200 °C in nastavite čas pečenja na 25 minut. Pritisnite **START**.
5. Ko vzamete jed iz pečice, jo posujte s parmezanom, listi bazilike in kroglicami mocarele. Takoj postrezite.

Vse sestavine lahko zmešate v skledi, preden jih preložite na pekač. Uporabite lahko češnjeve paradižnike različnih barv.



· MESNA LAZANJA ·

	● ○ ○				
	Enostavno	4	30 minut	-	35 minut

· SESTAVINE ·

- 1 čebula
- 1 steblo zelene
- 1 korenček
- 2 jedilni žlici oljčnega olja
- 600 g mletega govejega mesa
- 1 strok česna
- 1 vejica svežega timijana
- 600 g paradižnikove pasate ali sesekljanega paradižnika
- 1 žlička naribanega muškatnega oreščka
- 40 g masla
- 40 g fine moke (T45)
- 500 ml polnomastnega mleka
- Sol, poper
- 10 g masla
- 8 svežih listov za lazanjo
- 200 ml smetane s 35 % maščobe
- 125 g naribanega parmezana

· RECEPT ·

1. Pripravite bolonjsko omako. Sesekljajte čebulo. Steblo zelene operite in narežite na kocke. Olupite korenček in ga narežite na kocke.

2. V veliki ponvi segrejte oljčno olje in na njem popražite čebulo, da postane prozorna. Dodajte na kocke narezano zeleno in korenje ter nadaljujte s praženjem. Dodajte meso, strt česen, timijan, sol in poper. Pražite nekaj minut.

3. Prilijte 100 ml vode in z lopatico postrgajte rjave koščke z dna ponve. Dodajte paradižnikovo pasato, muškatni orešček, premešajte in kuhajte približno 10 minut. Odstavite.

4. Bešamel pripravite tako, da v ponvi najprej stopite maslo. Ko se raztopi, dodajte moko in stepajte do gladkega. Nato dodajte vso mleko naenkrat in močno stepajte, da preprečite nastajanje grudic. Posolite in popoprajte. Zavrite, nato pa na srednji temperaturi med stepanjem kuhajte približno 3 minute, da se bešamel zgosti. Ko je omaka gladka in kremasta, jo odstavite z ognja in postavite na stran.

5. Namastite posodo za peko v pečici velikosti 30 x 20 cm. Na dno posode vlijte tretjino bešamela in ga enakomerno razporedite. Na bešamel položite 2 lista za lazanjo enega zraven drugega. Dodajte tretjino bolonjske omake in jo enakomerno razporedite. Nato dodajte tretjino smetane. Te korake ponovite trikrat in zaključite s plastjo bešamela. Posujte parmezan.

6. Posodo za peko v pečici položite na pladenj za žar in jo postavite na najnižji položaj v pečici. Vklopite aparat. Izberite program **BAKE** (PEKA) pri 200 °C in nastavite čas priprave jedi na 35 minut. Pritisnite **START**.

7. Postrezite z zeleno solato

Če je sezona paradižnika, v bolonjsko omako dodajte sveže nasekljan paradižnik.



· HAMBURGER IN OCVRT SLADEK KROMPIR ·

● ○ ○	4	30 minut	-	22 minut
Enostavno				

· SESTAVINE ·

- 850 g sladkega krompirja
- 3 jedilne žlice oljčnega olja
- 1 žlička mletega koriandra
- 1/2 žličke kumine v prahu
- Sol, poper
- 2 okrogla paradižnika
- 4 listi solate
- 1 majhna rdeča čebula
- 4 polpeti za hamburger
- 2 jedilni žlici oljčnega olja
- 4 bombetke za hamburger
- 3 jedilne žlice kečapa
- 3 jedilne žlice majoneze
- 4 rezine sira čedar

· RECEPT ·

1. Sladek krompir olupite, ga narežite na rezine, nato pa na enako velike cekine. Cekine dajte v veliko skledo ter dodajte oljčno olje, koriander in kumino. Posolite in popoprajte ter dobro premešajte. Položite ga v košaro za krompirček. Košaro za krompirček postavite na najvišji položaj v pečici.

2. Vklopite aparat. Izberite program **AIRFRY** (CVRTNIK NA VROČ ZRAK) pri 200 °C in nastavite čas priprave jedi na 15 minut. Pritisnite **START**.

3. Medtem narežite paradižnik na rezine, operite liste solate ter olupite in narežite čebulo na tanke rezine. Polpete za hamburger začinite s soljo. S čopičem za pecivo jih rahlo premažite z oljčnim oljem in položite na pekač, ki ste ga obložili z aluminijasto folijo. Ko čas pečenja sladkega krompirja poteče, pustite krompirček v pečici, pekač s hamburgerji pa postavite na sredinski položaj v pečici.

4. Vklopite aparat. Izberite program **AIRFRY** (CVRTJE NA VROČ ZRAK) pri 200 °C in nastavite čas priprave jedi na 7 minut. Pritisnite **START**.

5. Bombetke za hamburgerje prerežite na polovico. Na kratko jih segrejte v opekaču. Zmešajte majonezo in kečap ter namažite po notranjosti bombetk. Na spodnjo polovico bometke za hamburger položite list solate, pečen polpet, rezino sira čedar, nekaj rezin paradižnika in čebule, še en list solate ter dodajte žlico mešanice majoneze in kečapa, nato pa na vrh položite zgornji del bombetke za hamburger.

6. Postrezite še toplo s krompirčkom iz sladkega krompirja.

Namesto majoneze lahko uporabite poljubno omako.



· SENDVIČI S ŠUNKO IN SIROM ·

● ○ ○	4	10 minut	-	6 minut
Enostavno				

· SESTAVINE ·

- 8 rezin kruha za sendviče
- 40 g masla
- 4 rezine šunke ali zrezka iz plečeta
- 4 rezine sira gouda
- 200 g goste smetane fraîche
- Sol, poper
- 100 g naribanega sira grojer

· RECEPT ·

1. 4 rezine kruha za sendviče na eni strani namažite z maslom. Na vsako namaščeno stran položite 1 rezino šunke in jo po potrebi prepognite. Na vrh šunke položite 1 rezino sira gouda.
2. Druge 4 rezine kruha za sendviče na eni strani namažite z maslom. Rezine kruha položite z namazano stranjo navzdol na sir gouda.
3. V skledi zmešajte smetano, sol in poper. Začinjeno smetano polijte po vrhu sendvičev. Posujte z naribanim sirom grojer.
4. Sendviče s šunko in sirom položite na pladenj za žar. Pladenj za žar postavite na sredinski položaj v pečici.
5. Vklopite aparat. Vklopite program **TOAST** (OPEČENI KRUHKI). Intenzivnost nastavite na **4**. Pritisnite **START**.
6. Postrezite s poljubno solato.

Uporabite lahko kateri koli sir želite, na primer čedar, ementalec ali Comté. Kremni smetani lahko dodate pesto ali poljubna zelišča. Popestrite okuse z dodatkom paradižnika, pesta ali drugim dodatkom po vaši izbiri.



· OCVRTA PIŠČANČJA KRILA NA KOREJSKI NAČIN S PEKOČO OMAKO ·

	Enostavno	4	20 minut	30 minut	18 minut

· SESTAVINE ·

- 16 piščančjih kril
- 500 ml mleka
- 25 g sesekljanega česna
- 10 g ingverja
- 20 g sojine omake
- 60 g gochujang (rdeča čilijeva pasta)
- 15 g riževega kisa
- 10 g sezamovega olja
- 20 g akacijevega medu
- 15 g kečapa
- 1 žlička česna v prahu
- 1 žlička posušene čebule
- 60 g fine moke (T45)
- 30 g koruzne moke
- 1/2 vrečke pecilnega praška
- 2 jajci
- 150 g krušnih drobtin panko
- 2 jedilni žlici mlade čebule
- 1 jedilna žlica belih sezamovih semen

· RECEPT ·

1. V srednje veliki skledi marinirajte piščančja krila 30 minut v mleku. Medtem pripravite omako. V drugo večjo skledo dodajte sesekljan česen, ingver, sojino omako, gochujang, rižev kis, sezamovo olje, akacijev med in kečap. Vse skupaj dobro premešajte. Odstavite.
2. Piščanca odcedite s cedilom. V skledi zmešajte česen v prahu in posušeno čebulo. Piščančja krila povaljajte po tej mešanici.
3. Pripravite tri posode. V prvo posodo dodajte moko, koruzni škrob in kvas, v drugo posodo dodajte jajca, v tretjo pa drobtine panko. Jajca razžvrkljajte z vilicami.
4. Piščančja krila najprej povaljajte v moki, nato jih pomočite v razžvrkljana jajca in jih nazadnje povaljajte še v drobtinah.
5. Piščančja krila položite v košaro za krompirček. Košaro za krompirček postavite na sredinski položaj v pečici.
6. Vklopite aparat. Vklopite program **AIRFRY** (CVRTJE Z VROČIM ZRAKOM) na 180 °C in nastavite čas pečenja na 18 minut. Pritisnite **START**.
7. Ko so piščančja krila pečena, jih vzemite iz košare in položite v skledo z omako. Dobro premešajte, da so piščančja krila dobro prekrita z omako, in jih takoj postrezite.
8. Okrasite z nasekljano spomladansko čebulo in belimi sezamovi semeni.

Gochujang lahko najdete v supermarketih z azijskimi živili. Piščančja krila postrezite z mešano solato, zelišči ali zeljem, odvisno od vaših želja. Čas pečenja prilagodite, če želite, da so piščančja krila bolj ali manj pečena, in glede na njihovo velikost.



· PEČEN PIŠČANEC ·

	● ○ ○				
	Enostavno	4	5 minut	-	50 minut

· SESTAVINE ·

- 1 piščanec (približno 1,2 kg)
- Polovica limone
- 1 žlička mlete rdeče paprike
- 1/2 žličke česna v prahu
- 1/2 žličke čebule v prahu
- 1 žlička origana
- 1 jedilna žlica timijana
- Sol, poper
- 2 jedilni žlici oljčnega olja

· RECEPT ·

1. S piščanca odstranite vrvico. V piščanca vtrite sok polovice limone.
2. V manjši skledi zmešajte papriko, česen v prahu, čebulo v prahu, origano, timijan, sol in poper. S čopičem za pecivo premažite kožo piščanca z oljčnim oljem, nato pa jo potresite z začimbami.
3. Piščanca položite na pekač s prsmi navzdol. Pekač postavite na najnižji položaj v pečici.
4. Vklopite aparat. Izberite program **ROAST** (PEČENJE) pri 200 °C in nastavite čas priprave jedi na 50 minut. Pritisnite **START**.
5. Piščanca premažite z sokovi od pečenja, preostanek sokov pa postrezite v posodici za omako.
6. Piščanca postrezite z zelenjavo in pečenim mladim krompirjem.

Piščanca lahko pred pečenjem potresete s poljubnimi začimbami.





· LOSOS Z ZAČIMBNO MEŠANICO CAJUN S ČESNOVIM STROČJIM FIŽOLOM ·

	● ○ ○				
	Enostavno	4	10 minut	-	30 minut

· SESTAVINE ·

- 3 čajne žličke začimbne mešanice Cajun
- 3 jedilne žlice oljčnega olja
- 4 fileji lososa brez kože (vsak po 140 g)
- 400 g zelenega stročjega fižola
- 2 jedilni žlici oljčnega olja
- 2 stroka česna, sesekljana
- 1 jedilna žlica koriandra, sesekljanega
- Sol, poper
- Sladka čilijeva omaka
- Rdeči čili v prahu
- Nekaj mladih čebulic, zelo drobno sesekljanih
- Sezamova semena
- Limeta
- Koriander

· RECEPT ·

1. V skledi zmešajte začimbno mešanico Cajun z oljčnim oljem. Posolite in popoprajte. Lososove fileje položite na krožnik in jih s pomočjo čopiča za pecivo premažite z začinjenim oljem. Postavite jih na hladno.

2. V veliki skledi zmešajte stročji fižol z oljčnim oljem, česnom in koriandrom. Posolite in popoprajte. Stročji fižol položite na pekač.

3. Pekač s stročjim fižolom postavite na sredinski položaj v pečici. Vklopite aparat. Izberite program **BAKE** (PEKA). Nastavite temperaturo na 200 °C in čas pečenja na 20 minut. Pritisnite **START**. Na polovici pečenja nežno obrnite stročji fižol.

4. Ko je stročji fižol pečen, nanj položite fileje lososa.

5. Izberite program **BAKE** (PEKA). Nastavite temperaturo na 200 °C in čas pečenja na 10 minut. Pritisnite **START**. Preverite, ali je losos pečen, in ga po potrebi pecite še nekaj minut, dokler ni pečen po vašem okusu.

6. Lososa servirajte na krožniku in ga obložite s sladko čilijevo omako, rdečim čilijem v prahu, mlado čebulo in sezamovimi semeni. Na krožnik razporedite zelenjavo, nato pa jed okrasite z limeto in koriandrom.

Če imate radi dobro pečenega lososa, podaljšajte čas pečenja za 2 minuti. Če želite, da je losos na sredini še vedno rožnat, nastavite čas pečenja na 8 minut. Ponudite ga z rižem na kreolski način in poljubno omako (limonino, vročo ali hladno).



· KROFI ·

●○○	4	20 minut	2 uri in 35 minut	7 minut	
Enostavno					

· SESTAVINE ·

- 100 g polnomastnega mleka
- 2,5 g suhega pekovskega kvasa (približno 1/2 žličke)
- 20 g sladkorja v prahu
- 180 g fine moke (T55)
- 2 g soli (približno 1/2 žličke)
- 10 g olja
- 30 g jajc (približno polovica srednje velikega jajca)
- 10 g zmehčanega masla
- 2 jedilni žlici olja nevtralnega okusa
- Sladkor v prahu

· RECEPT ·

1. Mleko nalijte v posodo in ga segrejte v mikrovalovni pečici. Vmešajte kvas in sladkor ter pustite stati 5 minut.

2. V veliko skledo dodajte moko in sol. Dodajte olje, jajce ter mešanico mleka, kvasa in sladkorja. Z roko gnetite 1 minuto, nato vmešajte zmehčano maslo in gnetite še 2 minuti, dokler se testo ne odlepi od roba sklede. Pokrijte ga s čisto krpo in pustite vzhajati 2 uri ali dokler testo ne naraste do trojne velikosti.

3. Testo preložite na pomokano površino in ga nežno razvaljajte do debeline 1–1,5 cm. Z modelčkom za piškote s premerom 7 cm izrežite krofe. Za izrezovanje sredinske luknje uporabite rezalnik za piškote s premerom 3 cm. Če nimate rezalnika za piškote, uporabite podobno velik kozarec ali posodico.

4. Krofe položite na pekač. Pokrijte jih s krpo in pustite vzhajati približno 30 minut, da narastejo na dvojno velikost. S čopičem za pecivo krofe nežno premažite z malo nevtralnega olja.

5. Vklopite aparat. Izberite program **AIRFRY** (CVRTJE Z VROČIM ZRAKOM) pri 175 °C in nastavite čas priprave jedi na 7 minut. Pritisnite **START**. Na polovici časa pečenja krofe obrnite.

6. Ko so krofi pečeni, jih posujte s sladkorjem v prahu.

Krofe lahko okrasite s čokoladnim prelivom ali prelivom iz rdečega jagodičevja. Ponudite jih lahko tudi z marmelado ali svežim sadjem.



· SKUTNA TORTA ·

	● ○ ○				
	Enostavno	4	20 minut	6 ure	1 ura in 10 minut

· SESTAVINE ·

- 125 g piškotov digestive
- 60 g mehkega masla
- 680 g sira Philadelphia® na sobni temperaturi
- 2 jajci
- 400 ml sladkanega kondenziranega mleka
- 1 žlička naravnega vanilijevega ekstrakta
- Omaka iz pretlačenih malin
- Rdeče jagodičevje

· RECEPT ·

1. Piškote položite v vrečko za zamrzovalnik in jih z valjarjem zdrobite v drobtine. Drobtine dajte v skledo in dodajte stopljeno maslo. Zmešajte z lopatko.

2. Masleno zmes piškotov stresite na dno pekača z odstranljivim dnom in premerom 20 cm. S hrbtno stranjo žlice jo dobro pritisnite in po vrhu zravnajte.

3. V veliko skledo dajte sir Philadelphia® . Z električnim mešalnikom ga stepajte, da postane gladek in kremast. Dodajte jajca, kondenzirano mleko in vanilijev ekstrakt ter stepajte s srednjo hitrostjo, dokler zmes ni popolnoma gladka. To naj bi trajalo približno 2 minuti. Maso vlijte v pekač po vrhu plasti piškotov. Zgladite zgornji del. Pekač postavite na pladenj za žar.

4. Vklopite aparat. Izberite program **BAKE** (PEKA) pri 150 °C in nastavite čas pečenja na 1 uro in 10 minut. Pladenj za žar postavite na najnižji položaj v pečici. Pritisnite **START**.

5. Ko je skutna torta pečena, jo vzemite iz pečice in pustite na rešetki, da se popolnoma ohladi.

7. Pustite jo v pekaču in jo shranite v hladilnik za vsaj 6 ur. Previdno jo vzemite iz pekača in prenesite na servirni krožnik. Postrezite z omako iz pretlačenih malin in rdečim jagodičevjem.

Uporabite lahko kremni sir, ki je podoben siru Philadelphia®. Če ne najdete piškotov digestive, lahko uporabite poljubne piškote, ki se drobijo. Prepričajte se, da je vaš pekač z odstranljivim dnom popolnoma neprepusten, sicer uporabite enako veliko stekleno posodo.



· ČOKOLADNA TORTA ·

	● ○ ○				
	Enostavno	4	5 minut	-	35 minut

· SESTAVINE ·

- 140 g masla
- 40 g olja nevtralnega okusa
- 100 g fino mletega sladkorja
- 70 g sladkorja v prahu
- 3 jajca
- 120 g fine moke (T45)
- 4 g pecilnega praška (1 zravnana žlička)
- 25 g grenkega kakava v prahu

· RECEPT ·

1. Maslo in olje dajte v skledo, primerno za mikrovalovno pečico, in ju zmehčajte v mikrovalovni pečici. Dodajte obe vrsti sladkorja in stepajte, dokler zmes ne postane bele barve. Eno za drugim vmešajte jajca. Nežno vmešajte moko, kvas in grenek kakav v prahu, dokler se vse sestavine dobro ne povežejo.
2. Pekač za torte s premerom 20 cm namastite, ga posujte z moko in vanj vlijte zmes za torte. Pekač postavite na pladenj za žar.
3. Vklopite aparat. Vklopite program **BAKE** (PEKA) na 165 °C in nastavite čas pečenja na 30–35 minut. Pritisnite **START**.
4. Preden postrežete, počakajte, da se ohladi.

Torto postrezite s stepeno smetano.



· JABOLČNI ČIPS, SUŠEN NA ZRAKU ·

● ○ ○					
Enostavno	4	10 minut	-	3 ure	

· SESTAVINE ·

- 2 jabolki sorte Golden Delicious
- Polovica limone

· RECEPT ·

1. Jabolka operite, ne da bi jih olupili. S pripomočkom za odstranjevanje jedrc odstranite jedrca jabolk.
2. Z rezalnikom mandolina narežite jabolka na približno 2 mm debele rezine. Rezine takoj natrite z limono, da ne porjavijo. Jabolka položite na pladenj za žar in v košarico za krompirček, tako da se ne prekrivajo.
3. Vklopite aparat. Zaženite program **DEHYDRATE** (DEHIDRACIJA) pri 60 °C in nastavite čas priprave na 3 ure. Pritisnite **START**. Po polovici časa priprave zamenjajte položaj pladnja za žar in košare za krompirček v pečici.
4. Ko so jabolka pripravljena, jih položite na rešetko in pustite, da se popolnoma posušijo.

Če nimate rezalnika mandolina, uporabite dolg, oster nož.

PL

STRESZCZENIE

LEGENDA

STOPIEŃ TRUDNOŚCI

LICZBA PORCJI

CZAS PRZYGOTOWANIA

CZAS ODSTAWIENIA

CZAS PRZYGOTOWANIA W URZĄDZENIU

PROGRAMY

AIR FRY SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU

ROAST PIECZENIE

GRILL

BAKE PIECZENIE

PIZZA

TOAST TOSTY

DEHYDRATE SUSZENIE

• ODKRYJ WSZYSTKIE NASZE PRZEPISY •



- PALUSZKI Z MOZZARELLI
- TARTA POMIDOROWA
- FRYTKI
- PIZZA Z BROKUŁAMI I RICOTTĄ
- PIECZONE GNOCCHI Z WARZYWAMI I MOZZARELLĄ



- LASAGNE BOLOGNESE
- HAMBURGER Z FRYTKAMI Z BATATÓW
- KANAPKI CROQUE-MONSIEUR
- SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PO KOREAŃSKU Z OSTRYM SOSEM
- PIECZONY KURCZAK
- ŁOSOŚ CAJUN Z ZIELONĄ FASOLĄ Z CZOSNKIEM



- PĄCZKI
- SERNIK
- CIASTO CZEKOLADOWE
- CHIPSY Z SUSZONYCH JABŁEK



· PALUSZKI Z MOZZARELLI ·

● ○ ○	4	15 min.	1h	7 min.
Łatwy				

· SKŁADNIKI ·

- 240 g mozzarelli (2 kulki)
- 1 łyżeczka aromatycznych ziół suszonych
- 1 łyżeczka papryki
- 50 g bułki tartej lub panierki panko
- 3 jaja
- Sól, pieprz
- 100 g mąki T55
- 2 łyżki oliwy z oliwek

· PRZEPIS ·

1. Pokrój mozzarellę w słupki. W misce wymieszaj połowę aromatycznych ziół z połową papryki. Obtocz słupki mozzarelli w mieszance i odstaw na bok.

2. Wymieszaj bułkę tartą z drugą połową papryki i aromatycznych ziół. Przygotuj trzy naczynia. Do pierwszego naczynia dodaj mąkę, do drugiego ubite jajka przyprawione solą i pieprzem, a do trzeciego przyprawioną bułkę tartą.

3. Obtocz mozzarellę w mące, następnie w przyprawionym jajku oraz w bułce tartej z ziołami i papryką. Ponownie zanurz mozzarellę w jajku i ponownie obtocz w bułce tartej. Umieść paluszki na blasze do pieczenia. Nasmaruj wszystkie strony paluszków z mozzarelli odrobiną oliwy z oliwek. Umieść je na środkowej pozycji w piekarniku.

4. Włącz urządzenie. Ustaw program **AIRFRY** (SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU) na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 7 minut. Naciśnij **START**. W połowie pieczenia obróć paluszki na drugą stronę.

5. Podawaj na ciepło z majonezem, keczupem lub innym sosem.

Do bułki tartej można dodać dowolne zioła i przyprawy, w tym kilka listków bazylii. Podawaj z pesto z bazylii lub pomidorów. Do spryskania paluszków z mozzarelli odrobiną oliwy można użyć buteleczki z rozpylaczem.



· TARTA POMIDOROWA ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	15 min.	-	30 min.

· SKŁADNIKI ·

- 6 okrągłych pomidorów
- 50 g ricotty
- 40 g ostrej musztardy
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 łyżka bułki tartej
- 1/2 łyżeczki cebuli w proszku
- Sól, pieprz
- 1 łyżka aromatycznych ziół suszonych
- 1 łyżka oliwy z oliwek

· PRZEPIS ·

1. Pokrój pomidory na plastry o grubości 0,5 cm. W misce wymieszaj ricottę i musztardę do uzyskania gładkiej konsystencji.
2. Wyłóż okrągłą formę do tarty o średnicy 27 cm ciastem francuskim. Widelcem nakłuj ciasto francuskie, aby zapobiec nadmiernemu unoszeniu się ciasta. Przelej mieszankę z ricottą na ciasto i rozsmaruj równomiernie grzbietem łyżki. Posyp bułką tartą.
3. Ułóż na górze plastry pomidora tak, aby nie nachodziły na siebie. Posyp cebulą w proszku. Przypraw tartę solą i pieprzem, następnie posyp aromatycznymi suszonymi ziołami i skrop odrobiną oliwy z oliwek. Umieść tartę na blasze grillowej.
4. Włącz urządzenie. Ustaw program **BAKE** (PIECZENIE) na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 30 minut. Włóż blachę grillową na środkową pozycję w piekarniku. Naciśnij **START**.
5. Podawaj tartę z sałatą zieloną.

Po wyjęciu tarty z piekarnika można ją udekorować czarnymi oliwkami i prażonymi orzeszkami piniowymi.



· FRYTKI ·

● ○ ○					
Łatwy	4	10 min.	30 min.	50 min.

· SKŁADNIKI ·

- 1 kg mączystych ziemniaków (np. odmiany bintje, agria lub monalisa)
- 5 łyżek oleju
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka papryki
- Sól

· PRZEPIS ·

1. Obierz ziemniaki i pokrój je na frytki. Przełóż je do pojemnika i zalej zimną wodą. Odstaw na 30 minut.
2. Odsącz ziemniaki i dokładnie je osusz. W dużej misce wymieszaj ziemniaki z olejem, oregano i papryką.
3. Przełóż je do koszyka na frytki. Włącz urządzenie. Włóż koszyk na frytki na najwyższą pozycję w piekarniku.
4. Ustaw program **AIRFRY** (SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU) na 180°C i ustaw czas przyrządzania na 50 minut. Naciśnij **START**.
5. W trakcie smażenia potrząśnij koszykiem kilka razy, aby mieć pewność, że frytki będą równomiernie usmażone. W razie konieczności użyj szpatułki.
6. Frytki powinny mieć kolor brązowo złoty i być chrupiące. W razie potrzeby wydłuż czas przygotowania. Dopraw solą i wymieszaj. Podawaj od razu po przygotowaniu.

Można użyć dowolnych aromatycznych ziół.



· PIZZA Z BROKUŁAMI I RICOTTĄ ·

● ○ ○					
Łatwy	4	20 min.	-	20 min.	

· SKŁADNIKI ·

- 200 g brokułów
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 szczypty soli morskiej
- 125 g ricotty
- 50 g gęstej śmietanki crème fraîche
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 opakowanie grubego ciasta na pizzę
- 2 kulki mozzarelli di bufala
- 1 łyżka mieszanki przypraw włoskich
- Sól, pieprz
- 40 g tartego parmezanu
- Bazylia

· PRZEPIS ·

1. Odetnij różyczki brokułu. Podziel je na mniejsze różyczki. Gotuj przez 2 minuty w rondlu w osolonej wodzie, następnie przełóż do lodowatej wody. Dokładnie odsącz. W dużej misce przypraw brokuła oliwą z oliwek i solą. Odłóż na bok.

2. W misce wymieszaj ricottę i śmietankę crème fraîche. Dopraw solą i pieprzem.

3. Nasmaruj blachę do pieczenia olejem. Roztóż ciasto na pizzę na blasze do pieczenia. Posmaruj ciasto mieszanką ricotty i śmietanki crème fraîche, zostawiając odstęp 1 centymetra od krawędzi ciasta. Pokrój mozzarellę na cienkie plastry. Ułóż na pizzy. Delikatnie przypraw solą i pieprzem oraz posyp mieszanką przypraw włoskich. Roztóż małe różyczki brokuła na całej powierzchni pizzy. Posyp tartym parmezanem.

4. Włącz urządzenie. Ustaw program **PIZZA** na 220°C i ustaw czas przyrządzania na 20 minut. Włóż blachę do pieczenia na najniższą pozycję w piekarniku. Naciśnij **START**.

5. Udekoruj kilkoma listkami bazylii. Podawaj z odrobiną świeżej sałatki.

W zależności od preferencji można użyć grubego lub cienkiego ciasta na pizzę. Jeśli wybierzesz pizzę na cienkim cieście, skróć czas przygotowania.



· PIECZONE GNOCCHI Z WARZYWAMI I MOZZARELLĄ ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	15 min.	-	25 min.

· SKŁADNIKI ·

- 2 papryki średniej wielkości
- 1 mała czerwona cebula
- 4 ząbki czosnku
- 400 g pomidorków koktajlowych
- 600 g świeżych gnocchi ziemniaczanych
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól, pieprz
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 120 g tartego parmezanu
- 1 pęczek świeżej bazylii

· PRZEPIS ·

1. Usuń nasiona z papryk i pokrój papryki. Drobno posiekaj cebulę, rozgnieć czosnek i umyj pomidorki koktajlowe.
2. Umieść papryki, siekaną cebulę, czosnek, pomidorki koktajlowe i gnocchi na blasze do pieczenia.
3. Skrop oliwą i dopraw solą i pieprzem do smaku. Dodaj rozmaryn i delikatnie wymieszaj. Włóż blachę do pieczenia na środkową pozycję w piekarniku.
4. Włącz urządzenie. Ustaw program **BAKE** (PIECZENIE) na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 25 minut. Naciśnij **START**.
5. Po wyjęciu z piekarnika posyp parmezanem, listkami bazylii i kulkami mozzarelli. Podawaj od razu po przygotowaniu.

Można zmieszać wszystkie składniki w misce przed ułożeniem ich na blasze do pieczenia. Można użyć różnokolorowych pomidorków koktajlowych.



· LASAGNE BOLOGNESE ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	30 min.	-	35 min.

· SKŁADNIKI ·

- 1 cebula
- 1 łodyga selera
- 1 marchew
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 600 g mielonej wołowiny
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka świeżego tymianku
- 600 g passaty lub siekanych pomidorów
- 1 łyżeczka tartej gałki muszkatołowej
- 40 g masła
- 40 g mąki T45
- 500 ml mleka pełnotłustego
- Sól, pieprz
- 10 g masła
- 8 świeżych arkuszy lasagne
- 200 ml śmietanki o niskiej zawartości tłuszczu
- 125 g tartego parmezanu

· PRZEPIS ·

1. Przygotuj sos bolognese. Posiekaj cebulę. Umyj łodygę selera i pokrój w kostkę. Obierz marchew i pokrój w kostkę.

2. Rozgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni i smaż cebulę do zeszklenia. Dodaj pokrojony seler i marchew i kontynuuj smażenie. Dodaj mięso, rozgnieciony czosnek, tymianek, sól i pieprz. Podsmażaj przez kilka minut.

3. Dolej 100 ml wody i przy użyciu szpatułki zdrap brązowe kawałki z powierzchni patelni. Dodaj passatę pomidorową, gałkę muszkatołową, następnie wymieszaj i gotuj przez około 10 minut. Odłóż na bok.

4. Przygotuj sos beszamelowy, rozpoczynając od roztopienia masła w rondlu. Po roztopieniu masła dodaj mąkę i wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj od razu całe mleko, następnie mieszaj energicznie, aby nie dopuścić do powstawania grudek. Dopraw solą i pieprzem. Doprowadź do wrzenia, następnie, ciągle mieszając, gotuj na średnim ogniu przez około 3 minuty do zgęstnienia sosu beszamelowego. Gdy sos jest gładki i kremowy, zdejmij z kuchenki i odstaw na bok.

5. Nasmaruj tłuszczem żaroodporne naczynie o wymiarach 20x30 cm. Wlej jedną trzecią sosu beszamelowego na spód naczynia i rozprowadź równomiernie. Na sosie beszamelowym ułóż obok siebie 2 arkusze lasagne. Dodaj jedną trzecią sosu bolognese i rozprowadź równomiernie. Następnie dodaj jedną trzecią śmietanki. Powtórz te kroki trzykrotnie, kończąc warstwą sosu beszamelowego. Posyp tartym parmezanem.

6. Ustaw naczynie żaroodporne na blasze grillowej i włóż na najniższą pozycję w piekarniku. Włącz urządzenie. Ustaw program **BAKE** (PIECZENIE) na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 35 minut. Naciśnij **START**.

7. Podawaj z zieloną sałatą

Jeśli dostępne są świeże pomidory, do sosu bolognese dodaj świeżo siekane pomidory.



· HAMBURGER Z FRYTKAMI Z BATATÓW ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	30 min.	-	22 min.

· SKŁADNIKI ·

- 850 g słodkich ziemniaków
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1/2 łyżeczki mielonego kminu rzymskiego
- Sól, pieprz
- 2 pomidorów
- 4 liści sałaty
- 1 czerwona cebula
- 4 kotlety
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4 bułki do burgerów
- 3 łyżki ketchupu
- 3 łyżki majonezu
- 4 plasterków sera cheddar

· PRZEPIS ·

1. Obierz bataty, pokrój je plastry, a następnie na równe frytki. Włóż frytki do dużej miski, dodaj oliwę z oliwek, kolendrę i kmin. Dopraw solą i pieprzem. Dobrze wymieszaj. Przełóż je do koszyka na frytki. Włóż koszyk na frytki na najwyższą pozycję w piekarniku.

2. Włącz urządzenie. Ustaw program **AIRFRY** (SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU) na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 15 minut. Naciśnij **START**.

3. W międzyczasie pokrój pomidory na plastry, umyj liście sałaty oraz obierz cebulę i pokrój ją na cienkie plastry. Dopraw kotlety solą. Przy użyciu pędzelka kuchennego posmaruj je delikatnie oliwą z oliwek i umieść na blasze do pieczenia przykrytej folią aluminiową. Po upłynięciu czasu przygotowania batatów pozostaw je w piekarniku i na środkową pozycję w piekarniku włóż blachę z kotletami.

4. Włącz urządzenie. Ustaw program **AIRFRY** (SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU) na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 7 minut. Naciśnij **START**.

5. Przekrój bułki do hamburgerów na pół. Krótko podgrzej je w tosterze. Wymieszaj keczup z majonezem i rozsmaruj na wewnętrznych stronach bułek. Na dolnej połowie bułki połóż liść sałaty, usmażonego kotleta, plasterek sera cheddar, kilka plasterków pomidora i cebuli, kolejny liść sałaty i łyżkę sosu z majonezu i keczupu, następnie przykryj to górną połową bułki.

6. Podawaj na ciepło z frytkami z batatów.

Zamiast majonezu można użyć dowolnego sosu.



· KANAPKI CROQUE-MONSIEUR ·

● ○ ○					
Łatwy	4	10 min.	-	6 min.	

· SKŁADNIKI ·

- 8 kromek chleba na kanapki
- 40 g masła
- 4 plasterki szynki lub karkówki
- 4 plasterki sera gouda
- 200 g gęstej śmietanki crème fraîche
- Sól, pieprz
- 100 g **START**ego sera Gruyère

· PRZEPIS ·

1. Posmaruj masłem 4 kromki chleba z jednej strony. Na każdej posmarowanej stronie połóż 1 plasterek szynki, składając go w razie potrzeby. Na szynce połóż 1 plasterek sera gouda.
2. Posmaruj masłem pozostałe 4 kromki chleba z jednej strony. Połóż kromki posmarowaną stroną na serze gouda.
3. W misce wymieszaj śmietankę, sól i pieprz. Dodaj doprawioną śmietankę na górę kanapek. Posyp tartym serem Gruyère.
4. Połóż kanapki croque-monsieur na blasze grillowej. Włóż blachę grillową na środkową pozycję w piekarniku.
5. Włącz urządzenie. Ustaw program **TOAST** (TOSTY). Ustaw intensywność na **4**. Naciśnij **START**.
6. Podawaj z ulubioną sałatką.

Można użyć dowolnego sera, np. cheddar, emmentaler lub Comté. Do śmietanki crème fraîche można dodać pesto lub ulubione zioła. Mieszaj smaki, dodając pomidory, pesto lub inne ulubione dodatki.



· SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA PO KOREAŃSKU Z OSTRYM SOSEM ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	20 min.	30 min.	18 min.

· SKŁADNIKI ·

- 16 skrzydełek z kurczaka
- 500 ml mleka
- 25 g siekanego czosnku
- 10 g imbiru
- 20 g sosu sojowego
- 60 g gochujang (czerwona pasta chili)
- 15 g octu ryżowego
- 10 g oleju sezamowego
- 20 g miodu akacjowego
- 15 g keczupu
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1 łyżeczka suszonej cebuli
- 60 g mąki T45
- 30 g mąki kukurydzianej
- 1/2 saszetki proszku do pieczenia
- 2 jaja
- 150 g panierki panko
- 2 łyżki cebuli dymki
- 1 łyżka nasion białego sezamu

· PRZEPIS ·

1. W średniej misce mocz skrzydełka z kurczaka w mleku przez 30 minut. W międzyczasie przygotuj sos. Do innej dużej miski dodaj siekany czosnek, imbir, sos sojowy, gochujang, ocet ryżowy, olej sezamowy, miód akacjowy i keczup. Wymieszaj składniki. Odłóż na bok.

2. Odsącz kurczaka przy użyciu cedzaka. W misce wymieszaj czosnek w proszku i suszoną cebulę. Obtocz skrzydełka z kurczaka w mieszance.

3. Przygotuj trzy naczynia. Do pierwszego naczynia dodaj mąkę, skrobię kukurydzianą i drożdże, do drugiego naczynia dodaj jaja, a do trzeciego panierkę panko. Roztrzep jaka widelcem.

4. Obtocz skrzydełka kurczaka w mące, następnie zanurz je w roztrzepanych jajach, a później obtocz w panierce.

5. Włóż skrzydełka z kurczaka do koszyka na frytki. Włóż koszyk na frytki na środkową pozycję w piekarniku.

6. Włącz urządzenie. Ustaw program **AIRFRY** (SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU) na 180°C i ustaw czas przyrządzania na 18 minut. Naciśnij **START**.

7. Po upieczeniu wyjmij skrzydełka z kurczaka i włóż je do miski z sosem. Dobrze wymieszaj, upewniając się, że skrzydełka z kurczaka są całkowicie pokryte sosem i podawaj od razu.

8. Udekoruj siekaną cebulą dymką i nasionami białego sezamu.

Gochujang można znaleźć w sklepach z azjatyckimi produktami spożywczymi. Podawaj skrzydełka z kurczaka z miksem sałat, ziołami lub kapustą, w zależności od upodobań. Dostosuj czas przygotowania do rozmiaru skrzydełek z kurczaka oraz do oczekiwanego stopnia wypieczenia.



· PIECZONY KURCZAK ·

●○○	4	5 min.	-	50 min.
Łatwy				

· SKŁADNIKI ·

- 1 kurczak (ok. 1,2 kg)
- Pół cytryny
- 1 łyżeczka papryki
- 1/2 łyżeczki czosnku w proszku
- 1/2 łyżeczki cebuli w proszku
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżka tymianku
- Sól, pieprz
- 2 łyżki oliwy z oliwek

· PRZEPIS ·

1. Usuń sznurek z kurczaka. Natrzyj kurczaka połową cytryny.
2. W małej misce zmieszaj paprykę, czosnek w proszku, cebulę w proszku, oregano, tymianek, sól i pieprz. Za pomocą pędzelka kuchennego nasmaruj skórę kurczaka oliwą, a następnie posyp przyprawami.
3. Umieść kurczaka na blasze do pieczenia piersią w dół. Włóż blachę do pieczenia na najniższą pozycję w piekarniku.
4. Włącz urządzenie. Ustaw program **ROAST** (SMAŻENIE) na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 50 minut. Naciśnij **START**.
5. Nasmaruj kurczaka odrobiną sosu powstałego w wyniku gotowania, a resztę sosu podaj w sosjerce.
6. Podawaj kurczaka z warzywami i pieczonymi młodymi ziemniakami.

Przed przyrządzeniem można posypać kurczaka ulubionymi przyprawami.





· ŁOSOŚ CAJUN Z ZIELONĄ FASOLĄ Z CZOSNKIEM ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	10 min.	-	30 min.

· SKŁADNIKI ·

- 3 łyżeczki przyprawy cajun
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 4 filety z łososia bez skóry (ok. 140 g każdy)
- 400 g fasoli zielonej
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 1 łyżka kolendry, posiekanej
- Sól, pieprz
- Słodki sos chili
- Czerwona papryka chili w proszku
- Kilka cebulek dymek, drobno posiekanych
- Nasiona sezamu
- Limonka
- Kolendra

· PRZEPIS ·

1. W misce wymieszaj przyprawę cajun w oliwie z oliwek. Dopraw solą i pieprzem. Ułóż filety z łososia na talerzu i za pomocą pędzelka kuchennego nasmaruj je oliwą z przyprawą. Odstaw do chłodnego miejsca.

2. W dużej misce wymierzaj fasolę zieloną z oliwą z oliwek, czosnkiem i kolendrą. Dopraw solą i pieprzem. Umieść fasolę zieloną na blasze do pieczenia.

3. Włóż blachę do pieczenia z fasolą zieloną na środkową pozycję w piekarniku. Włącz urządzenie. Ustaw program **BAKE** (PIECZENIE). Ustaw temperaturę na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 20 minut. Naciśnij **START**. W połowie pieczenia delikatnie przewróć fasolę.

4. Po upieczeniu fasoli ułóż na niej filety z łososia.

5. Ustaw program **BAKE** (PIECZENIE). Ustaw temperaturę na 200°C i ustaw czas przyrządzania na 10 minut. Naciśnij **START**. Sprawdź, czy łosoś jest upieczony i w razie potrzeby piecz przez kolejne kilka minut, do uzyskania oczekiwanego poziomu wypieczenia.

6. Ułóż łososia na talerzu, polej odrobiną słodkiego sosu chili i posyp czerwoną papryką chili w proszku, cebulą dymką i nasionami sezamu. Ułóż warzywa na talerzu i udekoruj limonką i kolendrą.

Jeśli lubisz dobrze wypieczonego łososia, przedłuż czas przyrządzania o 2 minuty. Jeśli lubisz łososia różowego w środku, ustaw czas przyrządzania na 8 minut. Podawaj z ryżem po kreolsku i ulubionym sosem (sos cytrynowy, na ciepło lub na zimno).



· PĄCZKI ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	20 min.	2h35	7 min.

· SKŁADNIKI ·

- 100 g mleka pełnotłustego
- 2,5 g suszonych drożdży piekarniczych (ok. 1/2 łyżeczki)
- 20 g cukru pudru
- 180 g mąki T55
- 2 g soli (ok. 1/2 łyżeczki)
- 10 g oleju
- 30 g jajka (około połowa średniej wielkości jajka)
- 10 g zmiękczonego masła
- 2 łyżki oleju neutralnego
- Cukier puder

· PRZEPIS ·

1. Wlej mleko do miski i podgrzej w kuchence mikrofalowej. Dodaj do mleka drożdże i cukier i odstaw na 5 minut.

2. Do dużej miski wsyp mąkę i sól. Dodaj olej, jajko oraz mieszankę mleka, drożdży i cukru. Ręcznie wyrabiaj ciasto przez 1 minutę, następnie zmieszaj ze zmiękczonym masłem i zagniataj przez kolejne 2 minuty, aż ciasto będzie łatwo odchodziło od ścian miski. Przykryj czystą ściereczką i odstaw ciasto do wyrośnięcia na 2 godziny lub do czasu potrojenia objętości.

3. Przełóż ciasto na powierzchnię posypaną mąką i delikatnie rozwałkuj do grubości ok. 1-1,5 cm. Wykrój pączki przy użyciu wycinarki do ciastek o średnicy 7 cm. Do wycięcia otworu w środku użyj wycinarki do ciastek o średnicy 3 cm. Jeśli nie masz wycinarki do ciastek, skorzystaj ze szklanki lub miseczki o podobnej średnicy.

4. Umieść pączki na blasze do pieczenia. Przykryj pączki ściereczką i zostaw do wyrośnięcia na około 30 minut lub do podwojenia objętości. Przy użyciu pędzelka kuchennego delikatnie nasmaruj pączki odrobiną oleju neutralnego.

5. Włącz urządzenie. Ustaw program **AIRFRY** (SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU) na 175°C i ustaw czas przyrządzania na 7 minut. Naciśnij **START**. W połowie pieczenia obróć pączki na drugą stronę.

6. Po przygotowaniu posyp pączki cukrem pudrem.

Pączki można udekorować polewą czekoladową lub malinową. Można podawać je również z dżemem lub świeżymi owocami.



· SERNIK ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	20 min.	6 h	1h10

· SKŁADNIKI ·

- 125 g herbatników pełnoziarnistych
- 60 g miękkiego masła
- 680 g serka Philadelphia® w temperaturze pokojowej
- 2 jaja
- 400 g słodzonego mleka skondensowanego
- 1 łyżeczka naturalnego ekstraktu wanilii
- Coulis malinowy
- Czerwone jagody

· PRZEPIS ·

1. Włóż herbatniki do woreczka do zamrażania i rozkrusz je wałkiem. Przełóż pokruszone herbatniki do miski i dodaj roztopione masło. Wymieszaj przy użyciu szpatułki.

2. Umieść mieszankę masła i herbatników na spodzie tortownicy o średnicy 20 cm. Dociśnij dobrze za pomocą grzbietu łyżki, aby wyrównać.

3. Włóż serek Philadelphia® do dużej miski. Przy użyciu miksera elektrycznego wymieszaj składniki do uzyskania gładkiej i kremowej masy. Pojedynczo dodawaj jajka, a następnie skondensowane mleko i ekstrakt wanilii, mieszając ze średnią prędkością do uzyskania gładkiej konsystencji. Powinno to zająć około 2 minuty. Przelej masę do tortownicy na warstwę z herbatników. Wygładź wierzch. Umieść tortownicę na blasze grillowej.

4. Włącz urządzenie. Ustaw program **BAKE** (PIECZENIE) na 150°C i ustaw czas przyrządzania na 1 godzinę 10 minut. Włóż blachę grillową na najniższą pozycję w piekarniku. Naciśnij **START**.

5. Po przygotowaniu wyjmij sernik z piekarnika i odstaw do ostygnięcia.

7. Zostaw ciasto w tortownicy i włóż do lodówki na co najmniej 6 godzin. Ostrożnie wyjmij je z tortownicy i przełóż na półmisek. Podawaj z coulis malinowym i czerwonymi jagodami.

Można użyć serka podobnego do serka Philadelphia®. Jeśli nie możesz znaleźć herbatników pełnoziarnistych, użyj dowolnych herbatników maślanych. Pamiętaj, aby tortownica była całkowicie szczelna. W przeciwnym razie użyj szklanego naczynia o takim samym rozmiarze.



· CIASTO CZEKOLADOWE ·

	● ○ ○				
	Łatwy	4	5 min.	-	35 min.

· SKŁADNIKI ·

- 140 g masła
- 40 g oleju neutralnego w smaku
- 100 g cukru pudru
- 70 g cukru pudru
- 3 jaja
- 120 g mąki T45
- 4 g proszku do pieczenia (1 płaska łyżeczka)
- 25 g gorzkiego kakao w proszku

· PRZEPIS ·

1. Dodaj masło i olej do miski, którą można bezpiecznie użyć w kuchence mikrofalowej i włóż składniki do kuchenki mikrofalowej, aby je zmiękczyć. Dodaj obydwa rodzaje cukru i mieszaj do uzyskania białego koloru mieszanki. Pojedynczo dodaj jajka i nie przerywaj mieszania. Delikatnie dodaj mąkę, drożdże i gorzkie kakao w proszku i dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.
2. Nasmaruj tłuszczem formę do ciasta o średnicy 20 cm, posyp mąką i wlej masę do formy. Umieść tortownicę na blasze grillowej.
3. Włącz urządzenie. Ustaw program **BAKE** (PIECZENIE) na 165°C i ustaw czas przyrządzania na 30–35 minut. Naciśnij **START**.
4. Przed podaniem pozostaw do ostygnięcia.

Podawaj to ciasto z bitą śmietaną.



· CHIPSY Z SUSZONYCH JABŁEK ·

● ○ ○	4	10 min.	-	3h
Łatwy				

· SKŁADNIKI ·

- 2 jabłek Golden Delicious
- Pół cytryny

· PRZEPIS ·

1. Umyj jabłka i nie obieraj ich. Usuń gniazda nasienne za pomocą wydrążacza do jabłek.
2. Za pomocą szatkownicy pokrój jabłka na plasterki o grubości ok. 2 mm. Natychmiast natrzyj plasterki cytryną, aby zapobiec ich brązowieniu. Ułóż jabłka na blasze grillowej oraz w koszyku na frytki tak, aby nie nakładały się na siebie.
3. Włącz urządzenie. Ustaw program **DEHYDRATE** (SUSZENIE) na 60°C i ustaw czas przyrządzania na 3 godziny. Naciśnij **START**. W połowie przygotowania zamień pozycje blachy grillowej i koszyka na frytki w piekarniku.
4. Po przygotowaniu ułóż jabłka na drucianej podstawie i zostaw do całkowitego wysuszenia.

Jeśli nie masz szatkownicy, użyj dużego, ostrego noża.

CS

SOUHRN

LEGENDA

OBTÍŽNOST | POČET PORCÍ | DOBA PŘÍPRAVY | ČAS ODPOČINKU | DOBA PŘÍPRAVY V PŘÍSTROJI

PROGRAMY

AIR FRY HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

ROAST OPÉKÁNÍ

GRILL GRILOVÁNÍ

BAKE PEČENÍ PEČIVA

PIZZA

TOAST

DEHYDRATE DEHYDRATACE/ SUŠENÍ

• OBJEVTE VŠECHNY NAŠE RECEPTY •



- MOZZARELLOVÉ TYČINKY
- RAJČATOVÝ KOLÁČ
- HRANOLKY
- PIZZA S BROKOLICÍ A RICOTTOU
- ZAPEČENÉ GNOCCHI SE ZELENINOU A MOZZARELLOU



- LASAGNE BOLOGNESE
- HAMBURGER S HRANOLKY ZE SLADKÝCH BRAMBOR
- SENDVIČE CROQUE-MONSIEUR
- SMAŽENÁ KUŘECÍ KŘÍDLA PO KOREJSKU S PIKANTNÍ OMÁČKOU
- PEČENÉ KUŘE
- CAJUNSKÝ LOSOS SE ZELENÝMI FAZOLKAMI NA ČESNEKU



- DONUTY
- CHEESECAKE
- ČOKOLÁDOVÝ DORT
- SUŠENÉ PLÁTKY JABLEK



· MOZZARELLOVÉ TYČINKY ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	15 min.	1h	7 min.

· INGREDIENCE ·

- 240 g de mozzarella (240 g mozzarelly (2 kuličky)
- 1 lžíce sušených aromatických bylinek
- 1 lžička papriky
- 50 g strouhanky nebo strouhanky panko
- 3 vejce
- Sůl a pepř
- 100 g hladké mouky
- 2 lžíce olivového oleje

· RECEPT ·

1. Mozzarellu nakrájejte na tyčinky. V míse smíchejte polovinu aromatických bylinek a polovinu papriky. Mozzarellové tyčinky obalte směsí a dejte stranou.
2. Strouhanku smíchejte s druhou polovinou papriky a aromatických bylinek. Připravte si tři talíře. Do prvního talíře nasypte mouku, do druhého nalijte prošlehaná vejce se solí a pepřem a do třetího nasypte ochucenou strouhanku.
3. Mozzarellové tyčinky obalte v mouce, pak v ochucených vejcích a nakonec ve strouhance s bylinkami a paprikou. Znovu je obalte v rozšlehaných vejcích a pak ještě jednou ve strouhance. Tyčinky naskládejte na plech. Mozzarellu potřete ze všech stran trochou olivového oleje. Vložte je do středu trouby.
4. Zapněte spotřebič. Zvolte program **AIR FRY** (ZDRAVÉ SMAŽENÍ), nastavte teplotu 200 °C a dobu přípravy 7 minut. Stiskněte tlačítko **START**. V polovině přípravy tyčinky obraťte.
5. Podávejte horké s majonézou, kečupem nebo jinou omáčkou podle vlastního výběru.

Do strouhanky můžete přidat jakékoli bylinky nebo koření podle vlastní volby, včetně několika lístků bazalky. Podávejte s bazalkou nebo rajčatovým pestem. Olej můžete na mozzarellové tyčinky nastříkat z láhve s rozprašovačem.



· RAJČATOVÝ KOLÁČ ·

●○○					
Snadný	4	15 min.	-	30 min.	

· INGREDIENCE ·

- 6 kulatých rajčat
- 50 g ricotty
- 40 g pikantní hořčice
- 1 balení lístkového těsta
- 1 lžíce strouhanky
- 1/2 lžičky sušené cibule
- Sůl a pepř
- 1 lžíce sušených aromatických bylinek
- 1 lžíce olivového oleje

· RECEPT ·

1. Rajčata nakrájejte na plátky o tloušťce 0,5 cm. V míse smíchejte ricottu a hořčici, dokud netvoří hladkou směs.

2. Koláčovou formu o průměru 27 cm vyložte listovým těstem. Korpus koláče propíchejte vidličkou, aby se těsto příliš nenafouklo. Na těsto nalijte směs s ricottou a rovnoměrně rozetřete zadní stranou lžíce. Posypte strouhankou.

3. Nahoru rozložte plátky rajčat tak, aby se nepřekrývaly. Posypte sušenou cibulí. Koláč osolte, opepřete, posypejte sušenými aromatickými bylinkami a nakonec zakápněte trochou olivového oleje. Koláč položte na grilovací rošt.

4. Zapněte spotřebič. Zvolte program **BAKE** (PEČENÍ PEČIVA), nastavte teplotu 200 °C a dobu přípravy 30 minut. Grilovací rošt vložte co nejníže do trouby. Stiskněte tlačítko **START**.

5. Koláč podávejte se zeleným salátem.

Jakmile koláč vytáhnete z trouby, můžete ho ozdobit černými olivami a opraženými piniovými oříšky.



· HRANOLKY ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	10 min.	30 min.	50 min.

· INGREDIENCE ·

- 1 kg moučných brambor (např. odrůdy bintje, agria nebo monalisa)
- 5 lžic neutrálního oleje
- 1 lžička oregana
- 1 lžička papriky
- Sůl

· RECEPT ·

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky. Vložte je do nádoby a zalijte studenou vodou tak, aby byly ponořené. Nechte 30 minut odstát.
2. Brambory slijte a důkladně je osušte. Ve velké míse smíchejte brambory s olejem, oreganem a paprikou.
3. Vložte je do košíku na hranolky. Zapněte spotřebič. Košík na hranolky vložte co nejvýše do trouby.
4. Zvolte program **AIR FRY** (ZDRAVÉ SMAŽENÍ), nastavte teplotu 180 °C a dobu přípravy 50 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Během přípravy košíkem na hranolky několikrát potřeste, aby se zajistilo rovnoměrné propečení. V případě potřeby použijte stěrku.
6. Hotové hranolky by měly být zlatohnědé a křupavé. V případě potřeby prodlužte dobu přípravy. Osolte a promíchejte. Ihned podávejte.

Můžete použít jakékoli aromatické bylinky podle chuti.



· PIZZA S BROKOLICÍ A RICOTTOU ·

●○○					
Snadný	4	20 min.	-	20 min.	

· INGREDIENCE ·

- 200 g brokolice
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 špetky mořské soli
- 125 g ricotty
- 50 g tučného crème fraîche
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 balení těsta na pizzu o větší tloušťce
- 2 kuličky buvolí mozzarelly
- 1 lžíce italského koření
- Sůl a pepř
- 40 g strouhaného parmezánu
- Bazalka

· RECEPT ·

1. Z brokolice okrájejte růžičky. Rozdělte je na menší růžičky. Vařte je 2 minuty v hrnci solené vody a pak je vložte do ledové vody. Opatrně je slijte. Ve velké míse ochuťte brokolici olivovým olejem a mořskou solí. Dejte stranou.
2. V míse smíchejte ricottu a crème fraîche. Dochuťte solí a pepřem.
3. Plech potřete olejem. Těsto na pizzu rozprostřete na plech. Potřete je směsí ricotty a crème fraîche a nechte okraj široký 1 cm. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky. Naskládejte ji na pizzu. Mírně osolte a opepřete a posypte italským kořením. Celou pizzu pokládejte malými růžičkami brokolice. Posypte parmazánem.
4. Zapněte spotřebič. Zvolte program **PIZZA**, nastavte teplotu 220 °C a dobu přípravy 20 minut. Plech vložte co nejníže do trouby. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Ozdobte několika lístky bazalky. Podávejte s malou porcí čerstvého salátu.

Podle chuti můžete použít silnější nebo tenčí těsto na pizzu. Pokud se rozhodněte pro tenkou pizzu, zkraťte dobu přípravy.



· ZAPEČENÉ GNOCCHI SE ZELENINOU A MOZZARELLOU ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	15 min.	-	25 min.

· INGREDIENCE ·

- 2 středně velké papriky
- 1 červená cibule
- 4 stroužky česneku
- 400 g cherry rajčat
- 600 g čerstvých bramborových gnocchi
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř
- 3 snítky čerstvého rozmarýnu
- 120 g strouhaného parmezánu
- 1 svazek čerstvé bazalky

· RECEPT ·

1. Papriky zbavte semínek a nakrájejte na kostičky. Cibuli nakrájejte na jemno, česnek utřete a cherry rajčata omyjte.
2. Na plech rozložte papriky, nakrájenou cibuli, česnek, cherry rajčata a gnocchi.
3. Přelijte olivovým olejem, osolte a opepřete. Přidejte rozmarýn a opatrně promíchejte. Plech vložte do středu trouby.
4. Zapněte spotřebič. Zvolte program **BAKE** (PEČENÍ PEČIVA), nastavte teplotu 200 °C a dobu přípravy 25 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Jakmile je vyjmete z trouby, posypte je parmezánem, listy bazalky a kuličkami mozzarelly. Ihned podávejte.

Všechny přísady můžete smíchat v míse smíchat dohromady a poté je vyklopit na plech. Můžete použít cherry rajčata různých barev.



· LASAGNE BOLOGNESE ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	30 min.	-	35 min.

· INGREDIENCE ·

- 1 cibule
- 1 stonek řapíkatého celeru
- 1 mrkev
- 2 lžíce olivového oleje
- 600 g mletého hovězího masa
- 1 stroužek česneku
- 1 snítka čerstvého tymiánu
- 600 g passaty nebo sekaných rajčat
- 1 lžička strouhaného muškátového oříšku
- 40 g másla
- 40 g hladké mouky
- 500 ml plnotučného mléka
- Sůl a pepř
- 10 g másla
- 8 plátů lasagní
- 200 ml smetany na vaření
- 125 g strouhaného parmezánu

· RECEPT ·

1. RPřipravte boloňskou omáčku. Nakrájejte cibuli. Řapíkatý celer omyjte a nakrájejte na kostičky. Mrkev oloupejte a nakrájejte na kostičky.

2. Na velké pánvi rozehřejte olivový olej a osmahněte cibuli do sklovita. Přidejte řapíkatý celer a mrkev nakrájené na kostičky a dále smažte. Přidejte maso, drcený česnek, tymián, sůl a pepř. Restujte několik minut.

3. Přilijte 100 ml vody a stěrkou seškrábněte přichycené kousky ze dna pánve. Přidejte rajčatovou passatu, muškátový oříšek, promíchejte a poduste asi 10 minut. Dejte stranou.

4. Připravte bešamelovou omáčku: v rendlíku nejprve rozpusťte máslo. Jakmile se rozpustí, přidejte mouku a šlehejte, do hladka. Přidejte najednou všechno mléko a poté důkladně šlehejte, aby se netvořily hrudky. Dochuťte solí a pepřem. Přiveďte k varu a za stálého šlehání vařte na středním ohni asi 3 minuty, aby bešamelová omáčka zhoustla. Jakmile je omáčka hladká a krémová, odstavte ji z ohně a dejte stranou.

5. Vymažte zapékací misku o rozměrech 30 x 20 cm. Třetinu bešamelu nalijte na dno a rozetřete ji. Na bešamel položte vedle sebe 2 pláty lasagní. Přidejte třetinu boloňské omáčky a rozetřete ji. Pak přidejte třetinu smetany. Tento postup opakujte třikrát a zakončete vrstvou bešamelu. Posypte parmazánem.

6. Zapékací misku dejte na grilovací rošt a vložte co nejníže do trouby. Zapněte spotřebič. Zvolte program **BAKE** (PEČENÍ PEČIVA), nastavte teplotu 200 °C a dobu přípravy 35 minut. Stiskněte tlačítko **START**.

7. Podávejte se zeleným salátem

Pokud je sezóna rajčat, použijte do boloňské omáčky čerstvá nakrájená rajčata.



· HAMBURGER S HRANOLKY ZE SLADKÝCH BRAMBOR ·

●○○					
Snadný	4	30 min.	-	22 min.	

· INGREDIENCE ·

- 850 g sladkých brambor
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžička mletého koriandru
- 1/2 lžičky mletého římského kmínu
- Sůl a pepř
- 2 rajčata
- 4 listy salátu
- 1 červená cibule
- 4 hamburgerové karbanátky
- 2 lžíce olivového oleje
- 4 bulky na burgery
- 3 lžíce kečupu
- 3 lžíce majonézy
- 4 plátky čedaru

· RECEPT ·

1. Sladké brambory oloupejte, nakrájejte na plátky a plátky poté na hranolky stejné velikosti. Hranolky dejte do velké mísy a přidejte olivový olej, koriandr a kmín. Ochuťte solí a pepřem a dobře promíchejte. Vložte je do košíku na hranolky. Košík na hranolky vložte co nejvýše do trouby.

2. Zapněte spotřebič. Zvolte program **AIR FRY** (ZDRAVÉ SMAŽENÍ), nastavte teplotu 200 °C a dobu přípravy 15 minut. Stiskněte tlačítko **START**.

3. Mezitím nakrájejte rajčata na plátky, omyjte listy salátu a cibuli oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Hamburgery osolte. Mašlovačkou je lehce potřete olivovým olejem a položte je na plech vyložený alobalem. Až budou sladké brambory hotové, nechte je v troubě a do středu trouby vložte plech s hamburgery.

4. Zapněte spotřebič. Zvolte program **AIR FRY** (ZDRAVÉ SMAŽENÍ), nastavte teplotu 200 °C a dobu přípravy 7 minut. Stiskněte tlačítko **START**.

5. Burgerové bulky rozkrojte na poloviny. Krátce je ohřejte v topinkovači. Smíchejte majonézu a kečup a potřete bulky z vnitřní strany. Na spodní díl bulky položte list salátu, upečený burger, plátek čedaru, několik plátků rajčat a cibule, další list salátu a lžíci směsi kečupu a majonézy a nahoru položte horní díl bulky.

6. Podávejte horké s hranolky ze sladkých brambor.

Místo majonézy můžete zvolit libovolnou omáčku.



· SENDVIČE CROQUE-MONSIEUR ·

● ○ ○					
Snadný	4	10 min.	-	6 min.	

· INGREDIENCE ·

- 8 plátků sendvičového chleba
- 40 g másla
- 4 plátky šunky nebo steaku z hovězího plecka
- 4 plátky goudy
- 200 g tučného crème fraîche
- Sůl a pepř
- 100 g strouhaného sýra Gruyère

· RECEPT ·

1. 4 plátky sendvičového chleba potřete po jedné straně máslem. Na každou namazanou stranu položte 1 plátek šunky, v případě potřeby jej přeložte. Na šunku položte 1 plátek goudy.
2. Zbývající 4 plátky sendvičového chleba potřete po jedné straně máslem. Plátky sendvičového chleba položte namazanou stranou na goudu.
3. V míse smíchejte smetanu, sůl a pepř. Sendviče nahoře přelijte ochucenou smetanou. Posypte strouhaným sýrem Gruyère.
4. Naskládejte sendviče croque-monsieur na grilovací rošt. Grilovací rošt vložte co nejníže do trouby.
5. Zapněte spotřebič. Spusťte program **TOAST**. Nastavte intenzitu na stupeň **4**. Stiskněte tlačítko **START**.
6. Podávejte se salátem podle chuti.

Můžete použít jakýkoliv sýr podle chuti, například čedar, ementál nebo Comté. Do crème fraîche můžete přidat pesto nebo jakékoliv bylinky, které máte rádi. Chuť můžete vylepšit rajčaty, pestem nebo jinými přísadami podle chuti.



· SMAŽENÁ KUŘECÍ KŘÍDLA PO KOREJSKU S PIKANTNÍ OMÁČKOU ·

	Snadný	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIENCE ·

- 16 kuřecích křídel
- 500 ml mléka
- 25 g nasekaného česneku
- 10 g zázvoru
- 20 g sójové omáčky
- 60 g červené chilli pasty (gočudžang)
- 15 g rýžového octa
- 10 g sezamového oleje
- 20 g akátového medu
- 15 g kečupu
- 1 lžička sušeného česneku
- 1 lžička sušené cibule
- 60 g hladké mouky
- 30 g kukuřičného škrobu
- 1/2 sáčku prášku do pečiva
- 2 vejce
- 150 g strouhanky panko
- 2 lžíce jarních cibulek
- 1 lžíce sezamových semínek

· RECEPT ·

1. Ve středně velké míse namočte kuřecí křídla na 30 minut do mléka. Mezitím si připravte omáčku. Do jiné velké mísy dejte nasekaný česnek, zázvor, sójovou omáčku, chilli pastu, rýžový ocet, sezamový olej, akátový med a kečup. Společně prošlehejte. Dejte stranou.
2. Kuře slijte přes cedník. V misce smíchejte sušený česnek a sušenou cibuli. Touto směsí obalte kuřecí křídla.
3. Připravte si tři talíře. Do prvního talíře nasypte mouku, kukuřičný škrob a droždí, do druhého rozklepněte vejce a do třetího nasypte strouhanku panko. Rozšlehejte vejce vidličkou.
4. Kuřecí křídla obalte nejprve v mouce, poté v rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance.
5. Kuřecí křídla vložte do košíku na hranolky. Košík na hranolky vložte do středu trouby.
6. Zapněte spotřebič. Zvolte program **AIR FRY** (ZDRAVÉ SMAŽENÍ), nastavte teplotu 180 °C a dobu přípravy 18 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
7. Hotová kuřecí křídla vytáhněte a vložte do mísy s omáčkou. Důkladně promíchejte, aby se křídla omáčkou dobře obalila, a ihned podávejte.
8. Ozdobte nasekanými jarními cibulkami a bílými sezamovými semínky.

Omáčka gočudžang je k dostání v asijských supermarketech. Kuřecí křídla podávejte se směsí salátů, bylinkami nebo zelím, podle chuti. Upravte dobu přípravy podle toho, jestli chcete kuřecí křídla více nebo méně propečená, a také podle jejich velikosti.



· PEČENÉ KUŘE ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIENCE ·

- 1 kuře (hmotnost cca 1,2 kg)
- Půl citronu
- 1 lžička papriky
- 1/2 lžičky sušeného česneku
- 1/2 lžičky sušené cibule
- 1 lžička oregana
- 1 lžíce tymiánu
- Sůl a pepř
- 2 lžíce olivového oleje

· RECEPT ·

1. Kuře rozložte. Potřete je polovinou citronu.
2. V malé misce smíchejte papriku, sušený česnek, sušenou cibuli, oregano, tymián, sůl a pepř. Pomocí mašlovačky potřete kůži kuřete olivovým olejem a poté je posypte kořením.
3. Položte kuře na plech prsíčky dolů. Plech vložte co nejníže do trouby.
4. Zapněte spotřebič. Zvolte program **ROAST** (OPÉKÁNÍ), nastavte teplotu 200 °C a dobu přípravy 50 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Kuře potřete trochou výpeku a zbylou šťávu podávejte v omáčníku.
6. Kuře podávejte se zeleninou a pečenými novými bramborami.

Před přípravou můžete kuře posypat jakýmkoli kořením podle vlastního výběru.





· CAJUNSKÝ LOSOS SE ZELENÝMI FAZOLKAMI NA ČESNEKU ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	10 min.	-	30 min.

· INGREDIENCE ·

- 3 lžičky cajunského koření
- 3 lžíce olivového oleje
- 4 filety z lososa bez kůže (každý o hmotnosti 140 g)
- 400 g zelených fazolek
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku, nasekané
- 1 lžíce koriandru, nasekaného
- Sůl a pepř
- Sladká chilli omáčka
- Mleté červené chilli
- Několik jarních cibulek, nasekaných velmi na jemno
- Sezamová semínka
- Limetka
- Koriandr

· RECEPT ·

1. V míse smíchejte cajunské koření s olivovým olejem. Dochuťte solí a pepřem. Filety z lososa položte na talíř a mašlovačkou je potřete ochuceným olejem. Dejte stranou na chladné místo.

2. Ve velké míse smíchejte zelené fazolky s olivovým olejem, česnekem a koriandrem. Dochuťte solí a pepřem. Zelené fazolky rozložte na plech.

3. Plech se zelenými fazolkami vložte do trouby na střední příčku. Zapněte spotřebič. Vyberte program **BAKE** (PEČENÍ PEČIVA). Nastavte teplotu na 200 °C a dobu přípravy na 20 minut. Stiskněte tlačítko **START**. V polovině přípravy fazolky opatrně obraťte.

4. Jakmile budou zelené fazolky hotové, položte na ně filety z lososa.

5. Vyberte program **BAKE** (PEČENÍ PEČIVA). Nastavte teplotu na 200 °C a dobu přípravy na 10 minut. Stiskněte tlačítko **START**. Zkontrolujte, zda je losos hotový, a pokud je třeba, pečte ještě několik minut, dokud nebude hotový podle vaší chuti.

6. Lososa dejte na talíře, pokapejte trochou sladké chilli omáčky a posypte mletým červeným chilli, jarní cibulkou a sezamovým semínkem. Naaranžujte na talíř zeleninu a pak ozdobte limetkou a koriandrem.

Pokud máte rádi lososa dobře propečeného, prodlužte dobu přípravy o 2 minuty. Pokud máte lososa rádi uvnitř růžového, nastavte dobu přípravy na 8 minut. Podávejte s kreolskou rýží a omáčkou podle vlastního výběru (citronová omáčka, teplá nebo studená).



· DONUTY ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	20 min.	2h35	7 min.

· INGREDIENCE ·

- 100 g plnotučného mléka
- 2,5 g sušeného pekařského droždí (přibližně 1/2 lžičky)
- 20 g cukru krupice
- 180 g hladké mouky
- 2 g soli (přibližně 1/2 lžičky)
- 10 g oleje
- 30 g vejce (zhruba polovina středně velkého vejce)
- 10 g změklého másla
- 2 lžíce neutrálního oleje
- Moučkový cukr

· RECEPT ·

1. V míse ohřejte mléko v mikrovlnné troubě. Smíchejte droždí s cukrem a nechte 5 minut odstát.

2. Mouku a sůl dejte do velké mísy. Přidejte směs oleje, vejce a mléka, kvasnic a cukru. 1 minutu zpracovávejte rukou, poté vmíchejte změklé máslo a hněťte další 2 minuty, dokud se těsto úplně nepřestane lepit na stěny mísy. Přikryjte čistou utěrkou a nechte těsto kynout 2 hodiny nebo dokud se neztrojnásobí svůj objem.

3. Těsto vyklopte na pomoučený povrch a opatrně rozválejte na tloušťku 1–1,5 cm. Vykrajovátkem na sušenky o průměru 7 cm vykrájejte donuty. Otvor uprostřed vykrojte vykrajovátkem na sušenky o průměru 3 cm. Pokud vykrajovátko nemáte, použijte skleničku nebo nádobku podobné velikosti.

4. Donuty naskládejte na plech. Přikryjte utěrkou a nechte kynout asi 30 minut, dokud se objem zdvojnásobí. Mašlovačkou donuty jemně potřete trochou chuťově neutrálního oleje.

5. Zapněte spotřebič. Zvolte program **AIR FRY** (ZDRAVÉ SMAŽENÍ), nastavte teplotu 175 °C a dobu přípravy 7 minut. Stiskněte tlačítko **START**. V polovině přípravy donuty obraťte.

6. Hotové donuty pocukrujte moučkovým cukrem.

Donuty můžete ozdobit čokoládovou polevou nebo polevou s příchutí lesních plodů. Můžete je podávat také s džemem nebo čerstvým ovocem.



· CHEESECAKE ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	20 min.	6 h	1h10

· INGREDIENCE ·

- 125 g sušenek
- 60 g měkkého másla
- 680 g sýra Philadelphia® pokojové teploty
- 2 vejce
- 400 g slazeného kondenzovaného mléka
- 1 lžička přírodního vanilkového extraktu
- Malinová omáčka coulis
- Lesní ovoce

· RECEPT ·

1. Sušenky vložte do uzavíratelného sáčku a rozdrťte je válečkem na těsto. Rozdrcené sušenky nasypte do mísy a přidejte rozpuštěné máslo. Promíchejte stěrkou.

2. Sušenkovou směs vyklopte na dno rozkládací dortové formy o průměru 20 cm. Dobře stlačte zadní stranou lžíce a uhlaďte horní stranu.

3. Sýr Philadelphia® dejte do velké mísy. Elektrickým mixérem jej vyšlehejte do hladké a krémové konzistence. Postupně přidejte vejce, kondenzované mléko a vanilkový extrakt a šlehejte na střední rychlost, dokud směs nebude zcela hladká. To by mělo trvat přibližně 2 minuty. Tuto směs vlijte do formy na sušenkovou vrstvu. Nahoře uhlaďte. Formu položte na grilovací rošt.

4. Zapněte spotřebič. Zvolte program **BAKE** (PEČENÍ PEČIVA), nastavte teplotu 150 °C a dobu přípravy 1 hodinu 10 minut. Grilovací rošt vložte co nejníže do trouby. Stiskněte tlačítko **START**.

5. Hotový cheesecake vytáhněte z trouby a nechte zcela vychladnout na mřížce.

7. Nechte jej ve formě a alespoň 6 hodin chlaďte v lednici. Pak jej opatrně vyjměte f formy a přeneste na servírovací talíř. Podávejte s malinovou omáčkou coulis a lesním ovocem.

Použijte krémový sýr typu Philadelphia®. Ideální jsou sušenky typu digestive, můžete však použít jiné podle vlastního výběru. Rozkládací dortová forma musí být dokonale těsná, jinak použijte skleněnou nádobu stejné velikosti.



· ČOKOLÁDOVÝ DORT ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	5 min.	-	35 min.

· INGREDIENCE ·

- 140 g másla
- 40 g oleje neutrální chuti
- 100 g cukru krupice
- 70 g práškového cukru
- 3 vejce
- 120 g hladké mouky
- 4 g prášku do pečiva (1 rovná lžíce)
- 25 g neslazeného kakaového prášku

· RECEPT ·

1. Máslo a olej dejte do mísy vhodné do mikrovlnné trouby a nechte změknout v mikrovlnné troubě. Přidejte oba druhy cukru a šlehejte, dokud směs nezbělá. Postupně zašlehejte vejce. Jemně zašlehejte mouku, droždí a neslazený kakaový prášek, dokud se všechny ingredience dobře nespojí.
2. Vymažte formu o průměru 20 cm, vysypte ji moukou a vlijte těsto. Formu položte na grilovací rošt.
3. Zapněte spotřebič. Spusťte program **BAKE** (PEČENÍ PEČIVA), nastavte teplotu 165 °C a dobu přípravy 30–35 minut. Stiskněte tlačítko **START**.
4. Před servírováním nechte vychladnout.

Tento dort podávejte se šlehačkou.



· SUŠENÉ PLÁTKY JABLEK ·

	● ○ ○				
	Snadný	4	10 min.	-	3h

· INGREDIENCE ·

- 2 jablka Golden Delicious
- Půl citronu

· RECEPT ·

1. Jablka omyjte a neloupejte je. Jablka zbavte jádřinců pomocí vykrajovače jablek.
2. Na mandolíně nakrájejte jablka na plátky silné asi 2 mm. Plátky ihned potřete citronem, aby nezhnědly. Rozložte jablka na grilovací rošt a do košíku na hranolky tak, aby se nepřekrývala.
3. Zapněte spotřebič. Zvolte program **DEHYDRATE** (DEHYDRATACE/SUŠENÍ), nastavte teplotu 60 °C a dobu přípravy 3 hodiny. Stiskněte tlačítko **START**. V polovině přípravy prohoďte v troubě grilovací rošt a košík na hranolky.
4. Hotová jablka dejte na mřížku a nechte zcela vyschnout.

Pokud nemáte mandolínu, použijte velký, ostrý nůž.

SK

SÚHRN

LEGENDA

NÁROČNOSŤ | PORCIE | ČAS PRÍPRAVY | ČAS NA ODLEŽANIE | ČAS PRÍPRAVY V SPOTREBIČI

PROGRAMY

AIR FRY TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE
ROAST OPEKANIE
GRILL GRIL
BAKE PEČENIE
PIZZA
TOAST HRIANKOVANIE
DEHYDRATE SUŠENIE

• OBJAVTE VŠETKY NAŠE RECEPTY •



- MOZARELOVÉ TYČINKY
- PARADAJKOVÝ KOLÁČ
- HRANOLKY
- PIZZA S BROKOLICOU A RICOTTOU
- PEČENÉ GNOCCHI SO ZELENINOU A MOZARELOU



- LASAGNE BOLOGNESE
- HAMBURGER A HRANOLKY ZO SLADKÝCH ZEMIAKOV
- ZAPEKANÉ SENDVIČE
- KURACIE KRÍDELKÁ V HORÚCEJ OMÁČKE NA KÓREJSKÝ SPÔSOB
- PEČENÉ KURA
- KAJANSKÝ LOSOS S CESNAKOVOU ZELENOU FAZUĽKOU



- ŠIŠKY
- CHEESECAKE
- ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ
- SUŠENÉ JABLKÁ



· MOZARELOVÉ TYČINKY ·

● ○ ○	4	15 min.	1h	7 min.
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 240 g mozarely (2 guľky)
- 1 ČL sušených aromatických byliniek
- 1 ČL červenej papriky
- 50 g bežnej strúhanky alebo strúhanky Panko
- 3 vajcia
- Soľ, korenie
- 100 g múky T55
- 2 PL olivového oleja

· RECEPT ·

1. Narežte mozarelu na paličky. V miske si zmiešajte polovicu aromatických byliniek s polovicou sušenej papriky. Obaľte mozarelové tyčinky v zmesi a odložte ich nabok.

2. Zvyšnú časť aromatických byliniek zmiešajte s druhou polovicou papriky a strúhankou. Pripravte si tri nádobky alebo taniere. Do prvej nádobky nasypte múku, do druhej vyšľahané vajíčka ochutené soľou a čiernym korením a do tretej ochutenú strúhanku.

3. Mozarelové tyčinky obaľte v múke, potom vo vajíčku a nakoniec v zmesi byliniek, papriky a strúhanky. Znovu ich namočte do vyšľahaných vajíčok a potom ešte raz do strúhanky. Položte ich na plech na pečenie. Všetky tyčinky potrite po všetkých stranách s trochou olivového oleja. Umiestnite ich do strednej polohy v rúre.

4. Zapnite spotrebič. Vyberte program **AIRFRY** (TEPLOVZDUŠNE FRITOVANIE) pri teplote 200 °C a nastavte čas pečenia na 7 minút. Stlačte tlačidlo **START**. V polovici pečenia tyčinky otočte.

5. Podávajte ich horúce s majonézou, kečupom alebo inou omáčkou podľa vašej chuti.

Do strúhanky môžete pridať ľubovoľné bylinky alebo korenia, ako aj napr. čerstvé lístky bazalky. Podávajte s bazalkovým alebo paradajkovým pestom. Na poprášenie mozarelových tyčiniek olejom môžete použiť rozprašovač.



· PARADAJKOVÝ KOLÁČ ·

● ○ ○					
Jednoduché	4	15 min.	-	30 min.

· PRÍSADY ·

- 6 okrúhlych paradajok
- 50 g ricotty
- 40 g ostrej horčice
- 1 balíček koláčového cesta
- 1 PL strúhanky
- 1/2 ČL sušenej cibule
- Soľ, korenie
- 1 ČL sušených aromatických byliniek
- 1 PL olivového oleja

· RECEPT ·

1. Rozrežte paradajky na plátky hrubé 0,5 cm. V miske zmiešajte ricottu a horčicu, kým nedosiahnete hladkú hmotu.
2. Vyložte 27-cm tortovú formu koláčovým cestom. Prepichnite základ koláča vidličkou, aby nezväčšil príliš objem. Nalejte ricottovú hmotu na cesto a rovnomerne ho rozprestrite pomocou spodnej časti lyžice. Posypte strúhankou.
3. Navrch uložte paradajky tak, aby sa neprekrývali. Posypte cibuľovým práškom. Koláč ochuťte soľou a korením, potom posypte sušenými aromatickými bylinkami a nakoniec pokvapkajte olivovým olejom. Vložte koláč na grilovací plech.
4. Zapnite spotrebič. Vyberte program **BAKE** (PEČENIE) pri teplote 200 °C a nastavte čas pečenia na 30 minút. Umiestnite grilovací plech do strednej polohy v rúre. Stlačte tlačidlo **START**.
5. Podávajte so zeleným šalátom.

Keď je koláč vonku z rúry, môžete ho ozdobiť čiernymi olivami a praženými píniovými orieškami.



· HRANOLKY ·

● ○ ○	4				
Jednoduché		10 min.	30 min.	50 min.	

· PRÍSADY ·

- 1 kg múčnych zemiakov (ako sú varianty bintje, agria alebo monalisa)
- 5 PL rastlinného oleja
- 1 ČL oregana
- 1 ČL červenej papriky
- Soľ

· RECEPT ·

1. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na hranolky. Vložte ich do nádoby a zalejte studenou vodou. Nechajte odstáť 30 minút.
2. Sceďte zemiaky a dôkladne ich osušte. V mise zmiešajte zemiaky s olejom, oreganom a paprikou.
3. Vložte ich do košíka na hranolky. Zapnite spotrebič. Košík na hranolky umiestnite do najvyššej polohy v rúre.
4. Vyberte program **AIRFRY** (TEPLOVZDUŠNE FRITOVANIE) pri teplote 180 °C a nastavte čas pečenia na 50 minút. Stlačte tlačidlo **START**.
5. Počas pečenia košík viackrát potraste, aby sa rovnomerne upiekli. V prípade potreby použite obracačku.
6. Hranolky by mali byť zlatohnedé a chrumkavé, keď sú hotové. V prípade potreby čas pečenia predĺžte. Ochuťte soľou a zmiešajte. Podávajte ihneď.

Môžete použiť ľubovoľné aromatické bylinky podľa svojej chuti.



· PIZZA S BROKOLICOU A RICOTTOU ·

● ○ ○	4	20 min.	-	20 min.
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 200 g brokolice
- 2 PL olivového oleja
- 2 štipky morskej soli
- 125 g ricotty
- 50 g šľahačkovej smotany
- 2 PL olivového oleja
- 1 balíček cesta na pizzu s hrubou kôrkou
- 2 guľky mozarelly z bývolieho mlieka
- 1 PL talianskeho korenia
- Soľ, korenie
- 40 g strúhaného parmezánu
- Bazalka

· RECEPT ·

1. Odrežte kvety brokolice. Rozdeľte ich do malých súkvetí. Povarte ich 2 minúty v hrnci so slanou vodou, potom ich preložte do chladnej vody. Opatrne ich sceďte. V mise ochuťte brokolicu olivovým olejom a morskou soľou. Odložte ju nabok.
2. V miske zmiešajte ricottu a šľahačkovú smotanu. Posypte soľou a čiernym korením.
3. Naolejujte plech na pečenie. Na plech rozprestrite pizzové cesto. Navrch rozprestrite zmes ricotty a šľahačkovej smotany, ale nechajte 1 cm široký voľný okraj. Mozarellu nakrájajte na tenké plátky. Rozmiestnite ich navrch pizze. Jemne ochuťte soľou a čiernym korením, potom posypte trochou talianskeho korenia. Po celej pizzi rozložte malé súkvetia brokolice. Posypte parmezánom.
4. Zapnite spotrebič. Vyberte program **PIZZA** pri teplote 220 °C a nastavte čas pečenia na 20 minút. Umiestnite plech na pečenie do najnižšej polohy v rúre. Stlačte tlačidlo **START**.
5. Ozdobte niekoľkými lístkami bazalky. Podávajte s menším čerstvým šalátom.

Podľa svojich preferencií môžete použiť buď cesto na pizzu s hrubou alebo s tenkou kôrkou. Ak sa rozhodnete pre tenké cesto, skráťte čas pečenia.



· PEČENÉ GNOCCHI SO ZELENINOU A MOZARELOU ·

	●○○				
	Jednoduché	4	15 min.	-	25 min.

· PRÍSADY ·

- 2 stredne veľké papriky
- 1 malá červená cibuľa
- 4 strúčiky cesnaku
- 400 g cherry paradajok
- 600 g čerstvých zemiakových gnocchi
- 2 PL olivového oleja
- Soľ, korenie
- 3 vetvičky čerstvého rozmarínu
- 120 g strúhaného parmezánu
- 1 hrsť čerstvej bazalky

· RECEPT ·

1. Papriky zbavte semiačok a nakrájajte. Cibuľu najemno nasekajte, cesnak roztlačte a cherry paradajky umyte.
2. Rozložte papriku, cibuľu, cesnak, cherry paradajky a gnocchi na plech na pečenie.
3. Prelejte to olivovým olejom a ochuťte soľou a korením. Pridajte rozmarín a zľahka premiešajte. Plech na pečenie umiestnite do strednej polohy v rúre.
4. Zapnite spotrebič. Spustite program **BAKE** (PEČENIE) pri teplote 200 °C a nastavte čas pečenia na 25 minút. Stlačte tlačidlo **START**.
5. Keď ste plech vybrali z rúry, posypte ho parmezánom, listami bazalky a mozarelovými guľkami. Podávajte ihneď.

Všetky suroviny môžete zmiešať v miske predtým, než ich vysypete na plech na pečenie. Môžete použiť rôznofarebné ozdobné paradajky.



· LASAGNE BOLOGNESE ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	4	30 min.	-	35 min.

· PRÍSADY ·

- 1 cibuľa
- 1 stopka zeleru
- 1 mrkva
- 2 PL olivového oleja
- 600 g mletého hovädzieho mäsa
- 1 strúčik cesnaku
- 1 zväzok čerstvého tymiánu
- 600 g pretlaku alebo posekaných paradajok
- 1 ČL strúhaného muškátového orecha
- 40 g masla
- 40 g múky T45
- 500 ml plnotučného mlieka
- Soľ, korenie
- 10 g masla
- 8 čerstvých plátkov na lasagne
- 200 ml smotany
- 125 g strúhaného parmezánu

· RECEPT ·

1. Pripravte si boloňskú omáčku. Nasekajte cibuľu. Umyte a nakrájajte zelerovú stonku. Olúpte mrkvu a nakrájajte ju na kocky.

2. Vo veľkej panvici si zohrejte olivový olej a opražte cibuľu, aby bola priehľadná. Pridajte nakrájaný zeler a mrkvu a pokračujte v pražení. Pridajte mäso, roztlačený cesnak, tymián, soľ a čierne korenie. Niekoľko minút pečte.

3. Prilejte 100 ml vody a použite varešku na zoškrabanie hnedých kúskov zo spodku panvice. Pridajte paradajkový pretlak, muškátový orech, potom to zmiešajte a na slabom ohni povarte asi 10 minút. Odložte ju nabok.

4. Spravte si bešamelovú omáčku. Začnite tým, že si v hrnčeku roztopíte maslo. Keď je roztopené, pridajte múku a miešajte, kým nemáte hladkú hmotu. Na jedenkrát pridajte mlieko a neprestávajte dôkladne šľahať, aby sa nevytvorili hrudky. Ochuťte soľou a korením. Priveďte do varu a ďalej varte na strednom ohni približne 3 minúty za stáleho miešania, aby bešamelová omáčka zhustla. Keď je omáčka hladká a krémová, odložte ju z variča a dajte ju nabok.

5. Omastite si teplovzdornú nádobu veľkosti 30 x 20 cm. Jednu tretinu bešamelovej omáčky nalejte naspodok nádoby a rozprestrite ju. Navrch omáčky umiestnite vedľa seba 2 plátky na lasagne. Pridajte tretinu boloňskej omáčky a rozprestrite ju. Potom pridajte tretinu smotany. Postup opakujte trikrát, pričom skončíte s vrstvou bešamelovej omáčky. Posypte parmezánom.

6. Umiestnite teplovzdornú nádobu na grilovací plech a vložte ho do najnižšej polohy v rúre. Zapnite spotrebič. Vyberte program **BAKE** (PEČENIE) pri teplote 200 °C a nastavte čas pečenia na 35 minút. Stlačte tlačidlo **START**.

7. Podávajte so zeleným šalátom.

Ak je obdobie čerstvých paradajok, pridajte ich niekoľko nakrájaných do boloňskej omáčky.



· HAMBURGER A HRANOLKY ZO SLADKÝCH ZEMIAKOV ·

● ○ ○	4	30 min.	-	22 min.
Jednoduché				

· PRÍSADY ·

- 850 g sladkých zemiakov
- 3 PL olivového oleja
- 1 ČL mletého koriandra
- 1/2 ČL mletej rasce
- Soľ, korenie
- 2 paradajky
- 4 listov šalátu
- 1 červená cibuľa
- 4 placky hamburgerového mäsa
- 2 PL olivového oleja
- 4 hamburgerové žemle
- 3 PL kečupu
- 3 PL majonézy
- 4 plátkov syru cheddar

· RECEPT ·

1. Sladké zemiaky ošúpte, nakrájajte ich na plátky a následne na približne rovnako veľké hranolčeky. Vložte ich do misy, pridajte olivový olej, koriander a rascu. Ochuťte soľou a korením a dobre zamiešajte. Vložte ich do košíka na hranolky. Košík na hranolky umiestnite do najvyššej polohy v rúre.

2. Zapnite spotrebič. Vyberte program **AIRFRY** (TEPLOVZDUŠNE FRITOVANIE) pri teplote 200 °C a nastavte čas pečenia na 15 minút. Stlačte tlačidlo **START**.

3. Popritom nakrájajte paradajky na plátky, umyte listy šalátu, a ošúpte a nakrájajte cibuľu na tenké plátky. Placky hamburgerového mäsa ochuťte soľou. Použitím metličky placky jemne potrite olivovým olejom a vložte ich na plech na pečenie, ktorý prikryjete alobalom. Po uplynutí času pečenia sladkých zemiakov ich nechajte v rúre a položte plech na pečenie s plackami mäsa do strednej polohy v rúre.

4. Zapnite spotrebič. Vyberte program **AIRFRY** (TEPLOVZDUŠNE FRITOVANIE) pri teplote 200 °C a nastavte čas pečenia na 7 minút. Stlačte tlačidlo **START**.

5. Prekrojte hamburgerové žemle na polovicu. Krátko ich zohrejte v toastovači. Zmiešajte majonézu a kečup a natrite tým vnútro žemlí. Na spodnú časť žemle položte list šalátu, upečený plátok mäsa, kúsok syra cheddar, niekoľko plátkov paradajky a cibule, ďalší list šalátu a polievkovú lyžicu majonézy s kečupom. Zakončite to vrchnou časťou žemle.

6. Podávajte horúce so sladkými zemiakovými hranolkami.

Namiesto majonézy môžete použiť omáčku podľa svojho výberu.



· ZAPEKANÉ SENDVIČE ·

● ○ ○					
Jednoduché	4	10 min.	-	6 min.

· PRÍSADY ·

- 8 krajcov sendvičového chleba
- 40 g masla
- 4 plátky šunky alebo pliecka
- 4 plátky syru gouda
- 200 g šľahačkovej smotany
- Soľ, korenie
- 100 g strúhaného syru Gruyère

· RECEPT ·

1. Natrite maslom 4 krajce sendvičového chleba na jednej strane. Na každú namaslovenú stranu položte 1 plátok šunky, v prípade potreby ju preložte. Na šunku položte 1 plátok syru gouda.
2. Natrite maslom ostatné 4 krajce sendvičového chleba na jednej strane. Položte krajce sendvičového chleba maslovou stranou na syr gouda.
3. V miske si zamiešajte smotanu, soľ a čierne korenie. Prelejte sendviče ochutenou smotanou. Posypte to strúhaným syrom Gruyère.
4. Umiestnite sendviče na grilovací plech. Umiestnite grilovací plech do strednej polohy v rúre.
5. Zapnite spotrebič. Spustite program **TOAST** (HRIANKOVANIE). Silu nastavte na úroveň **4**. Stlačte tlačidlo **START**.
6. Podávajte so šalátom podľa vášho výberu.

Môžete použiť ľubovoľný syr podľa svojej chuti, napr. cheddar, Emmental alebo Comté. Do smotany môžete pridať pesto alebo bylinky. Pohrajte sa s chuťami pridaním paradajok, pesta alebo iných chutí, ktoré vás práve lákajú.



· KURACIE KRÍDELKÁ V HORÚCEJ OMÁČKE NA KÓREJSKÝ SPÔSOB ·

	●○○				
	Jednoduché	4	20 min.	30 min.	18 min.

· PRÍSADY ·

- 16 kusov kuracích krídelok
- 500 ml mlieka
- 25 g nasekaného cesnaku
- 10 g zázvoru
- 20 g sójovej omáčky
- 60 g gochujang (omáčka z červeného čili)
- 15 g ryžového octu
- 10 g sezamového oleja
- 20 g medu z akácie
- 15 g kečupu
- 1 ČL sušeného cesnaku
- 1 ČL sušenej cibule
- 60 g múky T45
- 30 g kukuričného škrobu
- 1/2 vrecka prášku do pečiva
- 2 vajcia
- 150 g strúhanky Panko
- 2 PL jarnej cibuľky
- 1 PL bielych sezamových semienok

· RECEPT ·

1. V stredne veľkej miske namočte kuracie krídelká v mlieku na 30 minút. Zatiaľ si pripravte omáčku. V ďalšej mise zmiešajte nasekaný cesnak, zázvor, sójovú omáčku, gochujang, ryžový ocot, sezamový olej, med z akácie a kečup. Spojte to dokopy. Odložte to nabok.
2. Použite cedidlo na scedenie krídelok. V miske si zmiešajte sušený cesnak v prášku a sušenú cibuľu v prášku. Obaľte kuracie krídelká v tejto zmesi.
3. Pripravte si tri nádobky alebo taniere. Nasypte múku, kukuričný škrob a kvasinky do jednej nádoby, do druhej dajte vajíčka a do tretej strúhanku Panko. Vajíčka vyšľahajte s vidličkou.
4. Obaľte kuracie krídelká najprv v múke, potom vo vyšľahaných vajíčkach a nakoniec ich obaľte v strúhanke.
5. Vložte krídelká do košíka na hranolky. Košík na hranolky umiestnite do strednej polohy v rúre.
6. Zapnite spotrebič. Spustite program **AIRFRY** (TEPLOVZDUŠNE FRITOVANIE) pri teplote 180 °C a nastavte čas pečenia na 18 minút. Stlačte tlačidlo **START**.
7. Po upečení kuracie krídelká vyberte a vložte ich do misy s omáčkou. Dobre ich pomiešajte, aby boli dobre obalené v omáčke, a ihneď podávajte.
8. Ozdobte s nasekanou jarnou cibuľkou a bielymi sezamovými semienkami.

Gochujang je možné nájsť v obchodoch s ázijskými potravinami. Kuracie krídelká podávajte so zmesou šalátov, bylinkami alebo kapustou, podľa svojej chuti. Čas pečenia prispôsobte podľa toho, či chcete mať krídelká viac alebo menej grilované a podľa veľkosti.



· PEČENÉ KURA ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	4	5 min.	-	50 min.

· PRÍSADY ·

- 1 kura (s váhou približne 1,2 kg)
- Polka citrónu
- 1 ČL červenej papriky
- 1/2 ČL sušeného cesnaku
- 1/2 ČL sušenej cibule
- 1 ČL oregana
- 1 PL tymiánu
- Soľ, korenie
- 2 PL olivového oleja

· RECEPT ·

1. V prípade potreby odstráňte z kuraťa špagát. Potrite ho polkou citrónu.
2. V malej miske zmiešajte papriku, cesnakový prášok, cibuľový prášok, oregano, tymián, soľ a korenie. Použitím metličky potrite kožu kuraťa olivovým olejom, potom ho posypte korením.
3. Položte kuracie mäso prsiami nadol na plech na pečenie. Umiestnite plech na pečenie do najnižšej polohy v rúre.
4. Zapnite spotrebič. Vyberte program **BAKE** (PEČENIE) pri teplote 200 °C a nastavte čas pečenia na 50 minút. Stlačte tlačidlo **START**.
5. Kuracie mäso potrite časťou výpeku a zvyšný výpek podávajte v nádobke.
6. Podávajte so zeleninou a opečenými novými zemiakmi.

Kuracie mäso môžete pred pečením posypať ľubovoľným korením alebo bylinkami.





· KAJANSKÝ LOSOS S CESNAKOVOU ZELENOU FAZUĽKOU ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	4	10 min.	-	30 min.

· PRÍSADY ·

- 3 ČL kajanského korenia
- 3 PL olivového oleja
- 4 filety z lososa bez kože (približne po 140 g)
- 400 g zelenej fazuľky
- 2 PL olivového oleja
- 2 strúčik cesnaku, nasekaný
- 1 PL nasekaného koriandra
- Soľ, korenie
- Sladká čili omáčka
- Červené čili v prášku
- Zopár najemno nakrájaných jarných cibuliek
- Sezamové semienka
- Limetka
- Koriander

· RECEPT ·

1. V miske zmiešajte kajanské korenie s olivovým olejom. Ochuťte soľou a korením. Položte lososové filety na tanier a metličkou ich potrite ochuteným olejom. Odložte ich na chladnom mieste.

2. V mise si zmiešajte zelenú fazuľku s olivovým olejom, cesnakom a koriandrom. Ochuťte soľou a korením. Vložte zelenú fazuľku na plech na pečenie.

3. Umiestnite plech na pečenie so zelenou fazuľkou do strednej polohy v rúre. Zapnite spotrebič. Vyberte program **BAKE** (PEČENIE). Nastavte teplotu na 200 °C a čas prípravy na 20 minút. Stlačte tlačidlo **START**. V polovici pečenia fazuľku opatrne otočte.

4. Po upečení zelenej fazuľky na ňu položte filety z lososa.

5. Vyberte program **BAKE** (PEČENIE). Nastavte teplotu na 200 °C a čas prípravy na 10 minút.Stlačte tlačidlo **START**. Skontrolujte, či je losos upečený a v prípade potreby ho pečte ešte niekoľko minút, kým nie je podľa vášho gusta.

6. Preložte losos na tanier a na vrch pridajte sladkú čili omáčku, červené čili v prášku, jarnú cibuľku a sezamové semienka. Na tanier rozmiestnite ešte zeleninu a ozdobte to limetkou a koriandrom.

Ak obľubujete lososa dobre prepečeného, predĺžte čas prípravy o 2 minúty. Ak obľubujete lososa, keď je v strede ružový, nastavte čas prípravy na 8 minút. Podávajte s kreolskou ryžou a omáčkou podľa vlastnej chuti (napr. studenou alebo teplou citrónovou omáčkou).



· ŠIŠKY ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	4	20 min.	2h35	7 min.

· PRÍSADY ·

- 100 ml plnotučného mlieka
- 2,5 g sušeného droždia (približne 1/2 ČL)
- 20 g práškového cukru
- 180 g múky T55
- 2 g soli (približne 1/2 ČL)
- 10 ml oleja
- 30 g vajíčka (približne polovica stredne veľkého vajíčka)
- 10 g zmäknutého masla
- 2 PL rastlinného oleja
- Cukor na polevu

· RECEPT ·

1. Nalejte mlieko do misky a zohrejte ho v mikrovlnnej rúre. Zamiešajte doňho droždie a cukor a nechajte 5 minút odstáť.

2. Pridajte múku a soľ do misy. Pridajte olej, vajíčko a zmes z mlieka, droždia a cukru. Mieste v rukách 1 minútu, potom vmiešajte zmäknuté maslo a mieste ďalšie 2 minúty, kým sa cesto neprestane lepiť na steny misky. Prikryte čistou látkou a nechajte 2 hodiny kvasiť, alebo dovtedy, kým nie je objem trojnásobný.

3. Prevráťte cesto na pomúčený povrch a zľahka ho vaľkajte, kým nie je 1 až 1,5 cm hrubé. Vyrežte šišky použitím vyrezávača na pečivo s priemerom 7 cm. Na vyrezanie otvoru v strede použite vyrezávač s priemerom 3 cm. Ak nemáte vyrezávač, použite pohár alebo misku s podobnou veľkosťou.

4. Šišky položte na plech na pečenie. Prikryte ich látkou a nechajte ich kysnúť asi 30 minút, kým sa nezväčšia na dvojnásobok. Použitím metličky ich jemne natrite olejom s neutrálnou chuťou.

5. Zapnite spotrebič. Vyberte program **AIRFRY** (TEPLOVZDUŠNE FRITOVANIE) pri teplote 175 °C a nastavte čas pečenia na 7 minút. Stlačte tlačidlo **START**. V polovici pečenia šišky otočte.

6. Po ich upečení ich môžete ozdobiť cukrovou polevu.

Šišky môžete ozdobiť čokoládovou alebo ovocnou polevou. Tiež ich môžete podávať s džemom alebo čerstvým ovocím.



· CHEESECAKE ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	4	20 min.	6 h	1h10

· PRÍSADY ·

- 125 g sušienky
- 60 g mäkkého masla
- 680 g syru Philadelphia® pri izbovej teplote
- 2 vajcia
- 400 g sladeného kondenzovaného mlieka
- 1 ČL prírodného extraktu z vanilky
- Malinové pyré
- Červené ríbezle

· RECEPT ·

1. Umiestnite sušienky do vrecka na mrazenie a rozlámte ich na malé kúsky pomocou valčeka na cesto. Nasypte kúsky do misky a pridajte roztopené maslo. Zmiešajte dokopy pomocou obracačky.

2. Premiesnite kúsky sušienky s maslom naspodok formy na pečenie s priemerom 20 cm. Spodnou stranou obracačky zmes dobre potlačte, aby bol vrch zarovnaný.

3. Vložte syr Philadelphia® do veľkej misy. Použite elektrický mixér na jeho vyšľahanie, kým nie je hladký a krémový. Po jednom pridávajte vajíčka, potom kondenzované mlieko a extrakt z vanilky a pokračujte v šľahaní pri strednej rýchlosti, kým nevytvoríte úplne hladkú hmotu. Malo by to trvať asi 2 minúty. Nalejte túto hmotu na suchárovú vrstvu do formy. Vrch zarovnajte. Vložte formu na grilovací plech.

4. Zapnite spotrebič. Vyberte program **BAKE** (PEČENIE) pri teplote 150 °C a nastavte čas pečenia na 1 hodinu 10 minút. Umiestnite grilovací plech do najnižšej polohy v rúre. Stlačte tlačidlo **START**.

5. Po upečení syrový koláč vyberte z rúry a nechajte ho úplne vychladnúť na vhodnej podložke.

7. Nechajte ho vo forme a chlaďte ho v chladničke aspoň 6 hodín. Opatrne odstráňte formu a presuňte ho na tanier na podávanie. Podávajte s malinovým pyré a červenými ríbezľami.

Použite krémový syr, ktorý je podobný ako Philadelphia®. Ak nechcete použiť sušienky, použite iné pečivo z krehkého cesta. Dbajte na to, aby vaša forma na pečenie netiekla, alebo použite sklenenú nádobu rovnakej veľkosti.



· ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	4	5 min.	-	35 min.

· PRÍSADY ·

- 140 g masla
- 40 g oleja s neutrálnou chuťou
- 100 g práškového cukru
- 70 g cukru na polevy
- 3 vajcia
- 120 g múky T45
- 4 g prášku na pečenie (1 zarovnaná ČL)
- 25 g horkého kakaového prášku

· RECEPT ·

1. Pridajte maslo a olej do misky, ktorá je vhodná do mikrovlnnej rúry a dajte ho zmäknúť. Pridajte oba druhy cukru a šľahajte, kým nie je hmota biela. Po jednom zašľahajte s vajíčkami. Zľahka zašľahajte múku, droždie a horký kakaový prášok, kým nie je všetko dobre spojené.
2. Omastite formu na koláč s priemerom 20 cm, pomúčte ju a vlejte do nej pripravenú zmes. Vložte formu na grilovací plech.
3. Zapnite spotrebič. Spustite program **BAKE** (PEČENIE) pri teplote 165 °C a nastavte čas pečenia na 30 až 35 minút. Stlačte tlačidlo **START**.
4. Pred podávaním nechajte vychladnúť.

Tento koláč podávajte s vyšľahanou smotanou.



· SUŠENÉ JABLKÁ ·

	● ○ ○				
	Jednoduché	4	10 min.	-	3h

· PRÍSADY ·

- 2 veľké jablká Golden Delicious
- Polka citrónu

· RECEPT ·

1. Jablká umyte, ale nešúpte ich. Odstráňte jadrovník použitím odjadrovača.
2. Krájačom nakrájajte jablká na plátky hrubé asi 2 mm. Hneď plátky potrite citrónom, aby ste zabránili zhnednutiu. Položte ich na grilovací plech a do košíka na hranolky, bez toho, aby sa prekrývali.
3. Zapnite spotrebič. Spustite program **DEHYDRATE** (SUŠENIE) pri teplote 60 °C a nastavte čas na 3 hodín. Stlačte tlačidlo **START**. V polovici sušenia vymeňte polohu grilovacieho plechu a košíka na hranolky v rúre.
4. Po usušení jablká umiestnite na podložku a nechajte ich úplne sa dosušiť.

Ak nemáte vhodný krájač, použite dlhý a ostrý nôž.

HR

SAŽETAK

LEGENDA

TEŽINA PRIPREME

PORCIJE

VRIJEME PRIPREME

VRIJEME ZA ODMARANJE

VRIJEME PEČENJA ILI KUHANJA U UREĐAJU

PROGRAMI

AIR FRY PEČENJE NA VRUĆI ZRAK

ROAST PEČENJE

GRILL ROŠTILJ

BAKE PEČENJE KOLAČA I KRUHA

PIZZA

TOAST TOST

DEHYDRATE DEHIDRACIJA

• OTKRIJTE SVE NAŠE RECEPTE •



- ŠTAPIĆI OD MOZZARELLE
- TART OD RAJČICE
- ČIPS
- PIZZA OD BROKULE I RICOTTE
- PEČENI NJOKI S POVRĆEM I MOZZARELLOM



- LAZANJE S BOLONJEZ UMAKOM
- HAMBURGER I ČIPS OD BATATA
- CROQUE-MONSIEUR SENDVIČI
- KOREJSKA PRŽENA PILEĆA KRILCA S LJUTIM UMAKOM
- PEČENA PILETINA
- CAJUN LOSOS I ZELENE MAHUNE S ČEŠNJAKOM



- DONUTI
- CHEESECAKE
- ČOKOLADNA TORTA
- ČIPS OD SUŠENIH JABUKA



· ŠTAPIĆI OD MOZZARELLE ·

● ○ ○	4	15 min.	1h	7 min.
Lako				

· SASTOJCI ·

- 240 g mozzarelle (2 kuglice)
- 1 žličica sušenog aromatičnog začinskog bilja
- 1 žličica paprike
- 50 g krušnih mrvica ili panko krušnih mrvica
- 3 jaja
- Sol, papar
- 100 g brašna tipa T55
- 2 žlice maslinovog ulja

· RECEPT ·

1. Narežite mozzarellu na štapiće. U posudi pomiješajte aromatično začinsko bilje i polovicu paprike. Premažite štapiće od mozzarelle smjesom i stavite ih sa strane.
2. Pomiješajte krušne mrvice s drugom polovicom paprike i aromatičnim začinskim biljem. Pripremite tri posude. Istresite brašno u prvu posudu, umućena jaja začinjena solju i paprom u drugu, a začinjene krušne mrvice u treću.
3. Prekrijte štapiće od mozzarelle brašnom, a zatim začinjenim jajima i na kraju krušnim mrvicama sa začinskim biljem i paprikom. Umočite ih ponovno u umućena jaja i ponovno u krušne mrvice. Stavite štapiće na pekač. Premažite sve strane štapića od mozzarelle s malo maslinovog ulja. Stavite ih na srednji položaj u pećnici.
4. Uključite uređaj. Odaberite program **AIRFRY** (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK) pri 200 °C i vrijeme pečenja postavite na 7 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE). Štapiće okrenite na polovici pečenja.
5. Poslužite ih vruće uz majonezu, kečap ili bilo koji drugi umak po izboru.

U krušne mrvice možete dodati bilo koje začinsko bilje ili začine po izboru, uključujući nekoliko listova bosiljka. Poslužite uz pesto od bosiljka ili rajčice. Štapiće od mozzarelle možete nauljiti i uz pomoć bočice s raspršivačem.



· TART OD RAJČICE ·

	● ○ ○				
	Lako	4	15 min.	-	30 min.

· SASTOJCI ·

- 6 okruglih rajčica
- 50 g ricotte
- 40 g ljutog senfa
- 1 pakiranje lisnatog tijesta
- 1 žlica krušnih mrvica
- 1/2 žličice luka u prahu
- Sol, papar
- 1 žlica sušenog aromatičnog začinskog bilja
- 1 žlica maslinovog ulja

· RECEPT ·

1. Prerežite rajčice uzdužno na kriške debljine 0,5 cm. U posudi pomiješajte ricottu i senf dok smjesa ne postane glatka.

2. Na podložak za pečenje tarta promjera od 27 cm stavite lisnato tijesto. Vilicom izbodite bazu tarta da biste spriječili prekomjerno napuhavanje. Izlijte smjesu s ricottom preko tijesta i ravnomjerno je rasporedite donjim dijelom žlice. Posipajte krušnim mrvicama.

3. Složite kriške rajčice na vrh i pripazite da se ne preklapaju. Posipajte lukom u prahu. Sačinite tart solju i paprom, a zatim posipajte sušenim aromatičnim začinskim biljem i prelijte maslinovim uljem. Stavite tart na pekač za roštilj.

4. Uključite uređaj. Odaberite program **BAKE** (PEČENJE) pri 200 °C i vrijeme pečenja postavite na 30 minuta. Pekač za roštilj stavite na srednji položaj u pećnici. Pritisnite **START** (POKRETANJE).

5. Poslužite tart uz zelenu salatu.

Kada tart izvadite iz pećnice, možete ga ukrasiti crnim maslinama i tostiranim pinjolima.



· ČIPS ·

● ○ ○	4	10 min.	30 min.	50 min.
Lako				

· SASTOJCI ·

- 1 kg brašnastog krumpira (npr. sorti bintje, agria ili monalisa)
- 5 žlica neutralnog ulja
- 1 žličica origana
- 1 žličica paprike
- Sol

· RECEPT ·

1. Ogulite krumpire i narežite ih na komadiće. Stavite ih u posudu i prekrijte hladnom vodom. Ostavite ih da odstoje 30 minuta.
2. Procijedite krumpire i temeljito ih posušite. U velikoj posudi pomiješajte krumpire s uljem, origanom i paprikom.
3. Stavite ih u košaricu za čips. Uključite uređaj. Stavite košaricu za čips na najviši položaj u pećnici.
4. Odaberite program **AIRFRY** (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK) pri 180 °C i vrijeme pečenja postavite na 50 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE).
5. Tijekom pečenja nekoliko puta protresite košaricu za čips da bi se čips ravnomjerno ispekao. Po potrebi uporabite lopaticu.
6. Čips bi nakon pečenja trebao biti zlatno-smeđe boje i hrskav. Po potrebi produljite vrijeme pečenja. Začinite solju i promiješajte. Poslužite odmah.

Možete iskoristiti začinsko bilje po vlastitom izboru.



· PIZZA OD BROKULE I RICOTTE ·

	● ○ ○				
	Lako	4	20 min.	-	20 min.

· SASTOJCI ·

- 200 g brokule
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 prstohvata morske soli
- 125 g ricotte
- 50 g gustog kiselog vrhnja
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 pakiranje debelog tijesta za pizzu
- 2 kuglice buffalo mozzarelle
- 1 žlica talijanskog začina
- Sol, papar
- 40 g ribanog parmezana
- Bosiljak

· RECEPT ·

1. Odrežite brokulu na cvjetiće. Odvojite ih na još manje cvjetiće. Kuhajte ih 2 minute u loncu slane vode, a zatim ih stavite u ledenu vodu. Pažljivo ih procijedite. U velikoj posudi začinite brokulu maslinovim uljem i morskom soli. Stavite sa strane.

2. U posudi pomiješajte ricottu i kiselo vrhnje. Začinite solju i paprom.

3. Nauljite pekač. Raširite tijesto za pizzu na pekač. Namažite ga smjesom od ricotte i kiselog vrhnja tako da ostavite 1 cm prostora oko ruba. Tanko narežite mozzarellu. Stavite je na pizzu. Lagano začinite solju i paprom, a zatim posipajte talijanskim začinom. Dodajte male cvjetiće brokule preko cijele pizze. Posipajte parmezanom.

4. Uključite uređaj. Odaberite program **PIZZA** pri 220 °C i vrijeme pečenja postavite na 20 minuta. Pekač stavite na najniži položaj u pećnici. Pritisnite **START** (POKRETANJE).

5. Ukrasite s nekoliko listova bosiljka. Poslužite uz malu svježu salatu.

Ovisno o željama, možete iskoristiti debelo ili tanko tijesto za pizzu.
Ako se odlučite za pizzu tanke kore, skratite vrijeme pečenja.



· PEČENI NJOKI S POVRĆEM I MOZZARELLOM ·

	● ○ ○				
	Lako	4	15 min.	-	25 min.

· SASTOJCI ·

- 2 paprike srednje veličine
- 1 mali crveni luk
- 4 režnja češnjaka
- 400 g cherry rajčica
- 600 g svježih njoka od krumpira
- 2 žlice maslinovog ulja
- Sol, papar
- 3 grančice svježeg ružmarina
- 120 g ribanog parmezana
- 1 svežanj svježeg bosiljka

· RECEPT ·

1. Paprikama uklonite sjemenke te ih narežite. Na sitno narežite luk, sameljite češnjak i operite cherry rajčice.
2. Stavite papriku, nasjeckani luk, češnjak, cherry rajčice i njoke na pekač.
3. Prelijte maslinovim uljem i začinite solju i paprom po želji. Dodajte ružmarin i lagano promiješajte. Pekač stavite na srednji položaj u pećnici.
4. Uključite uređaj. Pokrenite program **BAKE** (PEČENJE KOLAČA I KRUHA) pri 200 °C i vrijeme pečenja postavite na 25 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE).
5. Kada hranu izvadite iz pećnice, posipajte je parmezanom, listovima bosiljka i kuglicama mozzarelle. Poslužite odmah.

Moguće je pomiješati sve sastojke u posudi prije nego što ih istresete na pekač. Možete iskoristiti i cherry rajčice različitih boja.



· LAZANJE S BOLONJEZ UMAKOM ·

	● ○ ○				
	Lako	4	30 min.	-	35 min.

· SASTOJCI ·

- 1 luk
- 1 stabljika celera
- 1 mrkva
- 2 žlice maslinovog ulja
- 600 g mljevene govedine
- 1 režanj češnjaka
- 1 grančica svježeg timijana
- 600 g passate ili narezane rajčice
- 1 žlica naribanog muškatnog oraščića
- 40 g maslaca
- 40 g brašna tipa T45
- 500 ml punomasnog mlijeka
- Sol, papar
- 10 g maslaca
- 8 svježih listova za lazanje
- 200 ml vrhnja
- 125 g ribanog parmezana

· RECEPT ·

1. Pripremite bolonjez umak. Narežite luk. Operite i narežite stabljiku celera. Ogulite i narežite mrkvu.

2. U velikoj tavi zagrijte maslinovo ulje i pržite luk sve dok ne postane proziran. Dodajte narezan celer i mrkve te nastavite s prženjem. Dodajte meso, zgnječeni češnjak, timijan, sol i papar. Kuhajte nekoliko minuta.

3. Ulijte 100 ml vode i s pomoću lopatice postružite smeđe komade s dna tave. Dodajte passatu od rajčice i muškatni oraščić te ih pomiješajte i kuhajte na laganoj vatri 10 minuta. Stavite sa strane.

4. Pripremite béchamel umak tako da najprije otopite maslac u malom loncu. Kada ga otopite, dodajte brašno miješajte sve dok smjesa ne bude glatka. Odjednom dodajte sve mlijeko, a zatim ga dobro miješajte da biste spriječili nastanak grudica. Začinite solju i paprom. Pustite da proključa, a zatim kuhajte na srednjoj vatri otprilike 3 minute uz istovremeno miješanje da bi se béchamel umak stisnuo. Kada umak bude gladak i kremast, skinite ga s vatre i stavite sa strane.

5. Nauljite posudu za uporabu u pećnici dimenzija 30 x 20 cm. Izlijte jednu trećinu béchamel umaka na dno posude i raširite ga po njoj. Stavite 2 lista za lazanje jedan pokraj drugoga na béchamel umak. Dodajte jednu trećinu bolonjez umaka i raširite ga po listovima. Nakon toga dodajte jednu trećinu vrhnja. Ponovite korake tri puta i završite postupak uz sloj béchamel umaka. Posipajte parmezanom.

6. Stavite posudu za uporabu u pećnici na pekač za roštilj i stavite ga na najniži položaj u pećnici. Uključite uređaj. Odaberite program **BAKE** (PEČENJE KOLAČA I KRUHA) pri 200 °C i vrijeme pečenja postavite na 35 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE).

7. Poslužite uz zelenu salatu.

Ako jelo pripremate u sezoni rajčica, u bolonjez umak dodajte svježe narezane rajčice.



· HAMBURGER I ČIPS OD BATATA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	30 min.	-	22 min.

· SASTOJCI ·

- 850 g batata
- 3 žlice maslinovog ulja
- 1 žličica mljevenog korijandera
- 1/2 žličice mljevenog kumina
- Sol, papar
- 2 rajčice
- 4 lista salate
- 1 crveni luk
- 4 pljeskavice
- 2 žlice maslinovog ulja
- 4 žemlje za hamburgere
- 3 žlice kečapa
- 3 žlice majoneze
- 4 kriške cheddara

· RECEPT ·

1. Ogulite batat, narežite ga na kriške, a zatim na komadiće jednakih veličina. Stavite komadiće u veliku posudu i dodajte maslinovo ulje, korijander i kumin. Začinite solju i paprom te dobro promiješajte. Stavite ih u košaricu za čips. Stavite košaricu za čips na najviši položaj u pećnici.

2. Uključite uređaj. Odaberite program **AIRFRY** (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK) pri 200 °C i vrijeme pečenja postavite na 15 minuta. Pritisnite **START** (Pokretanje).

3. U međuvremenu narežite rajčicu na kriške, operite listove salate te ogulite i narežite luk na tanke kriške. Solju začinite pljeskavice. Kistom za premazivanje tijesta lagano ih premažite maslinovim uljem i stavite na pekač prekriven aluminijskom folijom. Kada vrijeme pečenja batata istekne, ostavite ih u pećnici i stavite pekač s pljeskavicama na srednji položaj u pećnici.

4. Uključite uređaj. Odaberite program **AIRFRY** (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK) pri 200 °C i vrijeme pečenja postavite na 7 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE).

5. Prerežite žemlje za hamburgere na polovice. Nakratko ih zagrijte u tosteru. Pomiješajte majonezu i kečap i namažite unutrašnjost žemlji za hamburgere. Na donji dio žemlji za hamburgere stavite list salate, ispečenu pljeskavicu, krišku cheddara, nekoliko kriški rajčice i luka, još jedan list salate i žlicu mješavine majoneze i kečapa te sve poklopite gornjom polovicom žemlji za hamburgere.

6. Poslužite vruće uz čips od batata.

Umjesto majoneze možete odabrati i bilo koji drugi umak po izboru.



· CROQUE-MONSIEUR SENDVIČI ·

● ○ ○	4	10 min.	-	6 min.
Lako				

· SASTOJCI ·

- 8 kriški kruha za sendvič
- 40 g maslaca
- 4 kriške šunke ili plećke
- 4 kriški goude
- 200 g gustog kiselog vrhnja
- Sol, papar
- 100 g ribanog Gruyère sira

· RECEPT ·

1. Maslacem namažite jednu stranu 4 kriške kruha za sendvič. Na svaku stranu s maslacem stavite 1 kršku šunke i po potrebi je preklopite. Na šunku stavite 1 kršku goude.
2. Maslacem namažite jednu stranu preostale 4 kriške kruha za sendvič. Stavite kriške kruha za sendvič na goudu tako da je strana namazana maslacem okrenuta prema dolje.
3. U posudi pomiješajte vrhnje, sol i papar. Prelijte začinjeno vrhnje preko sendviča. Posipajte ribanim Gruyère sirom.
4. Stavite croque-monsieur sendviče na pekač za roštilj. Pekač za roštilj stavite na srednji položaj u pećnici.
5. Uključite uređaj. Pokrenite program **TOAST** (TOST). Postavite jačinu na **4**. Pritisnite **START** (POKRETANJE).
6. Poslužite uz salatu po izboru.

Možete iskoristiti bilo koji sir po izboru, kao što su cheddar, ementaler ili Comté. U kiselo vrhnje možete dodati pesto ili začinsko bilje po želji. Promijenite okus dodavanjem rajčica, pesta ili drugih dodataka po želji.



· KOREJSKA PRŽENA PILEĆA KRILCA S LJUTIM UMAKOM ·

	Lako	4	20 min.	30 min.	18 min.

· SASTOJCI ·

- 16 pilećih krilca
- 500 ml mlijeka
- 25 g nasjeckanog češnjaka
- 10 g đumbira
- 20 g umaka od soje
- 60 g paste od crvene čili papričice (gochujang)
- 15 g rižinog octa
- 10 g ulja od sezama
- 20 g bagremovog meda
- 15 g kečapa
- 1 žličica češnjaka u prahu
- 1 žličica sušenog luka
- 60 g brašna tipa T45
- 30 g kukuruznog brašna
- 1/2 pakiranja praška za pecivo
- 2 jaja
- 150 g panko krušnih mrvica
- 2 žlice mladog luka
- 1 žlica sjemenki bijelog sezama

· RECEPT ·

1. U srednje velikoj posudi namačite pileća krilca u mlijeku na 30 minuta. U međuvremenu pripremite umak. U drugoj velikoj posudi dodajte nasjeckani češnjak, đumbir, gochujang, rižin ocat, ulje od sezama, bagremov med i kečap. Zajedno pomiješajte. Stavite sa strane.
2. Procijedite piletinu s pomoću cjedila. U posudi pomiješajte češnjak u prahu i sušeni luk. Premažite pileća krilca smjesom.
3. Pripremite tri posude. Izlijte brašno, kukuruzno brašno i kvasac u prvu posudu, dodajte jaja u drugu posudu te panko krušne mrvice u treću posudu. Umutite jaja vilicom.
4. Pileća krilca najprije prekrijte brašnom, a zatim ih umočite u umućena jaja i na kraju u krušne mrvice.
5. Pileća krilca stavite u košaricu za čips. Stavite košaricu za čips na srednji položaj u pećnici.
6. Uključite uređaj. Pokrenite program **AIRFRY** (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK) pri 180 °C i vrijeme pečenja postavite na 18 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE).
7. Kada budu pečena, pileća krilca izvadite i stavite u posudu s umakom. Dobro ih promiješajte tako da su pileća krilca dobro prekrivena umakom i odmah ih poslužite.
8. Ukrasite narezanim mladim lukom i sjemenkama bijelog sezama.

Gochujang možete pronaći u azijskim supermarketima. Pileća krilca poslužite uz miješanu salatu, začinsko bilje ili kupus, ovisno o preferencijama. Prilagodite vrijeme pečenja ako želite slabije ili jače pečena pileća krilca te u skladu s njihovom veličinom.



· PEČENA PILETINA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	5 min.	-	50 min.

· SASTOJCI ·

- 1 pile (prosječne težine 1,2 kg)
- Polovica limuna
- 1 žličica paprike
- 1/2 žličica češnjaka u prahu
- 1/2 žličice luka u prahu
- 1 žličica origana
- 1 žlica timijana
- Sol, papar
- 2 žlice maslinovog ulja

· RECEPT ·

1. Uklonite uže s pileta. Utrljajte polovicu limuna u pile.
2. U maloj posudi pomiješajte papriku, češnjak u prahu, luk u prahu, origano, timijan, sol i papar. Kistom za premazivanje tijesta premažite kožu pileta maslinovim uljem, a zatim posipajte začinima.
3. Stavite piletinu na pekač tako da su prsa okrenuta prema dolje. Pekač stavite na najniži položaj u pećnici.
4. Uključite uređaj. Odaberite program **ROAST** (PEČENJE) pri 200 °C i vrijeme pečenja postavite na 50 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE).
5. Premažite pile umakom od pečenja i poslužite ostatak umaka u posudi za umak.
6. Poslužite piletinu s povrćem i pečenim mladim krumpirom.

Piletinu prije pečenja možete posipati začinima prema vlastitom izboru.





· CAJUN LOSOS I ZELENE MAHUNE S ČEŠNJAKOM ·

	● ○ ○				
	Lako	4	10 min.	-	30 min.

· SASTOJCI ·

- 3 žličice cajun začina
- 3 žlice maslinovog ulja
- 4 fileta lososa bez kože (otprilike 140 g svaki)
- 400 g zelenih mahuna
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 1 žlica narezanog korijandera
- Sol, papar
- Umak od slatkog čilija
- Prah crvene čili papričice
- Nekoliko stabljika mladog luka, vrlo sitno nasjeckanog
- Sjemenke sezama
- Limeta
- Korijander

· RECEPT ·

1. U posudi pomiješajte cajun začine s maslinovim uljem. Začinite solju i paprom. Stavite filete lososa na tanjur i kistom za premazivanje tijesta premažite ih začinjenim uljem. Ostavite sa strane na hladnom mjestu.

2. U velikoj posudi pomiješajte zelene mahune s maslinovim uljem, češnjakom i korijanderom. Začinite solju i paprom. Stavite zelene mahune na pekač.

3. Pekač sa zelenim mahunama stavite na srednji položaj u pećnici. Uključite uređaj. Odaberite program **BAKE** (PEČENJE KOLAČA I KRUHA). Postavite temperaturu na 200 °C i vrijeme pečenja na 20 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE). Na sredini pečenja nježno okrenite zelene mahune.

4. Kada se zelene mahune ispeku, na njih stavite filete lososa.

5. Odaberite program **BAKE** (PEČENJE KOLAČA I KRUHA). Postavite temperaturu na 200 °C i vrijeme pečenja na 10 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE). Provjerite je li losos pečen i po potrebi ga pecite još nekoliko minuta sve dok ne bude pečen prema vašem ukusu.

6. Stavite losos na tanjur i dodajte na njega umak od slatkog čilija, prah crvene čili papričice, mladi luk i sjemenke sezama. Složite povrće na tanjur, a zatim ga ukrasite limetom i korijanderom.

Ako volite da je losos dobro pečen, povećajte vrijeme pečenja za 2 minute. Ako volite da je losos u sredini još ružičast, vrijeme pečenja postavite na 8 minuta. Poslužite s creole rižom i umakom po izboru (sok limuna, topao ili hladan).



· DONUTI ·

●○○	4	20 min.	2h35	7 min.
Lako				

· SASTOJCI ·

- 100 g punomasnog mlijeka
- 2,5 g suhog pekarskog kvasca (pribl. 1/2 žličica)
- 20 g kristalnog šećera
- 180 g brašna tipa T55
- 2 g soli (pribl. 1/2 žličica)
- 10 g ulja
- 30 g jaja (otprilike polovica srednje velikog jajeta)
- 10 g omekšanog maslaca
- 2 žlice neutralnog ulja
- Šećer u prahu

· RECEPT ·

1. Stavite mlijeko u posudu i zagrijte ga u mikrovalnoj pećnici. Umiješajte kvasac i šećer, a zatim ostavite da odstoji 5 minuta.

2. Dodajte brašno i sol u veliku posudu. Dodajte ulje i jaje te smjesu od mlijeka, kvasca i šećera. Mijesite rukom 1 minutu, a zatim umiješajte omekšali maslac i mijesite još 2 minute sve dok se tijesto ne počne odvajati od stranica posude. Prekrijte čistom krpom i pustite tijesto da se diže 2 sata ili dok se ne utrostruči volumenom.

3. Istresite tijesto na površinu na koju ste stavili brašno i nježno je izvaljajte sve dok ne bude debelo otprilike 1 – 1,5 cm. Izrežite donute s pomoću modlice promjera 7 cm. Da biste izrezali otvor u sredini, iskoristite modlicu promjera 3 cm, a ako je nemate, možete iskoristiti čašu ili posudu slične veličine.

4. Stavite donate na pekač. Prekrijte krpom i ostavite da se dižu otprilike 30 minuta sve dok se ne udvostruče. Kistom za premazivanje tijesta nježno premažite donute s malo neutralnog ulja.

5. Uključite uređaj. Odaberite program **AIRFRY** (PEČENJE NA VRUĆI ZRAK) pri 175 °C i vrijeme pečenja postavite na 7 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE). Donate okrenite na polovici pečenja.

6. Kada budu ispečeni, donate posipajte šećerom u prahu.

Donate možete ukrasiti čokoladom ili glazurom od crvenog bobičastog voća. Možete ih i poslužiti uz džem ili svježe voće.



· CHEESECAKE ·

	● ○ ○				
	Lako	4	20 min.	6 h	1h10

· SASTOJCI ·

- 125 g digestive keksa
- 60 g omekšanog maslaca
- 680 g Philadelphia® sira na sobnoj temperaturi
- 2 jaja
- 400 g zaslađenog kondenziranog mlijeka
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- Coulis od maline
- Crveno bobičasto voće

· RECEPT ·

1. Stavite kekse u vrećicu za zamrzivač te usitnite na mrvice uz pomoć valjka. Izlijte mrvice u posudu i dodajte otopljeni maslac. Pomiješajte lopaticom.

2. Izlijte smjesu keksa i maslaca na dno kalupa za tortu promjera 20 cm. Smjesu dobro utisnite donjom stranom žlice da biste izravnali površinu.

3. Stavite Philadelphia® sir u veliku posudu. Električnim mikserom umutite sir sve dok ne postane gladak i kremast. Dodavajte jaja jedno po jedno, a zatim kondenzirano mlijeko i ekstrakt vanilije te ih miješajte na srednjoj brzini sve dok smjesa ne postane u potpunosti glatka. To bi trebalo potrajati oko 2 minute. Izlijte smjesu u kalup na sloj keksa. Izravnajte vrh. Stavite kalup na pekač za roštilj.

4. Uključite uređaj. Odaberite program **BAKE** (PEČENJE KOLAČA I KRUHA) pri 150 °C i vrijeme pečenja postavite na 1 sat i 10 minuta. Pekač za roštilj stavite na najniži položaj u pećnici. Pritisnite **START** (POKRETANJE).

5. Kada bude ispečen, cheesecake izvadite iz pećnice i ostavite ga da se u potpunosti ohladi na rešetki.

7. Ostavite ga u kalupu i stavite u hladnjak na najmanje 6 sati. Pažljivo ga izvadite iz kalupa i stavite na tanjur za posluživanje. Poslužite uz coulis od maline i crveno bobičasto voće.

Iskoristite kremasti sir sličan Philadelphia siru®. Ako ne možete pronaći digestive kekse, iskoristite bilo koje druge prhke kekse po izboru. Provjerite neće li kalup za tortu propuštati smjesu. U suprotnom upotrijebite staklenu posudu iste veličine.



· ČOKOLADNA TORTA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	5 min.	-	35 min.

· SASTOJCI ·

- 140 g maslaca
- 40 g ulja neutralnog okusa
- 100 g kristalnog šećera
- 70 g šećera u prahu
- 3 jaja
- 120 g brašna tipa T45
- 4 g praška za pecivo (1 ravna žličica)
- 25 g gorkog kakaa u prahu

· RECEPT ·

1. Dodajte maslac i ulje u posudu koja se može rabiti u mikrovalnoj pećnici i omekšajte ih u njoj. Dodajte obje vrste šećera i miješajte ih dok smjesa ne postane bijele boje. Umutite jedno po jedno jaje. Nježno umiješajte brašno, kvasac i gorki kakao u prahu sve dok se svi sastojci dobro ne sjedine.
2. Namastite kalup za tortu promjera 20 cm, posipajte ga brašnom i izlijte smjesu za tortu. Stavite kalup na pekač za roštilj.
3. Uključite uređaj. Pokrenite program **BAKE** (PEČENJE KOLAČA I KRUHA) pri 165 °C i vrijeme pečenja postavite na 30 – 35 minuta. Pritisnite **START** (POKRETANJE).
4. Prije posluživanja ostavite da se ohladi.

Tortu poslužite uz tučeno vrhnje.



· ČIPS OD SUŠENIH JABUKA ·

	● ○ ○				
	Lako	4	10 min.	-	3h

· SASTOJCI ·

- 2 jabuke zlatni delišes
- Polovica limuna

· RECEPT ·

1. Operite jabuke, no nemojte ih oguliti. Odstranjivačem sredine jabuke uklonite sredinu jabuke.
2. Mandolinom narežite jabuke na kriške debljine od oko 2 mm. Odmah ih premažite limunom kako ne bi posmeđile. Jabuke stavite na pekač za roštilj i u košaricu za čips tako da se ne preklapaju.
3. Uključite uređaj. Pokrenite program **DEHYDRATE** (DEHIDRACIJA) pri 60 °C i vrijeme pečenja postavite na 3 sata. Pritisnite **START** (POKRETANJE). Na sredini pečenja zamijenite položaj pekača za roštilj i košarice za čips u pećnici.
4. Na kraju pečenja jabuke stavite na rešetku i ostavite ih da se u potpunosti osuše.

Ako nemate mandolinu, iskoristite veliki, oštri nož.

SQ

PËRMBLEDHJE

LEGJENDA

VËSHTIRËSIA

PËR X VETA:/
NUMRI I RACIONEVE

KOHA E
PËRGATITJES

KOHA E
PUSHIMIT

KOHA E GATIMIT
NË PAJISJE

PROGRAMET

AIR FRY | ROAST | GRILL | BAKE | PIZZA | TOAST | DEHYDRATE

• ZBULONI TË GJITHA RECETAT TONA •



- KROKETA ME DJATHË MOCARELA
- TARTË ME DOMATE
- PATATE TË SKUQURA
- PICË ME BROKOLI DHE RIKOTA
- NJOKI TË PJEKURA ME PERIME DHE DJATHË MOCARELA



- LAZANJË BOLONJEZE
- HAMBURGER DHE PATATE E ËMBËL E SKUQUR
- CROQUE-MONSIEUR (SANDUIÇ ME PROSHUTË DHE DJATHË)
- KRAHË PULE TË SKUQURA ALLAKOREANE ME SALCË PIKANTE
- PULË E PJEKUR



- SALMONI CAJUN ME BISHTAJA DHE HUDHËR
- PETULLA
- CHEESECAKE
- KEK ME ÇOKOLLATË
- ČIPS OD SUŠENIH JABUKA



· KROKETA ME DJATHË MOCARELA ·

●○○	4	15 min.	1h	7 min.
Lehtë				

· PËRBËRËSIT ·

- 240 g djathë mocarela (2 toptha)
- 1 lugë çaji barishte aromatike të thata
- 1 lugë çaji paprika
- 50 g bukë e grirë ose bukë panko
- 3 vezë
- Kripë, piper
- 100 g miell T55
- 2 lugë gjelle vaj ulliri

· RECETA ·

1. Pritni mocarelën në shirita. Në një tas, përzieni gjysmën e bimëve aromatike dhe gjysmën e paprikës. Ngjyeni kroketat e mocarelës dhe lërini mënjanë.

2. Përzieni thërrimet e bukës me gjysmën tjetër të paprikës dhe barishteve aromatike. Bëni gati tri pjata. Në pjatën e parë hidhni miellin, në të dytën vezët e rrahura me kripë dhe piper, në të tretën thërrimet e bukës me erëza.

3. Ngjyeni kroketat e mocarelës në miell, më pas në vezët dhe në fund në thërrimet e bukës me barishte dhe paprika. I ngjyeni sërish në vezët e rrahura dhe më pas sërish në thërrimet e bukës. Vendosini kroketat në tavën e pjekjes. I lyejini nga të gjitha anët me pak vaj ulliri. I vendosni në pozicionin e mesit në furrë.

4. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **AIRFRY** në 200°C dhe vendosni kohën e gatimit në 7 minuta. Shtypni **START**. Kthejini kroketat nga mesi i gatimit.

5. Shërbejini të nxehta me majonezë, ketchup ose ndonjë salcë tjetër sipas dëshirës.

Mund të shtoni çdo barishte ose erëza të zgjedhjes suaj në grimcat e bukës, duke përfshirë disa gjethe borziloku. Shërbejini me pesto borziloku ose domate. Mund të përdorni një shishe me sprucim për të lyer me vaj kroketat e mocarelës.



· TARTË ME DOMATE ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	15 min.	-	30 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 6 domate të rrumbullakëta
- 50 g rikota
- 40 g mustardë pikante
- 1 pako petë sfoliat
- 1 lugë gjelle thërrime buke
- 1/2 lugë çaji qepë pluhur
- Kripë, piper
- 1 lugë gjelle barishte aromatike të thata
- 1 lugë gjelle vaj ulliri

· RECETA ·

1. Pritni domatet në feta 0,5 cm të trasha. Në një tas, përzieni së bashku rikotën dhe mustardën derisa të krijojnë një masë të butë.

2. Hapni petën sfoliat në një tavë për tarta me diametër 27 cm. Shponi bazën e tartës me pirun që të mos fryhet shumë. Hidhni përzierjen e rikotës mbi brumin dhe përhapeni në mënyrë të barabartë me anë të pjesës së pasme të një luge gjelle. Hidhni sipër bukë të grirë.

3. Sipër rendisni fetat e domates duke u kujdesur që të mos vendosen mbi njëra-tjetrën. Spërkateni me qepë pluhur. Hidhni kripë dhe piper, më pas e spërkatni tartën me barishte aromatike të thata dhe pak vaj ulliri. Vendoseni tartën në tavën e skarës.

4. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **BAKE** në 200°C dhe vendosni kohën e gatimit në 30 minuta. Vendoseni tavën e skarës në pozicionin e mesit në furrë. Shtypni **START**.

5. Shërbejeni tartën me një sallatë jeshile.

Pasi të nxirrni tartën nga furra, mund ta zbukuroni me ullinj të zinj dhe stika pishe të pjekura.



· PATATE TË SKUQURA ·

● ○ ○	4		10 min.	30 min.	50 min.
Lehtë					

· PËRBËRËSIT ·

- 1 kg patate viskoze (si varieteti bintje, agria ose monalisa)
- 5 lugë gjelle vaj neutral
- 1 lugë çaji rigon
- 1 lugë çaji paprika
- Kripë

· RECETA ·

1. Qëroni patatet dhe i pritni në formën e patatinave. Vendosini në një enë dhe mbulojini me ujë të ftohtë. Lërini të pushojnë për 30 minuta.
2. Kulloni patatet dhe thajini mirë. Në një tas të madh, përzieni patatet me vajin, rigonin dhe paprikën.
3. Vendosini ato në koshin e patateve. Ndizni pajisjen. Vendoseni koshin në pozicionin më të lartë në furrë.
4. Zgjidhni programin **AIRFRY** në 180°C dhe vendosni kohën e gatimit në 50 minuta. Shtypni **START**.
5. Ndërsa janë duke u gatuar, tundni disa herë koshin për t'u siguruar që të gatuhen në mënyrë të barabartë. Përdorni një shpatull nëse është e nevojshme.
6. Patatet duhet të marrin ngjyrë kafe të artë dhe të bëhen krokante pasi të jenë gatuar. Zgjatni kohën e gatimit aty ku është e nevojshme. Hidhni kripë dhe piper. Pjata është gati për t'u shërbyer.

Mund të përdorni çfarëdo barishte aromatike sipas dëshirës.



· PICË ME BROKOLI DHE RIKOTA ·

●○○					
Lehtë	4	20 min.	-	20 min.	

· PËRBËRËSIT ·

- 200 g brokoli
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 2 maja thike kripë deti
- 125 g rikota
- 50 g ajkë
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 1 pako brumë pice me bazë të trashë
- 2 toptha djathë mocarela
- 1 lugë gjelle erëza italiane
- Kripë, piper
- 40 g parmixhan i grirë
- Borzilok

· RECETA ·

1. Pritni boçet e brokolit. I ndani në copëza më të vogla. I zieni për 2 minuta në një enë me ujë të kripur dhe më pas vendosini në ujë të ftohtë. I kulloni me kujdes. Në një tas të madh, spërkatni brokolin me vaj ulliri dhe kripë deti. Lëreni mënjanë.

2. Në një tas tjetër, përzieni së bashku rikotën dhe ajkën. Hidhni kripë dhe piper.

3. Lyeni me vaj tavën e pjekjes. Hapni brumin e picës në tavë. Përhapni mbi të përzierjen e rikotës dhe ajkës, duke lënë thembra rreth 1 cm. Pritni mocarelën në feta të holla. Vendoseni sipër picës. Hidhni pak kripë dhe piper, më pas spërkatni erëzat italiane. Shtoni boçet e vogla të brokolit mbi të gjithë picën. Shtoni parmixhanin sipër.

4. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **PIZZA** në 220°C dhe vendosni kohën e gatimit në 20 minuta. Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin më të ulët në furrë. Shtypni **START**.

5. Zbukurojeni me disa gjethe borziloku. Shërbejeni me një sallatë të vogël të freskët.

Në varësi të preferencës tuaj, mund të përdorni brumë picash me bazë të trashë ose të hollë. Nëse zgjidhni picë me bazë të hollë, ulni kohën e gatimit.



· NJOKI TË PJEKURA ME PERIME DHE DJATHË MOCARELA ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	15 min.	-	25 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 2 speca mesatare
- 1 qepë e vogël e kuqe
- 4 thelpinj hudhër
- 400 g domate qershi
- 600 g njoki me patate të freskëta
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- Kripë, piper
- 3 degë rozmarinë e freskët
- 120 g parmixhan i grirë
- 1 tufë borzilok i freskët

· RECETA ·

1. U hiqni farat dhe grini specat. Pritni imët qepën, grini hudhrat dhe lani domatet qershi.
2. Në tavën e pjekjes vendosni specat, qepën e grirë, hudhrën, domatet qershi dhe njokit.
3. Spërkatini me vaj ulliri dhe me kripë dhe piper për shije. Shtoni rozmarinën dhe përzieni me kujdes. Vendosni tavën e pjekjes në pozicionin e mesit në furrë.
4. Ndizni pajisjen. Nisni programin **BAKE** në 200°C dhe vendosni kohën e gatimit në 25 minuta. Shtypni **START**.
5. Pasi të kenë dalë nga furra, spërkatni sipër me parmixhan, gjethet e borzilokut dhe topthat e mocarelës. Pjata është gati për t'u shërbyer.

Mund t'i përzieni të gjithë përbërësit së bashku në një tas përpara se t'i vendosni në tavën e pjekjes. Mund të përdorni domate qershi me ngjyra të ndryshme.



· LAZANJË BOLONJEZE ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	30 min.	-	35 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 1 qepë
- 1 kërcell selino
- 1 karotë
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 600 g mish viçi i grirë
- 1 thelb hudhër
- 1 degëz trumzë e freskët
- 600 g salcë domateje ose domate të prera
- 1 lugë çaji arrëmyshk i grirë
- 40 g gjalpë
- 40 g miell T45
- 500 ml qumësht i paskremuar
- Kripë, piper
- 10 g gjalpë
- 8 petë të freskëta lazanje
- 200 ml pana e lëngshme
- 125 g parmixhan i grirë

· RECETA ·

1. Përgatitni salcën bolonjeze. Pritni qepën. Lani dhe pritni kërcellin e selinosë. Qëroni dhe pritni karotën në kubikë.

2. Në një tigan të madh, ngrohni vajin e ullirit dhe skuqni qepën derisa të jetë e tejdukshme. Shtoni selinonë dhe karotat të prera në kubikë dhe vazhdoni skuqjen. Shtoni mishin, hudhrën e shtypur, trumzën, kripën dhe piperin. Gatuajini për disa minuta.

3. Shtoni 100 ml ujë dhe me anë të një shpatulle trazoni pjesën e ngjitur në tigan. Shtoni salcën e domates, arrëmyshkun, më pas përziejini së bashku dhe për rreth 10 minuta. Lëreni mënjanë.

4. Përgatitni salcën beshamel duke shkrirë fillimisht gjalpin në një tenxhere. Pasi të jetë shkrirë, shtoni miellin dhe përzieni derisa të formohet një masë homogjene. Shtoni përnjëherë të gjithë qumështin, përzieni fort që të mos formohen kokrra. Hidhni kripë dhe piper. Lëreni të vlojë dhe më pas gatuajeni në zjarr mesatar për rreth 3 minuta duke e trazuar me telin e kuzhinës që të trashet salca beshamel. Pasi salca të jetë homogjene dhe kremoze, hiqeni nga zjarri dhe lëreni mënjanë.

5. Lyeni me yndyrë një tavë rezistente ndaj të nxehtit me përmasa 30x20 cm. Hidhni një të tretën e salcës së beshamelit në fund të tavës dhe përhapeni. Sipër salcës beshamel vendosni 2 petë lazanje ngjitur me njëra-tjetrën. Shtoni një të tretën e salcës bolonjeze dhe përhapeni. Më pas shtoni një të tretën e panës. Përsëritni këto hapa tri herë, duke përfunduar me një shtresë salcë beshamel. Shtoni parmixhanin sipër..

6. Vendoseni tavën rezistente ndaj të nxehnit në tavën e skarës në pozicionin më të ulët. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **BAKE** në 200°C dhe vendosni kohën e gatimit në 35 minuta. Shtypni **START**.

7. Shërbejeni me një sallatë jeshile

Nëse është sezoni i domateve, atëherë salcës bolonjeze shtojini domate të freskëta të prera.



· HAMBURGER DHE PATATE E ËMBËL E SKUQUR ·

● ○ ○	4	30 min.	-	22 min.
Lehtë				

· PËRBËRËSIT ·

- 850g patate të ëmbla
- 3 lugë gjelle vaj ulliri
- 1 lugë çaji koriandër e grirë
- 1/2 lugë çaji qimnon i grirë
- Kripë, piper
- 2 domate
- 4 gjethe sallate jeshile
- 1 qepë e kuqe
- 4 qofte për hamburger
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 4 simite për burger
- 3 lugë gjelle ketchup
- 3 lugë gjelle majonezë
- 4 feta djathë cheddar

· RECETA ·

1. Qëroni patatet e ëmbla, i pritni në feta dhe më pas në forma me madhësi të njëjtë. Vendosni patatet në një tas të madh dhe shtoni vaj ulliri, koriandër dhe qimnon. Hidhni kripë dhe piper dhe i përzieni mirë. Vendosini ato në koshin e patateve. Vendoseni koshin në pozicionin më të lartë në furrë.

2. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **AIRFRY** në 200°C dhe vendosni kohën e gatimit në 15 minuta. Shtypni **START**.

3. Ndërkohë pritni domatet në feta, lani gjethet e marules dhe qëroni dhe pritni qepën në feta të holla. Hidhni kripë në qoftet. Me një furçë kuzhine i lyeni lehtë me vaj ulliri dhe i vendosni në një tavë të mbuluar me letër alumini. Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit të patateve të ëmbla, lërini në furrë dhe vendosni tavën e pjekjes me qoftet në pozicionin e mesit në furrë.

4. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **AIRFRY** në 200°C dhe vendosni kohën e gatimit në 7 minuta. Shtypni **START**.

5. Pritni simitet përgjysmë. Ngrohini pak në një tostierë. Përzieni majonezën dhe ketchup-in dhe hapeni masën në brendësi të simiteve. Mbi bazën e simiteve, vendosni një gjethe marule, qoftet e pjekura, një fetë djathë cheddar, disa feta domate dhe qepë, një gjethe marule dhe një lugë gjelle të përzierjes majonezë-ketchup, më pas vendosni pjesën e sipërme të simites.

6. Shërbejeni të nxehtë me patatet e ëmbla.

Në vend të majonezës, mund të përdorni çdo salcë që dëshironi.



· CROQUE-MONSIEUR (SANDUIÇ ME PROSHUTË DHE DJATHË) ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	10 min.	-	6 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 8 feta bukë sanduiçi
- 40 g gjalpë
- 4 feta proshutë ose biftek shpatulle
- 4 feta djathë guda
- 200 g ajkë
- Kripë, piper
- 100 g kaçkavall Gruyère i grirë

· RECETA ·

1. Lyeni me gjalpë 4 feta të bukës për sanduiç në njërën anë. Në secilën anë të lyer me gjalpë, vendosni 1 fetë proshutë duke e palosur nëse është e nevojshme. Sipër proshutës vendosni 1 fetë guda.
2. Lyeni me gjalpë 4 fetat e tjera të bukës për sanduiç në njërën anë. Vendosni anën e bukës të lyer me gjalpë mbi djathin guda.
3. Në një tas përzieni së bashku ajkën, kripën dhe piperin. Hidheni kremin mbi sanduiçë. Spërkatni me Gruyère të grirë.
4. Vendosni sanduiçët në tavën e skarës. Vendoseni tavën e skarës në pozicionin e mesit në furrë.
5. Ndizni pajisjen. Filloni programin **TOAST**. Vendosni intensitetin në **4**. Shtypni **START**.
6. Shërbejeni me një sallatë sipas dëshirës.

Mund të përdorni çfarëdo djathi që dëshironi si: cheddar, Emmental ose Comté. Mund të shtoni pesto në ajkë ose ndonjë barishte që ju pëlqen. Forconi shijen duke shtuar domate, pesto ose çdo gjë tjetër që ju pëlqen.



· KRAHË PULE TË SKUQURA ALLA-KOREANE ME SALCË PIKANTE ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	20 min.	30 min.	18 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 16 krahë pule
- 500 ml qumësht
- 25 g hudhër e grirë
- 10 g xhenxhefil
- 20 g salcë soje
- 60 g gochujang (pastë prej speci djegës)
- 15 g uthull orizi
- 10 g vaj susami
- 20 g mjaltë akacie
- 15 g ketchup
- 1 lugë çaji hudhër pluhur
- 1 lugë çaji qepë të thara
- 60 g miell T45
- 30 g miell misri
- 1/2 qese pluhur pjekjeje
- 2 vezë
- 150 g bukë panko
- 2 lugë gjelle qepë të njoma
- 1 lugë gjelle fara susami të bardha

· RECETA ·

1. Në një tas mesatar, vendosni krahët e pulës në qumësht për 30 minuta. Ndërkohë përgatitni salcën. Në një tas tjetër të madh shtoni hudhrën e grirë, xhenxhefilin, salcën e sojës, gochujang, uthullën e orizit, vajin e susamit, mjaltin e akacies dhe ketchup-in. Përziejini së bashku. Lëreni mënjanë.
2. Me anë të një kullese largoni copat e pulës nga qumështi. Në një tas, përzieni së bashku hudhrën pluhur dhe qepët e thara. Me këtë përzierje lyeni krahët e pulës.
3. Bëni gati tri pjata. Në pjatën e parë hidhni miellin, niseshtën dhe majanë, në të dytën shtoni vezët dhe në të tretën thërrimet e pankos. Rrihni vezët me një pirun.
4. Lyeni krahët e pulës fillimisht me miell, më pas zhytini në vezët e rrahura dhe në fund i vërtitni në thërrimet e bukës.
5. Vendosni krahët e pulës në koshin e patateve. Vendoseni koshin në pozicionin e mesit në furrë.
6. Ndizni pajisjen. Nisni programin **AIRFRY** në 180°C dhe vendosni kohën e gatimit në 18 minuta. Shtypni **START**.
7. Pasi të jenë gatuar, nxirrni krahët e pulës dhe vendosini në tasin me salcë. Përziejini mirë që krahët e pulës të jenë lyer mirë me salcë dhe shërbejini menjëherë.
8. Zbukurojini me qepë të grira dhe farat e susamit të bardhë.

Gochujang mund ta gjeni në supermarketet aziatike. Shërbejini krahët e pulës me një sallatë miks, barishte ose lakër, në varësi të preferencës suaj. Modifikoni kohën e gatimit nëse dëshironi që krahët e pulës të piqen pak ose shumë dhe sipas madhësisë së tyre.



· PULË E PJEKUR ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	5 min.	-	50 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 1 pulë (me peshë rreth1,2 kg)
- Gjysmë limoni
- 1 lugë çaji paprika
- 1/2 lugë çaji hudhër pluhur
- 1/2 lugë çaji qepë pluhur
- 1 lugë çaji rigon
- 1 lugë gjelle trumzë
- Kripë, piper
- 2 lugë gjelle vaj ulliri

· RECETA ·

1. Hiqni spangon nga pula. Fërkojeni pulën me gjysmë limoni.
2. Në një tas të vogël, përzieni së bashku paprikën, hudhrën pluhur, qepën pluhur, rigonin, trumzën, kripën dhe piperin. Me një furçë kuzhine lyeni lëkurën e pulës me vaj ulliri dhe më pas spërkateni me erëza.
3. Vendoseni pulën me gjoks poshtë në tavën e pjekjes. Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin më të ulët në furrë.
4. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **ROAST** në 200°C dhe vendosni kohën e gatimit në 50 minuta. Shtypni **START**.
5. Lyejeni pulën me një pjesë të lëngun e saj pas gatimit dhe pjesën tjetër të lëngut shërbejeni në një salsierë.
6. Shërbejeni pulën me perime dhe patate të reja të pjekura.

Mund ta spërkatni pulën me çdo erëz që dëshironi përpara se ta gatuani.





· SALMONI CAJUN ME BISHTAJA DHE HUDHËR ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	10 min.	-	30 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 3 lugë çaji erëza Cajun
- 3 lugë gjelle vaj ulliri
- 4 fileta salmon pa lëkurë (me peshë 140 g secila)
- 400 g bishtaja
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- 2 thelpinj hudhër, të grira
- 1 lugë gjelle koriandër e grirë
- Kripë, piper
- Salcë speci e ëmbël djegëse
- Spec djegës pluhur
- Disa qepë të njoma të grira shumë hollë
- Fara susamit
- Lajm
- Koriandër

· RECETA ·

1. Në një tas, përzieni erëzat Cajun me vajin e ullirit. Hidhni kripë dhe piper. Vendosni filetat e salmonit në një pjatë dhe përdorni një furçë kuzhine për t'i lyer me vajin me erëza. Lërini mënjanë në një vend të freskët.

2. Në një tas të madh, përzieni bishtajat me vajin e ullirit, hudhrën dhe koriandrën. Hidhni kripë dhe piper. Vendosni bishtajat në tavën e pjekjes.

3. Vendosni tavën e pjekjes me bishtajat në pozicionin e mesit në furrë. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **BAKE**. Vendoseni temperaturën në 200°C dhe kohën e gatimit në 20 minuta. Shtypni **START**. Nga mesi i gatimit, ktheni me kujdes bishtajat.

4. Pasi bishtajat të kenë përfunduar së zieri, vendosni sipër tyre filetat e salmonit.

5. Zgjidhni programin **BAKE**. Vendoseni temperaturën në 200°C dhe kohën e gatimit në 10 minuta. Shtypni **START**. Kontrolloni nëse salmoni është gatuar dhe piqeni edhe për disa minuta nëse është e nevojshme, derisa të jetë gatuar sipas shijes suaj.

6. Vendoseni salmonin në pjatë dhe hidhini sipër pak salcë speci të ëmbël djegës, spec djegës, qepë të njoma dhe fara susami. Rregulloni perimet në pjatë, më pas zbukurojini me lajm dhe koriandër.

Nëse salmoni ju pëlqen i pjekur më shumë, rrisni kohën e gatimit me 2 minuta. Nëse salmoni ju pëlqen ende rozë në mes, vendosni kohën e gatimit në 8 minuta. Shërbejeni me oriz kreol dhe çfarëdo salce që dëshironi (salcë limoni, të nxehtë ose të ftohtë).



· PETULLA ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	20 min.	2h35	7 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 100 g qumësht me yndyrë të plotë
- 2.5 g maja buke e thatë (rreth 1/2 lugë çaji)
- 20 g sheqer i imët
- 180 g miell T55
- 2 g kripë (rreth 1/2 lugë çaji)
- 10 g vaj
- 30 g vezë (afërsisht gjysma e një veze të mesme)
- 10 g gjalpë i zbutur
- 2 lugë gjelle vaj ulliri
- Sheqer pluhur

· RECETA ·

1. Në një tas, ngrohni qumështin në mikrovalë. Hidhni brenda majanë dhe sheqerin, më pas lëreni të pushojë për 5 minuta.

2. Shtoni miellin dhe kripën në një tas të madh. Shtoni vajin, vezën dhe përzierjen me qumësht, maja dhe sheqer. Punoni brumin me dorë për 1 minutë, më pas shtoni gjalpin e zbutur dhe gatuajeni edhe për 2 minuta të tjera derisa brumi të shkëputet nga tasi. Mbulojeni me një pecetë të pastër dhe lëreni të vijë për 2 orë, ose derisa të trefishohet në vëllim.

3. Zbrazni brumin në një sipërfaqe të lyer me miell dhe hapeni me kujdes derisa të jetë 1-1,5 cm e trashë. Pritni petullat me anë të një forme për biskota me diametër 7 cm. Për të krijuar vrimën ne qendër, përdorni një formë biskotash me diametër 3 cm. Nëse nuk keni formë biskotash, përdorni një gotë ose tas me madhësi të ngjashme.

4. Vendosni petullat në tavën e pjekjes. Mbulojini me një pecetë dhe lërini të vijnë për rreth 30 minuta derisa të dyfishohen në madhësi. Me anë të një furçe kuzhine, lyeni me kujdes petullat me pak vaj neutral.

5. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **AIRFRY** në 175°C dhe vendosni kohën e gatimit në 7 minuta. Shtypni **START**. Kthejini petullat nga mesi i gatimit.

6. Pasi të jenë pjekur, spërkatini me sheqer pluhur.

Petullat mund t'i zbukuroni me krem çokollatë ose kokrriza të kuqe.
Mund t'i shërbeni edhe me reçel ose fruta të freskëta.



· CHEESECAKE ·

● ○ ○					
Lehtë	4	20 min.	6 h	1h10

· PËRBËRËSIT ·

- 125 g biskota digjestive
- 60 g gjalpë i butë
- 680 g djathë Philadelphia® në temperaturë ambienti
- 2 vezë
- 400 g qumësht i kondensuar i ëmbëlsuar
- 1 lugë çaji ekstrakt natyral vanilje
- Salcë mjedre
- Fruta pylli të kuqe

· RECETA ·

1. Vendosni biskotat në një qese hermetike dhe thërrmojini me anë të një petësi. Vendosni thërrimet në një tas dhe shtoni gjalpin e shkrirë. Përziejini së bashku me një shpatull.

2. Hidheni përzierjen e biskotave me gjalpë në fund të një tortierë që hapet me diametër 20 cm. Shtypeni mirë me lugë për të rrafshuar pjesën e sipërme.

3. Vendosni djathin Philadelphia® në një tas të madh. Përdorni një mikser elektrik për ta rrahur derisa të bëhet homogjene dhe kremoze. Shtoni vezët një nga një, më pas qumështin e kondensuar dhe ekstraktin e vaniljes, duke i trazuar me shpejtësi mesatare derisa masa të jetë plotësisht homogjene. Ky proces duhet të zgjasë rreth 2 minuta. Zbrazeni këtë përzierje në tortierë sipër shtresës së biskotave. Rrafshoni pjesën e sipërme. Vendoseni tortierën në tavën e skarës.

4. Ndizni pajisjen. Zgjidhni programin **BAKE** në 150°C dhe vendosni kohën e gatimit në 1 orë 10 minuta. Vendoseni tavën e skarës në pozicionin më të ulët në furrë. Shtypni **START**.

5. Pasi të jetë pjekur, nxirreni cheesecake nga furra dhe lëreni të ftohet plotësisht në një raft prej teli.

7. Lëreni në tortierë dhe vendoseni në frigorifer për të paktën 6 orë. Hiqeni me kujdes nga tortiera dhe kalojeni në një enë për servirje. Shërbejeni me salcë mjedre dhe fruta pylli të kuqe.

Përdorni krem djathi të ngjashëm me Philadelphia®. Nëse nuk mund të gjeni biskota digjestive, përdorni biskota sipas dëshirës. Sigurohuni që tortiera që hapet të jetë plotësisht e papërshkueshëm nga rrjedhjet, në rast të kundërt përdorni një enë qelqi të së njëjtës madhësi.



· KEK ME ÇOKOLLATË ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	5 min.	-	35 min.

· PËRBËRËSIT ·

- 140 g gjalpë
- 40 g vaj me shije neutrale
- 100 g sheqer i imët
- 70 g sheqer pluhur
- 3 vezë
- 120 g miell T45
- 4 g pluhur pjekës (1 lugë çaji rrafsh)
- 25 g kakao e hidhur pluhur

· RECETA ·

1. Vendosni gjalpin dhe vajin në një tas rezistent për mikrovalë sa të zbuten. Shtoni të dy llojet e sheqerit dhe përzieni derisa masa të marrë ngjyrë të bardhë. Shtoni dhe rrihni vezët një nga një. Shtoni me ngadalë miellin, majanë dhe kakao e hidhur derisa të gjithë përbërësit të formojnë një masë homogjene.

2. Lyeni me yndyrë një formë për kek me diametër 20 cm, pudroseni me miell dhe hidheni brumin e kekut. Vendoseni tortierën në tavën e skarës.

3. Ndizni pajisjen. Nisni programin **BAKE** në 165°C dhe vendosni kohën e gatimit në 30–35 minuta. Shtypni **START**.

4. Lëreni të ftohet përpara se ta shërbeni.

Shërbejeni këtë tortë me krem pana të rrahur.



· FETA TË HOLLA MOLLE TË THARA NË AJËR ·

	● ○ ○				
	Lehtë	4	10 min.	-	3h

· PËRBËRËSIT ·

- 2 mollë të shijshme Golden
- Gjysmë limoni

· RECETA ·

1. Lani mollët pa i qëruar. U hiqni zemrën mollëve me anë të një qëruesi.
2. Me anë të një rendeje i pritni mollët në feta rreth 2 mm të trasha. Menjëherë fërkoni fetat me limon që të mos nxihen. Vendosini mollët në tavën e skarës dhe në koshin e patates pa i mbivendosur.
3. Ndizni pajisjen. Nisni programin **DEHYDRATE** në 60°C dhe vendosni kohën e gatimit në 3 orë. Shtypni **START**. Nga mesi i gatimit, ndërroni pozicionin e tavës së skarës dhe koshit të patateve në furrë.
4. Pasi të jenë gatuar, vendosini mollët në një raft teli dhe lërini të thahen plotësisht.

Nëse nuk keni rende, përdorni një thikë të madhe dhe të mprehtë.

RU

СОДЕРЖАНИЕ

ЛЕГЕНДА

УРОВЕНЬ СЛОЖНОСТИ

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ

ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПРИБОРЕ

ПРОГРАММЫ

AIR FRY АЭРОГРИЛЬ

ROAST ЗАПЕКАНИЕ

GRILL ГРИЛЬ

BAKE ВЫПЕЧКА

PIZZA ПИЦЦА

TOAST ТОСТЫ

DEHYDRATE СУШКА

• ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ВСЕ НАШИ РЕЦЕПТЫ •



- СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ
- ТАРТ С ТОМАТАМИ
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ
- ПИЦЦА С БРОККОЛИ И РИКОТТОЙ
- ЗАПЕЧЕННЫЕ НЬОККИ С ОВОЩАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ



- ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ
- ГАМБУРГЕР С БАТАТОМ ФРИ
- ГОРЯЧИЕ САНДВИЧИ С СЫРОМ
- ЖАРЕНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ПО-КОРЕЙСКИ С ГОРЯЧИМ СОУСОМ
- РЕЦЕПТЫ
- КАДЖУНСКИЙ ЛОСОСЬ С ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ И ЧЕСНОКОМ



- ПОНЧИКИ
- ЧИЗКЕЙК
- ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ
- ЧИПСЫ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК



· СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	15 мин	1 ч	7 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 240 г моцареллы (2 шарика)
- 1 ч. л. сушеных ароматных трав
- 1 ч. л. паприки
- 50 г панировочных сухарей или сухарей панко
- 3 яйца
- Соль, перец
- 100 г муки T55
- 2 ст. л. оливкового масла

· РЕЦЕПТ ·

1. Нарежьте моцареллу палочками. В чаше смешайте половину ароматных трав и половину паприки. Погрузите палочки моцареллы в смесь и отложите их в сторону.

2. Смешайте панировочные сухари с оставшейся половиной паприки и ароматных трав. Подготовьте три тарелки. В первую насыпьте муку, во вторую разбейте яйца и добавьте соль и перец, а в третью положите панировочные сухари с приправами.

3. Окуните палочки моцареллы сначала в муку, затем в приправленную яичную смесь и в конце в смесь панировочных сухарей с травами и паприкой. После этого снова опустите их в яичную смесь и затем опять в смесь панировочных сухарей. Положите палочки на противень для выпекания. Смажьте палочки моцареллы со всех сторон небольшим количеством оливкового масла. Установите противень на средний уровень печи.

4. Включите прибор. Выберите программу **AIRFRY** («АЭРОГРИЛЬ») при температуре 200°C и установите время приготовления 7 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»). Через 3,5 минуты переверните палочки.

5. Подавайте блюдо горячим с майонезом, кетчупом или любым другим соусом на ваш выбор.

В панировочные сухари можно добавить любые травы или специи на ваш вкус, в том числе несколько листиков базилика. Подавайте с соусом песто с базиликом или томатами. Для смазывания палочек моцареллы растительным маслом можно использовать распылитель.



· ТАРТ С ТОМАТАМИ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	15 мин	-	30 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 6 томатов
- 50 г рикотты
- 40 г горячей горчицы
- 1 упаковка слоеного теста
- 1 ст. л. панировочных сухарей
- 1/2 ч. л. лукового порошка
- Соль, перец
- 1 ст. л. сушеных ароматных трав
- 1 ст. л. оливкового масла

· РЕЦЕПТ ·

1. Нарежьте томаты ломтиками толщиной 0,5 см. В чаше смешайте рикотту и горчицу до однородной консистенции.
2. Выложите слоеное тесто в форму для тарта диаметром 27 см. Проткните основание тарта вилкой, чтобы он не поднимался слишком сильно. Вылейте смесь рикотты на тесто и равномерно распределите ее задней стороной столовой ложки. Посыпьте панировочными сухарями.
3. Разложите сверху ломтики томатов, не накладывая их друг на друга. Присыпьте их луковым порошком. Приправьте тарт солью и перцем, посыпьте сушеными ароматными травами и сбрызните оливковым маслом. Положите тарт на противень для гриля.
4. Включите прибор. Выберите программу **BAKE** («ВЫПЕЧКА») при температуре 200°C и установите время приготовления 30 минут. Установите противень на средний уровень печи. Нажмите **START** («СТАРТ»).
5. Подавайте тарт с зеленым салатом.

Когда вы вытащите тарт из печи, его можно будет украсить маслинами и поджаренными кедровыми орехами.



· КАРТОФЕЛЬ ФРИ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	10 мин	30 мин	50 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 1 кг мучнистого картофеля (таких сортов, как «Бентье», «Агрия» или «Монализа»)
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. орегано
- 1 ч. л. паприки
- Соль

· РЕЦЕПТ ·

1. Очистите и нарежьте картофель на соломки. Поместите их в емкость и залейте холодной водой. Оставьте на 30 минут.
2. Слейте воду и хорошо просушите картофель. В большой чаше смешайте картофель с растительным маслом, орегано и паприкой.
3. Положите смесь в корзину для фритюра. Включите прибор. Установите корзину на самый высокий уровень печи.
4. Выберите программу **AIRFRY** («АЭРОГРИЛЬ») при температуре 180°C и установите время приготовления 50 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).
5. В процессе приготовления несколько раз встряхните корзину, чтобы картофель поджарился равномерно. При необходимости используйте лопатку.
6. Только что приготовленный картофель фри должен быть золотисто-коричневого цвета и хрустящим. При необходимости увеличьте время приготовления. Добавьте соль и перемешайте. Подавайте сразу после приготовления.

Можно использовать любые ароматные травы на ваш выбор.



· ПИЦЦА С БРОККОЛИ И РИКОТТОЙ ·

● ○ ○					
Легкий	4	20 мин	-	20 мин	

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 200 г брокколи
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 щепотки морской соли
- 125 г рикотты
- 50 г густой сметаны
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 упаковка теста для толстой пиццы
- 2 шарика классической моцареллы
- 1 ст. ложка итальянской приправы
- Соль, перец
- 40 г тертого пармезана
- Базилик

· РЕЦЕПТ ·

1. Отрежьте соцветия брокколи. Разделите их на маленькие соцветия. Отварите их в кастрюле с подсоленной водой в течение 2 минут, а затем положите в ледяную воду. Аккуратно слейте воду. В большой чаше приправьте брокколи оливковым маслом и морской солью. Отставьте в сторону. .

2. В чаше смешайте рикотту и сметану. Приправьте солью и перцем.

3. Смажьте противень маслом. Выложите тесто для пиццы на противень. Распределите сверху смесь рикотты и сметаны, отступив от края на 1 см. Тонко нарежьте моцареллу. Положите ее на пиццу. Слегка приправьте солью и перцем, а затем посыпьте итальянской приправой. Разложите поверх всей пиццы маленькие соцветия брокколи. Посыпьте пармезаном.

4. Включите прибор. Выберите программу **PIZZA** («ПИЦЦА») при температуре 220°C и установите время приготовления 20 минут. Установите противень на самый нижний уровень печи. Нажмите **START** («СТАРТ»).

5. Украсьте готовую пиццу несколькими листиками базилика. Подавайте блюдо с небольшим количеством свежего салата.

В зависимости от ваших предпочтений можно использовать тесто для толстой или тонкой пиццы. Если вы решили приготовить тесто на тонком тесте, сократите время приготовления.



· ЗАПЕЧЕННЫЕ НЬОККИ С ОВОЩАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	15 мин	-	25 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 2 перца среднего размера
- 1 маленькая красная луковица
- 4 зубчика чеснока
- 400 г помидоров черри
- 600 г ньокк из свежего картофеля
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль, перец
- 3 веточки свежего розмарина
- 120 г тертого пармезана
- 1 пучок свежего базилика

· РЕЦЕПТ ·

1. Очистите перцы от семян и нарежьте кубиками. Мелко нарежьте лук, измельчите чеснок и вымойте помидоры черри.
2. Положите перец, нарезанный лук, чеснок, помидоры черри и ньокки на противень.
3. Полейте сверху оливковым маслом и присыпьте солью и перцем по вкусу. Добавьте розмарин и аккуратно перемешайте. Установите противень на средний уровень печи.
4. Включите прибор. Запустите программу **BAKE** («ВЫПЕЧКА») при температуре 200°C и установите время приготовления 25 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).
5. Когда вы вытащите блюдо из печи, посыпьте его пармезаном и листьями базилика и положите сверху шарики моцареллы. Подавайте сразу после приготовления.

Перед выкладыванием всех ингредиентов на противень их можно смешать в чаше. Можно использовать в том числе помидоры черри разных цветов.



· ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ ·

	●○○				
	Легкий	4	30 мин	-	35 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 1 луковица
- 1 стебель сельдерея
- 1 морковь
- 2 ст. л. оливкового масла
- 600 г говяжьего фарша
- 1 зубчик чеснока
- 1 пучок свежего тимьяна
- 600 г томатной пасты или рубленых помидоров
- 1 ч. л. тертого мускатного ореха
- 40 г сливочного масла
- 40 г муки Т45
- 500 мл цельного молока
- Соль, перец
- 10 г сливочного масла
- 8 листов лазаньи
- 200 мл сливок жирностью 18%
- 125 г тертого пармезана

· РЕЦЕПТ ·

1. Приготовьте соус болоньезе. Порежьте лук. Вымойте и нарежьте кубиками стебель сельдерея. Очистите и нарежьте кубиками морковь.

2. В большой сковороде разогрейте оливковое масло и поджарьте лук до золотистого цвета. Добавьте нарезанный сельдерей и морковь и продолжайте жарить. Добавьте мясо, измельченный чеснок, тимьян, соль и перец. Готовьте несколько минут.

3. Налейте 100 мл воды и с помощью лопатки соскребите коричневые кусочки со дна сковороды. Добавьте томатную пасту, мускатный орех, перемешайте и тушите в течение примерно 10 минут. Отставьте в сторону.

4. Приготовьте соус бешамель: растопите масло в кастрюле, добавьте муку и взбейте до однородной консистенции. Влейте все молоко и тщательно взбейте массу так, чтобы не было комков. Приправьте солью и перцем. Доведите соус бешамель до кипения и варите его на среднем огне около 3 минут, взбивая до густого состояния. Как только соус станет однородным и густым, снимите его с огня и отложите в сторону.

5. Смажьте маслом жаропрочное блюдо размером 30x20 см. Налейте на дно блюда одну треть соуса бешамель и распределите его равномерно. Положите поверх соуса 2 листа лазаньи рядом друг с другом. Добавьте одну треть соуса болоньезе и распределите его равномерно. Затем добавьте одну треть сливок. Повторите эти шаги три раза, добавив в конце слой соуса бешамель. Посыпьте пармезаном.

6. Поставьте жаропрочное блюдо на противень для гриля и поместите его на нижний уровень печи. Включите прибор. Выберите программу **BAKE** («ВЫПЕЧКА») при температуре 200°C и установите время приготовления 35 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).

7. Подавайте блюдо с зеленым салатом.

Если вы готовите в сезон томатов, добавьте в соус болоньезе свежие мелко нарубленные томаты.



· ГАМБУРГЕР С БАТАТОМ ФРИ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	30 мин	-	22 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 850 г батата
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. молотого кориандра
- 1/2 ч. л. молотого кумина
- Соль, перец
- 2 томата
- 4 листа салата
- 1 красная луковица
- 4 котлеты для гамбургеров
- 2 ст. л. оливкового масла
- 4 булочки для гамбургеров
- 3 ст. л. кетчупа
- 3 ст. л. майонеза
- 4 ломтика сыра чеддер

· РЕЦЕПТ ·

1. Очистите батат и нарежьте его ломтиками, а затем соломкой одинакового размера. Положите соломку в большую чашу и добавьте оливковое масло, кориандр и кумин. Приправьте солью и перцем, хорошо перемешайте. Положите смесь в корзину для фритюра. Установите корзину на самый высокий уровень печи.

2. Включите прибор. Выберите программу **AIRFRY** («АЭРОГРИЛЬ») при температуре 200°C и установите время приготовления 15 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).

3. Тем временем нарежьте ломтиками томаты, помойте листья салата и тонко нарежьте лук. Приправьте котлеты для гамбургеров солью. С помощью кисти для выпечки слегка смажьте котлеты оливковым маслом и положите их на противень, покрытый алюминиевой фольгой. По истечении времени приготовления соломки из батата оставьте ее в печи и установите на ее средний уровень противень с котлетами.

4. Включите прибор. Выберите программу **AIRFRY** («АЭРОГРИЛЬ») при температуре 200°C и установите время приготовления 7 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).

5. Разрежьте булочки для гамбургеров напополам. Немного разогрейте их в тостере. Смешайте майонез и кетчуп и смажьте этой смесью внутреннюю поверхность булочек для гамбургеров. Положите на основание гамбургера лист салата, приготовленную котлету, ломтик сыра чеддер, несколько ломтиков томатов и лука, еще один лист салата и столовую ложку смеси кетчупа и майонеза. Сверху положите вторую половину булочки.

6. Подавайте гамбургеры горячими вместе с бататом фри.

Вместо майонеза можно использовать любой другой соус на ваш выбор.



· ГОРЯЧИЕ САНДВИЧИ С СЫРОМ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	10 мин	-	6 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 8 ломтиков хлеба для сандвичей
- 40 г сливочного масла
- 4 ломтика ветчины или мяса из лопаточной части говяжьей туши
- 4 ломтика сыра гауда
- 200 г густой сметаны
- Соль, перец
- 100 г тертого сыра грюйер

· РЕЦЕПТ ·

1. Смажьте 4 ломтика хлеба для сандвичей с одной стороны сливочным маслом. На смазанную маслом сторону каждого ломтика хлеба положите 1 ломтик ветчины, при необходимости сложив его. Поверх ветчины положите 1 ломтик сыра гауда.
2. Смажьте маслом оставшиеся 4 ломика хлеба с одной стороны. Положите ломтики хлеба смазанной маслом стороной на сыр гауда.
3. В чаше смешайте сметану, соль и перец. Положите приправленную сметану поверх сандвичей. Присыпьте тертым сыром грюйер.
4. Положите сандвичи с сыром на противень для гриля. Установите противень на средний уровень печи.
5. Включите прибор. Запустите программу **TOAST** («ТОСТЫ»). Установите интенсивность на 4. Нажмите **START** («СТАРТ»).
6. Подавайте с салатом на ваш выбор.

Можно использовать любой сыр, который вы предпочитаете, например чеддер, эмменталь или конте. В сметану можно добавить любые травы на ваш вкус. Также можно разнообразить вкус, добавив томаты, песто или другие ингредиенты.



· ЖАРЕНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ПО-КОРЕЙСКИ С ГОРЯЧИМ СОУСОМ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	20 мин	30 мин	18 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 16 куриных крылышек
- 500 мл молока
- 25 г измельченного чеснока
- 10 г имбиря
- 20 г соевого соуса
- 60 г пасты кочхуджан (пасты из красного перца чили)
- 15 г рисового уксуса
- 10 г кунжутного масла
- 20 г акациевого меда
- 15 г кетчупа
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. сушеного лука
- 60 г муки Т45
- 30 г кукурузной муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя
- 2 яйца
- 150 г панировочных сухарей панко
- 2 ст. л. нарезанного зеленого лука
- 1 ст. л. семян белого кунжута

· РЕЦЕПТ ·

1. Положите куриные крылышки в чашу среднего размера и замочите их в молоке на 30 минут. Тем временем приготовьте соус. В другой большой чаше с помощью венчика смешайте измельченный чеснок, имбирь, соевый соус, кочхуджан, рисовый уксус, кунжутное масло, акациевый мед и кетчуп. Отставьте в сторону.

2. Осушите куриные крылышки с помощью дуршлага. В чаше смешайте чесночный порошок и сушеный лук. Обваляйте куриные крылышки в этой смеси.

3. Подготовьте три тарелки. В первую насыпьте муку, кукурузный крахмал и дрожжи, во вторую разбейте яйца, а в третью положите панировочные сухари панко. Взбейте яйца с помощью вилки.

4. Обваляйте куриные крылышки сначала в муке, потом в яичной смеси и, наконец, в панировочных сухарях.

5. Положите крылышки в корзину для фритюра. Установите корзину на средний уровень печи.

6. Включите прибор. Запустите программу **AIRFRY** («АЭРОГРИЛЬ») при температуре 180°C и установите время приготовления 18 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).

7. Когда куриные крылышки будут готовы, вытащите их из печи и положите в чашу с соусом. Хорошо перемешайте — так, чтобы они были полностью покрыты соусом, — и сразу подавайте.

8. Украсьте нарезанным зеленым луком и семенами белого кунжута.

Кочхуджан можно найти в магазинах продуктов азиатской кухни. Подавайте куриные крылышки с салатной смесью, травами или капустой — в зависимости от ваших предпочтений. Корректируйте время приготовления куриных крылышек в соответствии с нужной степенью прожарки и их размером.



· РЕЦЕПТЫ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	5 мин	-	50 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 1 курица (весом около 1,2 кг)
- Половина лимона
- 1 ч. л. паприки
- 1/2 ч. л. чесночного порошка
- 1/2 ч. л. лукового порошка
- 1 ч. л. орегано
- 1 ст. л. тимьяна
- Соль, перец
- 2 ст. л. оливкового масла

· РЕЦЕПТ ·

1. Снимите с курицы связывающие ее нитки. Натрите курицу половиной лимона.
2. В небольшой миске смешайте паприку, чесночный порошок, луковый порошок, орегано, тимьян, соль и перец. С помощью кисточки для выпечки смажьте кожу курицы оливковым маслом и затем посыпьте ее приправами.
3. Положите курицу грудкой вниз на противень для выпечки. Установите противень на самый нижний уровень печи.
4. Включите прибор. Выберите программу **ROAST** («ЗАПЕКАНИЕ») при температуре 200°C и установите время приготовления 50 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).
5. ВСмажьте курицу небольшим количеством сока, который выделился в процессе приготовления, а оставшийся сок подайте в соуснице.
6. Подавайте курицу с овощами и обжаренным молодым картофелем.

Перед приготовлением можно посыпать курицу любыми специями на ваш выбор.





· КАДЖУНСКИЙ ЛОСОСЬ С ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛЬЮ И ЧЕСНОКОМ ·

	●○○				
	Легкий	4	10 мин	-	30 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 3 ч. л. каджунской приправы
- 3 ст. л. оливкового масла
- 4 филе лосося без кожи (весом 140 г каждое)
- 400 г зеленой фасоли
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 1 ст. ложка измельченного кориандра
- Соль, перец
- Сладкий соус чили
- Порошок из красного перца чили
- Несколько очень мелко нарезанных перьев зеленого лука
- Семена кунжута
- Лайм
- Кориандр

· РЕЦЕПТ ·

1. В чаше смешайте каджунскую приправу с оливковым маслом. Добавьте соль и перец. Положите кусочки филе лосося на тарелку и с помощью кисточки для выпечки смажьте их приправленным маслом. Затем поставьте эту тарелку в прохладное место.

2. В большой чаше смешайте зеленую фасоль с оливковым маслом, чесноком и кориандром. Приправьте солью и перцем. Положите зеленую фасоль на противень для выпечки.

3. Установите противень с зеленой фасолью на средний уровень печи. Включите прибор. Выберите программу **BAKE** («ВЫПЕЧКА»). Установите температуру на 200°C, а время приготовления — на 20 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»). По прошествии 10 минут осторожно переверните зеленую фасоль.

4. Когда зеленая фасоль будет готова, положите на нее филе лосося.

5. Выберите программу **BAKE** («ВЫПЕЧКА»). Установите температуру на 200°C, а время приготовления — на 10 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»). Проверьте готовность лосося и при необходимости выпекайте его еще несколько минут, пока он не будет приготовлен в соответствии с вашими предпочтениями.

6. Выложите лосося на тарелку, полейте небольшим количеством сладкого соуса чили и присыпьте порошком из красного перца чили, зеленым луком и семенами кунжута. Выложите на тарелку овощи и украсьте блюдо лаймом и кориандром.

Если вы предпочитаете полную прожарку лосося, увеличьте время приготовления на 2 минуты. Если же вы хотите, чтобы внутри он оставался розового цвета, установите время приготовления 8 минут. Подавайте лосося с креольским рисом и любым соусом на ваш выбор (например, холодным или горячим лимонным соусом).



· ПОНЧИКИ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	20 мин	2 ч 35 мин	7 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 100 г цельного молока
- 2,5 г сухих хлебопекарных дрожжей (примерно 1/2 ч. л.)
- 20 г мелкозернистого сахара
- 180 г муки T55
- 2 г соли (примерно 1/2 ч. л.)
- 10 г масла
- 30 г яйца (примерно половина яйца среднего размера)
- 10 г размягченного сливочного масла
- 2 ст. л. растительного масла
- Сахарная пудра

· РЕЦЕПТ ·

1. Налейте в чашу молоко и разогрейте его в микроволновой печи. Добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 5 минут.

2. В большую чашу высыпьте муку и добавьте соль. Добавьте растительное масло, яйцо и смесь молока, дрожжей и сахара. Замешивайте вручную в течение 1 минуты, затем добавьте размягченное сливочное масло и замешивайте еще 2 минуты, пока тесто не начнет полностью отставать от края чаши. Накройте чашу чистой тканью и дайте тесту настояться в течение 2 часов, пока оно не увеличится в объеме в три раза.

3. Положите тесто на посыпанную мукой поверхность и аккуратно раскатайте его до толщины 1–1,5 см. Вырежьте пончики, используя формы для нарезки теста диаметром 7 см. Вырежьте отверстие в центре с помощью формы для нарезки теста диаметром 3 см. Если у вас нет таких форм, используйте бокал или чашу аналогичного размера.

4. Положите пончики на противень для выпекания. Накройте противень тканью и дайте пончикам постоять в течение примерно 30 минут, пока они не увеличатся в размере вдвое. С помощью кисти для выпечки аккуратно смажьте пончики небольшим количеством растительного масла.

5. Включите прибор. Выберите программу **AIRFRY** («АЭРОГРИЛЬ») при температуре 175°C и установите время приготовления 7 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»). Через 3,5 минуты переверните пончики.

6. Когда они будут готовы, присыпьте их сахарной пудрой.

Можно украсить пончики шоколадной или красной ягодной глазурью. Также их можно подавать с вареньем или свежими фруктами.



· ЧИЗКЕЙК ·

	●○○				
	Легкий	4	20 мин	6 ч	1 ч 10 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 125 г диетического печенья
- 60 г размягченного сливочного масла
- 680 г сыра Филадельфия комнатной температуры
- 2 яйца
- 400 г подслащенного сгущенного молока
- 1 ч. л. натурального экстракта ванили
- Малиновое кули
- Красные ягоды

· РЕЦЕПТ ·

1. Положите печенье в пакет для морозильной камеры и раскрошите его с помощью скалки. Высыпьте крошки в чашу и добавьте размягченное сливочное масло. Перемешайте, используя лопатку.

2. Выложите смесь печенья и масла на дно круглой формы для выпечки диаметром 20 см. Хорошо прижмите смесь задней стороной ложки, чтобы выровнять поверхность.

3. Выложите сыр Филадельфия в большую чашу. Взбейте его с помощью электрического миксера до однородной кремовой консистенции. Добавьте яйца по одному, а затем сгущенное молоко, экстракт ванили, взбивая смесь со средней скоростью до полностью однородного состояния. Это займет около 2 минут. Вылейте эту смесь в форму поверх слоя печенья. Разгладьте поверхность. Положите форму на противень для гриля.

4. Включите прибор. Выберите программу **BAKE** («ВЫПЕЧКА») при температуре 150°C и установите время приготовления 1 ч 10 мин. Установите противень на самый нижний уровень печи. Нажмите **START** («СТАРТ»).

5. Когда чизкейк будет готов, вытащите его из печи, поставьте на решетку и дайте полностью остыть.

7. Оставьте его в форме и положите в холодильник на 6 часов. Аккуратно извлеките чизкейк из формы и переложите его на сервировочное блюдо. Подавайте его с малиновым кули и красными ягодами.

Можно использовать сливочный сыр, похожий на сыр Филадельфия.®. Если у вас нет диетического печенья, подойдет любое песочное печенье на ваш выбор. Убедитесь в том, что круглая форма для выпечки полностью герметична. В противном случае используйте стеклянное блюдо такого же размера. «



· ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	5 мин	-	35 мин

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 140 г сливочного масла
- 40 г растительного масла с нейтральным вкусом
- 100 г мелкозернистого сахара
- 70 г сахарной пудры
- 3 яйца
- 120 г муки Т45
- 4 г разрыхлителя (1 ч. л. без горки)
- 25 г горького какао-порошка

· РЕЦЕПТ ·

1. Положите сливочное и растительное масло в чашу и размягчите смесь в микроволновой печи. Используйте подходящую для этого посуду. Добавьте в смесь сахар и сахарную пудру и взбейте ее венчиком, пока она не станет белой. Добавьте в смесь яйца по одному, продолжая взбивать венчиком. Аккуратно всыпьте муку, дрожжи и горький какао-порошок и хорошо перемешайте все ингредиенты.
2. Смажьте маслом форму для выпечки диаметром 20 см, присыпьте ее мукой и вылейте в нее смесь для пирога. Положите форму на противень для гриля.
3. Включите прибор. Запустите программу **BAKE** («ВЫПЕЧКА») при температуре 165°C и установите время приготовления 30–35 минут. Нажмите **START** («СТАРТ»).
4. Охладите перед подачей к столу.

Подавайте пирог со взбитыми сливками.



· ЧИПСЫ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК ·

	● ○ ○				
	Легкий	4	10 мин	-	3 ч

· ИНГРЕДИЕНТЫ ·

- 2 яблока Голден Делишес
- Половина лимона

· РЕЦЕПТ ·

1. Вымойте яблоки, не очищая их. Вырежьте сердцевину яблок с помощью специального ножа.
2. Нарежьте яблоки с помощью овощерезки на ломтики толщиной 2 мм. Сразу же натрите ломтики лимоном, чтобы они не потемнели. Выложите яблоки на противень и в корзину для фритюра так, чтобы ломтики накладывались друг на друга.
3. Включите прибор. Запустите программу **DEHYDRATE** («СУШКА») при температуре 60°C и установите время приготовления 3 часа. Нажмите **START** («СТАРТ»). Через полтора часа поменяйте местами в печи противень для гриля и корзину для фритюра.
4. Когда яблоки будут готовы выложите их на решетку и дайте полностью высохнуть.

Если у вас нет овощерезки, используйте большой острый нож.

UK

РЕЗЮМЕ

ЛЕГЕНДА

СКЛАДНІСТЬ | ПОРЦІЙ | ЧАС ПІДГОТОВКИ | ЧАС ВИТРИМКИ | ЧАС ПРИГОТУВАННЯ В ПРИЛАДІ

ПРОГРАМИ

AIR FRY АЕРОФРИТЮР | **ROAST** ЗАПІКАННЯ | **GRILL** ГРИЛЬ | **BAKE** ВИПІКАННЯ | **PIZZA** ПІЦА | **TOAST** ПІДСМАЖИТИ | **DEHYDRATE** ДЕГІДРАТАЦІЯ

• ВІДКРИЙТЕ ДЛЯ СЕБЕ НАШІ РЕЦЕПТИ •



- ПАЛИЧКИ МОЦАРЕЛИ
- ТАРТ ІЗ ПОМІДОРАМИ
- ЧІПСИ
- ПІЦА З БРОККОЛІ ТА РІКОТТОЮ
- ЗАПЕЧЕНІ НЬОКІ З ОВОЧАМИ ТА МОЦАРЕЛОЮ



- ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНСЬКИ
- ГАМБУРГЕР І СОЛОДКІ КАРТОПЛЯНІ ЧІПСИ
- БУТЕРБРОДИ КРОК-МЕСЬЄ
- СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПО-КОРЕЙСЬКИ З ГОСТРИМ СОУСОМ
- СМАЖЕНА КУРКА
- ЛОСОСЬ ПО-КАДЖУНСЬКИ З ЧАСНИКОВОЮ СТРУЧКОВОЮ КВАСОЛЕЮ



- ПОНЧИКИ
- ЧІЗКЕЙК
- ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ
- ВИСУШЕНІ НА ПОВІТРІ ЯБЛУЧНІ ЧІПСИ



· ПАЛИЧКИ МОЦАРЕЛИ ·

	● ○ ○				
	легко	4	15 хв	1 год	7 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 240 г моцарели (2 кульки)
- 1 ч. л. сушених ароматних трав
- 1 ч. л. паприки
- 50 г панірувальних сухарів або панірувальних сухарів панко
- 3 яйця
- Сіль, перець
- 100 г борошна T55
- 2 ст. л. оливкової олії

· РЕЦЕПТ ·

1. Наріжте моцарелу на палички. У чаші змішайте половину ароматних трав і половину паприки. Покрийте палички моцарели сумішшю та відкладіть.

2. Змішайте панірувальні сухарі з другою половиною паприки та ароматними травами. Приготуйте три блюда. У першу тарілку висипте борошно, у другу – збиті яйця, приправлені сіллю та перцем, у третю – приправлені панірувальні сухарі.

3. Обваляйте палички моцарели в борошні, потім у приправлених яйцях і, нарешті, у панірувальних сухарях із зеленню та паприкою. Знову обваляйте їх у збитих яйцях, а потім знов у панірувальних сухарях. Помістіть палички на підставку для випікання. Змастіть палички моцарели з усіх боків невеликою кількістю оливкової олії. Помістіть їх у середнє положення в духовці.

4. Увімкніть прилад. Виберіть програму **AIR FRY** («АЕРОФРИТЮР») при 200 °C і встановіть час приготування 7 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК). У середині циклу приготування переверніть палички.

5. Подавайте гарячими з майонезом, кетчупом або іншим соусом на свій вибір.

У панірувальні сухарі ви можете додати будь-які трави або спеції на свій вибір, в тому числі кілька листочків базиліка. Подавайте з базиліком або томатним песто. Щоб змастити палички моцарели, можна скористатися пульверизатором.



· ТАРТ ІЗ ПОМІДОРАМИ ·

	● ○ ○				
	легко	4	15 хв	-	30 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 6 круглих помідорів
- 50 г рікотти
- 40 г гострої гірчиці
- 1 пачка листкового тіста
- 1 ст. л. панірувальних сухарів
- 1/2 ч. л. порошку цибулі
- Сіль, перець
- 1 ст. л. сушених ароматних трав
- 1 ст. л. оливкової олії

· РЕЦЕПТ ·

1. Наріжте помідори скибочками завтовшки 0,5 см. У чаші змішайте рікотту та гірчицю до однорідності.

2. Викладіть листковим тістом форму для тарта діаметром 27 см. Проколіть основу тарта виделкою, щоб він не надто роздувся. Викладіть суміш рікотти на тісто й рівномірно розподіліть її зворотною стороною столової ложки. Посипте панірувальними сухарями.

3. Зверху розкладіть скибочки помідорів так, щоб вони не перекривали одна одну. Посипте порошком цибулі. Приправте тарт сіллю та перцем, потім посипте сухими ароматними травами й полийте оливковою олією. Викладіть тарт на решітку-гриль.

4. Увімкніть прилад. Виберіть програму **BAKE** («ВИПІКАННЯ») при 200 °C і встановіть час приготування 30 хвилин. Поставте решітку-гриль в середнє положення в духовці. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).

5. Подавайте тарт із зеленим салатом.

Після того, як тарт вийнято з духовки, його можна прикрасити маслинами та підсмаженими кедровими горішками.



· ЧІПСИ ·

	● ○ ○				
	легко	4	10 хв	30 хв	50 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 1 кг борошнистої картоплі (наприклад, картопля бентьє, агрія або Мона Ліза)
- 5 ст. л. рафінованої олії
- 1 ч. л. орегано
- 1 ч. л. паприки
- Сіль

· РЕЦЕПТ ·

1. Очистьте картоплю й поріжте на чіпси. Помістіть їх у ємність і залийте холодною водою. Залиште на 30 хвилин.
2. Злийте воду з картоплі й ретельно висушіть її. У великій чаші змішайте картоплю з олією, орегано та паприкою.
3. Помістіть їх у кошик для чіпсів. Увімкніть прилад. Поставте кошик для чіпсів у найвище положення в духовці.
4. Виберіть програму **AIR FRY** («АЕРОФРИТЮР») при 180 °C і встановіть час приготування 50 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).
5. Поки вони готуються, кілька разів струсіть кошик для чіпсів, щоб забезпечити рівномірне приготування. За необхідності скористайтеся лопаткою.
6. Після приготування картопля фрі має стати золотисто-коричневою та хрусткою. За необхідності подовжте час приготування. Приправте сіллю і сумішшю. Подавайте одразу.

Можна додавати будь-які ароматні трави на свій смак.



· ПІЦА З БРОКОЛІ ТА РІКОТТОЮ ·

	● ○ ○				
	легко	4	20 хв	-	20 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 200 г броколі
- 2 ст. л. оливкової олії
- 2 дрібки морської солі
- 125 г рікотти
- 50 г густого крем-фрешу
- 2 ст. л. оливкової олії
- 1 упаковка товстого тіста для піци
- 2 кульки моцарели Буффало
- 1 ст. л. італійської приправи
- Сіль, перець
- 40 г тертого пармезану
- Базилік

· РЕЦЕПТ ·

1. Відріжте суцвіття броколі. Розділіть їх на дрібніші суцвіття. Варіть їх 2 хвилини в каструлі з підсоленою водою, а потім перекладіть у крижану воду. Обережно злийте з них воду. У великій чаші приправте брокколі оливковою олією та морською сіллю. Залиште на деякий час.

2. У чаші змішайте рікотту та крем-фреш. Приправте сіллю і перцем.

3. Змастіть підставку для випікання маслом. Розкладіть тісто для піци на підставку для випікання. Розподіліть суміш рікотти та крем-фрешу, залишивши 1 см по краю. Тонко наріжте моцарелу. Викладіть поверх піци. Злегка приправте сіллю та перцем, а потім посипте італійською приправою. Розподіліть невеликі суцвіття брокколі по всій піці. Посипте пармезаном.

4. Увімкніть прилад. Виберіть програму **PIZZA** (ПІЦА) при 220 °C і встановіть час приготування 20 хвилин. Поставте підставку для випікання в найнижче положення в духовці. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).

5. Прикрасьте декількома листочками базиліка. Подавайте з невеликою кількістю свіжого салату.

Залежно від своїх уподобань ви можете використовувати товсте або тонке тісто для піци. Якщо ви вибрали тонку піцу, скоротіть час приготування.



· ЗАПЕЧЕНІ НЬОКІ З ОВОЧАМИ ТА МОЦАРЕЛОЮ ·

	● ○ ○				
	легко	4	15 хв	-	25 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 2 перці середнього розміру
- 1 невелика червона цибуля
- 4 зубчики часнику
- 400 г помідорів чері
- 600 г ньокі зі свіжої картоплі
- 2 ст. л. оливкової олії
- Сіль, перець
- 3 гілочки свіжого розмарину
- 120 г тертого пармезану
- 1 пучок свіжого базиліку

· РЕЦЕПТ ·

1. Очистьте перець і наріжте його кубиками. Дрібно наріжте цибулю, подрібніть часник і помийте помідори чері.
2. Викладіть перець, нарізану цибулю, часник, помідори чері та ньокі на підставку для випікання.
3. Полийте оливковою олією, а потім приправте сіллю та перцем за смаком. Додайте розмарин і обережно перемішайте. Поставте підставку для випікання в середнє положення в духовці.
4. Увімкніть прилад. Запустіть програму **BAKE** («ВИПІКАННЯ») при 200 °C і встановіть час приготування 25 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).
5. Витягнувши з духовки, посипте пармезаном, листям базиліка та кульками моцарели. Подавайте одразу.

Ви можете змішати всі інгредієнти в чаші, а потім викласти їх на підставку для випікання. Можна використовувати помідори чері різного кольору.



· ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНСЬКИ ·

	● ○ ○				
	легко	4	30 хв	-	35 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 1 цибулина
- 1 стебло селери
- 1 морква
- 2 ст. л. оливкової олії
- 600 г яловичого фаршу
- 1 зубчик часнику
- 1 пучок свіжого чебрецю
- 600 г томатного соусу або подрібнених помідорів
- 1 ч. л. тертого мускатного горіха
- 40 г вершкового масла
- 40 г борошна Т45
- 500 мл незбираного молока
- Сіль, перець
- 10 г вершкового масла
- 8 свіжих листів лазаньї
- 200 мл простих вершків
- 125 г тертого пармезану

· РЕЦЕПТ ·

1. Приготуйте соус болоньєзе. Наріжте цибулю. Помийте та наріжте кубиками стебло селери.Очистьте моркву й наріжте її кубиками.

2. У великій сковороді розігрійте оливкову олію та обсмажте цибулю до прозорості. Додайте нарізані кубиками селеру й моркву та продовжуйте смажити. Додайте м'ясо, подрібнений часник, чебрець, сіль і перець. Варіть кілька хвилин.

3. Налийте 100 мл води та лопаткою відділіть коричневі шматочки від дна каструлі. Додайте томатний соус, мускатний горіх, перемішайте та тушкуйте приблизно 10 хвилин. Залиште на деякий час.

4. Приготуйте соус бешамель, спочатку розтопивши вершкове масло в каструлі. Коли масло розтопиться, додайте борошно і збийте до однорідності. Додайте все молоко відразу, потім інтенсивно збийте, щоб запобігти утворенню грудочок. Приправте сіллю і перцем. Доведіть до кипіння, потім варіть на середньому вогні приблизно 3 хвилини, постійно збиваючи, щоб соус бешамель загус. Коли соус стане однорідним і кремоподібним, зніміть його з вогню та відставте.

5. Змастіть маслом вогнетривкий посуд розміром 30 х 20 см. Вилийте третину соусу бешамель на дно тарілки та розподіліть його по поверхні. Покладіть 2 листи лазаньї поруч на соус бешамель. Додайте третину соусу болоньєзе і розподіліть. Потім додайте третину вершків. Повторіть ці кроки тричі, закінчуючи шаром соусу бешамель. Посипте пармезаном.

6. Помістіть вогнетривкий посуд на решітку-гриль і поставте його в найнижче положення в духовці. Увімкніть прилад. Виберіть програму **BAKE** («ВИПІКАННЯ») при 200 °C і встановіть час приготування 35 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).

7. Подавайте із зеленим салатом

Якщо зараз сезон помідорів, додайте в соус болоньєзе свіжі порізані помідори.



· ГАМБУРГЕР І СОЛОДКІ КАРТОПЛЯНІ ЧІПСИ ·

	● ○ ○				
	легко	4	30 хв	-	22 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 850 г солодкої картоплі
- 3 ст. л. оливкової олії
- 1 ч. л. меленого коріандру
- 1/2 ч. л. меленого кмину
- Сіль, перець
- 2 помідори
- 4 листів салату
- 1 червона цибуля
- 4 гамбургерні котлети
- 2 ст. л. оливкової олії
- 4 булочки для бургерів
- 3 ст. л. кетчупу
- 3 ст. л. майонезу
- 4 шматочки сиру чеддер

· РЕЦЕПТ ·

1. Очистьте солодку картоплю, наріжте її скибочками, а потім на чіпси однакового розміру. Помістіть чіпси у велику чашу й додайте оливкову олію, коріандр і кмин. Приправте сіллю й перцем і ретельно перемішайте. Помістіть їх у кошик для чіпсів. Поставте кошик для чіпсів у найвище положення в духовці.

2. Увімкніть прилад. Виберіть програму **AIR FRY** («АЕРОФРИТЮР») при 200 °C і встановіть час приготування 15 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).

3. Тим часом наріжте скибочками помідори, вимийте листя салату, а цибулю очистьте й наріжте тонкими скибочками. Приправте котлети для гамбургерів сіллю. Кулінарним пензликом злегка змастіть їх оливковою олією та викладіть на підставку для випікання, покриту алюмінієвою фольгою. Після закінчення часу приготування солодкої картоплі залиште її в духовці та поставте підставку для випікання з гамбургерами в середнє положення в духовці.

4. Увімкніть прилад. Виберіть програму **AIR FRY** («АЕРОФРИТЮР») при 200 °C і встановіть час приготування 7 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).

5. Розріжте булочки для бургерів навпіл. Злегка розігрійте їх у тостері. Змішайте майонез і кетчуп і намажте внутрішню частину булочок для гамбургерів. На основу булочки для гамбургера покладіть лист салату, готовий гамбургер, скибочку сиру чеддер, кілька скибочок помідорів і цибулі, ще один лист салату та столову ложку суміші майонезу з кетчупом, а потім покладіть зверху булочку для гамбургера.

6. Подавайте гарячим із солодкими картопляними чіпсами.

Замість майонезу можна використовувати будь-який соус на свій смак.



· БУТЕРБРОДИ КРОК-МЕСЬЄ ·

	● ○ ○				
	легко	4	10 хв	-	6 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 8 скибочок бутербродного хліба
- 40 г вершкового масла
- 4 скибочки шинки або стейка з лопатки
- 4 скибочки сиру гауда
- 200 г густого крем-фрешу
- Сіль, перець
- 100 г тертого сиру Ґрюер

· РЕЦЕПТ ·

1. Змастіть маслом 4 скибочки бутербродного хліба з одного боку. На кожну змащену маслом сторону покладіть по 1 скибці шинки, за необхідності складіть її. Покладіть 1 скибочку сиру гауда на шинку.
2. Змастіть маслом інші 4 скибочки бутербродного хліба з одного боку. Покладіть скибочки бутербродного хліба намазаною маслом стороною вниз на сир гауда.
3. У чаші змішайте вершки, сіль і перець. Зверху на бутерброди вилийте приправлені вершки. Посипте тертим сиром Ґрюер.
4. Помістіть бутерброди крок-месьє на решітку-гриль. Поставте решітку-гриль в середнє положення в духовці.
5. Увімкніть прилад. Запустіть програму **TOAST** («ПІДСМАЖИТИ»). Установіть інтенсивність на **4**. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).
6. Подавайте з салатом на свій вибір.

Ви можете використовувати будь-який сир на свій вибір, наприклад Чеддер, Емменталь або Конте. У крем-фреш можна додати песто або будь-які трави на свій смак. Урізноманітніть смак, додавши помідори, песто чи ще щось за бажанням.



· СМАЖЕНІ КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ ПО-КОРЕЙСЬКИ З ГОСТРИМ СОУСОМ ·

	● ○ ○				
	легко	4	20 хв	30 хв	18 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 16 курячих крилець
- 500 мл молока
- 25 г подрібненого часнику
- 10 г імбиру
- 20 г соєвого соусу
- 60 г пасти гочуджан (паста з червоного перцю чилі)
- 15 г рисового оцту
- 10 г кунжутної олії
- 20 г акацієвого меду
- 15 г кетчупу
- 1 ст. л. порошку часнику
- 1 ч. л сушеної цибулі
- 60 г борошна T45
- 30 г кукурудзяного крохмалю
- 1/2 пакети порошку для випічки
- 2 яйця
- 150 г панірувальних сухарів панко
- 2 ст. л. зеленої цибулі
- 1 ст. л. насіння білого кунжуту

· РЕЦЕПТ ·

1. У чаші середнього розміру замочіть курячі крильця в молоці на 30 хвилин. Тим часом приготуйте соус. В іншу велику чашу додайте подрібнений часник, імбир, соєвий соус, гочуджан, рисовий оцет, кунжутну олію, акацієвий мед і кетчуп. Збийте разом. Залиште на деякий час.

2. Злийте воду з курки за допомогою друшляка. У чаші змішайте разом порошок часнику і сушену цибулю. Покрийте цією сумішшю курячі крильця.

3. Приготуйте три блюда. У першу тарілку висипте борошно, кукурудзяний крохмаль і дріжджі, у другу додайте яйця, а в третю – панірувальні сухарі панко. Збийте яйця виделкою.

4. Курячі крильця обваляйте спочатку в борошні, потім у збитих яйцях і нарешті в панірувальних сухарях.

5. Помістіть курячі крильця в кошик для чіпсів. Поставте кошик для чіпсів у середнє положення в духовці.

6. Увімкніть прилад. Запустіть програму **AIR FRY** («АЕРОФРИТЮР») при 180 °C і встановіть час приготування 18 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).

7. Після приготування вийміть курячі крильця та помістіть їх у чашу з соусом. Добре перемішайте, переконавшись, що курячі крильця добре вкриті соусом, і відразу подавайте.

8. Прикрасьте подрібненою зеленою цибулею та насінням білого кунжуту.

Гочуджан можна знайти в азіатських супермаркетах. Подавайте курячі крильця з сумішшю салатів, зеленню або капустою залежно від своїх уподобань. Відрегулюйте час приготування, якщо ви хочете, щоб курячі крильця були більше або менше смаженими відповідно до їх розміру.



· СМАЖЕНА КУРКА ·

	● ○ ○				
	легко	4	5 хв	-	50 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 1 курка (вагою приблизно 1,2 кг)
- Половина лимона
- 1 ч. л. паприки
- 1/2 ч. л. порошку часнику
- 1/2 ч. л. порошку цибулі
- 1 ч. л. орегано
- 1 ст. л. чебрецю
- Сіль, перець
- 2 ст. л. оливкової олії

· РЕЦЕПТ ·

1. Витягніть шпагат із курки. Натріть курку половинкою лимона.
2. У невеликій чаші змішайте паприку, порошок часнику, порошок цибулі, орегано, чебрець, сіль і перець. Кулінарним пензликом змастіть шкіру курки оливковою олією, а потім посипте приправами.
3. Покладіть курку грудкою вниз на підставку для випікання. Поставте підставку для випікання в найнижче положення в духовці.
4. Увімкніть прилад. Виберіть програму **ROAST** («ЗАПІКАННЯ») при 200 °C і встановіть час приготування 50 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).
5. Змастіть курку частиною соку, що утворився при приготуванні, а решту соку подавайте в соуснику.
6. Подавайте курку з овочами і запеченою молодою картоплею.

Перед приготуванням ви можете посипати курку будь-якими спеціями на свій смак.





· ЛОСОСЬ ПО-КАДЖУНСЬКИ З ЧАСНИКОВОЮ СТРУЧКОВОЮ КВАСОЛЕЮ·

	● ○ ○				
	легко	4	10 хв	-	30 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 3 ч. л. приправи каджун
- 3 ст. л. оливкової олії
- 4 філе лосося без шкіри (вагою 140 г кожне)
- 400 г стручкової квасолі
- 2 ст. л. оливкової олії
- 2 зубчики подрібненого часнику
- 1 ст. л. подрібненого коріандру
- Сіль, перець
- Солодкий соус чилі
- Порошок червоного чилі
- Кілька зелених цибулин, дуже подрібнених
- Насіння кунжуту
- Лайм
- Коріандр

· РЕЦЕПТ ·

1. Змішайте в чаші приправу каджун з оливковою олією. Приправте сіллю і перцем. Викладіть філе лосося на тарілку і кулінарним пензликом змастіть його приправленою олією. Залиште на деякий час у прохолодному місці.

2. У великій чаші змішайте стручкову квасолю з оливковою олією, часником і коріандром. Приправте сіллю і перцем. Викладіть стручкову квасолю на підставку для випікання.

3. Поставте підставку для випікання зі стручковою квасолею в середнє положення в духовці. Увімкніть прилад. Виберіть програму **BAKE** («ВИПІКАННЯ»). Установіть температуру 200 °C і час приготування 20 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК). Посередині циклу приготування обережно переверніть стручкову квасолю.

4. Коли стручкова квасоля буде готова, викладіть на неї філе лосося.

5. Виберіть програму **BAKE** («ВИПІКАННЯ»). Установіть температуру 200 °C і час приготування 10 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК). Перевірте, чи приготувався лосось, і за потреби запікайте його ще кілька хвилин, поки він не буде готовий на ваш смак.

6. Викладіть лосось на тарілку й полийте його солодким соусом чилі, посипте порошком червоного чилі та зеленою цибулею й насінням кунжуту. Розкладіть овочі на тарілці, потім прикрасьте лаймом і коріандром.

Якщо ви любите добре просмажений лосось, збільште час приготування на 2 хвилини. Якщо ви любите, щоб лосось залишався рожевим у середині, встановіть час приготування 8 хвилин. Подавайте з креольським рисом і будь-яким соусом на свій вибір (лимонним соусом, гарячим або холодним).



· ПОНЧИКИ ·

легко	4	20 хв	2 год 35 хв	7 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 100 мл цільного молока
- 2,5 г сухих пекарських дріжджів (приблизно 1/2 ч. л.)
- 20 г дрібнозернистого цукру
- 180 г борошна T55
- 2 г солі (приблизно 1/2 ч. л.)
- 10 г олії
- 30 г яйця (приблизно половина яйця середнього розміру)
- 10 г м'якого вершкового масла
- 2 ст. л. рафінованої олії
- Цукрова пудра

· РЕЦЕПТ ·

1. У чаші розігрійте молоко в мікрохвильовій печі. Змішайте дріжджі та цукор, потім залиште на 5 хвилин.

2. Додайте борошно та сіль у велику чашу. Додайте олію, яйце та суміш молока, дріжджів і цукру. Замішуйте вручну протягом 1 хвилини, потім додайте м'яке вершкове масло та замішуйте ще 2 хвилини, поки тісто не відійде від стінок чаші. Накрийте чистою тканиною та дайте тісту піднятися протягом 2 годин або поки воно не збільшиться втричі в об'ємі.

3. Викладіть тісто на присипану борошном поверхню та обережно розкатайте його до товщини 1–1,5 см. Виріжте пончики за допомогою різака для печива діаметром 7 см. Щоб вирізати центральний отвір, скористайтеся різаком для печива діаметром 3 см. Якщо у вас немає різака для печива, скористайтеся склянкою або чашею такого ж розміру.

4. Покладіть пончики на підставку для випікання. Накрийте тканиною та дайте їм піднятися приблизно на 30 хвилин, поки вони не подвояться в розмірі. Кулінарним пензликом обережно змастіть пончики невеликою кількістю рафінованої олії.

5. Увімкніть прилад. Виберіть програму **AIR FRY** («АЕРОФРИТЮР») при 175 °C і встановіть час приготування 7 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК). Переверніть пончики в середині циклу приготування.

6. Після приготування посипте пончики цукровою пудрою.

Пончики можна прикрасити шоколадною глазур'ю чи глазур'ю з червоних ягід. Ви також можете подати їх із варенням або свіжими фруктами.



· ЧІЗКЕЙК ·

	легко	4	20 хв	6 год	1 год 10 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 125 г дієтичного печива
- 60 г м'якого вершкового масла
- 680 г сиру Philadelphia®
- кімнатної температури
- 2 яйця
- 400 мл згущеного молока з цукром
- 1 ч. л. натурального екстракту ванілі
- Малиновий кулі
- Червоні ягоди

· РЕЦЕПТ ·

1. Помістіть печиво в пакет для заморожування й подрібніть його в крихту за допомогою скалки. Висипте крихти в чашу й додайте розтоплене вершкове масло. Перемішайте лопаткою.

2. Викладіть масляну бісквітну суміш на дно розсувної форми діаметром 20 см. Добре притисніть його тильною стороною ложки, щоб розрівняти верх.

3. Помістіть сир Philadelphia® у велику чашу. Скористайтеся електричним міксером, щоб збити його до однорідності та кремоподібного стану. Додайте яйця по одному, потім згущене молоко та екстракт ванілі, збиваючи на середній швидкості, поки суміш не стане однорідною. Це має зайняти приблизно 2 хвилини. Вилийте цю суміш у форму поверх бісквітного шару. Розгладьте верх. Поставте форму на решітку-гриль.

4. Увімкніть прилад. Виберіть програму **BAKE** («ВИПІКАННЯ») при 150 °C і встановіть час приготування 1 год 10 хв. Поставте решітку-гриль в найнижче положення в духовці. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).

5. Після приготування вийміть чізкейк із духовки та дайте йому повністю охолонути на решітці.

7. Залиште його у формі та поставте в холодильник мінімум на 6 годин. Обережно вийміть його з форми й перекладіть на сервірувальне блюдо. Подавайте з малиновим кулі та червоними ягодами.

Використовуйте вершковий сир, аналогічний Philadelphia®. Якщо ви не можете знайти дієтичне печиво, візьміть будь-яке пісочне печиво на свій вибір. Переконайтеся, що ваша розсувна форма повністю герметична, або використовуйте скляний посуд такого ж розміру.



· ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ ·

	легко	4	5 хв	-	35 хв

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 140 г вершкового масла
- 40 мл олії без смаку
- 100 г дрібнозернистого цукру
- 70 г цукрової пудри
- 3 яйця
- 120 г борошна Т45
- 4 г порошку для випічки (1 ч. л. без гірки)
- 25 г гіркого какао-порошку

· РЕЦЕПТ ·

1. Додайте вершкове масло та олію в чашу, яку можна використовувати в мікрохвильовій печі, і розм'якшіть їх у мікрохвильовій печі. Додайте обидва види цукру і збивайте, поки суміш не стане білою. Вбийте яйця по одному. Обережно збийте борошно, дріжджі та гіркий какао-порошок, поки всі інгредієнти добре не змішаються.
2. Форму для торта діаметром 20 см змастіть маслом, присипте борошном і вилийте суміш для торта. Поставте форму на решітку-гриль.
3. Увімкніть прилад. Запустіть програму **BAKE** («ВИПІКАННЯ») при 165 °C і встановіть час приготування 30–35 хвилин. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).
4. Перед подачею дайте охолонути.

Подавайте цей торт зі збитими вершками.



· ВИСУШЕНІ НА ПОВІТРІ ЯБЛУЧНІ ЧІПСИ ·

● ○ ○	4	10 хв	-	3 год
легко				

· ІНГРЕДІЄНТИ ·

- 2 смачних яблука «Голден»
- Половина лимона

· РЕЦЕПТ ·

1. Вимийте яблука, не очищаючи від шкірки. Видаліть серцевину з яблук насадкою для яблук.
2. На овочерізці наріжте яблука скибочками товщиною близько 2 мм. Відразу натріть скибочки лимоном, щоб вони не підрум'янилися. Викладіть яблука на решітку-гриль та в кошик для чіпсів, не накладаючи їх одне на інше.
3. Увімкніть прилад. Запустіть програму **DEHYDRATE** («ДЕГІДРАТАЦІЯ») при 60 °C і встановіть час приготування 3 години. Натисніть кнопку **START** (ПУСК). У середині циклу приготування поміняйте місцями решітку-гриль та кошик для чіпсів у духовці.
4. Після приготування викладіть яблука на решітку і дайте їм повністю висохнути.

Якщо у вас немає овочерізки, скористайтеся великим гострим ножем.

RO

REZUMAT

LEGENDĂ

DIFICULTATE | PORȚII | TIMP DE PREPARARE | TIMP DE AȘTEPTARE | TIMPUL DE GĂTIRE ÎN APARAT

PROGRAME

AIR FRY GĂTIRE CU AER CALD | **ROAST** ROTISARE | **GRILL** GRĂTAR | **BAKE** COACERE | **PIZZA** | **TOAST** PRĂJIRE PÂINE | **DEHYDRATE** DESHIDRATARE

• DESCOPERĂ REȚETELE NOASTRE •



- BATOANE DE MOZZARELLA
- TARTĂ DE TOMATE
- CARTOFI PRĂJIȚI
- PIZZA CU BROCCOLI ȘI RICOTTA
- GNOCCHI COPȚI CU LEGUME ȘI MOZZARELLA



- LASAGNE BOLOGNESE
- HAMBURGER CU CARTOFI DULCI PAI
- SANDVICIURI CROQUE-MONSIEUR
- ARIPIOARE DE PUI COREENE CU SOS IUTE
- PUI LA CUPTOR
- SOMON CAJUN ȘI FASOLE VERDE CU USTUROI



- GOGOȘI
- PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ
- PRĂJITURĂ DE CIOCOLATĂ
- FELII DE MERE USCATE LA AER CALD



· BATOANE DE MOZZARELLA ·

● ○ ○					
Ușor	4	15 min.	1h	7 min.

· INGREDIENTE ·

- 240 g mozzarella (2 bile)
- 1 linguriță de ierburi aromatice uscate
- 1 linguriță de boia de ardei
- 50 g pesmet sau pesmet panko
- 3 ouă
- Sare, piper
- 100 g de făină T55
- 2 linguri de ulei de măsline

· REȚETĂ ·

1. Tăiați mozzarella în batoane. Într-un bol, amestecați jumătate din ierburile aromatice și jumătate din boia. Îmbrăcați batoanele de mozzarella în amestec și lăsați-le deoparte.

2. Amestecați pesmetul cu restul de boia și ierburi aromatice. Pregătiți trei farfurii. Turnați făina în prima farfurie, ouăle bătute și asezonate cu sare și piper în a doua, iar pesmetul condimentat în a treia.

3. Îmbrăcați batoanele de mozzarella în făină, apoi în ou și la final în pesmetul cu ierburi și boia. Dați fiecare bucată din nou prin oul bătut și apoi prin pesmet. Așezați batoanele pe tava de copt. Ungeți toate laturile batoanelor de mozzarella cu puțin ulei de măsline. Așezați-le la mijlocul cuptorului.

4. Porniți aparatul. Selectați programul **AIRFRY** (GĂTIRE CU AER CALD) la 200°C și setați timpul de gătire la 7 de minute. Apăsați **START**. Întoarceți batoanele la jumătatea timpului de gătire.

5. Serviți-le fierbinți cu maioneză, ketchup sau orice alt sos doriți.

Puteți adăuga în pesmet orice ierburi sau condimente doriți, inclusiv câteva frunze de busuioc. Serviți cu pesto de busuioc sau de roșii. Puteți folosi o sticlă cu pulverizator pentru a unge cu ulei batoanele de mozzarella.



· TARTĂ DE TOMATE ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	15 min.	-	30 min.

· INGREDIENTE ·

- 6 roșii rotunde
- 50 g ricotta
- 40 g muștar iute
- 1 pachet de foitaj
- 1 linguri de pesmet
- 1/2 linguriță de pudră de ceapă
- Sare, piper
- 1 lingură de ierburi aromatice uscate
- 1 linguri de ulei de măsline

· REȚETĂ ·

1. Tăiați tomatele în felii groase de 0,5 cm. Într-un bol, amestecați ricotta și muștarul până se omogenizează.
2. Îmbrăcați o tavă de tartă cu diametrul de 27 cm cu aluatul de foitaj. Înțepați baza tartei cu o furculiță pentru a împiedica umflarea excesivă a aluatului. Turnați amestecul cu ricotta peste aluat și nivelați-l cu dosul unei linguri. Presărați deasupra pesmetul.
3. Aranjați feliile de roșii peste pesmet, astfel încât să nu se suprapună între ele. Presărați pudra de ceapă. Asezonați cu sare și piper, apoi presărați ierburile aromatice uscate și încheiați cu puțin ulei de măsline. Așezați tarta în tava de grill.
4. Porniți aparatul. Selectați programul **BAKE** (COACERE) la 200°C și setați timpul de gătire la 30 de minute. Așezați tava de grill la mijlocul cuptorului. Apăsați **START**.
5. Serviți tarta cu o salată verde.

Odată scoasă din cuptor, garnisiți tarta cu câteva măsline negre și semințe de pin prăjite.



· CARTOFI PRĂJIȚI ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	10 min.	30 min.	50 min.

· INGREDIENTE ·

- 1 kg cartofi făinoși (cum sunt cei din soiurile bintje, agria sau monalisa)
- 5 linguri de ulei cu gust neutru
- 1 linguriță de oregano
- 1 linguriță de boia de ardei
- Sare

· REȚETĂ ·

1. Curățați cartofii și tăiați-i în felii subțiri. Puneți-i într-un recipient și acoperiți-i cu apă rece. Lăsați-i deoparte timp de 30 de minute.
2. Scurgeți cartofii și uscați-i bine. Într-un bol mare, amestecați fasolea verde cu uleiul, oregano și boiaua.
3. Așezați totul în coșul pentru cartofi prăjiți. Porniți aparatul. Așezați coșul pentru cartofi prăjiți în cuptor la nivelul cel mai de jos.
4. Selectați programul **AIRFRY** (GĂTIRE CU AER CALD) la 180°C și setați timpul de gătire la 50 de minute. Apăsați **START**.
5. În timp ce se gătesc, scuturați coșul de câteva ori pentru mai multă uniformitate. Dacă este necesar, utilizați o spatulă.
6. Odată gătiți, cartofii trebuie să fie aurii și crocanți. Extindeți timpul de gătire dacă este necesar. Asezonați cu sare și amestecați. Serviți imediat.

Puteți folosi orice ierburi aromatice doriți.



· PIZZA CU BROCCOLI ȘI RICOTTA ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	20 min.	-	20 min.

· INGREDIENTE ·

- 200 g broccoli
- 2 linguri de ulei de măsline
- 2 prafuri de sare de mare
- 125 g ricotta
- 50 g smântână grasă
- 2 linguri de ulei de măsline
- 1 pachet de aluat de pizza gros
- 2 bile de mozzarella de bivoliță
- 1 lingură de condimente italienești
- Sare, piper
- 40 g parmezan ras
- Busuioc

· REȚETĂ ·

1. Tăiați broccoli în bucăți. Separați-l în buchețele mici. Fierbeți-le 2 minute într-o cratiță cu apă sărată, apoi scufundați-le în apă rece ca gheața. Scurgeți-le cu grijă. Într-un bol mare, asezonați broccoli cu ulei de măsline și sare de mare. Lăsați deoparte.

2. Într-un bol, amestecați ricotta și smântâna. Asezonați cu sare și piper.

3. Ungeți tava de copt. Așezați aluatul de pizza în tavă. Întindeți amestecul de ricotta și smântână, lăsând o bordură de 1 cm. Tăiați în felii subțiri mozzarella. Așezați-o peste pizza. Asezonați ușor cu sare și piper, apoi presărați condimentele italienești. Adăugați buchețelele de broccoli pe întreaga pizza. Presărați deasupra parmezanul.

4. Porniți aparatul. Selectați programul **PIZZA** la 220 °C și setați timpul de gătire la 20 de minute. Așezați tava de copt în cuptor la nivelul cel mai de jos. Apăsați **START**.

5. Garnisiți cu câteva frunze de busuioc. Serviți cu o salată proaspătă mică.

În funcție de preferințe, puteți folosi aluat de pizza subțire sau gros. Dacă optați pentru o pizza cu aluat subțire, reduceți timpul de gătire.



· GNOCCHI COPȚI CU LEGUME ȘI MOZZARELLA ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	15 min.	-	25 min.

· INGREDIENTE ·

- 2 ardei grași de dimensiuni medii
- 1 ceapă roșie mică
- 4 căței de usturoi
- 400 g roșii cherry
- 600 g gnocchi proaspeți cu cartofi
- 2 linguri de ulei de măsline
- Sare, piper
- 3 crenguțe de rozmarin proaspăt
- 120 g parmezan ras
- 1 legătură de busuioc verde

· REȚETĂ ·

1. Scoateți semințele și tocați ardeii. Tocați fin ceapa, zdrobiți usturoiul și spălați roșiile cherry.
2. Așezați ardeii, ceapa tocată, usturoiul, roșiile cherry și gnocchi pe tava de copt.
3. Turnați uleiul de măsline, apoi asezonați cu sare și piper după gust. Adăugați rozmarinul și amestecați ușor. Așezați tava de copt în mijlocul cuptorului.
4. Porniți aparatul. Selectați programul **BAKE** (COACERE) la 200 °C și setați timpul de gătire la 25 de minute. Apăsați **START**.
5. Când scoateți din cuptor, presărați parmezanul, frunzele de busuioc și bilele de mozzarella. Serviți imediat.

Puteți amesteca toate ingredientele într-un bol înainte de a le răsturna în tava de copt. Puteți folosi roșii cherry de culori diferite.



· LASAGNE BOLOGNESE ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	30 min.	-	35 min.

· INGREDIENTE ·

- 1 ceapă
- 1 tijă de țelină
- 1 morcov
- 2 linguri de ulei de măsline
- 600 g carne de vită tocată
- 1 cățel de usturoi
- 1 crenguță de cimbru
- proaspăt
- 600 g passata sau roșii tocate
- 1 linguriță de nucșoară rasă
- 40 g unt
- 40 g de făină T45
- 500 ml lapte integral
- Sare, piper
- 10 g unt
- 8 foi de lasagna proaspete
- 200 ml smântână de gătit cu conținut redus de grăsimi
- 125 g parmezan ras

· REȚETĂ ·

1. Faceți sosul bolognese. Tocați ceapa. Spălați și tocați tulpina de țelină. Descojiți și tocați morcovul.

2. Într-o tigaie mare, încingeți uleiul de măsline și prăjiți ceapa până când devine translucidă. Adăugați țelina și morcovul tocat și continuați să gătiți. Adăugați carnea, usturoiul zdrobit, cimbrul, sare și piper. Gătiți câteva minute.

3. Turnați 100 ml de apă și folosiți o spatulă pentru a răzui bucățelele maronii de pe fundul tigăii. Adăugați passata de tomate, nucșoara, apoi amestecați și clocotiți aproximativ 10 minute. Lăsați deoparte.

4. Faceți sosul béchamel: topiți untul într-o tigaie. Adăugați făina și amestecați până se omogenizează. Adăugați tot laptele deodată, apoi amestecați viguros cu telul pentru a preveni formarea de cocoloașe. Asezonați cu sare și piper. Dați în clocot, apoi gătiți la foc mediu cam 3 minute și amestecați cu telul până când sosul béchamel se îngroașă. Când sosul este cremos, luați-l de pe foc și lăsați-l deoparte.

5. Ungeți o tavă termorezistentă de 30x20 cm. Turnați o treime din sosul béchamel pe fundul tăvii și întindeți-l bine. Așezați două foi de lasagne alăturate deasupra lui. Adăugați o treime din sosul bolognese și întindeți-l. Apoi adăugați o treime din smântână. Repetați pașii de trei ori și încheiați cu un strat de sos béchamel. Presărați deasupra parmezanul.

6. Așezați vasul termorezistent pe tava de grill și introduceți-o în cuptor la nivelul cel mai de jos. Porniți aparatul. Selectați programul **BAKE** (COACERE) la 200°C și setați timpul de gătire la 35 de minute. Apăsați **START**.

7. Serviți cu o salată verde

Dacă este sezonul tomatelor, adăugați tomate proaspăt tocate în sosul bolognese.



· HAMBURGER CU CARTOFI DULCI PAI ·

● ○ ○					
Ușor	4	30 min.	-	22 min.	

· INGREDIENTE ·

- 850 g cartofi dulci
- 3 linguri de ulei de măsline
- 1 linguriță de coriandru măcinat
- 1/2 linguriță de chimion măcinat
- Sare, piper
- 2 roșii
- 4 frunze de salată
- 1 ceapă roșie
- 4 chiftele pentru hamburger
- 2 linguri de ulei de măsline
- 4 chifle pentru burger
- 3 linguri de ketchup
- 3 linguri de maioneză
- 4 felii de cheddar

· REȚETĂ ·

1. Descojiți cartofii dulci, tăiați-i în felii, apoi în bucăți de mărimi similare. Așezați-i într-un bol mare și adăugați uleiul de măsline, coriandrul și chimionul. Asezonați cu sare și piper și amestecați bine. Așezați totul în coșul pentru cartofi prăjiți. Așezați coșul pentru cartofi prăjiți în cuptor la nivelul cel mai de jos.

2. Porniți aparatul. Selectați programul **AIRFRY** (GĂTIRE CU AER CALD) la 200°C și setați timpul de gătire la 15 de minute. Apăsați **START**.

3. Între timp, tăiați tomatele în felii, spălați frunzele de salată, descojiți și tăiați ceapa în felii subțiri. Asezonați chiftelele cu sare. Folosind o pensulă de patiserie, ungeți-le cu ulei de măsline și așezați-le pe o tavă de copt acoperită cu folie de aluminiu. Odată ce timpul de gătire pentru cartofii dulci s-a încheiat, lăsați-i în cuptor și așezați tava cu burgerii la mijlocul cuptorului.

4. Porniți aparatul. Selectați programul **AIRFRY** (GĂTIRE CU AER CALD) la 200°C și setați timpul de gătire la 7 de minute. Apăsați **START**.

5. Tăiați chiflele pentru burgeri în jumătate. Încălziți-le ușor în prăjitorul de pâine. Amestecați maioneza și ketchupul și ungeți cu ele interiorul chiflelor. Pe baza chiflei, așezați o frunză de salată, burgerul gătit, o felie de cheddar, câteva felii de roșii și ceapă, altă frunză de salată și o lingură din amestecul de maioneză și ketchup, apoi așezați partea de sus a chiflei deasupra.

6. Serviți fierbinte cu cartofii dulci prăjiți.

În loc de maioneză, puteți folosi orice sos doriți.



· SANDVICIURI CROQUE-MONSIEUR ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	10 min.	-	6 min.

· INGREDIENTE ·

- 8 felii de pâine pentru sandviciuri
- 40 g unt
- 4 felii de șuncă
- 4 felii de gouda
- 200 g smântână grasă
- Sare, piper
- 100 g brânză Gruyère rasă

· REȚETĂ ·

1. Ungeți 4 felii de pâine pentru sandvici pe o parte. Pe fiecare parte, așezați o felie de șuncă, îndoind-o dacă este nevoie. Așezați o felie de gouda peste șuncă.
2. Ungeți celelalte 4 felii de pâine pentru sandvici pe o parte. Așezați feliile de pâine peste gouda, cu partea unsă în jos.
3. Într-un bol, amestecați smântâna cu sare și piper. Turnați smântâna asezonată deasupra sandviciurilor. Presărați cu brânza Gruyère rasă.
4. Așezați sandviciurile croque-monsieur pe tava de grill. Așezați tava de grill la mijlocul cuptorului.
5. Porniți aparatul. Porniți programul **TOAST** (PRĂJIRE PÂINE). Setați intensitatea la **4**. Apăsați **START**.
6. Serviți cu o salată la alegere.

Puteți folosi orice brânzeturi doriți, cum ar fi cheddar, Emmental sau Comté. Puteți adăuga pesto în smântână sau orice ierburi aromatice doriți. Combinați aromele și adăugați tomate, pesto sau orice altceva.



· ARIPIOARE DE PUI COREENE CU SOS IUTE ·

	Ușor	4	20 min.	30 min.	18 min.

· INGREDIENTE ·

- 16 aripioare de pui
- 500 ml lapte
- 25 g ghimbir tocat
- 10 g ghimbir
- 20 g sos de soia
- 60 g gochujang (pastă de ardei iuți)
- 15 g oțet de orez
- 10 g ulei de susan
- 20 g miere de salcâm
- 15 g ketchup
- 1 linguriță de pudră de usturoi
- 1 linguriță de ceapă deshidratată
- 60 g de făină T45
- 30 g făină de porumb
- 1/2 pliculeț de praf de copt
- 2 ouă
- 150 g pesmet panko
- 2 cepe verzi
- 1 lingură de semințe de susan albe

· REȚETĂ ·

1. Într-un bol mediu, înmuiați aripioarele de pui în lapte 30 de minute. Între timp, pregătiți sosul. În alt bol mare, adăugați usturoiul tocat, ghimbirul, sosul de soia, gochujang, oțetul de orez, uleiul de susan, mierea de salcâm și ketchupul. Amestecați-le. Lăsați deoparte.
2. Folosiți o strecurătoare pentru a scurge puiul. Într-un bol, amestecați pudra de usturoi cu ceapa deshidratată. Îmbrăcați aripioarele de pui cu acest amestec.
3. Pregătiți trei farfurii. Turnați făina, amidonul de porumb și drojdia în prima farfurie, adăugați ouăle în cea de-a doua și pesmetul panko în a treia. Bateți ouăle cu furculița.
4. Îmbrăcați aripioarele de pui mai întâi în făină, apoi în ouăle bătute și la final în pesmet.
5. Așezați aripioarele de pui în coșul pentru cartofi prăjiți. Așezați coșul pentru cartofi prăjiți la mijlocul cuptorului.
6. Porniți aparatul. Începeți programul **AIRFRY** (GĂTIRE CU AER CALD) la 180 °C și setați timpul de gătire la 18 minute. Apăsați **START**.
7. Odată gătite, scoateți aripioarele și așezați-le în bolul cu sos. Amestecați, așa încât aripioarele să fie îmbrăcate bine cu sos, și serviți imediat.
8. Garnisiți cu ceapa verde tocată și semințele de susan alb.

Puteți găsi gochujang în supermarketurile asiatice. Serviți aripioarele de pui cu un amestec de salată, ierburi sau varză, după preferințe. Ajustați timpul de gătire dacă vreți ca aripioarele de pui să fie mai bine sau mai puțin pătrunse, în funcție de mărime.



· PUI LA CUPTOR ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	5 min.	-	50 min.

· INGREDIENTE ·

- 1 pui (aprox. 1,2 kg)
- O jumătate de lămâie
- 1 linguriță de boia de ardei
- 1/2 linguriță de pudră de usturoi
- 1/2 linguriță de pudră de ceapă
- 1 linguriță de oregano
- 1 lingură de cimbru
- Sare, piper
- 2 linguri de ulei de măsline

· REȚETĂ ·

1. Dezlegați puiul. Frecați puiul cu jumătatea de lămâie.
2. Într-un castron mic, amestecați boiaua de ardei, pudra de usturoi și de ceapă, oregano, cimbrul, sarea și piperul. Folosind o pensulă de patiserie, ungeți pielea puiului cu ulei de măsline, apoi presărați cu condimentele.
3. Așezați puiul cu pieptul în jos în tava de copt. Așezați tava de copt în cuptor la nivelul cel mai de jos.
4. Porniți aparatul. Selectați programul **ROAST** (ROTISARE) la 200 °C și setați timpul de gătire la 50 de minute. Apăsați **START**.
5. Ungeți puiul cu o parte din sucul provenit de la gătit și serviți sucul rămas într-o sosieră.
6. Serviți puiul cu legume și cartofi noi la cuptor.

Puteți presăra peste pui orice condimente doriți înainte de a-l găti.





· SOMON CAJUN ȘI FASOLE VERDE CU USTUROI ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	10 min.	-	30 min.

· INGREDIENTE ·

- 3 linguriță de condimente cajun
- 3 linguri de ulei de măsline
- 4 fileuri de somon fără piele (140 g fiecare)
- 400 g fasole verde
- 2 linguri de ulei de măsline
- 2 căței de usturoi, tocați
- 1 lingură de coriandru tocat
- Sare, piper
- Sos dulce de ardei iute
- Boia de ardei iute
- Câteva cepe verzi, tăiate foarte fin
- Semințe de susan
- Limetă
- Coriandru

· REȚETĂ ·

1. Într-un castron, amestecați condimentele cajun cu uleiul de măsline. Asezonați cu sare și piper. Așezați fileurile de somon pe o farfurie și folosiți o pensulă de patiserie pentru a le unge cu uleiul aromat. Puneți sosul la rece.

2. Într-un bol, amestecați fasolea verde cu uleiul de măsline, usturoiul și coriandrul. Asezonați cu sare și piper. Puneți fasolea verde în tava de copt.

3. Așezați tava de copt cu fasolea verde la mijlocul cuptorului. Porniți aparatul. Selectați programul **BAKE** (COACERE). Setați temperatura la 200 °C și timpul de gătire la 20 de minute. Apăsați **START**. La jumătatea timpului de gătire, întoarceți ușor fasolea verde.

4. După ce fasolea s-a gătit, așezați fileurile de somon deasupra ei.

5. Selectați programul **BAKE** (COACERE). Setați temperatura la 200 °C și timpul de gătire la 10 de minute. Apăsați **START**. Verificați dacă somonul s-a gătit și mai coaceți câteva minute dacă este necesar, după gust.

6. Așezați somonul pe farfurie și adăugați niște sos dulce de ardei iute, boia de ardei iute, ceapă verde și semințe de susan. Aranjați legumele pe farfurie, apoi garnisiți cu limetă și coriandru.

Dacă vă place somonul bine pătruns, măriți timpul de gătire cu 2 minute. Dacă vă place somonul roz la mijloc, setați timpul de gătire la 8 minute. Serviți-l cu orez creol și orice sos doriți (sos de lămâie, fierbinte sau rece).



· GOGOȘI ·

● ○ ○	4	20 min.	2h35	7 min.
Ușor				

· INGREDIENTE ·

- 100 g lapte integral
- 2,5 g drojdie uscată (aprox. 1/2 linguriță)
- 20 g de zahăr pudră
- 180 g de făină T55
- 2 g sare (aprox. 1/2 linguriță)
- 10 g ulei
- 30 g ou (cam jumătate de ou mijlociu)
- 10 g unt moale
- 2 linguri de ulei cu gust neutru
- Zahăr pudră

· REȚETĂ ·

1. Într-un bol, încălziți laptele în cuptorul cu microunde. Amestecați drojdia și zahărul, apoi lăsați-le deoparte 5 minute.

2. Adăugați făina și sarea într-un bol mare. Adăugați uleiul, oul și amestecul de lapte, drojdie și zahăr. Frământați manual 1 minut, apoi amestecați untul înmuiat și mai frământați 2 minute, până când aluatul se desprinde de marginile bolului. Acoperiți cu un șervet curat și lăsați-l să crească 2 ore sau până când își triplează volumul.

3. Răsturnați aluatul pe o suprafață presărată cu făină și întindeți-l într-o foaie de 1-1,5 cm grosime. Tăiați gogoșile folosind o formă de fursecuri rotundă, cu diametrul de 7 cm. Pentru a decupa gaura din mijloc, folosiți o formă cu diametrul de 3 cm. Dacă nu aveți o formă de fursecuri, folosiți un pahar sau un bol de aceeași dimensiune.

4. Așezați gogoșile pe tava de copt. Acoperiți cu un șervet și lăsați-le să crească aproximativ 30 de minute, până când își dublează mărimea. Folosind o pensulă de patiserie, ungeți ușor gogoșile cu puțin ulei neutru.

5. Porniți aparatul. Selectați programul **AIRFRY** (GĂTIRE CU AER CALD) la 175°C și setați timpul de gătire la 7 de minute. Apăsați **START**. Întoarceți gogoșile la jumătatea timpului de gătire.

6. Când sunt gata, presărați-le cu zahăr pudră.

Puteți decora gogoșile cu ciocolată sau glazură de fructe roșii. Le puteți servi cu gem sau fructe proaspete.



· PRĂJITURĂ CU BRÂNZĂ ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	20 min.	6 h	1h10

· INGREDIENTE ·

- 125 g biscuiți digestivi
- 60 g unt moale
- 680 g brânză Philadelphia® la temperatura camerei
- 2 ouă
- 400 g lapte condensat îndulcit
- 1 linguriță de esență naturală de vanilie
- Coulis de zmeură
- Fructe de pădure roșii

· REȚETĂ ·

1. Puneți biscuiții într-o pungă pentru congelator și zdrobiți-i cu sucitorul. Turnați firimiturile într-un bol și adăugați untul topit. Amestecați-le cu o spatulă.

2. Așezați amestecul de biscuiți pe fundul unei forme cu fund detașabil cu diametrul de 20 cm. Apăsați-l bine cu dosul unei linguri pentru a-l aplatiza.

3. Turnați brânza Philadelphia® într-un bol mare. Amestecați-o cu un mixer electric până devine cremoasă și fină. Adăugați ouăle câte unul, apoi laptele condensat și esența de vanilie, amestecând cu mixerul la viteză medie până când amestecul este perfect fin. Acest lucru ar trebui să dureze cam 2 minute. Turnați acest amestec în tavă, peste amestecul de biscuiți. Nivelați partea de sus. Așezați tava de copt pe tava de grill.

4. Porniți aparatul. Selectați programul **BAKE** (COACERE) la 150 °C și setați timpul de gătire la 1 oră și 10 minute. Așezați tava de grill în cuptor la nivelul cel mai de jos. Apăsați **START**.

5. Odată coaptă, scoateți prăjitura cu brânză din cuptor și lăsați-o să se răcească complet pe un grătar.

7. Lăsați-o în tavă și refrigerați-o cel puțin 6 ore. Scoateți-o cu grijă din tavă și mutați-o pe un platou. Serviți-o cu un coulis de zmeură și fructe de pădure roșii.

Folosiți o cremă de brânză asemănătoare cu Philadelphia®. Dacă nu găsiți biscuiți digestivi, folosiți orice fursecuri simple. Verificați dacă forma cu fund detașabil este complet etanșă sau folosiți o tavă de sticlă de aceeași mărime.



· PRĂJITURĂ DE CIOCOLATĂ ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	5 min.	-	35 min.

· INGREDIENTE ·

- 140 g unt
- 40 g de ulei cu gust neutru
- 100 g de zahăr pudră
- 70 g de zahăr pudră
- 3 ouă
- 120 g de făină T45
- 4 g praf de copt (1 linguriță rasă)
- 25 g cacao pudră amară

· REȚETĂ ·

1. Adăugați untul și uleiul într-un bol și înmuiați totul la microunde. Turnați ambele tipuri de zahăr și amestecați până când compoziția se albește. Adăugați ouăle, unul câte unul. Amestecați ușor făina, drojdia și pudra de cacao amară până când toate ingredientele se combină.
2. Ungeți o tavă de tort cu diametrul de 20 cm, tapetați-o cu făină și turnați compoziția. Așezați tava de copt pe tava de grill.
3. Porniți aparatul. Selectați programul **BAKE** (COACERE) la 165 °C și setați timpul de gătire la 30 – 35 de minute. Apăsați **START**.
4. Lăsați să se răcească înainte de servire.

Serviți prăjitura cu frișcă.



· FELII DE MERE USCATE LA AER CALD ·

	● ○ ○				
	Ușor	4	10 min.	-	3h

· INGREDIENTE ·

- 2 mere Golden Delicious
- O jumătate de lămâie

· REȚETĂ ·

1. Spălați merele fără a le descoji. Scoateți centrul merelor folosind un cuțit special.
2. Folosiți răzătoarea mandolină pentru a tăia merele în felii cu grosimea de aproximativ 2 mm. Frecați imediat feliile cu lămâie ca să nu se oxideze. Așezați merele în tava de grill și în coșul pentru cartofi prăjiți, fără să se suprapună.
3. Porniți aparatul. Porniți programul **DEHYDRATE** (DESHIDRATARE) la 60 °C și setați timpul de gătire la 3 minute. Apăsați **START**. La jumătatea timpului de gătire, inversați poziția tăvii de grill și a coșului pentru cartofi prăjiți în cuptor.
4. Odată gătite, așezați merele pe un grătar și lăsați-le să se usuce complet.

Dacă nu aveți o răzătoare mandolină, folosiți un cuțit mare și ascuțit.