

DOMO

A party at home!



DELI-FRYER

DO1134FR - DO1136FR



NL

INHOUDSTAFEL

Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands >

FR

CONTENU

Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français >

DE

INHALT

Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch >

EN

CONTENT

Click here for an overview of the recipes in English >

CZ

OBSAH

Pro zobrazení přehledu receptů klikněte zde >



RECEPTEN



ZELFGEMAAKTE FRIETEN



GROENTEFRIET



AARDAPPELWEDGES



GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES



MINI WORSTENBROODJES



KOKOSROTSJES



PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES EN PUREE



MUFFINS MET FRAMBOZEN EN WITTE CHOCOLADE



OPMERKING: Vul de deli fryer nooit voller dan op het roostertje past. Je kan de bereiding in meerdere malen bakken.

ZELFGEMAAKTE FRIETEN



Aantal: voor 2 personen



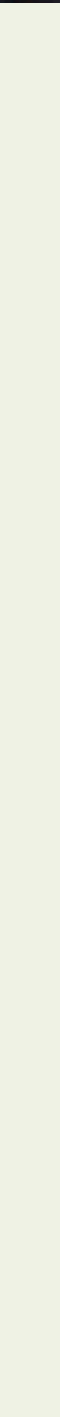
Bereidingstijd: 70 min.

INGREDIËNTEN

- 1/2 kg aardappelen
- snuifje zout

BEREIDING

1. Schil 1/2 kg aardappelen en snij ze in frieten van ongeveer 1 cm dik.
2. Laat ze 30 minuten in water weken. Dep ze hierna goed droog.
3. Verwarm de friteuse voor op 140°C.
4. Doe de frieten in een kom en voeg een eetlepel olie toe. Vermeng de olie goed met de frieten. Je kan de frieten in dit stadium ook wat kruiden als je dat wilt.
5. Bak de frieten een eerste keer, gedurende 18 minuten, op 140°C.
6. Je kan de frieten best per 500 g bakken.
7. Schud elke 5 minuten de frieten door mekaar, zodat ze gelijkmatig gebakken worden.
8. Laat de frieten na de eerste bakbeurt afkoelen in een schaal met keukenpapier.
9. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
10. Bak de frieten een tweede keer, gedurende 12 minuten, op 180°C. Vergeet halverwege niet te schudden.
11. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsegnaal gaat. Bestrooi met wat zout en serveer.



GROENTEFRIET



Aantal: voor 2 personen



Bereidingstijd: 45 min.

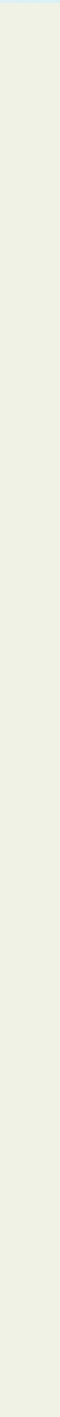
INGREDIËNTEN

- 1/2 courgette
- 1 zoete aardappel
- 1 wortel
- 1 ei
- 3 el bloem
- 6 el paneermeel
- maanzaad en/of sesamzaad

BEREIDING

1. Snij de courgette, wortel en zoete aardappel in frieten. Snij de wortel best iets dunner, zodat de harde binnenkant van de wortel ook goed kan garen.
2. Verwarm de friteuse voor op 200°C.
3. Doe de bloem in een kom. Klop het ei los in een tweede kom. Doe het paneermeel in een derde kom. Voeg bij het paneermeel het maanzaad en/of sesamzaad toe als je dit wilt toevoegen aan de groentefrieten. Je kan ook nog kruiden naar wens met wat zout, peper, paprikapoeder,...
4. Haal de groentefrieten achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermeel. Hou de wortelfrieten apart.
5. Om te voorkomen dat de frieten aan het mandje gaan plakken, kan je het mandje eventueel eerst inspraken met wat olie.
6. Doe de wortelfrieten in het mandje en bak ze gedurende ongeveer 10 à 13 minuten op 200°C.
7. Schud elke 5 minuten de frieten door mekaar, zodat ze gelijkmatig gebakken worden.
8. Voeg 7 minuten voor het einde de courgettefrieten en de zoete aardappelfrieten toe, zodat deze nog 7 minuten mee bakken met de andere frieten.
9. Haal de frieten uit de friteuse wanneer de tijd om is en het belsignaal gaat.
10. Serveer met een frisse compote of een lichtpickant sausje.

Tip: om de baktijden van harde groenten en zachte groenten dichterbij mekaar te brengen, kan je de harde groenten in kleinere, dunnere stukken snijden en de zachte groenten in grotere, dikkere stukken.



AARDAPPELWEDGES



Aantal: voor 2 personen



Bereidingstijd: 45 min.

INGREDIËNTEN

- 7 middelgrote aardappelen
- 2 tl zout
- 2 tl lookpoeder
- 2 tl Italiaanse kruiden
- 25 g geraspte parmezaanse kaas
- olijfolie
- yoghurt- of blauwekaas dressing met peterselie om te dippen

BEREIDING

1. Snij de aardappelen in wedges – dit mag met de schil er nog aan – en doe de wedges in een kom. De dikte van de wedges zal de gaartijd bepalen. Hoe dunner de wedges gesneden zijn, hoe sneller ze klaar zullen zijn.
2. Doe de wedges in een kom en voeg een eetlepel olijfolie toe. Meng goed.
3. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
4. Meng in een andere kom het zout, het lookpoeder en de Italiaanse kruiden.
5. Doe de geraspte parmezaan bij de wedges en meng goed.
6. Bestrooi de wedges met de kruidenmix.
7. Doe de wedges in het frituurmandje.
8. Bak de wedges gedurende 18 à 22 minuten op 180°C. De baktijd is afhankelijk van de dikte van de wedges.
9. Schud de wedges na 10 minuten.
10. Serveer met een yoghurt- of blauwekaas dressing, opgefrist met peterseliesnippers, om te dippen.





GEMARINEERDE KIPPENBOUTJES



Aantal: voor 3 personen



Bereidingstijd: 80 min.

INGREDIËNTEN

- 6 kippenboutjes (drumsticks)
- 8 el tomatenketchup
- 4 el worchestersaus
- 2 el rode wijnazijn
- 2 el suiker
- 2 el sojasaus
- 2 el sweet chilisaus
- 1 mespuntje paprikapoeder
Chutney (bv. van appel-mango)

BEREIDING

1. Breng in een grote kookpot een ruime hoeveelheid gezouten water aan de kook.
2. Leg de kippenboutjes in het kokend water en laat ze 10 minuten koken.
3. Laat ze goed uitlekken en dep droog met behulp van keukenpapier.
4. Vermeng de ingrediënten voor de marinade en laat de kippenboutjes hierin minstens een uur marinieren.
5. Bak de boutjes gedurende 10 minuten op 180°C in de Deli-Fryer.
6. Serveer met een chutney.



MINI WORSTENBROODJES



Aantal: voor 4 personen



Bereidingstijd: 35 min.

INGREDIËNTEN

- 2 rollen bladerdeeg
- 500 g gehakt
- 2 eierdooiers, losgeklopt
- pili-pili, peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C.
2. Breng het gehakt op smaak met pili pili, peper en zout.
3. Snij het bladerdeeg in plakjes.
4. Schep op een helft van elk plakje wat gehakt. Sla er de andere helft overheen en druk zachtjes aan. Zorg ervoor dat de mini worstenbroodjes ongeveer 3 x 4 cm groot zijn.
5. Bestrijk de worstenbroodjes met de losgeklopte eierdooier.
6. Bak de worstenbroodjes 10 à 12 minuten op 200°C.

KOKOSROTSJES



Aantal: voor 15 rotsjes



Bereidingstijd: 45 min.

INGREDIËNTEN

- 5 eiwitten
- 225 g suiker
- 275 g droge geraspte kokosnoot
- 1 vanillestokje

BEREIDING

1. Weeg de nodige suiker en doe dit samen met de eiwitten in een kookpot.
2. Zet de pot op een zacht vuur en blijf roeren met de garde tot de suiker in het eiwit opgelost is. Laat dit schuimig mengsel zeker niet koken (max. 60°C). Zet de pot nadien weg van het vuur.
3. Weeg de juiste hoeveelheid geraspte kokosnoot en giet dit bij het mengsel van suiker en eiwitten.
4. Meng alles met de garde tot een egaal beslag.
5. Snijd de vanillestok overlangs en schraap er met een mespunt de zaadjes uit. Meng de zaadjes onder het kokosbeslag.
6. Verwarm de friteuse voor op 180°C.
7. Leg een vel bakpapier in het mandje.
8. Schep met een soeplepel rotsjes van ongeveer 4 cm diameter op het bakpapier. Maak er puntige hoopjes beslag van.
9. Bak de kokosrotsjes 7 minuten op 180°C.



PAPILLOT VAN ZALM MET GROENTJES EN PUREE



Aantal: voor 1 persoon



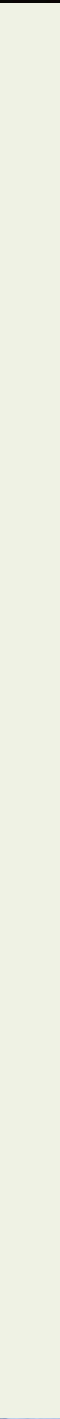
Bereidingstijd: 40 min.

INGREDIËNTEN

- stukje zalm van ongeveer 150 g
- 1/4 courgette
- 1 zoete paprika
- 10 kerstomaatjes
- 1 wortel
- citroensap
- peper en zout

BEREIDING

1. Verwarm de deli-fryer voor op 200°C.
2. Snij de courgette, zoete paprika en wortel fijn. Halveer de kerstomaatjes.
3. Neem een stukje aluminiumfolie of bakpapier en leg er de zalm in. Besprenkel de zalm met wat citroensap en kruid met peper en zout.
4. Doe de groentjes bij de zalm. Sluit de papillot.
5. Bak de papillot in de deli-fryer op 200°C gedurende 20 minuten.
6. Serveer de zalm met een puree.



MUFFINS MET FRAMBOZEN EN WITTE CHOCOLADE



Aantal: voor 4 personen



Bereidingstijd: 45 min.

INGREDIËNTEN

- 1 bakje frambozen
- 115 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g suiker
- 100 g gesmolten boter
- 50 g witte chocolade
- 1 ei
- 1 zakje vanillesuiker
- 1/2 tl zout

Afwerking: poedersuiker

BEREIDING

1. Hak de chocolade in kleine stukjes.
2. Doe het bakmeel, de suiker (ook de vanillesuiker), de chocolade en het zout in een grote kom.
3. Klop in een andere kom het ei los en voeg hier de gesmolten boter aan toe. Meng dit mengsel met de droge ingrediënten.
4. Mix het deeg tot een glad beslag.
5. Bedek de bodem van de muffinvormpjes met het beslag en leg hier telkens 3 frambozen op. Schep hier nog een lepel deeg over.
6. Bak de muffins gedurende 20 minuten op 150°C in de deli-fryer.
7. Bestrooi de muffins met een beetje poedersuiker.







RECETTES



FRITES MAISON

>



FRITES DE LÉGUMES

>



QUARTIERS DE POMME DE TERRE

>



PILONS DE POULET MARINÉS

>



PETITS PAINS SAUCISSE

>



ROCHERS À LA NOIX DE COCO

>



PAPILLOTE DE SAUMON, ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES ET DE PURÉE >



MUFFINS AUX FRAMBOISES ET AU CHOCOLAT BLANC

>

REMARQUE : N'entassez pas plus d'aliments que ce que peut recevoir la grille. Vous pouvez cuire la préparation en plusieurs fois.

FRITES MAISON



Numéro : pour 2 personnes



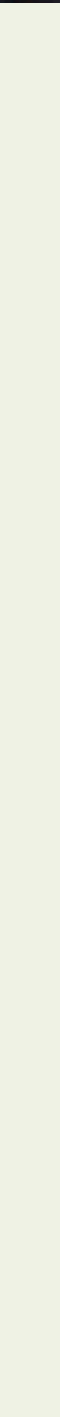
Temps de préparation : 70 min

INGRÉDIENTS

- 1/2 kg de pommes de terre
- une pincée de sel

PRÉPARATION

1. Épluchez 1/2 kg de pommes de terre, puis coupez-les en frites d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Laissez-les tremper dans l'eau pendant 30 minutes. Séchez-les ensuite en tamponnant.
3. Faites préchauffer la friteuse à 140°C.
4. Placez les frites dans un récipient, ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien l'huile avec les frites. Vous pouvez également ajouter quelques épices.
5. Précuisez les frites pendant 18 minutes à 140°C.
6. Il est préférable de faire cuire les frites par portions de 500 g.
7. Secouez les frites toutes les 5 minutes afin qu'elles cuisent uniformément.
8. Après la première cuisson, laissez refroidir les frites.
9. Préchauffez la friteuse à 180°C.
10. Faites cuire les frites une deuxième fois pendant 12 minutes à 180°C. N'oubliez pas de secouer les frites après 5 minutes.
11. Retirez les frites de la friteuse lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit. Ajoutez un peu de sel et servez.



FRITES DE LÉGUMES



Numéro : pour 2 personnes



Temps de préparation : 45 min

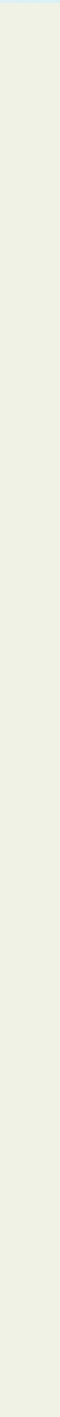
INGRÉDIENTS

- 1/2 courgette
- 1 patate douce
- 1 carotte
- 1 oeuf
- 3 c. à soupe de farine
- 6 c. à soupe de chapelure
- graines de pavot et/ou graines de sésame

PRÉPARATION

1. Coupez la courgette, la carotte et la patate douce en forme de frites. Il est préférable de couper la carotte un peu plus finement afin que son coeur dur puisse cuire correctement.
2. Préchauffez la friteuse à 200°C.
3. Versez la farine dans un récipient. Battez l'oeuf dans un second récipient. Versez la chapelure dans un troisième récipient. Si vous le souhaitez, ajoutez des graines de pavot et/ou des graines de sésame à la chapelure. Vous pouvez également ajouter des épices ainsi qu'un peu de sel, de poivre, de paprika en poudre...
4. Trempez successivement les frites dans la farine, l'oeuf puis la chapelure. Réservez les frites de carottes.
5. Afin d'empêcher les frites d'accrocher au panier, vous pouvez vaporiser le panier avec un peu d'huile.
6. Placez les frites de carottes dans le panier et cuisez-les pendant 10 à 13 minutes à 200°C.
7. Secouez les frites toutes les 5 minutes afin qu'elles cuisent uniformément.
8. 7 minutes avant la fin, ajoutez les frites de courgettes et les frites de patates douces afin que toutes les frites cuisent ensemble pendant 7 minutes.
9. Retirez les frites lorsque le temps est écoulé et que la sonnerie retentit.
10. Servez avec de la compote froide ou une sauce légèrement piquante.

Conseil : afin d'équilibrer les temps de cuisson des légumes durs et mous, vous pouvez couper les légumes durs en morceaux plus petits et fins et les légumes mous en morceaux plus gros et épais.



QUARTIERS DE POMME DE TERRE



Numéro : pour 2 personnes



Temps de préparation : 45 min

INGRÉDIENTS

- 7 pommes de terre
- 2 c. à café de sel
- 2 c. à café d'ail en poudre
- 2 c. à café d'épices italiennes
- 25 g de parmesan râpé
- huile d'olive
- accompagnement : vinaigrette au yaourt ou au fromage bleu avec du persil

PRÉPARATION

1. Coupez les pommes de terre - épluchées ou non - en quartiers, puis placez-les dans un récipient. L'épaisseur des quartiers déterminera le temps de cuisson. Plus les quartiers sont fins, plus vite ils seront prêts.
2. Ajoutez une c. à soupe d'huile. Mélangez bien.
3. Préchauffez la friteuse à 180°C.
4. Dans un autre récipient, mélangez le sel, l'ail en poudre et les épices.
5. Ajoutez le parmesan râpé aux quartiers, puis mélangez bien.
6. Saupoudrez les quartiers du mélange d'épices.
7. Placez les quartiers dans le panier.
8. Faites cuire pendant 18 à 22 minutes à 180°C. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur.
9. Secouez après 10 minutes.
10. Servez avec une vinaigrette au yaourt ou fromage bleu et rafraîchissez avec des brins de persil.





PILONS DE POULET MARINÉS



Numéro : pour 3 personnes



Temps de préparation : 80 min

INGRÉDIENTS

- 6 pilons de poulet
- 8 c. à s. de ketchup
- 4 c. à s. de sauce Worcestershire
- 2 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s. de sauce chili douce
- 1 pointe de couteau de poudre de paprika séché
- Chutney (pomme-mangue, par exemple)

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, portez à ébullition une grande quantité d'eau salée.
2. Plongez les pilons de poulet dans l'eau bouillante et faites cuire 10 minutes.
3. Laissez-les égoutter convenablement et tamponnez-les avec du papier cuisson afin de les sécher.
4. Incorporez les ingrédients de la marinade et laissez les pilons de poulet mariner pendant au moins une heure.
5. Disposez les pilons dans l'appareil Deli-Fryer et faites cuire pendant 10 minutes à 180 °C.
6. Servez avec un chutney.



PETITS PAINS SAUCISSE



Numéro : pour 4 personnes



Temps de préparation : 35 min

INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 500 g de haché
- 2 jaunes d'œuf battu
- pili-pili, poivre et sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C.
2. Assaisonnez le haché de pili-pili, de poivre et de sel.
3. Découpez la pâte feuilletée en petits rectangles.
4. Déposez du haché sur la moitié de chaque forme. Repliez la seconde moitié sur la farce, et exercez une légère pression pour bien sceller les côtés. Les petits pains saucisses doivent mesurer environ 3 x 4 cm.
5. Enduisez-les du jaune d'œuf battu.
6. Faites cuire les amuse-bouches 10 à 12 minutes à 200 °C.

ROCHERS À LA NOIX DE COCO



Numéro : pour 15 rochers



Temps de préparation : 45 min

INGRÉDIENTS

- 5 blancs d'œuf
- 225 g de sucre
- 275 g de noix de coco râpée
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, mélangez le sucre et les blancs d'œuf.
2. Faites chauffer à feu doux, et fouettez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Attention : ce mélange mousseux ne doit pas cuire (max. 60 °C). Retirez ensuite la casserole du feu.
3. Ajoutez la noix de coco râpée au mélange.
4. Fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.
5. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, et à l'aide d'une pointe de couteau, retirez-en les graines. Incorporez ces dernières à la préparation.
6. Préchauffez la friteuse à 180 °C.
7. Disposez une feuille de papier cuisson dans le panier.
8. À l'aide d'une cuillère à soupe, disposez des rochers d'environ 4 cm de diamètre sur la feuille de papier cuisson. Formez de petits dômes pointus.
9. Faites cuire les rochers pendant 7 minutes à 180 °C.



PAPILLOTE DE SAUMON, ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES ET DE PURÉE



Numéro : pour 1 personne



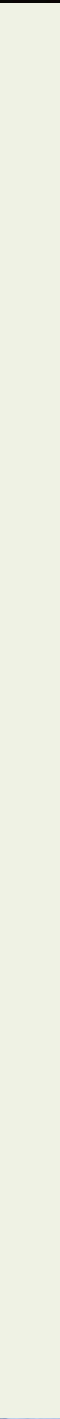
Temps de préparation : 40 min

INGRÉDIENTS

- morceau de saumon d'environ 150 g
- 1/4 de courgette
- 1 piment doux
- 10 tomates cerises
- 1 carotte
- jus de citron
- poivre et sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le Deli-Fryer à 200 °C.
2. Émincez la courgette, le piment doux et la carotte. Coupez les tomates cerises en deux.
3. Déposez le saumon dans une feuille de papier aluminium ou de papier sulfurisé. Arrosez du jus de citron, et assaisonnez de sel et de poivre.
4. Ajoutez les légumes. Scellez la papillote.
5. Faites cuire pendant 20 minutes à 200 °C.
6. Accompagnez le saumon de purée.



MUFFINS AUX FRAMBOISES ET AU CHOCOLAT BLANC



Numéro : pour 4 personnes



Temps de préparation : 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 ravier de framboises
- 115 g de farine fermentante
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de chocolat blanc
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 c. à café de sel

Garniture : sucre glace

PRÉPARATION

1. Hachez le chocolat en petits morceaux.
2. Dans un saladier, versez la farine, le sucre (et le sucre vanillé), le chocolat et le sel.
3. Dans un autre bol, battez l'œuf et ajoutez le beurre fondu. Incorporez ce mélange dans les ingrédients secs.
4. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
5. Versez une partie de la pâte dans les moules à muffins et déposez 3 framboises sur chaque muffin.
6. Couvrez celles-ci d'une cuillerée de pâte.
7. Faites cuire les muffins dans le Deli-Fryer pendant 20 minutes à 150 °C.
8. Saupoudrez les muffins d'un peu de sucre glace.







REZEPTE



SELBST GEMACHTE POMMES FRITES



GEMÜSE-POMMES FRITES



KARTOFFELVIERTEL



MARINIERTER HÄHNCHENSCHENKEL



MINI-WURSTBRÖTCHEN



KOKOSMAKRONEN



IN ALUFOLIE GEBACKENER LACHS MIT GEMÜSE UND PÜREE



MUFFINS MIT HIMBEEREN UND WEISSER SCHOKOLADE



HINWEIS: Geben Sie nie mehr in den Deli Fryer, als auf das Gitter passt. Sie können das Gericht in mehreren Durchläufen frittieren.

SELBST GEMACHTE POMMES FRITES



Anzahl: Für 2 Personen



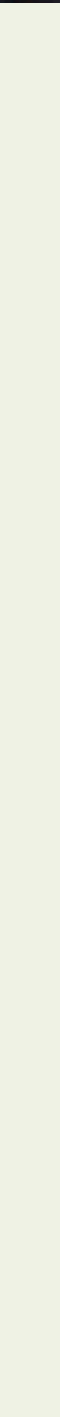
Vorbereitungszeit: 70 min

ZUTATEN

- 1/2 kg Kartoffeln
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Schälen Sie 1/2 kg Kartoffeln und schneiden Sie diese in Pommes frites einer Stärke von etwa 1 cm.
2. Weichen Sie diese 30 Minuten in Wasser ein. Tupfen Sie sie anschließend gut ab.
3. Heizen Sie die Fritteuse auf 140°C vor.
4. Geben Sie die Pommes frites in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Öl hinzu. Mischen Sie das Öl gut mit den Pommes frites. Wenn Sie möchten, können Sie die Pommes frites in diesem Stadium auch etwas würzen.
5. Frittieren Sie die Pommes frites zunächst für 18 Minuten auf 140°C.
6. Sie können die Pommes frites am besten zu je 500 g frittieren.
7. Schütteln Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmäßig frittiert werden.
8. Lassen Sie die Pommes frites nach dem ersten Frittieren in einer Schale mit Küchenpapier abkühlen.
9. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor.
10. Frittieren Sie die Pommes frites ein zweites Mal für 12 Minuten auf 180°C. Vergessen Sie nicht, sie nach der Hälfte der Zeit zu schütteln.
11. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes frites aus der Fritteuse. Bestreuen Sie die Pommes frites mit etwas Salz und servieren Sie sie.



GEMÜSE-POMMES FRITES



Anzahl: Für 2 Personen



Vorbereitungszeit: 45 min

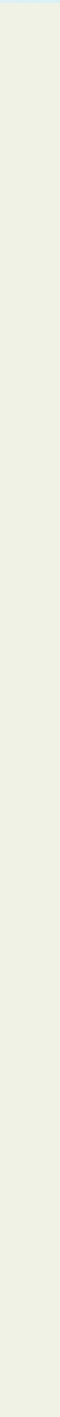
ZUTATEN

- 1/2 Zucchini
- 1 Süßkartoffel
- 1 Karotte
- 1 Ei
- 3 EL Mehl
- 6 EL Paniermehl
- Mohn und/oder Sesam

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Zucchini, die Karotte und die Süßkartoffel in Pommes frites. Schneiden Sie die Karotte am besten etwas dünner, sodass das harte Innere der Karotte ebenfalls gut gegart wird.
2. Heizen Sie die Fritteuse auf 200°C vor.
3. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel. Schlagen Sie das Ei in einer zweiten Schüssel. Geben Sie das Paniermehl in eine dritte Schüssel. Geben Sie den Mohn und/oder Sesam zum Paniermehl, wenn Sie diese an die Gemüse-Pommes frites geben wollen. Nach Wunsch können Sie auch Salz, Pfeffer, Paprikapulver,... hinzufügen.
4. Wälzen Sie die Gemüse-Pommes frites hintereinander in Mehl, Ei und Paniermehl. Halten Sie die Karotten-Pommes frites separat.
5. Um zu vermeiden, dass die Pommes frites am Korb kleben, können Sie den Korb eventuell zunächst mit etwas Öl einsprühen.
6. Geben Sie die Karotten-Pommes frites in den Korb und frittieren Sie diese etwa 10 bis 13 Minuten bei 200°C.
7. Schütteln Sie sie alle 5 Minuten durch, sodass sie gleichmäßig frittiert werden.
8. Geben Sie 7 Minuten vor dem Ende der Frittierzeit die Zucchini- und Süßkartoffel-Pommes frites hinzu, sodass diese noch 7 Minuten mit den anderen Pommes frites mitfrittiert werden.
9. Wenn das Signal ertönt, nehmen Sie die Pommes frites aus der Fritteuse.
10. Mit einem frischen Kompott oder einer leicht pikanten Soße servieren.

Tipp: Damit die Frittierzeiten von harten und weichen Gemüsen näher beieinander liegen, können Sie die harten Gemüse in kleinere, dünnere Stücke und die weichen Gemüse in größere, dicke Stücke schneiden.



KARTOFFELVIERTEL



Anzahl: Für 2 Personen



Vorbereitungszeit: 45 min

ZUTATEN

- 7 mittelgroße Kartoffeln
- 2 TL Salz
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL italienische Kräuter
- 25 g geriebener Parmesan
- Olivenöl
- Joghurt- oder
Blauschimmelkäsedressing mit
Petersilie zum Dippen

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in Viertel – ohne oder mit Schale – und geben Sie die Viertel anschließend in eine Schüssel. Die Stärke der Viertel bestimmt die Garzeit. Je dünner diese geschnitten sind, desto schneller sind sie fertig.
2. Geben Sie die Viertel in eine Schüssel und geben Sie einen Esslöffel Olivenöl hinzu. Gut mischen.
3. Heizen Sie die Fritteuse auf 180°C vor.
4. Mischen Sie in einer anderen Schüssel Salz, Knoblauchpulver und die italienischen Kräuter.
5. Geben Sie den geriebenen Parmesan zu den Vierteln und mischen Sie alles gut durch.
6. Bestreuen Sie die Viertel mit der Gewürzmischung.
7. Geben Sie die Viertel in den Frittierkorb.
8. Frittieren Sie die Viertel 18 bis 22 Minuten bei 180°C. Die Frittierzeit ist von der Stärke der Viertel abhängig.
9. Schütteln Sie die Viertel nach 10 Minuten durch.
10. Mit Joghurt- oder Blauschimmelkäsedressing servieren, das mit gehackter Petersilie angereichert wurde.





MARINIERTE HÄHNCHENSCHENKEL



Anzahl: Für 3 Personen



Vorbereitungszeit: 80 min

ZUTATEN

- 6 Hähnchenschengel (Drumsticks)
- 8 Esslöffel Tomatenketchup
- 4 Esslöffel Worcestersauce
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- 2 Esslöffel Zucker
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel süße Chilisauc
- 1 Messerspitze Paprikapulver
Chutney (z. B. Apfel-Mango usw.)

ZUBEREITUNG

1. Eine große Menge Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
2. Die Hähnchenschengel in das kochende Wasser geben und 10 Minuten lang kochen lassen.
3. Gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
4. Die Zutaten für die Marinade mischen und die Hähnchenschengel mindestens eine Stunde darin marinieren lassen.
5. Die Hähnchenschengel 10 Minuten lang bei 180 °C in der Fritteuse backen.
6. Mit einem Chutney servieren.



MINI-WURSTBRÖTCHEN



Anzahl: Für 4 Personen



Vorbereitungszeit: 35 min

ZUTATEN

- 2 Rollen Blätterteig
- 500 g Hackfleisch
- 2 Eigelb, aufgeschlagen
- Piri Piri
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Deli Fryer auf 200 °C vor.
2. Das Hackfleisch mit Piri Piri, Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Schneiden Sie den Blätterteig in Stücke.
4. Geben Sie auf eine Hälfte jedes Stückes etwas Hackfleisch. Schlagen Sie die andere Hälfte darüber und drücken Sie diese leicht an. Sorgen Sie dafür, dass die Wurstbrötchen ca. 3 x 4 cm groß sind.
5. Bestreichen Sie die Wurstbrötchen mit dem aufgeschlagenen Eigelb.
6. Frittieren Sie die Wurstbrötchen für 10 bis 12 Minuten bei 200 °C.

KOKOSMAKRONEN



Anzahl: für 15 Makronen



Vorbereitungszeit: 45 min

ZUTATEN

- 5 Eiweiß
- 225 g Zucker
- 275 g getrocknete Kokosraspeln
- 1 Vanillestange

ZUBEREITUNG

1. Wiegen Sie den benötigten Zucker ab und geben Sie ihn zusammen mit dem Eiweiß in einen Kochtopf.
2. Stellen Sie den Topf auf kleine Flamme und rühren Sie mit dem Schneebesen, bis sich der Zucker im Eiweiß aufgelöst hat. Lassen Sie dieses schaumige Gemisch auf keinen Fall aufkochen (max. 60°C). Nehmen Sie den Topf anschließend vom Herd.
3. Wiegen Sie die richtige Menge Kokosraspeln ab und geben Sie sie dem Gemisch aus Zucker und Eiweißen bei.
4. Vermengen Sie alles mit dem Schneebesen zu einem gleichmäßigen Ganzen.
5. Schneiden Sie die Vanillestange der Länge nach auf und schaben Sie mit einer Messerspitze die Samen heraus. Mischen Sie die Samen der Kokosmasse unter.
6. Erhitzen Sie die Fritteuse auf 180°C vor.
7. Legen Sie ein Blatt Backpapier auf das Blech.
8. Geben Sie mit einem Esslöffel Makronen von ungefähr 4 cm Durchmesser auf das Backpapier. Formen Sie nach oben zugespitzte Makronen daraus.
9. Backen Sie die Kokosmakronen 7 Minuten lang bei 180°C.



IN ALUFOLIE GEBACKENER LACHS MIT GEMÜSE UND PÜREE



Anzahl: Für 1 Person



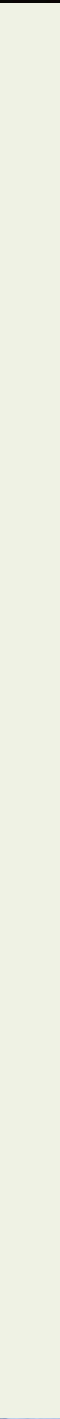
Vorbereitungszeit: 40 min

ZUTATEN

- 1 Stück Lachs von ca. 150 g
- 1/4 Zucchini
- 1 süße Paprika
- 10 Kirschtomaten
- 1 Karotte
- Zitronensaft
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Deli-Fryer auf 200 °C vor.
2. Schneiden Sie die Zucchini, die süße Paprika und die Karotte klein. Halbieren Sie die Kirschtomaten.
3. Nehmen Sie ein Stück Alufolie oder Backpapier und legen Sie den Lachs hinein. Besprenkeln Sie den Lachs mit etwas Zitronensaft und würzen Sie mit Pfeffer und Salz.
4. Geben Sie die Gemüse zum Lachs. Schließen Sie die Folientasche.
5. Backen Sie die Folientasche im Deli-Fryer für 20 Minuten bei 200 °C.
6. Servieren Sie den Lachs mit Püree.



MUFFINS MIT HIMBEEREN UND WEISSER SCHOKOLADE



Anzahl: Für 4 Personen



Vorbereitungszeit: 45 min

ZUTATEN

- 1 Schale Himbeeren
- 115 g Fertigmehl
- 100 g Zucker
- 100 g geschmolzene Butter
- 50 g weiße Schokolade
- 1 Ei
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Salz

Verzierung: Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade zerkleinern.
2. Das Mehl, den Zucker (auch den Vanillezucker), die Schokolade und das Salz in eine große Schüssel geben.
3. In einer anderen Schüssel das Ei aufschlagen und die geschmolzene Butter dazugeben. Diese Mischung mit den trockenen Zutaten mischen.
4. Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Den Boden der Muffinförmchen mit dem Teig bedecken und jeweils 3 Himbeeren darauf legen. Einen weiteren Löffel Teig darüber geben.
6. Die Muffins 20 Minuten lang bei 150 °C in der Fritteuse backen.
7. Die Muffins mit etwas Puderzucker bestreuen.







RECIPES



HOME-MADE CHIPS

>



VEGGIE FRIES

>



POTATO WEDGES

>



MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS

>



MINI SAUSAGE ROLLS

>



COCONUT ROCKS

>



SALMON EN PAPILOTTE WITH VEGETABLES AND PURÉE

>



MUFFINS WITH RASPBERRIES AND WHITE CHOCOLATE

>

NOTE: Never put more in the deli fryer than what the basket can hold. The food can also be baked in several sittings.

HOME-MADE CHIPS



Quantity: for 2 people



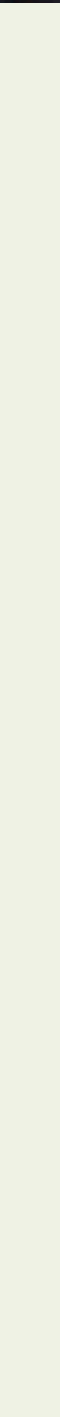
Preparation time: 70 min

INGREDIENTS

- 500 g potatoes
- a pinch of salt

PREPARATION

1. Peel 500 g of potatoes and cut into chips of about 1 cm thick.
2. Soak then in water for 30 minutes. Then pat dry.
3. Preheat the fryer to 140°C.
4. Put the chips in a bowl and add a tablespoon of oil. Toss the chips well to coat evenly with the oil. If you like, you can also add some herbs and spices to the chips at this stage.
5. Fry the chips a first time for 18 minutes at 140°C.
6. It is best to fry the chips in batches of 500 g.
7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly.
8. After the first fry, allow the chips to cool off in a bowl lined with kitchen paper.
9. Preheat the fryer to 180°C.
10. Fry the chips a second time for 12 minutes at 180°C. Don't forget to shake them halfway through.
11. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds. Sprinkle with some salt and serve.



VEGGIE FRIES



Quantity: for 2 people



Preparation time: 45 min

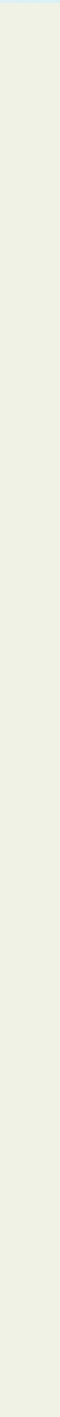
INGREDIENTS

- 1/2 courgette
- 1 sweet potato
- 1 carrot
- 1 egg
- 3 tbsp. flour
- 6 tbsp. breadcrumbs
- poppy seed and/or sesame seeds

PREPARATION

1. Cut the courgette, carrot and sweet potato into chips. Cut the hard carrot a bit thinner than the softer vegetables so that the cooking time will be the same for all.
2. Preheat the fryer to 200°C.
3. Put the flour in a bowl. Beat the egg in a second bowl. Put the breadcrumbs in a third bowl. Add the poppy seed and/or sesame seeds to the breadcrumbs if you wish to add them to your veggie chips. You may also add some herbs as desired, with a pinch of salt, pepper, paprika powder, etc.
4. Then, dip the chips successively in the flour, the egg and the breadcrumbs. Put the carrot chips to one side.
5. To prevent the chips from sticking to the side of the fryer, you may want to spray it with some oil.
6. Put the carrot chips in the fryer and fry them at 200°C for about 10–13 minutes.
7. Every 5 minutes, shake the fries to make sure they cook evenly.
8. Seven minutes before the end, add the courgette and sweet potato chips, so they cook along with the other chips for 7 minutes.
9. Remove the chips from the fryer when the time is up and the alarm sounds.
10. Serve with a fresh compote or a lightly spiced sauce.

Tip: to fry hard and soft vegetables perfectly together, you can cut the harder vegetables into smaller, thinner pieces and the softer ones into larger, thicker pieces



POTATO WEDGES



Quantity: for 2 people



Preparation time: 45 min

INGREDIENTS

- 7 medium potatoes
- 2 tsp salt
- 2 tsp garlic powder
- 2 tsp Italian seasoning
- 25 g grated parmesan
- olive oil
- yoghurt or blue cheese and parsley dressing for dipping

PREPARATION

1. Cut the potatoes into wedges (you can leave the skins on) and put them in a bowl. The thickness of the wedges will determine the cooking time. The thinner the wedges, the quicker they will be ready.
2. Put the wedges in a bowl and add a tablespoon of olive oil. Mix well.
3. Preheat the fryer to 180°C.
4. In another bowl, mix the salt, garlic powder and Italian seasoning.
5. Add the grated parmesan to the wedges and mix well.
6. Sprinkle the wedges with the herbs and spices.
7. Put the wedges in the frying basket.
8. Fry the wedges 18-22 minutes at 180°C. The baking time depends on the thickness of the wedges.
9. Shake the wedges after 10 minutes.
10. Serve with a yoghurt or blue cheese dressing for dipping, with some chopped parsley for added flavour.





MARINATED CHICKEN DRUMSTICKS



Quantity: for 3 people



Preparation time: 80 min

INGREDIENTS

- 6 drumsticks
- 8 tbsp tomato ketchup
- 4 tbsp Worcestershire sauce
- 2 tbsp red wine vinegar
- 2 tbsp sugar
- 2 tbsp soy sauce
- 2 tbsp sweet chilli sauce
- 1 pinch of paprika powder
- Chutney (e.g. apple/mango)

PREPARATION

1. Bring a generous amount of salted water to the boil in a large pot.
2. Put the drumsticks in the boiling water and boil them for 10 minutes.
3. Drain well and pat dry with kitchen paper.
4. Mix the ingredients for the marinade and let the chicken drumsticks marinate in it for at least an hour.
5. Fry for 10 minutes at 180°C in the Deli-Fryer.
6. Serve with chutney.



MINI SAUSAGE ROLLS



Quantity: for 4 people



Preparation time: 35 min

INGREDIENTS

- 2 rolls puff pastry
- 500 g mince
- 2 egg yolks, beaten
- pili pili, salt and pepper

PREPARATION

1. Preheat the deli-fryer to 200 °C.
2. Season the mince with pili pili, salt and pepper.
3. Cut the pastry into slices.
4. Place some mince on one half of each slice. Fold the other half over and press lightly. Make sure the mini sausage rolls are about 3 x 4 cm in size.
5. Brush the sausage rolls with the beaten egg yolk.
6. Bake the sausage rolls at 200 °C for 10 to 12 minutes.

COCONUT ROCKS



Quantity: for 15 rocks



Preparation time: 45 min

INGREDIENTS

- 5 egg whites
- 225 g sugar
- 275 g desiccated coconut
- 1 stick of vanilla

PREPARATION

1. Weigh out the sugar and put it in a pan with the egg whites.
2. Whisk continuously over a low heat until the sugar has dissolved into the egg whites. Do not bring the foaming mix to the boil (max. 60°C). Remove the pan from the heat.
3. Weigh out the desiccated coconut and add to the sugar and egg white mix.
4. Whisk to an even consistency.
5. Cut the stick of vanilla lengthways and scrape out the seeds with the tip of a knife. Stir the seeds into the coconut mixture.
6. Preheat the fryer to 180°C.
7. Place a sheet of baking paper in the basket.
8. Use a soup spoon to drop rocks of around 4 cm in diameter onto the baking paper. Make them into pointed heaps of mixture.
9. Fry the coconut rocks for 7 minutes at 180°C.



SALMON EN PAILLOTE WITH VEGETABLES AND PURÉE



Quantity: for one person



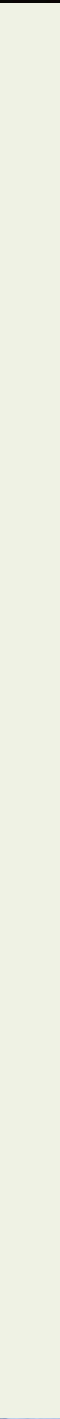
Preparation time: 40 min

INGREDIENTS

- piece of salmon, approx. 150 g
- 1/4 zucchini
- 1 sweet paprika
- 10 cherry tomatoes
- 1 carrot
- lemon juice
- salt and pepper

PREPARATION

1. Preheat the deli-fryer to 200 °C.
2. Mince the zucchini, sweet paprika and carrot. Halve the cherry tomatoes.
3. Place the salmon on a piece of aluminium foil or baking paper. Sprinkle the salmon with some lemon juice and season with salt and pepper.
4. Add the vegetables to the salmon. Close the papillote.
5. Bake the papillote in the deli-fryer at 200 °C for 20 minutes.
6. Serve the salmon with a purée.



MUFFINS WITH RASPBERRIES AND WHITE CHOCOLATE



Quantity: for 4 people



Preparation time: 45 min

INGREDIENTS

- 1 container of raspberries
- 115 g self-rising flour
- 100 g sugar
- 100 g (melted) butter
- 50 g white chocolate
- 1 egg
- 1 sachet vanilla sugar
- 1/2 tsp salt

Garnish: icing sugar

PREPARATION

1. Chop the chocolate into small pieces.
2. Put the baking flour, sugar (including vanilla sugar), chocolate, and salt in a large bowl.
3. Beat the egg in another bowl and add the melted butter. Mix this mixture with the dry ingredients.
4. Mix everything into a smooth batter.
5. Cover the bottom of the muffin moulds with the batter and place 3 raspberries on top. Spoon another spoonful of batter over the top of these.
6. Bake the muffins for 20 minutes at 150 °C in the deli-fryer.
7. Sprinkle the muffins with a little powdered sugar.







RECEPTY



DOMÁCÍ HRANOLKY



ZELENINOVÉ HRANOLKY



SMAŽENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ



MARINOVANÉ KUŘECÍ PALIČKY



POCHOUTKY Z LISTOVÉHO TĚSTA



KOKOSKY



LOSOS SE ZELENINOU V PAPILOTĚ



MALINOVÉ MUFFINY S BÍLOU ČOKOLÁDOU



Poznámka: Nikdy fritovací nádobu nepřepĺňujte, raději pokrm připravte postupně v menších porcích. Při menším objemu naplnění dosáhnete lepších a chutnějších výsledků.

DOMÁCÍ HRANOLKY



Množství : pro 2 osoby



Doba přípravy : 70 min

INGREDIENCE

- 500g brambor
- špetka soli

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (cca 1 cm tlusté).
2. Hranolky nechte 30 minut ležet ve vodě a poté osušte.
3. Fritézu předehejte na 140 °C.
4. Osušené hranolky vložte do fritovacího koše polijte lžící oleje. Snažte se olejem pokapat všechny hranolky rovnoměrně. Pokud jste zvyklý, můžete si přidat i Vaše oblíbené koření na hranolky.
5. Hranolky nechte smažit prvních 18 min na 140 °C.
6. Doporučujeme smažit hranolky po dávkách max do 500g.
7. Aby byly hranolky rovnoměrně hotově, tak každých 5 minut protřeste.
8. Po prvním smažení (18 min na 140 °C) hranolky lehce opeřete a nechte vychladnout.
9. Fritézu nechte nahřát na 180 °C.
10. Podruhé smažte 12 min na 180 °C. Nezapomínejte hranolky občas promísit.
11. Jakmile se dokončí i druhé smažení, tak hranolky vyndejte. Před servírováním osolte a promíchejte.



ZELENINOVÉ HRANOLKY



Množství : pro 2 osoby



Doba přípravy : 45 min

INGREDIENCE

- ½ cukety
- 1 sladký brambor (batát)
- 1 mrkev
- 1 vejce
- 3 lžičice mouky
- 6 lžic strouhanky
- sezamová semínka nebo mák

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Cuketu, mrkev i batáty nakrájejte na hranolky. Mrkev krájejte na slabší kousky než ostatní měkčí zeleninu.
2. Fritézu nechte přehřát na 200 °C.
3. Do jedné misky nasypete mouku a ve druhé misce rozšlehejte vejce. Do třetí misky si nasypete strouhanku kam dle chuti můžete přidat sezam nebo i mák. Pokud jste zvyklí, tak si můžete přidat i oblíbené koření (špetka soli, pepř, nebo paprika).
4. Všechny hranolky postupně obalte jako v „trojobale“. Mrkvové hranolky si zatím odložte stranou.
5. Před smažením doporučujeme lehce pomazat boční strany fritovacího koše olejem, aby se hranolky při fritování nepřipékaly na stěny.
6. Mrkvové hranolky vložte do fritézy a nastavte 200°C a dobu 10-13 minut.
7. Nezapomeňte každých 5 minut hranolky protřást.
8. 7 min před koncem přidejte i ostatní hranolky a smažte společně dalších 7 min.
9. Jakmile uplyne doba smažení a ozve se zvukový signál, tak hranolky vyndejte a nechte vychladnout.
10. Servírujte s čerstvým kompotem nebo pikantním dipem.

Tip: Tvrdší zeleninu krájejte na menší kousky než měkčí suroviny.



SMAŽENÉ BRAMBORY – AMERICKÉ



Množství : pro 2 osoby



Doba přípravy : 45 min

INGREDIENCE

- 7 středních brambor
- 2 čajové lžičky soli
- 2 čajové lžičky sušeného česneku (nebo přiměřeně čerstvého)
- 2 čajové lžičky italského koření
- 25 g strouhaného parmezánu
- olivový olej
- jogurtový nebo jiný oblíbený dresing

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Brambory nakrájejte na „měsíčky“ a vložte do misky (dle libosti je můžete oloupat a nebo nechat omytou slupku). Velikost určují dobu přípravy. Čím tenčí jsou, tím rychleji budete mít hotovo.
2. Do misky s bramborami nalijte lžící olivového oleje a dobře promíchejte.
3. Fritézu předehřejte na 180 °C.
4. V jiné míse smíchejte sůl, česnek a koření.
5. Do omaštěných brambor přidejte nastrohaný parmezán a promíchejte.
6. Brambory posypte směsí koření.
7. Takto připravené brambory vložte do fritézy.
8. Klíny pečte 18 až 22 minut při 180 °C. Doba pečení závisí na tloušťce klínů.
9. Doporučujeme každých 10 min brambory promíchat.
10. Servírujte s jogurtovým nebo jiným dresingem. Můžete posypat čerstvě nakrájenou petrželku.





KUŘECÍ MARINOVANÉ PALIČKY



Množství : pro 3 osoby



Doba přípravy : 80 min

INGREDIENCE

- 6 kuřecích paliček
- 8 lžic kečupu
- 4 lžice Worcestru
- 2 lžice vinného octa
- 2 lžice cukru
- 2 lžice sojové omáčky
- 2 lžice chilli omáčky
- špetka papriky
- chutney (čatni) – jablečné nebo jiné

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu a osolte ji.
2. Do hrnce vložte kuřecí paličky a nechte přibližně 10 minut vařit.
3. Uvařené kuřecí vyjměte z vody, nechte okapat a ještě je osušte papírovou utěrkou.
4. Ve větší misce smíchejte veškeré přísady na marinádu a nechte v ní maso alespoň hodinu ležet a marinovat.
5. Maso rozložte do fritovací nádoby a nechte péct 10 minut na 180 °C.
6. Křupavé upečené maso doporučujeme servírovat s jablečným čatni (Chutney) nebo libovolným dresingem.



LAHŮDKY Z LISTOVÉHO TĚSTA



Množství : pro 4 osoby



Doba přípravy : 35 min

INGREDIENCE

- 2 rolky listového těsta
- 500g mletého masa
- 2 žloutky (rozšlehané)
- sůl, pepř, koření Piri Piri (může být jiné)

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Fritézu si nechte předehřát na 200 °C.
2. Mleté maso ochuťte kořením dle chuti.
3. Listové těsto nakrájejte na stejně široké proužky.
4. Masovou směs položte na 1 polovinu listového těsta (doprostřed pruhu). Druhou polovinu proužku přehněte a překryjte s ním tu masovou směs (po stranách přimáčkněte k sobě, tak aby maso zůstalo uvnitř. Výsledný naplněný bochánek by měl být cca 3x4 cm velký.
5. Takto připravené potřete rozšlehaným žloutkem.
6. Vložte do nahřáté fritézy a pečte přibližně 10-12 minut na 200 °C.

KOKOSKY



Množství : cca 15 kokosek



Doba přípravy : 45 min

INGREDIENCE

- 5 bílků
- 225 g cukru
- 275 g kokosu
- 1 vanilkový lusk

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Odvážíme si cukr a dáme do pánve společně s bílký.
2. Za stálého míchaní šleháme na mírném ohni, dokud se cukr nerozpustí ve vaječných bílcích. Pěnicí směs nesmí projít varem (max. 60°C). Stáhneme pánev z ohně.
3. Odvážíme kokos a přidáme do směsi cukru a bílků.
4. Šleháme do vláčné konzistence.
5. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a oškrábeme špičkou nože, čímž vyndáme semínka. Vanilková semínka vmícháme do kokosové směsi.
6. Spotřebič předehřejeme na 180 °C.
7. Koš vyložíme pečícím papírem.
8. Polévkovou lžící klademe bochánky o velikosti asi 4 cm na pečící papír. Kokosky vytvarujeme jemně do špičky.
9. Pečeme 7 minut na 180 °C.



LOSOS SE ZELENINOU V PAPILOTĚ



Množství : pro 1 osobu



Doba přípravy : 40 min

INGREDIENCE

- Porce lososa (cca 150g)
- ¼ menší cukety
- 1 červená paprika
- 10 cherry rajčátek
- 1 mrkev
- limetková šťáva
- sůl a pepř

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Fritézu nechte přehřát na 200 °C.
2. Nakrájejte cuketu, sladkou papriku a mrkev. Mrkev a cuketka může být na tenké plátky. Cherry rajčátka rozpůlíte.
3. Lososa položte na pečicí papír nebo alobal a pokapejte ho limetkovou šťávou. Osolte a opeřete.
4. K lososu nebo pod něj přidejte nakrájenou zeleninu a vše zabalte = vytvoříte tzv. papilotu.
5. Takto uzavřený balíček s lososem (papilotu) pečte ve fritéze 20 minut na 200 °C.
6. Nakonec pečenou zeleninu s výpekem rozmixujte do pyré a podávejte s kouskem pečeného lososa.



MALINOVÉ MUFFINY S BÍLOU ČOKOLÁDOU



Množství : pro 4 osoby



Doba přípravy : 45 min

INGREDIENCE

- 1 malá krabička malin
- 115 g samokypřící mouky (s přidaným kypřícím práškem)
- 100 g cukru
- 100 g másla (rozpuštěného)
- 50 g bílé čokolády
- 1 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- ½ lžičky soli

Servírování: cukr moučka

POSTUP PŘÍPRAVA

1. Čokoládu nalámejte na menší kostičky.
2. Ve velké míse smíchejte: mouku s kypřícím práškem, vanilkový cukr, sůl a kousky čokolády.
3. V jiné misce rozšlehejte vejce a přidejte rozpuštěné máslo.
4. Vejce s máslem přilijte do velké mísy k ostatním ingrediencím a vypracujte vláčné těsto.
5. Do formiček na muffiny nejdříve nalijte trochu těsta (2-3 lžíce), potom vložte 3 maliny a přelijte dalším těstem (= naplňte formičky).
6. Připravené muffiny pečte v horkovzdušné fritéze 20 minut na 150 °C.
7. Před servírováním můžete ještě teplé muffiny posypat moučkovým cukrem.



DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV
Dompel 9 | 2200 Herentals | Belgium
www.domo-elektro.be